

SPECK SQUADRÌ



I NOSTRI SPECK | COSÌ UNICI E COSÌ DIVERSI

SPECK KONSUM



■ Stagionatura di c.a. 2,5 mesi

Il tempo di stagionatura di questo speck è molto breve, per questo mantiene un alto grado di umidità e, di conseguenza, una consistenza piuttosto morbida. È adatto in cucina nella preparazione di sughi, pasta e risotti ma anche per guarnire la pizza. L'alto grado di umidità che conserva lo rende molto delicato al palato quando viene cucinato.

SPECK 3 STELLE



■ Stagionatura di c.a. 3 mesi

Anche questo speck si presta a un utilizzo in cucina. Il tempo di stagionatura leggermente più lungo gli permette di acquisire un sapore forte e deciso che trasmette anche al piatto. Il prodotto è morbido e dolce al palato. È spesso usato come condimento per pizze, piadine o insalate.

SPECK 4 STELLE



■ Stagionatura di c.a. 4 mesi

Questo speck è il nostro "best-seller" perché molto versatile. È morbido al punto giusto per essere affettato ma comunque anche adatto per l'utilizzo in cucina. Il suo gusto è delicato ma con note già più intense del tipico sapore dello speck.

SPECK 5 STELLE



■ Stagionatura di c.a. 5 mesi

Questo è lo speck della nostra linea classica con il tempo di maturazione più lungo. È paragonabile allo Speck Alto Adige IGP ed è adatto a essere consumato come affettato e utilizzato anche in alcuni piatti tradizionali dell'Alto Adige come i canederli allo speck, l'insalata di cavolo, etc.

SPECK ALTO ADIGE IGP



■ Stagionatura di 22 settimane (c.a. 5 ½ mesi)

La sigla IGP sta per "Indicazione Geografica Protetta", un riconoscimento che l'Unione Europea attribuisce a quei prodotti alimentari che vengono elaborati secondo metodi tradizionali, in una determinata area geografica. Per ottenere questa denominazione, lo speck viene sottoposto a severi controlli da parte del Consorzio, che verifica il rispetto di tutti i criteri di qualità in ogni fase della lavorazione: dalla selezione della carne, fino al prodotto finito. Come il 5 stelle anche questo speck è particolarmente adatto a essere consumato come affettato.

SPECK ANTICA RISERVA



Questo speck ha una particolarità: la bafra viene disossata ma lasciata quasi intera. Così facendo il prodotto risulta molto più alto al taglio, quasi il doppio del classico speck. Avendo lo stesso grado di maturazione del 4 stelle il prodotto è morbido e altrettanto versatile.

SPECK MATTONELLA



Questo speck è fatto esclusivamente per essere affettato a macchina. Grazie alla sua perfetta forma rettangolare lo scarto è ridotto al minimo e lo speck può essere tagliato rapidamente e con molta facilità.

SPECK GOURMET FAMIGLIA LARCHER



■ Maturato per almeno 8 mesi

Questo speck è il prodotto di cui la nostra azienda è più orgogliosa: in esso sono racchiusi la genuinità e tutto il sapere della tradizione contadina. Realizzato con carni esclusivamente nazionali, questo speck è diventato il prodotto di punta della nostra Linea Gourmet. Il suo sapore delicato e inconfondibile è dovuto alla presenza di piccole vene di grasso che penetrano il muscolo. Questo speck è destinato a essere gustato puramente come affettato: sarebbe un peccato se così non fosse! Ottimo servito con un buon vino rosso e del pane fresco.

SPECK SQUADRÌ TRE STELLE



Speck Squadri affumicato 3 Stelle INTERO

Speck stagionato per 3 mesi e in forma squadrata



4,90 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0101

Speck Squadri affumicato 3 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma squadrata



4,90 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0102

Speck Squadri affumicato 3 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma squadrata



2,45 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
0103

Speck Squadri affumicato 3 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma squadrata



1,20 kg/pz



CT. M01 - 16 pz

CT. M03 - 8 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
0104

SPECK SQUADRÌ QUATTRO STELLE



Speck Squadri affumicato 4 Stelle INTERO

Speck stagionato per 4 mesi in forma squadrata



4,70 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0111

Speck Squadri affumicato 4 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 4 mesi in forma squadrata



4,70 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0112

Speck Squadri affumicato 4 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 4 mesi in forma squadrata



2,35 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
0113

Speck Squadri affumicato 4 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 4 mesi in forma squadrata



1,10 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
0114

SPECK SQUADRÌ QUATTRO STELLE



Speck Squadri affumicato 4 Stelle 1/6 s/v

Speck stagionato
per 4 mesi in forma
squadrata



0,70 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Cod.
0115

Speck Squadri affumicato 4 Stelle 1/8 s/v

Speck stagionato
per 4 mesi in forma
squadrata



0,56 kg/pz



CT. M01 - 50 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 10 pz

Cod.
0116

SPECK SQUADRÌ CINQUE STELLE



Speck Squadri affumicato 5 Stelle INTERO

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



4,50 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0121

Speck Squadri affumicato 5 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



4,50 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
0122

Speck Squadri affumicato 5 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



2,25 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
0123

Speck Squadri affumicato 5 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



1,00 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
0124

SPECK SQUADRÌ CINQUE STELLE



Speck Squadri affumicato 5 Stelle 1/6 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



0,60 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Cod.
0125

Speck Squadri affumicato 5 Stelle 1/8 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



0,45 kg/pz



CT. M01 - 50 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 10 pz

Cod.
0126

Speck Squadri affumicato 5 Stelle 1/10 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma squadrata



0,30 kg/pz



CT. M01 - 60 pz

CT. M03 - 36 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 24 pz

Cod.
0129

SPECK CLASSICO





COME VIENE PRODOTTO LO SPECK



PASSO 1

Selezione della materia prima

Solo carne di origine UE*. La carne viene selezionata in base a rigorosi criteri di qualità e divisa in categorie a seconda del peso; in questo modo la fase successiva di salatura e speziatura risulta più uniforme.

* Per la nostra Linea Gourmet Larcher selezioniamo carni esclusivamente di origine italiana.



PASSO 2

Speziatura e salamoia

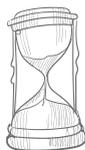
Le baffe vengono salate e speziate secondo antiche ricette tramandate da generazioni. Vengono poi adagiate in contenitori dove si crea una salina molto profumata. Per far sì che il sale e gli aromi delle spezie naturali vengano assorbiti in modo uniforme, le baffe vengono fatte riposare nella salina per ca 3 settimane e vengono massaggiate a mano ogni 3 giorni.



PASSO 3

Affumicatura

Le baffe vengono appese e messe nella stanza di asciugatura e affumicatura per ca una settimana. I nostri antenati affumicavano in modo molto più intenso e così facendo ne aumentavano la conservabilità; ora invece affumichiamo in modo più delicato. Usiamo esclusivamente il legno di faggio che, essendo povero di resina, conferisce allo speck il suo sapore particolare e delicato e il suo bel colore.



PASSO 4

Stagionatura

La fase più importante della produzione è il processo di maturazione. Qui l'equilibrio tra temperatura e umidità deve essere perfettamente bilanciato perché lo speck acquisisca la sua tipica consistenza. Durante la stagionatura si forma uno strato naturale di muffe che proteggono la carne dalla formazione di croste sulla superficie e ne permette la maturazione in maniera uniforme all'interno.



PASSO 5

Lavaggio, asciugatura e porzionatura

Alla fine di tutto il processo le muffe vengono accuratamente rimosse tramite lavaggio. Lo speck va quindi asciugato ancora una volta prima di essere porzionato e confezionato. Ogni pezzo è sottoposto a ulteriori controlli perché rispetti tutti i criteri di qualità.

SPECK CLASSICO TRE STELLE



Speck Classico affumicato 3 Stelle INTERO

Speck stagionato per 3 mesi in forma classica



4,90 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2101

Speck Classico affumicato 3 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma classica



4,90 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2102

Speck Classico affumicato 3 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma classica



2,45 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
2103

Speck Classico affumicato 3 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 3 mesi in forma classica



1,20 kg/pz



CT. M01 - 16 pz

CT. M03 - 8 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
2104

SPECK CLASSICO QUATTRO STELLE



Speck Classico affumicato 4 Stelle INTERO

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



4,70 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2111

Speck Classico affumicato 4 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



4,70 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2112

Speck Classico affumicato 4 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



2,35 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
2113

Speck Classico affumicato 4 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



1,10 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 8 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
2114

SPECK CLASSICO QUATTRO STELLE



Speck Classico affumicato 4 Stelle 1/6 s/v

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



Cod.
2115



0,70 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Speck Classico affumicato 4 Stelle 1/8 s/v

Speck stagionato per 4
mesi in forma classica



Cod.
2116



0,56 kg/pz



CT. M01 - 50 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 10 pz

SPECK CLASSICO CINQUE STELLE



Speck Classico affumicato 5 Stelle INTERO

Speck stagionato per 5 mesi in forma classica



4,50 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2121

Speck Classico affumicato 5 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma classica



4,50 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2122

Speck Classico affumicato 5 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma classica



2,25 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
2123

Speck Classico affumicato 5 Stelle 1/4 s/v

Speck stagionato per 5 mesi in forma classica



1,00 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 8 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
2124

SPECK CLASSICO CINQUE STELLE



Speck Classico affumicato 5 Stelle 1/6 s/v

Speck stagionato per 5
mesi in forma classica

Cod.
2125



0,60 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Speck Classico affumicato 5 Stelle 1/8 s/v

Speck stagionato per 5
mesi in forma classica

Cod.
2126



0,45 kg/pz



CT. M01 - 50 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 10 pz

SPECK ALTO ADIGE I.G.P.



SPECK ALTO ADIGE I.G.P.

Speck Classico dell'Alto Adige INTERO

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2131

Speck Classico dell'Alto Adige INTERO s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Cod.
2132

Speck Classico dell'Alto Adige 1/2 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



2,10 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Cod.
2133

Speck Classico dell'Alto Adige 1/4 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



1,00 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 8 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Cod.
2134

SPECK CLASSICO DELL'ALTO ADIGE

Speck Classico dell'Alto Adige 1/6 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



Cod.
2135



0,50 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Speck Classico dell'Alto Adige 1/8 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma classica



Cod.
2136



0,40 kg/pz



CT. M01 - 50 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 10 pz

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige INTERO

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0131



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige INTERO s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0132



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

SPECK SQUADRÌ DELL'ALTO ADIGE

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige 1/2 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0133



2,10 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige 1/4 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0134



1,00 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 4 pz

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige 1/6 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0135



0,50 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 18 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 6 pz

Speck Squadri affumicato dell'Alto Adige 1/8 s/v

Speck marchiato I.G.P. in forma squadrata



Cod.
0136



0,40 kg/pz



CT. M01 - 28 pz

CT. M03 - 21 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 14 pz

ALTRI SPECK



SPECK SCOTENNATO

Speck Squadri scotennato 3 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato
per 3 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0107



4,40 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck Squadri scotennato 3 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato
per 3 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0108



2,20 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Speck Squadri scotennato 4 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato
per 4 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0117



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck Squadri scotennato 4 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato
per 4 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0118



2,10 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

SPECK SCOTENNATO

Speck Squadri scotennato 5 Stelle INTERO s/v

Speck stagionato
per 5 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0127



4,00 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck Squadri scotennato 5 Stelle 1/2 s/v

Speck stagionato
per 5 mesi in forma
squadrata, senza
cotenna

Cod.
0128



2,00 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

Speck Squadri scotennato dell'Alto Adige INTERO s/v

Speck marchiato I.G.P.
in forma squadrata,
senza cotenna

Cod.
0137



4,00 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck Squadri scotennato dell'Alto Adige 1/2 s/v

Speck marchiato I.G.P.
in forma squadrata,
senza cotenna

Cod.
0138



2,00 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 2 pz

SPECK PRONTA FETTA

Speck 3 Stelle pronta fetta INTERO s/v

Speck per affettamento
al banco

Cod.
109



4,70 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck 4 Stelle pronta fetta INTERO s/v

Speck per affettamento
al banco

Cod.
119



4,40 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

Speck 5 Stelle pronta fetta INTERO s/v

Speck per affettamento
al banco

Cod.
229



4,20 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 1 pz

SPECK ANTICA RISERVA

Speck Antica Riserva INTERO s/v

Speck con fesa

Cod.
0202



5,50 kg/pz



J - 100 pz

M01 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Speck Antica Riserva 1/2 s/v

Speck con fesa

Cod.
0203



2,75 kg/pz



CT. M01 - 6 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SPECK MATTONELLA

**Speck Mattonella
4 mesi
senza cotenna
INTERO s/v**



Cod.
0217



5,00 kg/pz



CT. M14 - 4 pz

CT. J01 - 144 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. J02 - 72 pz

**Speck Mattonella
5 mesi
senza cotenna
INTERO s/v**



Cod.
0227



4,20 kg/pz



CT. M14 - 4 pz

CT. J01 - 144 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. J02 - 72 pz

Famiglia Larcher

LINEA GOURMET



SPECK FAMIGLIA LARCHER

Speck Fam. Larcher INTERO

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di otto mesi



6,50 kg/pz



CT. M01 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
1301

Speck Fam. Larcher INTERO s/v

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di otto mesi



6,50 kg/pz



CT. M01 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
1302

Speck Fam. Larcher 1/2 s/v

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di otto mesi



3,25 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
1303

Speck Fam. Larcher 1/6 s/v

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di otto mesi



1,00 kg/pz



CT. M03 - 12 pz

CT. M05 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
1305

GUANCIALE FAMIGLIA LARCHER

Guanciale dolce Fam. Larcher INTERO s/v

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di cinque mesi



1,6 - 2,4 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
2406

Guanciale dolce Fam. Larcher 1/2 s/v

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di cinque mesi



0,8 - 1,2 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
2407

MEZZENA FAMIGLIA LARCHER

Mezzena Fam. Larcher **INTERA** sfusa

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di cinque mesi



12,50 kg/pz



S01 - 1 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
900

Mezzena Fam. Larcher **SFUSA s/v**

Prodotto con carne di origine nazionale, stagionatura minima di cinque mesi



0,60 kg/pz



CT. M10 - 16 pz

CT. M18 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
898

PANCETTA



PANCETTA AFFUMICATA "OLD"

Pancetta affumicata "Old" senza cartilagine INTERA

Pancetta stagionata per 3-4 settimane



3,00 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

Cod.
2401

Pancetta affumicata "Old" senza cartilagine INTERA s/v

Pancetta stagionata per 3-4 settimane



3,00 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

Cod.
2402

Pancetta affumicata "Old" senza cartilagine 1/2 s/v

Pancetta stagionata per 3-4 settimane



1,50 kg/pz



CT. M01 - 14 pz

CT. M02 - 7 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

Cod.
2403

Pancetta affumicata "Old" senza cartilagine A STRISCE s/v

Pancetta stagionata per 3-4 settimane



0,24 kg/pz



CT. M03 - 50 pz

CT. M05 - 20 pz

IMBALLAGGI DISPONIBILI

CT. M08 - 10 pz

Cod.
2405

PANCETTA AFFUMICATA "OLD" DOPPIA

Pancetta affumicata "Old" doppia senza cartilagine 1/2 s/v

Pancetta stagionata per 3-4 settimane



Cod.
2503



3,00 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M05 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M08 - 1 pz

PANCETTA AFFUMICATA "TWENTY"

Pancetta affumicata "Twenty" senza cartilagine INTERA

Pancetta stagionata per 2 settimane



Cod.
2451



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta affumicata "Twenty" senza cartilagine INTERA s/v

Pancetta stagionata per 2 settimane



Cod.
2452



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta affumicata "Twenty" senza cartilagine 1/2 s/v

Pancetta stagionata per 2 settimane



Cod.
2453



1,70 kg/pz



CT. M01 - 14 pz

CT. M02 - 7 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

PANCETTA "BIANCA TWENTY"

Pancetta "Bianca Twenty" senza cartilagine INTERA

Pancetta stagionata per 2 settimane, non affumicata

Cod.
2491



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta "Bianca Twenty" senza cartilagine INTERA s/v

Pancetta stagionata per 2 settimane, non affumicata

Cod.
2492



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta "Bianca Twenty" senza cartilagine 1/2 s/v

Pancetta stagionata per 2 settimane, non affumicata

Cod.
2493



1,70 kg/pz



CT. M01 - 14 pz

CT. M02 - 7 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

PANCETTA CON PEPERONCINO E CON PEPE

Pancetta con peperoncino senza cartilagine INTERA s/v



Cod.
2462



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta con peperoncino senza cartilagine 1/2 s/v



Cod.
2463



1,70 kg/pz



CT. M01 - 14 pz

CT. M02 - 7 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta con pepe senza cartilagine INTERA s/v



Cod.
2422



3,50 kg/pz



CT. M10 - 5 pz

CT. M20 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Pancetta con pepe senza cartilagine 1/2 s/v



Cod.
2423



1,70 kg/pz



CT. M01 - 14 pz

CT. M02 - 7 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M03 - 4 pz

PANCETTA COPPATA

Pancetta Coppata
1/2 s/v



Cod.
2490



2,20 kg/pz



CT. M99 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

PANCETTA COTTA

**Pancetta cotta
affumicata
"Singola" 1/2 s/v**



Cod.
3030



2,10 kg/pz



CT. M99 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Pancetta cotta
affumicata
"Doppia" 1/2 s/v**



Cod.
3028



4,30 kg/pz



CT. M99 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Pancetta cotta
tradizionale 1/2 s/v**



Cod.
3032



2,00 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALUMI CRUDI



SALUMI CRUDI

**Unica Classica
1/2 s/v**



0,70 kg/pz



CT. M03 - 18 pz

CT. M05 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
8808

**Unica Classica
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
8809

**Unica affinata
al vino Lagrein
1/2 s/v**



0,70 kg/pz



CT. M03 - 18 pz

CT. M05 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
38810

**Unica affinata
al vino Lagrein
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
38811

SALUMI CRUDI

**Unica affinata
alla birra
1/2 s/v**



0,70 kg/pz



CT. M03 - 18 pz

CT. M05 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
48808

**Unica affinata
alla birra
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
48809

**Unica affinata
al mirtillo rosso
1/2 s/v**



0,70 kg/pz



CT. M03 - 18 pz

CT. M05 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
58808

**Unica affinata
al mirtillo rosso
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
58809

SALUMI CRUDI

**Unica affinata
alle erbe
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
68809

**Unica affinata
al ginepro
TRANCIO s/v**



0,35 kg/pz



CT. M03 - 30 pz

CT. M05 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
78809

SALUMI CRUDI

**Bresaola
Punta D'Anca
1/2 s/v**



1,70 kg/pz



CT. M99 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
6071

**Coppa stagionata
INTERA**



1,50 kg/pz



CT. M03 - 6 pz

CT. M05 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
6060

**Coppa stagionata
1/2 s/v**



0,75 kg/pz



CT. M03 - 12 pz

CT. M05 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
6061

**Lardo alle erbe
INTERO s/v**



5,70 kg/pz



CT. M99 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
6056

SALUMI CRUDI

Lardo alle erbe
1/2 s/v



Cod.
6058



2,20 kg/pz



CT. M99 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Lardo alle erbe
1/8 s/v



Cod.
6059



0,23 kg/pz



CT. M03 - 32 pz

CT. M12 - 8 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Filetto Tartufino
s/v



Cod.
6086



0,22 kg/pz



CT. M03 - 40 pz

CT. M05 - 20 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Filetto Gourmet
s/v



Cod.
6087



0,22 kg/pz



CT. M03 - 40 pz

CT. M05 - 20 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALUMI CRUDI

**Guanciale affumicato
INTERO s/v**



Cod.
2506



1,6 - 2,4 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Guanciale affumicato
1/2 s/v**



Cod.
2507



0,8 - 1,2 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Guanciale dolce
INTERO s/v**



Cod.
2606



1,6 - 2,4 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Guanciale dolce
1/2 s/v**



Cod.
2607



0,8 - 1,2 kg/pz



CT. M01 - 20 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALUMI CRUDI

**Guancia dolce
trancio**



Cod.
2608



0,23 kg/pz



CT. M03 - 32 pz

CT. M12 - 8 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Carne salada
a fette s/v**



Cod.
8376



0,10 kg/pz



CT. M05 - 40 pz

CT. M12 - 15 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Carne salada 1/2
s/v box a 2 pezzi**



Cod.
8374



2,20 kg/pz



B02 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Carne salada 1/2
s/v box a 5 pezzi**



Cod.
8375



2,20 kg/pz



B01 - 5 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALAMI



SALAMI

Mortandella Mendel s/v



Cod.
6053



0,30 kg/pz



CT. M01 - 60 pz

CT. M03 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 17 pz

Mortandella Mendel Gastro s/v



Cod.
6064



0,85 kg/pz



CT. M01 - 24 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Salamino Pepe-Sale sfuso



Cod.
6010



0,175 kg/pz



CT. M20 - 40 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Salame il Goloso sfuso



Cod.
6014



0,30 kg/pz



CT. M20 - 30 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALAMI

Salame di cervo s/v

Cod.
6023



0,15 kg/pz



CT. M03 - 52 pz

CT. M05 - 26 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M08 - 12 pz

Salame di cinghiale s/v

Cod.
6025



0,15 kg/pz



CT. M03 - 52 pz

CT. M05 - 26 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M08 - 12 pz

Salame di capriolo s/v

Cod.
6026



0,15 kg/pz



CT. M03 - 52 pz

CT. M05 - 26 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M08 - 12 pz

SALAMI

Salame Napoli curvo sfuso

Cod.
6033



0,40 kg/pz



CT. M03 - 16 pz

CT. M05 - 8 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Salame Napoli dritto sfuso

Cod.
6034



0,15 kg/pz



CT. M99 - 12 pz

CT. M20 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Kaminwurzen in ATP da 40 pz

Cod.
6005



2,40 kg/pz



CT. M01 - 6 pz

CT. M03 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Kaminwurzen in ATP da 4 pz

Cod.
6006



0,23 kg/pz



CT. M01 - 70 pz

CT. M03 - 35 pz

CT. M05 - 20 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

SALAMI

Salame tipo Ungherese INTERO

Cod.
6050



3,5 kg/pz



CT. M03 - 6 pz

CT. M10 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M02 - 2 pz

Salame tipo Ungherese 1/2 s/v

Cod.
6051



1,75 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M20 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

COTTI



COTTI

Prosciutto Tirolese Mendel 1/2 s/v



Cod.
4006



3,50 kg/pz



CT. M01 - 6 pz

CT. M03 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Prosciutto cotto Tirolese 1/6 s/v



Cod.
4007



1,00 kg/pz



CT. M03 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Porchetta 1/2 s/v



Cod.
4038



6,00 kg/pz



CT. M99 - 3 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

COTTI

**Prosciutto
"Weekend" 1/2 s/v**



1,10 kg/pz



CT. M03 - 10 pz

CT. M08 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4014

**Carrè affumicato
cotto 1/2 s/v**



3,50 kg/pz



CT. M01 - 4 pz

CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4500

**Carrè affumicato
cotto a fette s/v**



0,20 kg/pz



CT. M03 - 20 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4501

**Stinco cotto
affumicato con
cotenna s/v**



1,00 kg/pz



CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
8614

COTTI

**Prosciutto cotto
Silver INTERO s/v**



8,50 kg/pz



CT. M99 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4017

**Prosciutto cotto
Silver 1/2 s/v**



4,25 kg/pz



CT. M99 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4018

**Prosciutto Tipo
Praga INTERO s/v**



9,30 kg/pz



CT. M01 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4002

**Prosciutto Tipo
Praga 1/2 s/v**



4,60 kg/pz



CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
4003

COTTI

Prosciutto cotto Gold 1/2 s/v



Cod.
4021



4,25 kg/pz



CT. M03 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Punta d'anca arrosto fumé s/v (manzo)



Cod.
4050



2,40 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

INSACCATI COTTI



INSACCATI COTTI

**Würstel Snack
senza pelle 3 pz.
s/v**



0,25 kg/pz



CT. M01 - 72 pz

CT. M03 - 36 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M05 - 18 pz

Cod.
5051

**Würstel Meraner
3 pz. s/v**



0,27 kg/pz



CT. M05 - 15 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
5064

**Würstel Servelade
2 pz. s/v**



0,25 kg/pz



CT. M05 - 16 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
5069

**Lyoner
1/2 s/v**



1,70 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
5002

INSACCATI COTTI

Krakauer
1/2 s/v

Cod.
5004



1,70 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Lyoner con Olive
1/2 s/v

Cod.
5006



1,70 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Lyoner con
Peperoni 1/2 s/v**

Cod.
5008



1,70 kg/pz



CT. M01 - 10 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CANEDERLI



| CANEDERLI

**Canederli
allo Speck
confezione da 4 pz.**



Cod.
0690



0,300 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 15 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Canederli
agli spinaci
confezione da 4 pz.**



Cod.
0692



0,300 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 15 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Canederli
al formaggio
confezione da 4 pz.**



Cod.
0693



0,300 kg/pz



CT. M01 - 30 pz

CT. M03 - 15 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

AFFETTATI E CUBETTATI



AFFETTATI E CUBETTATI

**Speck affettato IGP
ca. 120g**



0,10 kg/pz



E02 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
515

**Speck affettato
ca. 500g**



0,50 kg/pz



E02 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
511

**Speck affettato
ca. 100g**



0,10 kg/pz

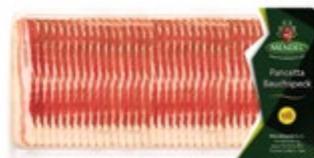


E02 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
512

**Pancetta affettata
ca. 500g**



0,50 kg/pz



E02 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
521

AFFETTATI E CUBETTATI

**Pancetta affettata
ca. 100g**



0,10 kg/pz



E02 - 10 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
522

**Carne salada
affettata
ca. 150-200g**



0,15-0,20 kg/pz



CT. M10 - 40 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
8376

**Speck a cubetti
ca. 2,5-3kg**



2,50 - 3,00 kg/pz



CT. M01 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
600

**Pancetta aff.
a cubetti
ca. 2,5-3kg**



2,50 - 3,00 kg/pz



CT. M01 - 6 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

Cod.
700

PRONTI
DA AFFETTARE



PRONTI DA AFFETTARE

**Speck Mattonella
senza cotenna
INTERO s/v**



Cod.
0217



5,00 kg/pz



CT. M14 - 5 pz

CT. J01 - 140 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. J02 - 70 pz

**Speck Mattonella
"Silver"
senza cotenna
INTERO s/v**



Cod.
0220



4,20 kg/pz



CT. M14 - 5 pz

CT. J01 - 160 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. J02 - 80 pz

**Pancetta affumicata
"Old" doppia senza
cartilagine 1/2* s/v**



** disponibile anche INTERO
con il cod. 2504*

Cod.
2503



3,00 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M05 - 2 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

CT. M08 - 1 pz

**Pancetta cotta
affumicata
"Doppia" 1/2 s/v**



Cod.
3028



4,30 kg/pz



CT. M99 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

PRONTI DA AFFETTARE

**Punta d'anca
arrosto fumé s/v
(manzo)**



Cod.
4050



2,40 kg/pz



CT. M01 - 8 pz

CT. M03 - 4 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI

**Mortandella
Mendel Gastro s/v**



Cod.
6064



0,85 kg/pz



CT. M01 - 24 pz

CT. M03 - 12 pz

IMBALLAGGI
DISPONIBILI