

Bewährte Qualität seit 20 Jahren

Südtiroler Speck muss aus Südtirol kommen. Bereits am 21. Juni 1996 verlieh die Europäische Union dem Traditionsprodukt das Gütesiegel „g.g.A.“ (geschützte geografische Angabe) – einer der Grundsteine für die jüngste Erfolgsgeschichte des Südtiroler Specks, die das Südtiroler Speck Consortium zufrieden zurückblicken lässt.



^a Südtiroler Speck Consortium

Südtiroler Speck g.g.A. darf seit 1996 nur jener Schinken heißen, dessen Herstellung nach traditionellem Verfahren ausschließlich in Südtirol erfolgt – so hebt sich der Südtiroler Speck deutlich vom Wettbewerb über die Ländergrenzen hinaus ab. Verbraucher erkennen durch das Gütesiegel Südtiroler

Speck g.g.A. das Qualitätsversprechen nach dem Herstellungsgrundsatz: wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Bergluft . Nur wenn alle Qualitätskriterien erfüllt und alle Kontrollen bestanden sind, darf der Speck nach seiner Herkunft Spdtirol benannt werden. Die g.g.A. ist eine der Grundpfeiler des Erfolgs der Spdtiroler Speckproduzenten der letzten Jahre. Was wäre Spdtirol ohne Speck und was wäre Speck ohne Spdtirol? , so Andreas Moser, Präsident des Spdtiroler Speck Consortiums. Alle Produzenten, die den Spdtiroler Speck unter dem Gpatesiegel g.g.A. herstellen, verpflichten sich, nach der traditionellen Methode zu produzieren und sich dies unter strengen Kontrollen überprüfen zu lassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at