

bio-verde

Original Südtiroler Speck halbiert g.g.A. 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 ErzeugungDiese 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 g.g.A.
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 ✓



Original Südtiroler Speck halbiert g.g.A.
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	vakuumiert
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
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse
Salz	4,1 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Vakuumpack
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

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



Original Südtiroler Speck halbiert g.g.A.
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..... Für weitere Infos: Tel. 08193932754 Email: l.taupe@isana.de