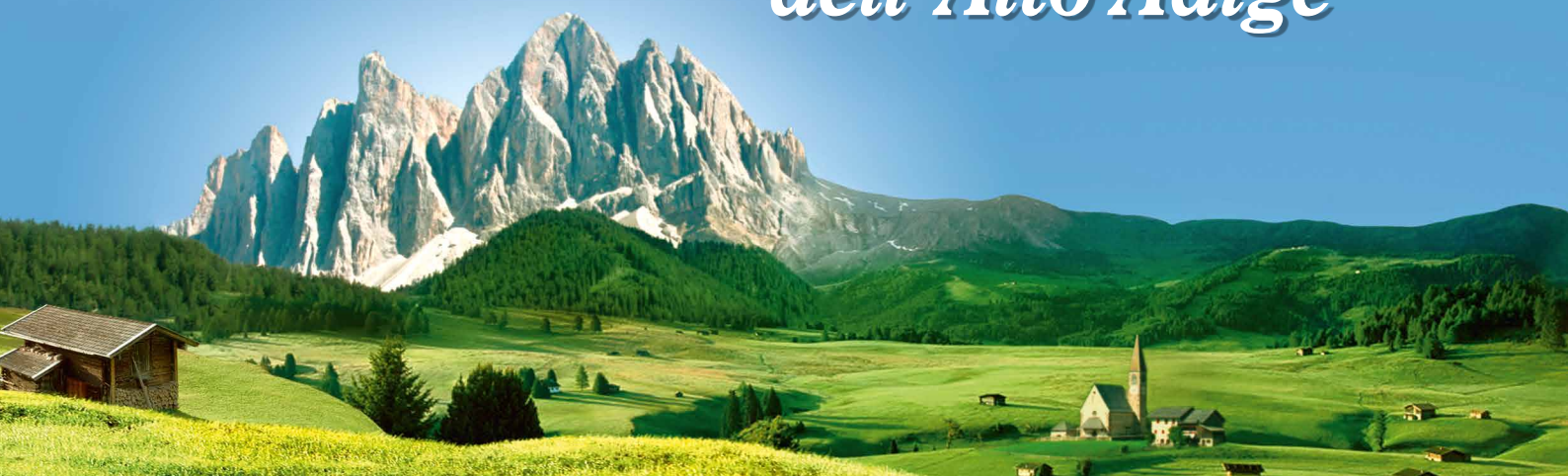




*L'autentico sapore  
dell'Alto Adige*



**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 Sarnonno (Südtirol)







## Tipico dell'Alto Adige

Paesaggi incontaminati, l'aria pura e fresca e la tradizione: da sempre l'Alto Adige è un terra in cui uomo e natura convivono in perfetta armonia, con uno stile di vita alpino mediterraneo. È qui che nasce uno speck unico e autentico proprio come l'Alto Adige.



## Originale solo con la fascia: lo speck Alto Adige IGP

Le caratteristiche tipiche che contraddistinguono lo speck Alto Adige IGP sono l'equilibrio tra parti magre e parti grasse e l'ottimale contenuto di sale. Altrettanto tipici: la consistenza delicata, la leggera affumicatura e naturalmente il sapore mediterraneo caratterizzato da un delicato miscuglio di spezie come pepe, rosmarino e aglio.



Certificato da  
Organismo di  
Controllo e Certificazione  
del Mipaf, Agr.  
Organico di controllo  
n. A11923

Christanell GmbH, Dammstraße 3, I-39025



## Design accattivante

Il design accattivante di Christanell trasmette al meglio i valori altoatesini – e invita i clienti a un viaggio culinario nell'autentico piacere altoatesino già nel punto vendita. Un vero e proprio valore aggiunto per tutti gli scaffali delle specialità.

- ✓ più attraente
- ✓ standard qualitativi elevati
- ✓ chiara indicazione dell'origine altoatesina/italiana
- ✓ più visibilità



I veri altoatesini affettati confezionati si riconoscono a prima vista già nel punto vendita grazie alla tipica fascia „**Ranzen**“, ispirata alla fascia del costume tradizionale altoatesino, con il logo di qualità dell'Alto Adige.



La sigla IGP („indicazione geografica protetta“) indica una denominazione che l'Unione Europea conferisce unicamente a prodotti selezionati, prodotti secondo i metodi di lavorazione tradizionale in una determinata area. Come il nostro speck IGP Alto Adige, che non è solo prodotto, ma anche confezionato esclusivamente in Alto Adige.



### Cosa contraddistingue lo speck Alto Adige IGP?

- ✓ l'origine e la produzione secondo i metodi di lavorazione tradizionale lo rendono davvero unico
- ✓ leggermente affumicato e stagionato all'aria di montagna altoatesina per lunghi mesi (22-24 settimane)
- ✓ aroma tipico caratteristico
- ✓ ricetta/spezie tradizionali Christanell: sapore delicato e mediterraneo
- ✓ senza lattosio e senza glutine – la scelta perfetta anche in caso di allergie
- ✓ senza aggiunta di aromi artificiali ed esaltatori di sapidità
- ✓ ottimo rapporto qualità/prezzo per negozi e consumatori







## Le Specialità dell' Alto Adige

Per una merenda tradizionale o per la vera cucina altoatesina: le specialità originali altoatesine di Christanell, sono leggermente affumicate con legno di faggio e stagionate per lunghi mesi. Lo speck delicato e la pancetta delicata sprigionano tutto il loro tipico aroma dell'Alto Adige.



Formati pezzi:  
1/1, 1/2, 1/4 o 1/6

### Speck delicato

- ✓ stagionatura di 16 settimane
- ✓ ottimo rapporto qualità/prezzo
- ✓ formato tradizionale o pronto al taglio



Formati pezzi:  
1/2 o 1/4

### Pancetta delicata

- ✓ stagionatura di 8 settimane
- ✓ ottimo rapporto qualità/prezzo
- ✓ la classica pancetta per la merenda

## Specialità Speck crudo non affumicato

Una particolare specialità è lo Speck Dolce (tipo crudo) – uno speck non affumicato e con sapore alpino, che stagionato 6 mesi alla aria fresca dell'Alto Adige, porta sulla tavola quel sapore di vacanza in montagna.



### Speck Dolce:

- ✓ nuovo processo di stagionatura con riduzione della crosta esterna
- ✓ stagionato all'aria di montagna per 26 settimane
- ✓ gusto ancora più delicato, mediterraneo e dolce
- ✓ contenuto di sale ideale pari a 3,5 g