





















PRODUKTÜBERSICHT MERANER WURSTWAREN

Produktfotos	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.
	Gourmetspeck	26001	1/1 Seite lose, ca. 4kg	3
	(Schinken-)Speck aus Südtirol vereint nordische Elemente (wie Räuchern) und südliche Methoden (wie Salzen und Lufttrocknen). Beliebtestes Exportprodukt MHD: 90 Tage	26002	1/1 Seite vac., ca. 4kg	3
		26003	1/2 Seite vac., ca. 2kg	6
		26004	1/4 Seite vac., ca. 900g	12
		26005	1/8 Seite vac., ca. 400g	18
	Gourmetspeck ohne Schwarte	26007	1/2 Seite o.S. vac., ca. 1,8kg	6
	Südtiroler Markenspeck g.g.A.	26014	1/1 Seite lose, ca. 4kg	3
	Südtirols bekannteste Spezialität, die von uns mit großer Sorgfalt handwerklich hergestellt wird. MHD: 90 Tage	26015	1/1 Seite vac., ca. 4kg	3
		26016	1/2 Seite vac., ca. 2kg	6
		26017	1/4 Seite vac., ca. 900g	12
		26018	1/8 Seite vac., ca. 400g	18
	Südtiroler Markenspeck g.g.A. ohne Schwarte	26020	1/2 Seite o.S. vac., ca. 1,8kg	6
	Bauchspeck	26032	1/2 Seite vac., ca. 1,5kg	6
	Die "Pancetta" ist ein klassischer Bauchspeck, der nach guter alpenländischer Tradition gepökelt und gräuchtert wird. Sehr vielfältige Einsatzmöglichkeiten in der Küche. MHD: 90 Tage			
	Karrespeck	26027	1/2 Seite vac., ca. 1,8kg	4
	Zarte, relativ fettarme Spezialität aus dem Alpenraum. Es werden nur Rohstoffe erster Güteklasse mit größter handwerklicher Sorgfalt verarbeitet. MHD: 90 Tage			
	Kaiserteilspeck	26049	1/2 Seite vac., ca. 800g	12
	Zeichnet sich durch den praktisch nicht vorhandenen Fettanteil aus, ist daher besonders mager. MHD: 90 Tage			
	Bergblumenspeck	26806	1/1 Seite vac., ca. 4kg	3
	Traditioneller (Schinken-)Speck aus Südtirol, verfeinert mit einer Blumenmischung von Südtiroler Bergwiesen MHD 90 Tage	26807	1/2 Seite vac., ca. 2kg	6
		26805	1/4 Seite vac., ca. 0,9kg	12
		26800	1/8 Seite vac., ca. 0,4kg	18
		26808	1/2 Seite vac. o.S. ca. 2kg	6

Produktfotos	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.
	Lachsschinken	26091	1/2 Seite vac., ca. 1,5kg	4
	Wird aus ausgewählten Schweinekarrees hergestellt und über besonder harzarmen Buchenspänen geräuchert. Ein zarter, delikat geräucherter Schinken. MHD: 90 Tage			
	Rindsgeselchtes	26072	1/2 Seite vac., ca. 400g	12
	Eine sehr beliebte Südtiroler Variante der bekannten "Bresaola". Nach dem Salzen und der Zugabe von Gewürzen wird es vor der eigentl. Reifezeit noch leicht geräuchert. MHD: 90 Tage			
	Landjäger	22025	2 Paar, 150g vac.	12
	Landjäger sind geräucherte und luftgetrocknete Rohwürste. Sie weisen eine relativ feine Körnung auf. Eine Spezialität mit unverwechselbarem Geschmack. MHD: 60 Tage	22026	10 Paar, 750g vac.	10
	Kaminwurzeln	22020	3er vac., 200g	12
	Kaminwurzeln sind eine typische Südtiroler Spezialität für welche nur erstklassige Rohware verarbeitet wird. Auch als Snack ideal! MHD: 60 Tage	22021	10er vac, 700g	10
	Knoblauchsalami	22080	Ring, ca. 280g vac.	10
	Besticht durch ihr rustikal-feines Aroma, mittlere Körnung. Verdankt ihren Namen der typischen Ringform und dem u.a. verwendeten Knoblauchgewürz. MHD: 90 Tage			
WILDSPEZIALITÄTEN				
	Hirsch-Kaminwurzeln	22030	4er vac., 200g	12
	Sehr beliebte Variante der traditionellen Kaminwurzeln, die durch Zugabe von Wild bzw. Hirschfleisch den alpin-rustikalen Geschmack dieser Südtiroler Spezialität besonders hervorhebt. MHD: 60 Tage	22031	10er vac., 700g vac.	10
	Hirschsalami	22074	1/2, ca. 200g vac.	10
	Eine Spezialität von Max Siebenföcher, die mit Wild- bzw. Hirschfleisch hergestellt wird. Die schonende Reifung gewährleistet eine optimale Konsistenz, geräuchert über Buchenholz. MHD: 90 Tage			

SCHINKEN

Produktfotos	Artikelbezeichnung	Art.Nr.	Form/Gewicht	Stk./Kart.
	Pragerschinken	27012	1/2 vac., ca. 2,6kg	4
	Ein zarter, schmackhafter Schinken der auch noch besonders mager ist. Die verwendete Kochform ermöglicht den Erhalt perfekter Scheiben vom Anfang bis zum Ende. MHD: 60 Tage			
	Landschinken	27011	1/2 vac., ca. 3,5kg	2
	Ein sehr schmackhafter und saftiger Kochschinken. Die Gewürzkruste und eine feine Rauchnote verleihen ihm einen würzig / deftigen Geschmack. MHD: 60 Tage			
	Kräuterschinken	27025	1/2 vac, ca. 800g	10
	Ein saftiger Kräuterschinken aus der sehr mageren Oberschale. Damit der Schinken sein feines Kräuteraroma erhält, wird er mit einer Mixtur aus erlesenen Kräutern umhüllt. MHD: 60 Tage			
	Tirolerschinken	27035	1/2 vac., ca. 3kg	4
	Magerer, trockengepökelter Schinken (keine Einspritzung). Er wird mild geräuchert und anschließend gegart, und erhält dadurch sein einzigartiges Aroma. MHD: 60 Tage			
	Brace Max	27046	1/2 vac., ca. 3,5kg	2
	Ein zarter, gegarter Schinken aus der Unter- und Oberschale vom Schwein. Händisch gebunden und im Ofen gebraten. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. MHD: 60 Tage			

Lieferung: frei Haus ab 100 kg
 Zahlung: 30 Tage netto/netto
 MwSt.Nr.: IT00604950212
 ARA-Lizenz-Nr.: 95835
 Veterinärkontrollnr.: IT I-9-554/L CE

Verkaufsbüro/Bestelladresse:



Tel.: +43 5332 85023

Fax: +43 5332 85023 4

josef@landmann.at