



Feinkost

Brot

Schüttelbrot

 Südtiroler Schüttelbrot klein - 4 Stk. ca. 230g/Pack. **5,95 €**

Pack., Panificio - Bäckerei Rabanser

5291

Knuspriges Schüttelbrot g.g.A. von Niki Back - handgeschüttelt für beste Qualität
Genießen Sie den einzigartigen Geschmack des Südtiroler Schüttelbrots!

Was ist Schüttelbrot und wie wird es hergestellt?

Schüttelbrot ist eine traditionelle Südtiroler Spezialität, bekannt für seine einzigartige Textur und den köstlichen Geschmack. Es handelt sich um ein knuspriges, getrocknetes Fladenbrot, das durch Schütteln auf Holzbrettern geformt wird. Hergestellt aus Mehl, Wasser, Salz und Gewürzen wie Fenchel oder Kümmel, ist es lange haltbar und perfekt als Snack oder Beilage zu Südtiroler Speck und Salami.

Unser Tipp:

- Die Südtiroler Delikatesse ist ein Muss bei der Marende, die man auch Brotzeit oder Vesper nennt. Dazu gehören Südtiroler Speck, Kaminwurzeln, Salami, Käse, saure Gurken und andere Südtiroler Qualitätsprodukte!
- Das Schüttelbrot kann man auch abends in heißer Milch aufweichen lassen und mit Honig beträufeln. Eine feine und bekömmliche Mahlzeit vor dem Schlafengehen.
- Auch zum Frühstück kann man die Südtiroler Delikatesse genießen: mit Butter bestrichen und nach Belieben mit Honig verfeinert.

Schon gewusst? Warum ist das originale Schüttelbrot mit Fenchel und Kümmel gewürzt?

Das Südtiroler Schüttelbrot wurde früher von den Bauern im Backofen gebacken. Das trockene Brot ist sehr lange haltbar und kann auch nach langer Zeit gegessen werden. Da damals die Leute des Öfteren hungern mussten, hatten sie das Schüttelbrot mit Fenchel und Kümmel gewürzt, um die Nahrung für den Magen bekömmlicher zu machen.

Zutaten: Roggenmehl 62% Typ 0, Weichweizenmehl Typ 0, Fenchel, Kümmel, Wasser, Salz, Hefe, Malzmehl.

Kann Spuren von Soja, Sesam, Hülsenfrüchten, Milch und Eier enthalten.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Hauswurst

 Südtiroler Kaminwürsten 4 St. ca. 240g/Pack. 9,95 €

Pack., Metzgerei Gruber 5293
 4 Südtiroler Kaminwürsten nach originalem Rezept mit Rind- und Schweinefleisch!

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack der Südtiroler Kaminwürsten, die nach einem traditionellen Rezept mit Rind- und Schweinefleisch hergestellt werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Varianten, die nur aus 100% Schweinefleisch bestehen, verwenden wir bei unserer Kaminwurst eine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen. Dadurch erhalten wir eine besonders ausgewogene und köstliche Wurst.

Unsere Kaminwürsten werden sorgfältig im Buchenholz geräuchert und anschließend schonend luftgetrocknet. Dieser Prozess verleiht ihnen ihren würzigen und typisch-rauchigen Geschmack. Bei jedem Biss erleben Sie den knackigen Genuss, der Ihre Geschmacksknospen verwöhnt.

Ein weiterer Vorteil unserer Kaminwürsten ist, dass sie nicht geschält werden müssen. Sie können sie einfach herzhaft abbeißen oder in Scheiben schneiden, je nachdem wie Sie es bevorzugen. Die vielseitige Verwendungsmöglichkeit macht sie zu einem idealen Begleiter für verschiedene Gerichte. Sie können sie beispielsweise in Wasser sieden oder als köstliche Einlage für Suppen und Eintöpfe genießen.

Das passt zu den Südtiroler Kaminwürsten:

- Da die Kaminwurst kräftig im Geschmack ist - einerseits durch den Rauchgeschmack, andererseits durch die Mischung von Rind- und Schweinefleisch - kann man Kräftiges dazu kombinieren:
- Knoblauch als dünne Scheiben, oder gepresst in Olivenöl verrührt.
- Oliven können als Ganzes oder auch als Tapenade zur Kaminwurze genossen werden.
- Radieschen bringen Biss, Schärfe und Frische zur Kaminwurst.

Zutaten: 100g Endprodukt enthalten: 60g Rindfleisch, 60g Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze mit Senfrückständen, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250.

Glutenfrei, laktosefrei.

www.vinoditalia.eu



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Bergsalami - Salame m.Knoblauch ca. 250g per 100g **4,39 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5870

Entdecken Sie die exquisite Bergsalami aus Südtirol - eine wahre Delikatesse der renommierten Metzgerei Gruber.

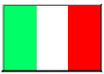
Diese einzigartige Spezialität wird sorgfältig für mindestens einen Monat gereift, um ihren unvergleichlichen Geschmack zu entfalten. Hergestellt aus 100% hochwertigem Schweinefleisch, verwöhnt sie Ihren Gaumen mit einer angenehmen Würze, die von einer feinen Knoblauchnote begleitet wird. Tauchen Sie ein in den Genuss dieser handwerklich hergestellten Salami und erleben Sie den authentischen Geschmack Südtirols."

Unser Tipp:

- Genießen Sie die Bergsalami auf einem warmen Vinschgauer Brötchen, um den Geschmack noch intensiver zu erleben. Die leichte Erwärmung der Salami verstärkt ihre würzigen Aromen.
- Die Südtiroler Spezialität wird in Ihrer Heimat natürlich mit Schüttelbrot kombiniert.
- Bei einer Marende, einer typischen Südtiroler Brotzeit, darf die würzige Schweinesalami nicht fehlen.
- Des Weiteren passen: Frühlingszwiebeln, Chili, Radieschen, Saure Gurke, Tomatenmark, Zwiebel, Knoblauch,

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Saccharose,
Antioxidationsmittel: E300, Konservierungsstoff: E250, E252.

OHNE Gluten sowie Laktose.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Gamssalami - Camoscio ca. 260g Stk. per 100gr. 4,79 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber

5288

Gamssalami aus Südtirol - Eine wilde Südtiroler Spezialität für anspruchsvolle Genießer.

Die Metzgerei Gruber hat es sich zur Aufgabe gemacht, das unvergleichliche Fleisch von der Gämse in eine einzigartige Delikatesse zu verwandeln. Mit viel Liebe zum Detail und handwerklichem Können wird die Gamssalami hergestellt und überzeugt mit einem intensiven Geschmackserlebnis. Das Besondere an der Gamssalami ist die dezente Würzung, die den Eigengeschmack der Gämse in den Vordergrund stellt. Dadurch entfaltet sich ein unvergleichlicher Geschmack, der Wild-Liebhaber und Feinschmecker gleichermaßen begeistert.

Wie schmeckt die Gamssalami?

Oft wird vermutet, dass die Salami nach Ziege schmeckt - doch das ist nicht der Fall. Die Gamssalami besticht durch einen ausgewogenen Wildgeschmack, der bewusst mit einem Teil Schweinefleisch kombiniert wird. Diese Kombination bringt gleich zwei geschmackliche Vorteile: Zum einen ist das Fleisch der Gämse nahezu fettlos. Eine reine Gamsfleisch-Salami wäre zu trocken. Durch die Zugabe von Schweinefleisch wird eine optimale Konsistenz erreicht, sodass die Gamssalami fein saftig im Mund zergeht. Zum anderen hat das Fleisch der Gämse einen sehr kräftigen Eigengeschmack. Eine Salami, die aus 100% Gamsfleisch besteht, wäre daher zu intensiv im Geschmack. Die Metzgerei Gruber hat eine perfekte Zusammensetzung gefunden, bei der der feine Wildgeschmack im Vordergrund steht und durch ausgewählte Gewürze unterstützt wird, ohne ihn zu überdecken.

Die Gamssalami aus Südtirol ist somit eine harmonische Komposition aus Gams- und Schweinefleisch, die Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bietet. Probieren Sie selbst und lassen Sie sich von der feinen Wildnote und dem saftigen Mundgefühl begeistern.

Unser Tipp:

- Genießen Sie die Gamssalami auf noch warmen Vinschgerlen, um den Wildgeschmack optimal zur Geltung zu bringen. Die Salami entfaltet sich besonders gut, wenn sie leicht erwärmt ist.
- Die Salami von der Gämse wird in Südtirol natürlich mit Schüttelbrot kombiniert.
- Genießen Sie eine Scheibe Gamssalami pur, um den Geschmack nicht zu verfälschen. Eine passende Kombination ist Preiselbeersenf oder Chutney, da das Wild den leichten süßen und dezenten scharfen Geschmack verträgt.

Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Gamsfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Antioxidationsmittel: E300,



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Haussalami - Salame di Casa ca. 250g Stk. per 100gr. **4,39 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber

5289

Haussalami der Metzgerei Gruber aus Südtirol - Traditionelle Herstellung nach Großvaters Rezept. Ein Qualitätsprodukt mit perfekter Würzung, Reifung und Fettanteil.

Entdecken Sie die Haussalami der Metzgerei Gruber aus Südtirol - ein hochwertiges Qualitätsprodukt. Mit Stolz präsentiert Chef Werner Gruber diese Salami, die nach dem bewährten Rezept seines Großvaters hergestellt wird. Die Herausforderung, eine erstklassige Salami aus 100% Schweinefleisch zu kreieren, meistert er mit perfekter Würzung, sorgfältiger Reifung und einem ausgewogenen Fettanteil. Genießen Sie die Haussalami als authentisches Südtiroler Produkt höchster Qualität.

Wie schmeckt die Südtiroler Haussalami der Metzgerei Gruber?

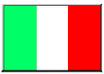
Erfahren Sie den einzigartigen würzigen Geschmack! Im Gegensatz zu Wild- oder Rindersalamis besticht diese Salami durch ihre besonderen Aromen, die fast jedem Gaumen zusagen.

Unser Tipp:

- Die Haussalami der Metzgerei Gruber - die würzigste und salzigste Salami für vielseitigen Genuss! Sie lässt sich perfekt mit verschiedenen Zutaten kombinieren.
- Ein Geheimtipp ist die Kombination mit Tomatenmark, das den Geschmack dieser kräftigen Schweinesalami unterstützt und zu einer wahren Umami-Bombe macht.
- Probieren Sie die Haussalami auf warmen Vinschgauer Brötchen, um ihren intensiven Geschmack noch besser zur Geltung zu bringen.
- In Südtirol wird sie traditionell mit Schüttelbrot serviert und eignet sich auch hervorragend für eine Marende.
- Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und kombinieren Sie die Haussalami mit Butter, Frühlingszwiebeln, Chili, Radieschen, Essiggurken, Zwiebeln, Knoblauch und vielem mehr.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, Saccharose, getrockneter Glukosesirup, Antioxidationsmittel: E300, E301, Säureregulator: E330, Konservierungsstoff: E252.

OHNE Gluten sowie Laktose.



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Salami

 Südtiroler Wildschweinsalami Cinghiale ca. 240g per 100g 4,79 €

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5869
 Wildschweinsalami - eine wilde Delikatesse

Diese Wildschweinsalami ist eine schmackhafte Spezialität aus Südtirol. Die Metzgerei Gruber würzt die Wildschweinsalami nur dezent, um den Eigengeschmack des Wildschweines in den Vordergrund zu stellen. Eine Delikatesse für Liebhaber des typischen Wild-Geschmacks!

Wie schmeckt die Südtiroler Wildschweinsalami?

Die Wildschweinsalami hat einen sehr kräftigen Wildgeschmack. Im Vergleich zur Gamssalami schmeckt diese Wildsalami kräftiger. Bewusst ist ein Teil Schweinefleisch in der Salami eingearbeitet, denn das bringt zwei geschmackliche Vorteile mit sich: Das Fleisch vom Wildschwein hat wenig Fett. Würde man also nur Fleisch des Wildschweines in der Salami verarbeiten, dann wäre die Wildschweinsalami zu trocken. Andererseits hat das Wildschwein einen kräftigen Eigengeschmack. Eine Salami mit 100% Fleisch vom Wildschwein wäre zu intensiv. Die Metzgerei Gruber hat eine optimale Zusammensetzung dieser Wildsalami gefunden, sodass der feine Wildgeschmack im Vordergrund steht, der durch die zugegebenen Gewürze unterstützt und nicht überdeckt wird. Ebenso ist die Südtiroler Salami nicht zu trocken, sondern fein saftig im Mund.

Zutaten: in 100g Endprodukt enthalten; 85g Schweinefleisch, 35g Wildschweinfleisch, Salz, Gewürze, Zucker: Dextrose, pflanzliche Ballaststoffe, Antioxidationsmittel: E300, E301, Geschmacksverstärker: E621, Konservierungsstoff: E252.
 OHNE Gluten sowie Laktose.

www.vinoditalia.eu



Feinkost

Wurst/Fleischwaren

Schinken/Speck

-  Südtiroler GRAN RESERVA Speck - Herzstück ca. 450g Stk. per 100g - Gran Reserva **3,60 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5285
12 Monate gereift mit besten Gewürzen für exzellenten Geschmack von der Metzgerei Gruber aus Villanders

Entdecken Sie den einzigartigen Geschmack des für 12 Monate gereiften Gran Reserva Specks. Durch die optimale Luftfeuchtigkeit während der Reifezeit dringen die besten Gewürze gleichmäßig in das Fleisch ein. Im Vergleich zu normalem Südtiroler Speck, der mindestens 6 Monate reift, wird unser Gran Reserva Speck doppelt so lange gereift. Die Metzgerei Gruber aus Villanders strebt danach, nicht nur guten oder sehr guten Speck zu kreieren, sondern einen exzellenten Speck. Die lange Reifedauer ermöglicht es den Gewürzen, ihr volles Aroma zu entfalten und verleiht dem Gran Reserva Speck eine wunderbare Würze. Wenig Salz wird hinzugefügt, um den Speck mild im Geschmack zu halten. Erfahren Sie mehr über die Qualitätsarbeit der Metzgerei Gruber und genießen Sie den würzigen Geschmack des Gran Reserva Specks.

Der Geschmack des Gran Reserva Specks - Würzigkeit und Qualität im Fokus

Die 12-monatige Reifezeit ermöglicht es den typischen Gewürzen wie Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer und Wacholder, ihre Aromen gleichmäßig im gesamten Fleisch zu entfalten. Im Vergleich zu kürzer gereiftem Speck bleibt der Gran Reserva Speck innen nicht fleischig, da die Gewürze ausreichend Zeit haben, bis in die Mitte des Specks einzudringen. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die richtige Dosierung von Gewürzen und Salz, um den Speck nicht zu versalzen. Die Metzgerei Gruber verfügt über die Erfahrung und das Know-how, um jeden einzelnen Schweineschlegel mit der perfekten Menge an Gewürzen und Salz einzureiben. Das Ergebnis ist ein gut würziger und nicht zu salziger Geschmack des für 12 Monate gereiften Specks. Zudem zeichnet sich der Gran Reserva Speck durch seine lange Lagerung und eine feste Struktur aus.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten für den Gran Reserva Speck - Rezeptideen und Genusstipps:

- Entdecken Sie die vielfältigen Möglichkeiten, den Gran Reserva Speck zu genießen. Klassisch, in dünnen Scheiben mit Schüttelbrot.
- Eine weitere köstliche Variante ist es, den Speck in einem heißen Vinschgerl mit würzigem Bergkäse zu genießen.
- Der Gran Reserva eignet sich auch hervorragend für zahlreiche Gerichte in der Küche. Verwenden Sie ihn beispielsweise in Pastasößen, auf Spätzle mit Speck oder als Begleiter zu Spargel. Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt.

Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Naturgewürze, Konservierungsstoff: E250.

-  Südtiroler Guanciale ca. 400g Stk. per 100g - Gran Reserva **3,60 €**

per 100 Gramm, Metzgerei Gruber 5836
Zutaten: Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Naturgewürze, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrit