

Zubereitungen



Für sofortigen Verzehr geeignet



Besonders für Pizza und Nudelgerichte geeignet sowie für Salate und Knödel.



Passend im Krautsalat oder Hamburger

Südtiroler Speck GGA

Charakter Der nach mindestens 22 Wochen Reifezeit sehr mürbe Südtiroler Schinkenspeck, erhält nach unabhängiger Kontrolle sein GGA Brandzeichen und eignet sich für die Marende (Jause) genauso wie für viele Gerichte.

Zutaten Schweinefleisch, Salz, Dextrose, Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsmittel: Natriumnitrit. Zutaten können sich geringfügig ändern, siehe Etikette.

Konservierung Kühl lagern, nicht der Sonne aussetzen.

MHD Vakuumiert 150 Tage haltbar, lose 150 Tage haltbar.

Verpackung

	1/1 gepresst lose	1/1 traditionell lose	1/1 gepresst vak	1/1 o. Schwarte	1/2 vak	1/2 o. Schwarte	1/4 vak	1/6 vak	1/8 Herzstück
Code	10200	10201	10202	10204	10210	10214	10220	10230	10241
Stück / Karton	2	2	2	8	4	4	8	12	16
Karton / Lage	8	8	8	4	8	8	8	8	8
Lagen / Palette	7	7	7	6	7	7	7	7	7