



So schmeckt Südtirol!

Für alle
Speckschmecker



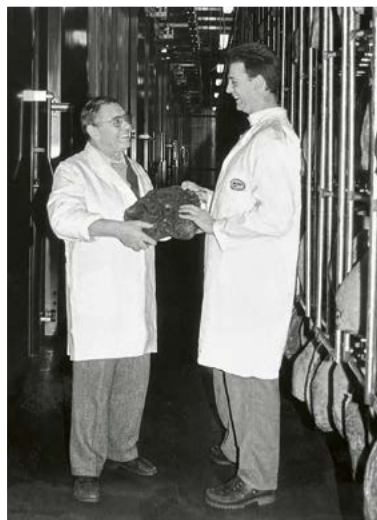


Ein Speck - eine Geschichte

Die Geschichte von Merano Speck beginnt nicht in den Bergen Südtirols, sondern im Herzen des Ruhrgebiets, genauer gesagt in Essen, wo Albert Rauch, der Gründer unseres Familienunternehmens, lebte, arbeitete und seine Familie großzog. Als echter Ruhrgebietsmensch war Albert pragmatisch, bodenständig und hatte einen ausgeprägten Sinn für Qualität, doch seine größte Leidenschaft lag nicht in der Großstadt – sie lag in den Bergen.

Schon bei seinem ersten Besuch in Südtirol war Albert Rauch fasziniert, die imposanten Dolomiten, die klare Bergluft, das Zusammenspiel aus alpiner Natur und bäuerlicher Tradition ließen ihn nicht mehr los. Besonders gefiel ihm die Lebensart der Südtiroler – ruhig, ehrlich, naturverbunden – und natürlich, der Speck. Ein Produkt, das wie kein anderes für das stand, was ihn beeindruckte – Geduld, Handwerk und Genuss.

„Mein Name ist Rauch – da muss ich doch etwas Geräuchertes und in Ruhe Gereiftes anbieten!“, sagte Albert Rauch einmal mit einem Augenzwinkern. Was als Idee in den italienischen Alpen begann, wurde bald zu einer echten Leidenschaft: feinster Südtiroler Speck – mediterran inspiriert, italienisch leicht, traditionell gewürzt, über mindestens 22 Wochen langsam luftgetrocknet und zum Abschluss ganz zart über Buchenholz kalt geräuchert. So entsteht ein Schinken, der durch seine milde Räuchernote und die lange Reifung in der frischen Bergluft seinen unverwechselbaren Charakter erhält – genauso, wie es seit Jahrhunderten gemacht wird.





Die Familie Rauch hat über Jahrzehnte hinweg tiefe Wurzeln in Südtirol geschlagen – nicht nur geschäftlich, sondern auch persönlich. „Wir haben hier mit unseren fünf Kindern oftmals Urlaub gemacht und sind in die Berge gegangen“, erinnert sich Inge Rauch, Inhaberin von Merano Speck. „Uns hat die Tradition unheimlich beeindruckt, aber auch der leckere Speck, den wir dort gegessen haben.“

Heute führt Ingmar Fritz Rauch, Sohn von Albert und Inge, das Unternehmen mit derselben Leidenschaft weiter. Aus dem tiefen Verständnis für das Handwerk und dem überlieferten Wissen seines Vaters entsteht eine Herstellung, die Tradition bewahrt und zugleich weiterentwickelt wird. Dabei kombiniert er traditionelle Methoden mit modernen Ansätzen – stets mit einem klaren Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und zeitgemäße Veredelung. Die Grundphilosophie bleibt dabei unverändert: Das Beste aus beiden Welten – Tradition und Innovation – macht unseren Speck so besonders.

Merano Speck ist mehr als ein Produkt – es ist ein Stück Familiengeschichte, eingefangen im Geschmack Südtirols.





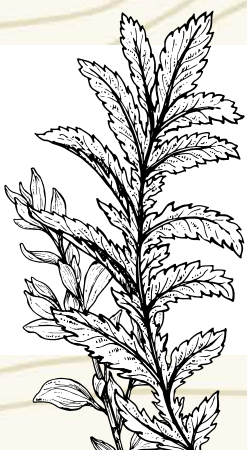
Die Merano-Blume - Sinnbild unserer Reife



In unserem Logo verbirgt sich eine Blume – sie ist mehr als nur ein Zeichen, sie ist das Herzstück unserer Philosophie. Diese Blume steht für den natürlichen Edelschimmel, der sich während der langen, kühlen Reifezeit auf unserem Südtiroler Speck bildet. Er wächst langsam, zart und einzigartig – wie eine Blume – und prägt das unverwechselbare Merano Aroma, das unseren Speck so besonders macht.

Diese „Blume des Specks“ hat Albert Rauch einst so sehr fasziniert, dass sie zur geschützten Bildmarke von Merano Speck wurde. Heute findet sie sich nicht nur in unserem Namen, sondern auch als Symbol der Reifezeit auf unseren Etiketten wieder.

Je länger der Speck reift, desto stärker entfaltet sich diese natürliche Blume – und mit ihr das harmonische Zusammenspiel aus alpiner Handwerkskunst und mediterraner Leichtigkeit, das unseren Speck zu einem wahren Genussmoment macht.



Merafino®

Zur Erklärung:

Der Merafino hat 6 Blumen – das bedeutet, dass der Schinken 6 Monate gereift ist.





Nachhaltigkeit bei Merano Speck

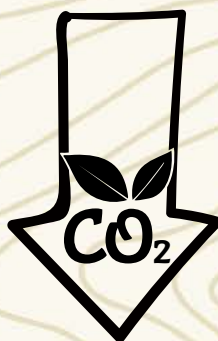
Bei Merano Speck tragen wir Verantwortung – für Natur, Tierwohl und die Region, aus der wir stammen. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie "act4u", die wir gemeinsam mit unserem Partner R&S in Deutschland entwickelt haben, bündelt unser Handeln in drei zentralen Dimensionen:

Animal Welfare (Tierschutz), Carbon Dioxide Reduction (CO₂-Reduzierung) und Trash Reduction (Müll-/Abfall-Reduzierung).



Tierschutz - Animal Welfare

Wir setzen uns dafür ein, dass unsere Partnerbetriebe Tiere nicht nur als Rohstoff sehen, sondern als Lebewesen mit Bedürfnissen. Artgerechte Haltung, Transparenz entlang der Wertschöpfungskette und ein respektvoller Umgang sind für uns Grundlage. Denn echte Qualität beginnt beim Ursprung.



CO₂-Reduzierung - Carbon Dioxide Reduction

Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck ständig zu verringern. Wir setzen auf Technologien und Prozesse mit geringerem CO₂-Ausstoß, beziehen zunehmend Strom aus erneuerbaren Energien, unserer eigenen Photovoltaikanlage und optimieren Transporte sowie Energieverbrauch in der Produktion und Lagerung.



Müll- und Abfallreduktion - Trash Reduction

Wir reduzieren Verpackungsabfall, vermeiden Lebensmittelverschwendung und achten darauf, dass möglichst wenig Ressource ungenutzt bleibt. Unser Anspruch ist: Jedes Stück Speck soll seinen Wert entfalten – von der Verarbeitung bis zur Genussphase.



WARUM "ACT4U"?

„act4u“ steht für ein bewusstes Handeln – nicht nur für uns, sondern für Euch: für unsere Mitarbeitenden, Lieferanten, Partner, Kunden und für den Lebensraum, in dem wir leben. Die Strategie zeigt, dass nachhaltiges Denken bei uns kein Lippenbekenntnis ist, sondern Teil der täglichen Entscheidung.

Mit „act4u“ möchten wir nicht warten – wir handeln. Gemeinsam mit Ihnen. Für eine Zukunft, in der Genuss, Verantwortung und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen.



Ein Stück Südtirol für Zuhause



Urlaub für Zuhause: Mit Merano Speck genießen Sie jeden Tag ein Stück Südtirol.

Unsere Produkte sind mehr als feinster Genuss – sie sind Botschafter echter Südtiroler Lebensfreude. Mit jedem Schnitt, mit jedem Bissen erwachen Erinnerungen: an klare Bergluft, grüne Almen, sonnige Hüttenpausen und den unverfälschten Geschmack traditioneller Handwerkskunst. Merano Speck verbindet Herkunft, Qualität und Gefühl – und bringt so ein kleines Stück Urlaub direkt in Ihren Alltag. Authentisch. Ursprünglich. Ehrlich.



Produziert für Ihren Moment

Als echtes Südtiroler Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung stehen wir bei Merano Speck für kompromisslose Qualität und maximale Flexibilität. Unsere Produkte verbinden traditionelle Handwerkskunst mit modernen Ansprüchen an Geschmack, Frische und Verlässlichkeit.



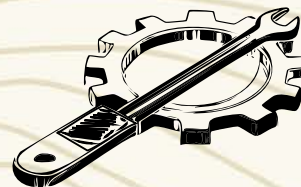
Kundenorientierte Produktion

Unsere besondere Stärke liegt in der kundenorientierten Produktion: Wir fertigen auftragsgenau, bedarfsgerecht und mit kurzen Vorlaufzeiten. So entstehen Produkte, die exakt auf die Wünsche unserer Kunden abgestimmt sind – vom klassischen Südtiroler Speck bis hin zu innovativen Schinkenspezialitäten.



Optimale Frische und längere Verkaufsfähigkeit

Weil wir erst fertigen, wenn die Bestellung kommt, liefern wir unsere Produkte maximal frisch. Das führt zu entsprechend langen Mindesthaltbarkeitsdaten (MHD) – ein klarer Vorteil für unsere Kunden im Handel und in der Gastronomie. So profitieren Sie von längerer Verkaufsfähigkeit bei gleichbleibender Qualität.



Maximale Produktionsflexibilität

Unsere hohe Produktionsflexibilität erlaubt es uns, individuell und effizient zu arbeiten – unabhängig davon, ob es sich um eine Kleincharge oder einen Großauftrag handelt. Dank auftragsgenauer Lieferung erreichen wir dabei einen Service Level von 100%*. Diese Flexibilität sichert nicht nur reibungslose Abläufe, sondern schafft auch Spielraum für maßgeschneiderte Produktlösungen.

* Betrifft bereits gelebtes Listungsgeschäft und bei rechtzeitiger Vorplanung nicht absehbarer Aktionsmengen.



Individuelle Kundenlösungen

Ob Standardrezeptur oder Spezialgewürzmischung: Wir liefern maßgeschneiderte und innovative Genusslösungen mit gleichbleibend hoher Qualität – zuverlässig, partnerschaftlich und mit echter Südtiroler Leidenschaft.

Die Geschichte der ganzen Speckseite...

Wenn im Herbst die ersten Nebel über die Täler zogen und die Luft kühl und klar wurde, begann in den Südtiroler Bergen eine jahrhundertealte Tradition. Es war die Zeit, in der die Bauern ihre Tiere schlachteten – nicht aus Überfluss, sondern aus kluger Voraussicht und tiefer Verbundenheit mit Natur und Jahreszeit.

Die Schweine waren nun rund und fett, die alpine Flora hatte ihre aromatischsten Kräuter hervorgebracht, und die kühlen Temperaturen boten die besten Bedingungen, um das Fleisch haltbar zu machen – ganz ohne moderne Kühltechnik.

Damals nahm man nicht einzelne Stücke, sondern die ganze Seite des Schweins. Von vorn nach hinten, vom Nacken über die Schulter, den Rücken und Bauch bis hin zum Schinken – alles wurde gebraucht, nichts ging verloren. Diese ganze Seite wurde von Hand mit Salz, Knoblauch, Wacholder und anderen alpinen Kräutern eingerieben – mit Hingabe, Gefühl und überliefertem Wissen.

Dann hing man sie auf – in den Dachboden, den Stall oder unter das Vordach. Der kühle Wind, die trockene Bergluft und die Zeit selbst waren die besten Reifemeister.



Halbe Speckseite

Art.-Nr.: FINO11T.MS.Seite.5KG

Messedeko. 130 x 45 x 8 cm (B x H x T)



...und der Ursprung des echten Südtiroler Merano Speck g.g.A.

Und so begann eine Reise, die nicht nur kulinarisch, sondern auch zeitlich war: Von der Coppa im Nacken über die würzige Pancetta des Bauchs bis hin zum König des Specks – dem luftig gereiften Schinken, dem heutigen Südtiroler Speck g.g.A.

Früher schnitt man Woche für Woche ein Stück weiter – ein langsames, bewusstes Essen durch die Anatomie des Tieres und durch die Jahreszeit. Nach rund sechs Monaten erreichte man den Schinken – genau dann, wenn der Frühling kam und der Speck seine perfekte Reife erreicht hatte.

Diese 22 Wochen Reifezeit sind kein Zufall – sie sind gelebte Bergbautradition. Sie spiegeln wider, was unsere Vorfahren längst wussten: dass echte Qualität nicht in Tagen, sondern in Monaten entsteht.

So schmeckt nicht nur der Speck – sondern auch die Geschichte der Berge, der Jahreszeiten und der Menschen, die ihn gemacht haben.

Dieses Produkt bieten wir für Showzwecke und Messen an, um die Story des original Südtiroler Merano Specks auf beeindruckende Art und Weise zu vermitteln!





Merano Speck – Das Unternehmen

1989 wurde in Naturns der Grundstein für die Produktionsstätte von Merano Speck gelegt. Bei einem Wanderurlaub in Südtirol hatte sich die Familie Rauch aus Essen in die Tradition und den Speck verliebt. Besonders beeindruckte sie das Spannungsverhältnis zwischen der Alpenregion und dem mediterranen Klima. So entstand die Idee, inmitten der Idylle ihren eigenen Original Südtiroler Speck zu produzieren.

Traditionsbewusst

Das Ziel der Familie Rauch: Ein Produkt, das sowohl geräuchert als auch luftgetrocknet ist. Aus der Idee entstand der leckere Original Merano Speck, der das typische Südtiroler Lebensgefühl einfängt. Mit seiner individuellen Kräutermischung ist er zu einer südtiroler Spezialität geworden. Nach traditionellem Rezept wird der Speck sowie weitere typische südtiroler Spezialitäten seitdem in Naturns hergestellt.



Innovativ mit Blick in die Zukunft

Merano Speck ist trotz der Tradition zukunftsfähig aufgestellt. Photovoltaikanlagen und ein eigenes Wassermanagement tragen zu einer nachhaltigen Produktion bei. Zudem werden bei den Verpackungen 60 Prozent des Kunststoffes durch nachwachsendes Holz ersetzt.

**Merano Speck –
Das mediterrane Original aus Italien**
Luftgetrocknet und nur leicht geräuchert





Specktember
folgt...



Merafino - Südtirols Schatz

Kontrollierte Konsortium-Qualität

6 Merano Blumen = 6 Monate Reifezeit

Salzung von Hand

Prodotto in Italia

Inmitten der Berge Südtirols, wo reine Alpenluft auf mediterrane Leichtigkeit trifft, entsteht unser wertvollster Schatz: **Merafino**.

Er ist die höchste Qualitätsstufe aus dem Hause Merano Speck - ein Symbol für handwerkliche Vollendung, Geduld und die tiefe Verbundenheit mit unserer Heimat.

Nur ausgewählte, magere Schlegel bester Herkunft werden verarbeitet. Diese werden von Hand mit Meersalz, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer gewürzt und in kühlen Räumen langsam gepökelt. Anschließend wird der Speck schonend mit kaltem Rauch aus harzarmem Buchenholz veredelt - ein entscheidender Schritt, der ihm sein fein-würziges, mildes Aroma verleiht.

Danach beginnt das, was Merafino ausmacht: **Zeit**.

Sechs Monate lang reift er in klarer Alpenluft des Vinschgauer Tals im Herzen Südtirols - begleitet von der natürlichen Bildung des Edelschimmels, den wir liebevoll die "Blume des Specks" nennen.

- Je mehr Blumen, desto reifer - und desto tiefer das Aroma.
- Sechs Merano Blumen stehen für sechs Monate Reifezeit und den vollendeten Geschmack.
- Von Hand gesalzen, mit Sorgfalt gepflegt, in Italien hergestellt.

Merafino - Für echte Speckschmecker

Unser Südtiroler Speck g.g.A. vereint traditionelle Handwerkskunst, alpine Reifung und charaktervolle Aromen - ein Produkt aus einer Esskultur, die von der **UNESCO** als **immaterielles Kulturerbe der italienischen Küche** anerkannt wurde. Genieße authentischen Geschmack mit Geschichte.





Merafino®



**Merafino
Südtiroler Speck g.g.A. 1/1**
Art.Nr.: FINO11T.MS.5KG
Gewicht: ca. 5,0 kg



**Merafino
Südtiroler Speck g.g.A. 1/2**
Art.Nr.: FINO12T.OS.2,5KG
Gewicht: ca. 2,5 kg



**Merafino Südtiroler Speck g.g.A.
Slicerstange 1/2**
Art.Nr.: FINO11V.OS.5KG
Gewicht: ca. 5,0 kg



**Merafino
Südtiroler Speck g.g.A. 1/4**
Art.Nr.: FINO14V.MS.1KG
Gewicht: ca. 1,0 kg



**Merafino
Südtiroler Speck g.g.A. 1/6**
Art.Nr.: FINO16V.MS.0,4KG
Gewicht: ca. 0,7 kg



**Merafino
Südtiroler Speck g.g.A. 1/8**
Art.Nr.: FINO18V.MS.0,4KG
Gewicht: 0,4 kg

Die italienische Küche wurde 2025 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt.
Diese Anerkennung bezieht sich auf die italienische Esskultur insgesamt und stellt keine Auszeichnung
oder Zertifizierung einzelner Produkte oder Hersteller dar.



Meranino - Der junge Südtiroler

Kontrollierte MERANINO-Qualität

5 Merano Blumen = 5 Monate Reifezeit

Rustikal im Geschmack

Meranino ist der kleine Bruder des Merafino - gefertigt nach derselben hohen Kunst des Südtiroler Specks, aber mit einer jugendlicheren Seele.

Verarbeitet werden kleinere, magere Schinkenstücke, die den typischen Merano-Charakter in einer zarteren, saftigeren Form ausdrücken. Wie beim Merafino werden die Schinken mit der geheimen Original Merano Würzung gesalzen, mit einer feinen Mischung aus Meersalz, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer gewürzt und zum Schluss mit kaltem Buchenrauch ganz mild veredelt. Dann reifen sie in der klaren Alpenluft des Vinschgauer Tals inmitten Südtirols - etwas kürzer, aber mit derselben Sorgfalt, Geduld und Hingabe.

So entsteht ein Speck, der mild, saftig und ausgewogen ist - ein Geschmack, der an Jugend erinnert, frisch, aber dennoch charaktervoll.



Meranino Speck 1/1

Art.Nr.: NINO11T.MS.2,5KG

Gewicht: ca. 4,5 kg



Meranino Speck 1/2

Art.Nr.: NINO12T.OS.2,5KG

Gewicht: ca. 2,3 kg



Meranino Speck Slicerstange

Art.Nr.: NINO11V.OS.4,5KG

Gewicht: ca. 4,5 kg



Meranino Speck 1/4

Art.Nr.: NINO14V.MS.0,4KG

Gewicht: ca. 1,0 kg



Meranino Speck 1/6

Art.Nr.: NINO16V.MS.0,4KG

Gewicht: ca. 0,4 kg



Meranino Speck 1/8

Art.Nr.: NINO18V.MS.0,4KG

Gewicht: 0,35 kg



Alpiana - Der junge Klassiker aus ***** Südtirol

Kontrollierte ALPIANA-Qualität

4 Merano Blumen = 4 Monate Reifezeit

zart-saftig im Geschmack

Alpiana ist der junge Klassiker unter den Merano Speck Qualitäten - frisch, saftig und ausgewogen. Gefertigt nach traditioneller Handwerkskunst, wird er von Hand gesalzen, mit Meersalz, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer gewürzt und mit kaltem Rauch sanft veredelt.

Während seiner 4-monatigen Reifezeit - symbolisiert durch 4 Merano Blumen - entwickelt er einen jugendlichen, milden Geschmack, der bereits das typische Merano Aroma erahnen lässt: feinwürzig, elegant und natürlich.

Ein Speck mit Charakter - leicht, frisch und voller südtiroler Seele.



Alpiana Alpenschinken 1/1

Art.Nr.: ALPI11T.MS.5KG

Gewicht: ca. 4,5 kg



Alpiana Alpenschinken 1/2

Art.Nr.: ALPI12T.OS.2,5KG

Gewicht: ca. 2 kg



**Alpiana Alpenschinken
Slicerstange**

Art.Nr.: ALPI11V.OS.5KG

Gewicht: ca. 4,5 kg



Alpiana Alpenschinken 1/4

Art.Nr.: ALPI14V.MS.1KG

Gewicht: ca. 1,0 kg



Alpiana Alpenschinken 1/6

Art.Nr.: ALPI16V.MS.0,4KG

Gewicht: ca. 0,7 kg



Alpiana Alpenschinken 1/8

Art.Nr.: ALPI18V.MS.0,35KG

Gewicht: 0,35 kg





Albertiamo - Der Schinken mit Herz

Kontrollierte ALBERTIAMO-Qualität

3 Merano Blumen = 3 Monate Reifezeit

zart-saftig und sanft im Geschmack

Albertiamo ist eine Hommage an unseren Gründer Albert Rauch - einen Mann, der sich nicht nur in den Geschmack des Südtiroler Specks, sondern auch in das Land selbst verliebte.

Er bevorzugte Schinken, die zart, saftig und mild im Aroma waren - genau diese Leidenschaft lebt in Albertiamo weiter.

Gefertigt nach traditioneller Handwerkskunst, wird er von Hand gesalzen, mit Meersalz, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer gewürzt und mit kaltem Rauch behutsam veredelt.

Während seiner 3-monatigen Reifezeit, symbolisiert durch 3 Merano Blumen, entfaltet sich ein feinwürziger, frischer Geschmack, der das typische Merano Aroma sanft anklingen lässt.

Ein Speck, der die Liebe zu Südtirol in sich trägt - leicht, ehrlich und voller Charakter.



Albertiamo 1/1
Art.Nr.: ALB11T.OS.5KG
Gewicht: ca. 4,5 kg



Albertiamo 1/2
Art.Nr.: ALB12T.OS.2,5KG
Gewicht: ca. 2,3 kg



Albertiamo Slicerstange
Art.Nr.: ALB11V.OS.5KG
Gewicht: ca. 4,5 kg



Albertiamo 1/4
Art.Nr.: ALB14V.MS.1KG
Gewicht: ca. 1,0 kg



Albertiamo 1/6
Art.Nr.: ALB16V.MS.0,4KG
Gewicht: ca. 0,7 kg



Albertiamo 1/8
Art.Nr.: ALB18V.MS.0,35KG
Gewicht: 0,35 kg





Alpner - Der junge Wilde aus ** Südtirol

Kontrollierte ALPNER-Qualität

2 Merano Blumen = mehr als 2 Monate Reifezeit

Prodotto in Italia

Alpner ist der jüngste Vertreter der Merano Speck Familie - frisch, würzig und voller Energie.

Er wird nach traditioneller Methode hergestellt, von Hand gesalzen, mit Meersalz, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer gewürzt und sanft mit kaltem Rauch veredelt.

Während seiner Reifezeit von über 2 Monaten, symbolisiert durch 2 Merano Blumen, entwickelt Alpner einen jugendlichen, lebendigen Geschmack, in dem sich das typische Merano Aroma bereits ankündigt - zart, frisch und aromatisch.

Ein Speck, der die Alpen atmet - unkompliziert, authentisch und voller Lebensfreude.



Alpner 1/2

Art.Nr.: ALP12T.MS.2,5KG

Gewicht: ca. 2,5 kg





Italfino - Bedienungsartikel



Rohschinken „Rosa delle Alpi“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.ROSA.2,5KG
Mit einer Abdeckung aus roten Pfefferbeeren und Rosmarin.



Rohschinken „Lemonello“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.LEMO.2,5KG
Mit fruchtigem Zitronen- Aroma.



Rohschinken mit Trüffelmantel
Art.-Nr.: ITA12C.OS.TART.2,5KG
Mit einer Ummantelung aus 1% getrockneten Trüffeln und Balsamico Essig.



Basilikum-Rohschinken „Al Basilico“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.BASI.2,5KG
Mit 2% Basilikum ummantelt.



Rosmarin-Rohschinken „Al Rosmarino“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.ROSM.2,5KG
Mit 2% Rosmarin ummantelt.



Zitronenpfeffer-Rohschinken „Citrofino“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.CITR.2,5KG
Mit 4% Zitronenpfeffer ummantelt.



Alpen-Blütenschinken „Al Fiore“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.FIOR.2,5KG
Ummantelt mit Rosen-, Sonnenblumen-, Ringelblumen-, Kornblumenblüten und Bergkräutern.



Spargel Rohschinken „Al Asparago“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.ASPA.2,5KG
Dekoriert mit 2% grünem Spargel.



Rohschinken „Bruschetta piccante“
Art.-Nr.: ITA12C.OS.BRUS.2,5KG
Mit Tomaten und Basilikum ummantelt.

Bedienungsartikel

Unsere Schinkenprodukte werden in Südtirol nach traditionellem Rezept hergestellt und mit für die Region typischen Kräutern und Gewürzen verfeinert.

DAS ORIGINAL



"Merafino" Original Südtiroler Speck g.g.A.

Art.-Nr.: FINO12T.OS.2,5KG

22 Wochen gereift, leicht geräuchert, fein gewürzt, mild-zart im Geschmack, ohne Schwarte, gegen die Faser halbiert.

"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Art.-Nr.: FINO12T.MS.2,5KG

Mit abgelöster und wieder aufgelegter Schwarte, ganze Stücke.

PARMIGIANO REGGIANO



NEU

Alpenschinken mit Parmigiano Reggiano DOP

Art.-Nr.: MER12T.OS.PARM.2,5KG

Mit einer Abdeckung aus 10% Parmigiano Reggiano DOP mit einer Reifezeit von 15 Monaten auf der Schinkenseite, ohne Schwarte, halbe Stücke.



NEU

Speck Cotto

Art.-Nr.: MER12V.OS.COTT.2,5KG

Italienischer Backschinken, ohne Phosphat, hergestellt aus der Unterschale, mit Rauchgeschmack, ohne Schwarte, halbe Stücke.



"Merafino" Original Südtiroler Speck g.g.A.

Art.-Nr.: FINO12V.OS.2,5KG

Mindestens 22 Wochen gereift, leicht geräuchert, fein gewürzt, mild-zart im Geschmack, ohne Schwarte, halbe Stücke.





Kühlpflichtige SB-Artikel

22 Wochen in reiner Südtiroler Bergluft gereift – mild im Geschmack, würzig im Charakter. Hauchfein geschnitten und im praktischen SB-Großformat – für authentischen Genuss, jederzeit servierfertig.



Jetzt auch ohne Kühlung zweitplatzieren!



Für alle Speckschmecker

"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 100g

Art.-Nr.: FINOSS100H7GGS

Speck Cotto

Gewicht: 100g

Art.-Nr.: MERSSV.OS.0,1ST

Italienischer Backschinken, hergestellt aus der Unterschale, mit Rauchgeschmack, ohne Schwarte, mit wenig Fett und aromatischen Kräutern.



"Merafino" Original Südtiroler Speck g.g.A. XXL

Gewicht: 150g

Art.-Nr.: FINOSS150H7GGG



"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 100g

Art.-Nr.: FINOSSV.OS.0,1ST



"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 100g

Art.-Nr.: FINOSS100H7EGG





Nicht kühlpflichtige SB-Artikel



"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 800g

Art.-Nr.: FINO14V.MS.1KG



"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 350g

Art.-Nr.: FINO18V.MS.0,35ST



"Merafino" Südtiroler Speck g.g.A.

Gewicht: 100g

Art.-Nr.: FINOSS100V21SGS





Machen Sie eine komplette Südtiroler Woche



Original Vinschgauer Brot

Gewicht: 300g
Art.-Nr.: 46601

Fladenbrot aus Roggen-Weizen-Sauerteig aus dem Südtiroler Vinschgau, typisch flache Form mit hohem Krustenanteil, zum Aufbacken.



Südtiroler Schüttelbrot

Gewicht: 200g
Art.-Nr.: 46603

Knuspriges Fladenbrot aus Roggenmehl, Wasser, Hefe, Salz und Gewürzen, nach traditioneller Rezeptur, von Hand auf Holzbrettern geschüttelt für maximale Lockerheit.



Südtiroler Schüttelbrot

Gewicht: 100g
Art.-Nr.: 46604





Merano Speck: Perfekt in Szene gesetzt

Mischdisplay Merano Speck

Art.-Nr.: 46184

Südtiroler Markenspeck

Display Karton

Art.-Nr.: FINO18V.MS.0,35ST

10 Stück im Display-Karton

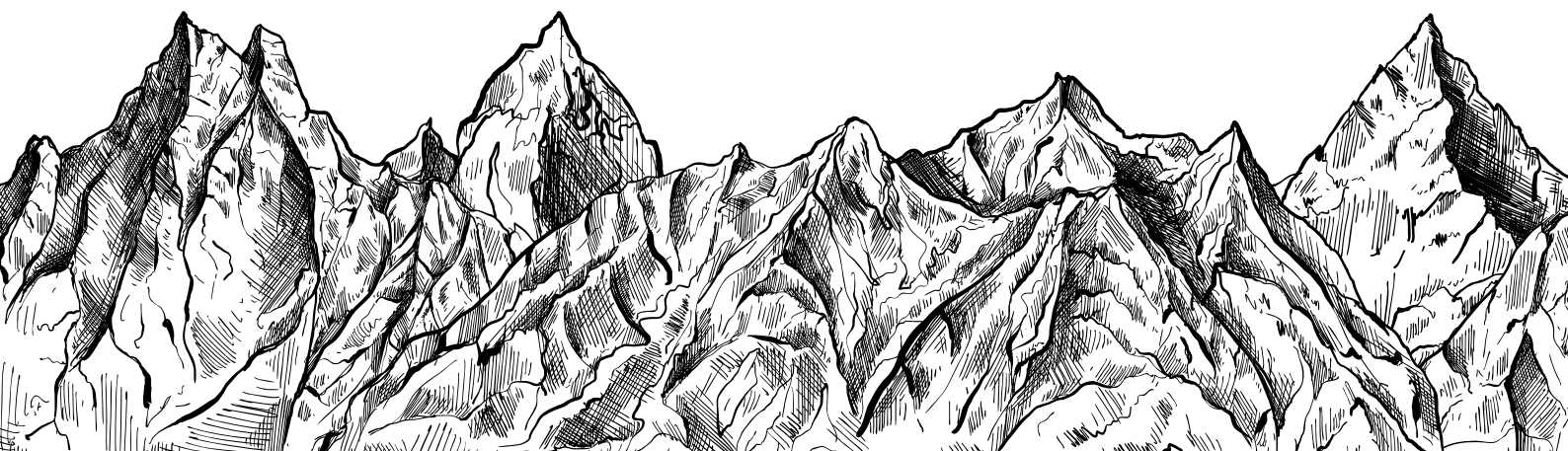
Südtiroler Markenspeck g.g.A.

Display

Art.-Nr.: FINO18V.MS.0,35ST

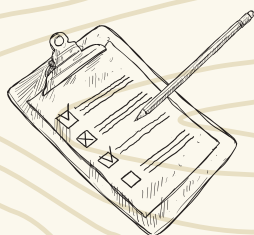


Für alle
Speckschmecker



Guter Geschmack ist Handwerk

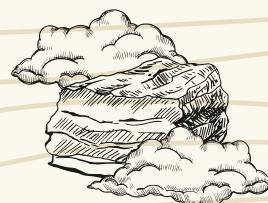
Eine sorgsame Produktion ist das A und O für den bewährten Merano Speck. In der Produktionsstätte in Naturns – die zukunftsfähig aufgestellt ist mit Photovoltaikanlagen und einem eigenen Wassermanagement – durchläuft jeder Schinken folgende Stationen:



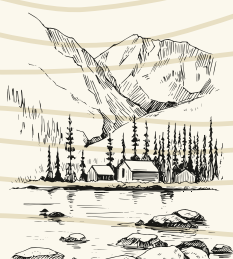
**Qualitätssicherung
am Wareneingang**



**Handverlesenes Pökeln
mit einer Mischung aus
21 Kräutern**



**Kaltes Räuchern
für zehn Tage**



**Reifung für rund
20 Wochen**



**Kontrolle und
Zertifizierung durch
das Konsortium**



**Schneiden und
Verpacken**



**Das Original
aus Italien!**



Merano Speck GmbH SRL
Peter Mitterhofer Str. 11
39025 Naturns, Italien
merano-speck.com

