



TRADITIONSBEWUSSTE FEINKOST
SAPORE CON TRADIZIONE
FLAVOUR WITH TRADITION



Foto: Archivio APT Val di Non

... in bester Bergluft getrocknet

... essiccato nella migliore aria di montagna

... cured in best mountain air

Der Betrieb

Unser Betrieb liegt inmitten der „Brenta Dolomiten“ in der Region Trentino-Südtirol auf 1.089 m Seehöhe und profitiert von der Kühle und Reinheit sauberer Bergluft. Unsere Spezialisierung liegt in der ausschließlichen Verarbeitung von Speck.

L'azienda

La nostra azienda sorge nel cuore delle Dolomiti del Brenta, in Trentino-Alto Adige, a un'altitudine di 1.089 metri, dove trae vantaggi dalla freschezza e dalla salubrità dell'aria di montagna. La nostra specializzazione è l'elaborazione esclusiva dello Speck.

The company

Our company is located in the midst of the "Brenta Dolomites" in the region of Trentino-South Tyrol at an altitude of 1,089 metres above sea level, benefiting from the cool, pure mountain air. Our specialization is the exclusively processing of Speck (raw smoked bacon).

Tradition



Familienhaus in Obereggen (BZ) · La casa a Obereggen (BZ) · The house in Obereggen (BZ)

Tradizione



Franz Schmid mit Gattin Maria Theresia Fäckl · Franz Schmid con la moglie Maria Theresia Fäckl · Franz Schmid with wife Maria Theresia Fäckl

Tradition

Seit Generationen nach altem Familienrezept hergestellt.

In Obereggen (BZ), beginnt Franz Schmid (1859–1932) mit der Produktion des Speck nach der heute angewandten Rezeptur. Die Produktion wird vom Sohn Nikolaus (1901–1975), Metzgermeister und Fleischhauer in Meran (BZ), ausgebaut. Karl, Sohn des Nikolaus (geb. 1942) kreiert die Marke „KAISERSPECK“ und spezialisiert den Betrieb auf die Speckherstellung. Heute wird dieser vom Sohn Nikolaus (geb. 1964) weitergeführt, wobei die handwerkliche Verarbeitung nach bewährter Familienrezeptur das hohe Qualitätsniveau des KAISERSPECK garantieren.

Da generazioni viene prodotto secondo la tradizione familiare.

A Obereggen (BZ), Franz Schmid (1859–1932) inizia la produzione di Speck secondo la preparazione della ricetta odierna. La produzione viene elaborata dal figlio Nikolaus (1901–1975), mastro macellaio e beccaio di Merano (BZ). Karl, figlio di Nikolaus (nato 1942) crea il marchio "KAISERSPECK" e specializza l'attività alla produzione di Speck. Attualmente questa è portata avanti dal figlio Nikolaus (nato 1964), in cui l'elaborazione artigianale garantisce, secondo la ricetta tradizionale della famiglia, l'alto livello di qualità del KAISERSPECK.

It has been produced according to the old family recipe since generations.

Franz Schmid (1859–1932) begins in Obereggen (BZ Italy) the production of Speck as it is produced now. The production is developed by his son Nikolaus (1901–1975), master of butcher and butcher in Merano (BZ Italy). Karl, son of Nikolaus (born 1942) establishes the brand "KAISERSPECK" and specializes the business on the production of Speck. Today it is managed by son Nikolaus (born 1964), where the manual work processing according to the traditional family recipe, guarantees the high level of quality of the KAISERSPECK.

*Altbewährte
Handarbeit*

*Lavorazione
artigianale veterana*

*Well-tried
manual work*



Die Verarbeitung von **Kaiserspeck** erfolgt handwerklich, von aktueller Technologie unterstützt. Der Verarbeitungsprozess ist I.F.S. und ISO zertifiziert.

Reine Speckherstellung

1. Würzung von Hand – nach einer aus dem 19. Jh. stammenden Familienrezeptur von 19 natürlichen Würzstoffen.
2. Händische Anbringung der Bindfäden.
3. 3 Wochen Trockenpökellung mit händischer Umwälzung im Wochenrhythmus. Langsames und gleichmäßiges Eindringen des Salzes.
4. Sanfte Räucherung bei niedriger Temperatur.
5. 4–5 Monate langsame und natürliche Lufttrocknung bis zum Abschluss der Reifung, nach 6 Monaten, nach der Natur des Produktes.

L'elaborazione di **Kaiserspeck** avviene in modo artigianale affiancato dalla tecnologia moderna. Il processo di elaborazione è certificato I.F.S e ISO.

Produzione di speck genuino

1. Condimento a mano – secondo una ricetta familiare del 19esimo secolo di 19 tipi di spezie naturali.
2. Legatura a mano.
3. Salamoia a secco per 3 settimane, con rotazione a mano a ritmo settimanale. Infiltrazione lenta e uniforme del sale.
4. Un'affumicatura leggera a bassa temperatura.
5. 4–5 mesi di essiccamento lento e naturale fino alla fine dello stagionamento, dopo 6 mesi, secondo la natura del prodotto.

The processing of **Kaiserspeck** takes place through manual work supported by modern technology. The processing work is certified with I.F.S and ISO.

Pure speck production

1. Manual spice up – according to a family dispensing of the 19th century, with 19 natural seasonings.
2. Bound by hand.
3. 3-week dry curing, turned every week by hand. A slow and regular infiltration of the salt.
4. Soft smoking at low temperature.
5. 4–5 months of slow and natural air-dry until the finish of the maturing, after 6 months according to the nature of the product.



GENUSSTIPP:

Eine etwa daumendicke Scheibe Kaiserspeck abschneiden, die Schwarte entfernen und danach den Kaiserspeck in feine Scheiben schneiden. Dazu passt Schüttelbrot, Käse und natürlich ein guter Rotwein von Schloss Rametz! www.rametz.com

COME SI CONSUMA:

Tagliare una fetta di Kaiserspeck alta un dito, asportare la cotenna e, quindi, tagliare lo Kaiserspeck a fettine sottile. Ideale con Schüttelbrot (tipico pane croccante), formaggio e naturalmente un bicchiere di vino rosso di Castello Rametz. www.rametz.com

HOW TO CONSUME IT:

Cut off a slice of Kaiserspeck roughly as wide as your thumb, remove the rind and cut the Kaiserspeck into fine slices. It goes perfectly with Schüttelbrot (crispy bread), cheese, and a good glass of red wine of the Castello Rametz! www.rametz.com



SPECKHOUSE S.r.l.

Via Italia, 38 · 38010 Ronzone (TN) · Tel. + Fax +39 0463 83 20 70

info@speckhouse.com · www.speckhouse.com

Vertrieb Italien | Distribuzione Italia | Distribution Italy

Alpine srl · Labers 2 · I-39012 Meran/o (BZ) · T +39 0473 29 01 76 · info@alpine-bz.it · www.alpine-bz.it