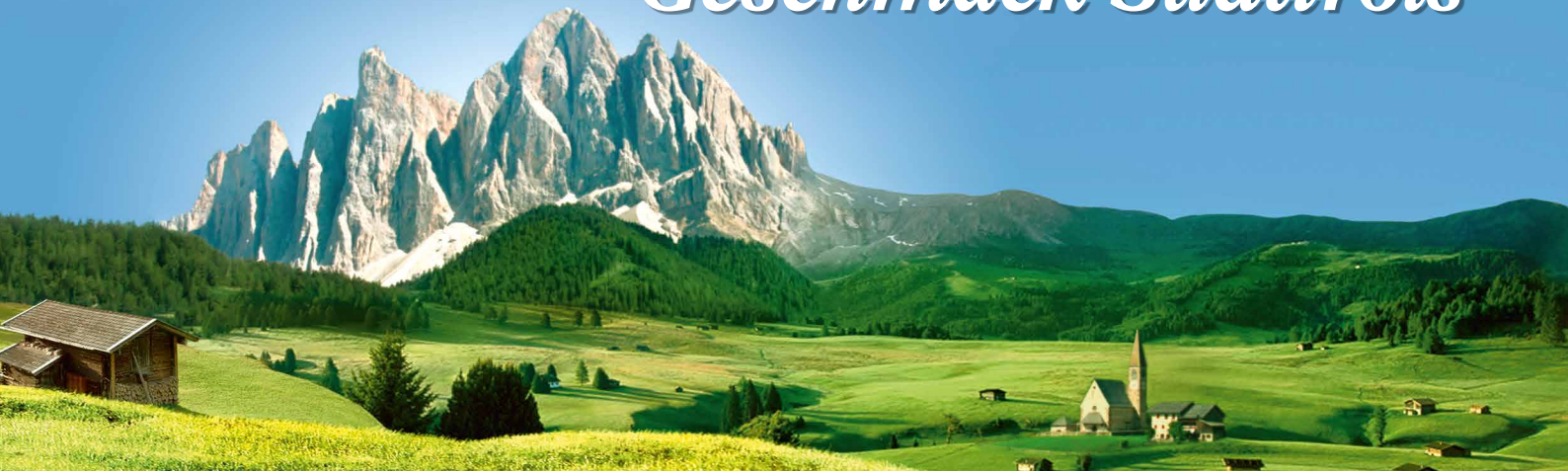




Der ursprüngliche Geschmack Südtirols



Südtiroler Speck g.g.A.
Speck Alto Adige IGP

Certificato da
Organismo di
Controllo autorizzato
dal Mipaaf. Aut.
Organo di controllo
n. A11/102.



Christanell GmbH, Dammstraße 3, I-39025 Sappada (Südtirol)





Typisch Südtirol

Unberührte Landschaften, die frische, klare Luft und gelebte Tradition: seit jeher ist Südtirol ein Land, in dem Natur und Mensch in perfekter Harmonie von alpiner und mediterraner Lebensart zusammenleben. Dadurch entsteht hier ein Speck, der so echt und einzigartig ist wie Südtirol selbst.



Nur echt mit dem Ranzen: Der Südtiroler Markenspeck

Typisch für den Südtiroler Speck g.g.A. ist das ausgewogene Verhältnis von Mager- und Fettanteil sowie der richtige Salzgehalt. Ebenso typisch: die feine Konsistenz, die milde Rauchnote und natürlich der Geschmack, mediterran geprägt von einer milden Gewürzmischung aus Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch.



Christanell GmbH, Dammstraße 3, I-39025

Aufmerksamkeitsstarkes Design

Das aufmerksamkeitsstarke Christanell Design vermittelt die Südtiroler Werte auf ansprechende Art und Weise – und lädt schon am POS ein zu einem kulinarischen Ausflug in die authentische Genusswelt Südtirols. Ein echter Mehrwert für jedes Spezialitätenregal.

- ✓ Steigerung der Attraktivität für Handel und Verbraucher
- ✓ höhere Qualitätsanmutung
- ✓ Klare Zuordnung zur Herkunft Südtirol / Italien



Vorgeschnitten und verpackt geben sich die echten Südtiroler schon am POS auf den ersten Blick als solche zu erkennen: am typischen „**Ranzen**“. Dieser ist dem Südtiroler Trachtengürtel nachempfunden und trägt das Südtiroler Qualitätslogo.



Die Abkürzung g.g.A. steht für „geschützte geografische Angabe“. Eine Auszeichnung, welche die Europäische Union nur ausgewählten Produkten verleiht, die nach traditionellen Verfahren in einem bestimmten Gebiet hergestellt werden. Wie unser Markenspeck, der nicht nur ausschließlich in Südtirol hergestellt, sondern auch dort verpackt wird.



Was spricht für Südtiroler Speck g.g.A.?

- ✓ seine Herkunft und Herstellung nach traditionellen Verfahren machen ihn einzigartig
- ✓ mild geräuchert und in Südtiroler Bergluft lange gereift (22-24 Wochen)
- ✓ typisches charakteristisches Aroma
- ✓ Südtiroler Würzung: milder, mediterraner Geschmack
- ✓ laktose- und glutenfrei – auch für Allergiker die richtige Wahl
- ✓ ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern oder künstlichen Aromen
- ✓ überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis für Handel und Verbraucher





Südtiroler Schinken- und Speckspezialitäten

Ob zur traditionellen Jause oder für die echte Südtiroler Küche: Original wird's nur mit den Südtiroler Schinken- und Speckspezialitäten von Christanell. Mild über Buchenholz geräuchert und lange gereift entfalten der Schinkenspeck oder der Bauchspeck ihren typischen Südtiroler Charakter.



Stückgrößen
1/1, 1/2, 1/4 oder 1/6

Schinkenspeck · Speck delicato

- ✓ 16 Wochen gereift
- ✓ überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis
- ✓ traditionelle oder thekenoptimierte Form



Stückgrößen
1/2 oder 1/4

Bauchspeck · Pancetta delicata

- ✓ 8 Wochen gereift
- ✓ überzeugendes Preis-Leistungsverhältnis
- ✓ der klassische Brettlspeck

Luftgetrocknete Schinkenspezialitäten

Ein besonderes Highlight ist der Prosciutto Crudo Dolce – ein milder Schinken mit mediterranem Geschmack, der ein halbes Jahr in frischer Bergluft reift und mediterranes Urlaubsfeeling auf den Küchentisch bringt.



Prosciutto Crudo Dolce · Rohschinken

- ✓ neuer Reifeprozess mit weniger Trockenrand
- ✓ luftgetrocknet und 26 Wochen gereift
- ✓ milder, mediterraner Geschmack
- ✓ idealer Salzgehalt von 3,5 g