

**bio-verde**

# Original Südtiroler Speck Aufschnitt 70 g, 70g

Original Südtiroler Speck 70 g luftgetrocknet und geräuchert, vom Schwein

**Artikelnummer**

4028

**GTIN-Stück**

4 000915 040289

**GTIN-Verpackung**

4 000915 240283

**eco-ID**

293077

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

**Öko-Kontrollstelle**

IT-BIO-013 | ABCERT

**Zollrechtliche Herkunft**

Italien (IT)

**Wechselnde Ursprungsländer**

ja

**Ursprungsland/ -region Hauptzutaten**

Deutschland, Niederlande, Österreich

**Verarbeitungsland**

Italien

**Verpackungsland**

Italien

**Zutaten**

Schweinefleisch\*, Meersalz, Rohrzucker\*, Pfeffer\*, Knoblauch\*, Piment\*, Buchenholzrauch

*\*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung**Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Der Südtiroler Speck wird aus entbeinten Schweineschlegeln hergestellt und bei höchstens 20 C° kalt geräuchert. Mit natürlichen Kräutern eingerieben und mild gesalzen reift dieser noch ca. 20 Wochen, je nach Gewicht des Schlegels.

**Besonderheiten**

Das Logo zur geschützten geographischen Angabe garantiert die Echtheit der Spezialität. Die Tradition der Konservierung von Fleisch geht auf die Zeit der Invasion der Langobarden zurück. Diese verwendeten bereits damals ein besonderes Verfahren zur Konservierung von Schweinefleisch. Heutzutage zählt der Speck zu den bekanntesten Spezialitäten Südtirols.

**Kurzbeschreibung**

Hervorragend passt diese Spezialität hauch dünn aufgeschnitten zu Früchten wie Melone oder Trauben. Der würzige leicht rauchige Geschmack kommt auf Weißbrot am besten zur Geltung



**bioverde**

# Original Südtiroler Speck Aufschnitt 70 g, 70g

*Original Südtiroler Speck 70 g luftgetrocknet und geräuchert, vom Schwein*

**Artikelnummer**

4028

**GTIN-Stück**

4 000915 040289

**GTIN-Verpackung**

4 000915 240283

**eco-ID**

293077



## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Hervorragend passt diese Spezialität hauch dünn aufgeschnitten zu Früchten wie Melone oder Trauben. Der würzige leicht rauchige Geschmack kommt auf Weißbrot am besten zur Geltung.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Den Speck im Kühlschrank bei Temperaturen zwischen 4 - 6°C aufbewahren. Nach dem Öffnen den Speck innerhalb von 4 - 5 Tagen aufbrauchen.

## Allergiehinweise

**enthalten:** Schwein, Pfeffer

## Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓



# Original Südtiroler Speck Aufschnitt 70 g, 70g

Original Südtiroler Speck 70 g luftgetrocknet und geräuchert, vom Schwein



<b>Artikelnummer</b> 4028	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 040289	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 240283	<b>eco-ID</b> 293077	
------------------------------	--	---	-------------------------	--

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rohrzucker
Salzart	Meersalz
Haltbarmachung	Schutzatmosphäre
Verarbeitungsweise	geräuchert
Fleischart	Schwein
Hackfleisch	nein
Fleisch zusammengefügt	nein
Wursthaut, Pelle	ohne
Nitritpökelsalz	nein

Grund für Version ..... Layout

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-013
Weitere Qualitätskriterien und Labels	geschützte geografische Angabe

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	unter Schutzatmosphäre verpackt
Zusammensetzung des Schutzgases	80% Stickstoff / 20% Kohlenstoffdioxid
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Südtiroler Speck, Italienischer Rohschinken über Buchenholzrauch kalt geräuchert, 20 Wochen luftgerecht
Inverkehrbringer	Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1250 kJ / 300 kcal
Fett	19 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,1 g
Eiweiß	31 g
Salz	3,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

## Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Schale
Verpackungsmaterial	PE, PET

## Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------



# Original Südtiroler Speck Aufschnitt 70 g, 70g

*Original Südtiroler Speck 70 g luftgetrocknet und geräuchert, vom Schwein*



<b>Artikelnummer</b> 4028	<b>GTIN-Stück</b>  4 000915 040289	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 000915 240283	<b>eco-ID</b> 293077	
------------------------------	---	--	-------------------------	---

## BioBook

<b>BioBook Postingtyp</b> .....	Bild
<b>BioBook Postingtext</b> .....	Der Südtiroler Speck wird aus entbeinten Schweineschlegeln hergestellt und bei höchstens 20 C° kalt geräuchert. Mit natürlichen Kräutern eingerieben und mild gesalzen reift dieser noch ca. 20 Wochen, je nach Gewicht des Schlegels.
<b>BioBook Posting Briefing intern</b> .....	Das Logo zur geschützen geographischen Angabe garantiert die Echtheit der Spezialität. Die Tradition der Konservierung von Fleisch geht auf die Zeit der Invasion der Langobarden zurück. Diese verwendeten bereits damals ein besonderes Verfahren zur Konservierung von Schweinefleisch. Heutzutage zählt der Speck zu den bekanntesten Spezialitäten Südtirols. Für weitere Infos: Tel. 08193932794 Email: c.hauser@isana.de