

Südtiroler Speck g.g.A.

# Typisch genießen





## Typisch Speck, typisch Südtirol

Seinen unverwechselbaren und einzigartigen Geschmack verdankt der Südtiroler Speck g.g.A. vor allem seiner Herkunft Südtirol.

Nördlich der Alpen wird Schinken geräuchert, im Süden luftgetrocknet. Die Südtiroler haben beide Methoden vereint und so den typischen Südtiroler Speck hergestellt.

**Was ihn so besonders macht?** Die leichte Räucherung und die Reifung an der frischen Bergluft. Sein Geheimnis ist die lange Tradition, das besondere Klima und die Leidenschaft und Hingabe der Produzenten, die den Speck auf traditionelle Art und Weise herstellen.

## Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Bergluft

Südtiroler Speck g.g.A. herzustellen ist eine Kunst für sich, die in genau aufeinander abgestimmten Phasen vor sich geht.

Voraussetzung für ein hochwertiges Produkt ist ein guter Rohstoff, der ausschließlich aus anerkannten, kontrollierten Betrieben stammt. Für den Südtiroler Speck g.g.A. werden daher nur magere, vollfleischige Schlegel aus artgerechter Haltung verwendet.

So wird der Südtiroler Speck g.g.A. Schritt für Schritt zur Spezialität:



### Würzung

Die Speckhammen werden mit Salz und einer speziellen Gewürzmischung eingerieben und drei Wochen lang in kühlen Räumen gepökelt.



### Räucherung

Nach dem Pökeln werden die Hammen abwechselnd leicht geräuchert und luftgetrocknet. So erhält der Speck sein einzigartig fein-würziges Aroma.



### Reifung

Etwa 22 Wochen lang haben die Hammen nun Zeit, zur Spezialität zu reifen. In dieser Zeit erhält der Speck seine typische feste Struktur.

Nur wenn alle Qualitätskontrollen erfüllt sind, wird der Speck mit dem Gütesiegel „Südtiroler Speck g.g.A.“ versehen.





## Fünf Schritte zum Genuss

So entfaltet der Südtiroler Speck g.g.A. seinen unverwechselbaren und einzigartigen Geschmack am besten:

1. Eine Stunde vor dem Verzehr aus der Verpackung nehmen.
2. Eine ca. 3 cm dicke Scheibe der Länge nach abschneiden.
3. Die Schwarte immer von der Speckscheibe entfernen.
4. Gegen die Faser in Scheiben, Würfel oder Streifen schneiden.
5. Den unverpackten Speck zwischen zwei tiefen Tellern im Kühlschrank lagern.



**Tipp:** Wer es milder mag, kann die Gewürzkruste entfernen.



## Wichtiger Energielieferant

Der Südtiroler Speck g.g.A. spielt eine wichtige Rolle in der Ernährung. Eiweiße, Fette und Vitamine machen aus ihm eine wichtige Energiequelle.



**Viel Eiweiß.** Der Südtiroler Speck ist mit mehr als 30% Eiweiß pro 100 Gramm eine wertvolle Eiweißquelle. Proteine liefern dem Körper wichtige Aminosäuren und kräftigen Muskeln und Organe.



**Wertvolle Fette.** Die im Südtiroler Speck enthaltenen Fette liefern Energie und fördern die Aufnahme von fettlöslichen Vitaminen. Wichtig sind vor allem die mehrfach gesättigten Fettsäuren. Diese können vom Körper ausschließlich über die Nahrung aufgenommen werden.



**Stärkende Vitamine.** Die im Südtiroler Speck enthaltenen Vitamine B1, B2 und B3 stärken den Körper, sorgen für Vitalität und unterstützen zudem den Stoffwechsel und das Hautbild.

## Qualität mit Siegel

Die „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) ist unsere Garantie.

Das Gütesiegel „Südtiroler Speck g.g.A.“ erhält nur jener Speck, der nach den traditionellen Herstellungsmethoden produziert wird. Achten Sie daher beim Kauf auf das Gütesiegel mit dem grünen Trägersteg.



# Specktakulär: Einfach nachkochen



## Knödel mit Südtiroler Speck

### Zutaten für 4 Personen:

200 g Weißbrot in Würfel geschnitten, 100 g Südtiroler Speck g.g.A. in Würfel geschnitten, 40 g Mehl, etwas Milch, 50 g geschmorte Zwiebeln, Salz, 1 Esslöffel Schnittlauch oder Petersilie, fein geschnitten, 3 Eier

**Zubereitung:** Brot- und Speckwürfel, Mehl, die geschmorten Zwiebeln sowie Salz, Pfeffer, Petersilie oder Schnittlauch gut vermischen. Die Eier und etwas Milch dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 10 Minuten ruhen lassen. Dann mit der Hand oder einem Löffel die Knödel formen, in kochendes Salzwasser geben und ca. 8–10 Minuten köcheln lassen. Die Knödel in der Suppe servieren und mit etwas Schnittlauch garnieren.



## Salat mit Rucola, Apfel und Südtiroler Speck

### Zutaten für 4 Personen:

75 g Rucola, 6 dünne Scheiben Südtiroler Speck g.g.A., ½ Apfel (Granny Smith), etwas Parmesan zum Darüberhobeln, eine Handvoll Nusskerne. Für das Dressing: ½ EL Vollkornsenf, 2 EL natives Olivenöl extra, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Senf, Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mixen und zu einem Dressing verarbeiten. Ein Bett aus Rucola in einer großen Schüssel anrichten und den in Scheiben geschnittenen Apfel, den gehobelten Parmesan, die von Hand zerkleinerten Nüsse und die dünnen Scheiben Südtiroler Speck g.g.A. hinzufügen. Mit dem Senfdressing beträufeln.



Weitere Rezepte: [www.speck.it](http://www.speck.it)