

bio-verde

Original Südtiroler Speck halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein ca. 1,8 kg, 1,8 kg

Original Südtiroler Speck ca. 1,8 KG halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein

**Artikelnummer**

4029

GTIN-Stück

4 000915 040296

GTIN-Verpackung

4 000915 240290

eco-ID

98963

**Marke**

bio-verde

**Qualität**

EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft, geschützte geografische Angabe

**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region**Hauptzutaten**

Deutschland, Österreich, Niederlande

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 halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein ca. 1,8 kg, 1,8 kg

Original Südtiroler Speck ca. 1,8 KG halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein

**Artikelnummer**

4029

GTIN-Stück

4 000915 040296

GTIN-Verpackung

4 000915 240290

eco-ID

98963



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.

Herstellung

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.

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 halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein ca. 1,8 kg, 1,8 kg

Original Südtiroler Speck ca. 1,8 KG halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein



| | | | | |
|------------------------------|--|---|------------------------|--|
| Artikelnummer 4029 | GTIN-Stück 4 000915 040296 | GTIN-Verpackung 4 000915 240290 | eco-ID 98963 | |
|------------------------------|--|---|------------------------|--|

Warengruppenspezifische Angaben

| | |
|------------------------|--------------|
| Rechtlicher Status | Lebensmittel |
| Süßung | Rohrzucker |
| Salzart | Meersalz |
| Haltbarmachung | vakuuiert |
| Fleischart | Schwein |
| Hackfleisch | nein |
| Fleisch zusammengefügt | nein |
| Wursthaut, Pelle | ohne |
| Nitritpökelsalz | nein |

Qualität

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| Bio-Erzeugnis | ja |
| Staatliche Siegel | EU Bio-Logo |
| Länderzusatz des EU-Logos | Italienische Landwirtschaft |
| Öko-Kontrollstelle | DE-ÖKO-007 |
| Weitere Qualitätskriterien und Labels | geschützte geografische Angabe |

Gesetzliche Angaben

| | |
|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis | Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden |
| Rechtliche Bezeichnung des Produkts | Südtiroler Speck, Italienischer Rohschinken über Buchenholzrauch kalt geräuchert, 20 Wochen luftgereift |
| Inverkehrbringer | Isana Naturfeinkost GmbH & Co. Produktions- und Handels KG, Gewerbering 22, D-86922 Eresing |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

| | |
|--------------------------------|--------------------|
| Energie kJ / kcal | 1254 kJ / 300 kcal |
| Fett | 19 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 6,6 g |
| Kohlenhydrate | 1,2 g |
| davon Zucker | 0,1 g |
| Eiweiß | 30 g |
| Salz | 4,1 g |
| Ermittlung der Nährwerte durch | Analyse |

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 1 Portion

| | |
|------------|---------|
| Energie kJ | 1254 kJ |
|------------|---------|

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

| | |
|---------------------|------------|
| Verpackungsart | Vakuumpack |
| Verpackungsmaterial | Kunststoff |

Preise und Konditionen

| | |
|-------|------|
| Pfand | nein |
|-------|------|



Original Südtiroler Speck halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein ca. 1,8 kg, 1,8 kg

Original Südtiroler Speck ca. 1,8 KG halbiert, ohne Schwarte, vom Schwein



| | | | | |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|
| Artikelnummer 4029 | GTIN-Stück  4 000915 040296 | GTIN-Verpackung  4 000915 240290 | eco-ID 98963 |  |
|------------------------------|---|--|------------------------|---|

BioBook

| | |
|--|---|
| BioBook Postingtyp | Bild |
| BioBook Postingtext | 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. |
| BioBook Posting Briefing intern | 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 |