

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

### **Ein starkes Stück: Der Gailtaler Speck g.g.A.**

**Ob Schinken-, Bauch-, Schulter-, Seiten- oder Karree-Speck**, der Gailtaler Speck g.g.A. überzeugt Groß und Klein gleichermaßen mit geschmacklich starken Argumenten: Mildsalziger Geschmack, schneeweißes, auf der Zunge zergehendes Fett, feste Konsistenz, zarter Biss, rote Fleischfarbe, goldgelbe Schwarte sowie würzigen Noten von u. a. Pfeffer, Knoblauch und Wacholder.

Hergestellt wird der Gailtaler Speck g.g.A. aus qualitativ hochwertigem Schweinefleisch von im Gailtal aufgewachsenen, gefütterten und geschlachteten Schweinen.

Das zur Speckproduktion notwendige Schweinefleisch wird weder gepresst noch gespritzt. Es wird von Hand mit Meersalz und einer Gewürzmischung eingebeizt, qualitäts- und herkunftssichernd verplombt und unter Verwendung von Buchenholz sowie Wacholderzweigen kaltgeselcht. Der Gailtaler Speck g.g.A. genießt eine viermonatige Reifezeit und kommt dann als Schinken-, Bauch-, Seiten-, Schulter oder Karree-Speck zum Verzehr auf den Tisch, in die Pfanne oder in den Topf.

#### **Gailtaler Karree-Speck g.g.A.**

Der Gailtaler Karree-Speck g.g.A. wird aus einer in Bauch- und Rippenstück geteilten Seite hergestellt.

#### **Gailtaler Bauchspeck g.g.A.**

Der würzige Gailtaler Bauchspeck g.g.A. besteht aus einer geteilten Bauch- und Karree-Seite.

#### **Gailtaler Seitenspeck g.g.A.**

Der schmackhafte Gailtaler Seitenspeck g.g.A. ist ein Bauchspeck mit Karree.

#### **Gailtaler Schinkenspeck g.g.A.**

Der saftige Gailtaler Schinkenspeck g.g.A. stammt vom Schweineschlägel ohne Knochen.

#### **Gailtaler Schulterspeck g.g.A.**

Der köstliche Gailtaler Schulterspeck g.g.A. wird aus der vorderen Schweineschulter erzeugt.

#### **Die Verplombung**

Die rote Plombe kennzeichnet die Produktion des Gailtaler Specks g.g.A. durch den Fleischereibetrieb, die grüne Plombe die Produktion durch einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Der Gailtaler Speck g.g.A. ist weit über die Landesgrenzen Kärntens hinaus bekannt und beliebt. Die besten Voraussetzungen für eine ausgezeichnete Speckproduktion bieten die höhere Lage und damit

Gailtaler Speck g. g. A.

Albert Jank

das Klima des Gailtals, das jahrhundertalte, über Generationen weitergegebene Erfahrungswissen sowie eine große Portion Leidenschaft jedes Bauern und jeder Bäuerin.

Die starken Stücke Gailtaler Schinken-, Bauch-, Schulter-, Seiten- und Karree-Speck g.g.A. sind erhältlich über den bäuerlichen Direkthofverkauf, auf dem Bauernmarkt in Hermagor und im „Gailtaler Speck g.g.A.“-Online-Shop: <https://gailtalspeck.at/produkte/>.

**Kontakt:**

Gailtaler Speck g. g. A.

Obmann Albert Jank

E-Mail: [info@gailtalspeck.at](mailto:info@gailtalspeck.at)

**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**



Bundesministerium

Land- und Forstwirtschaft,

Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR** leben Land

Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der  
Europäischen Union

**Hinweis zur Förderung und Haftungsausschluss:**

Die Förderung aus Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des BMLRT und des Landes bezieht sich nur auf die Errichtung dieser Homepage, nicht aber auf die jeweiligen Inhalte.

Für die Richtigkeit der Inhalte dieser Homepage ist der jeweilige Betreiber verantwortlich. Die Homepage wird – soweit möglich und zumutbar – stichprobenweise auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Eine ständige Überprüfung sämtlicher Inhalte der Seiten ist nicht möglich. Eine Haftung und Gewährleistung des BMLRT für allenfalls unvollständige oder fehlerhafte Inhalte wird daher ausgeschlossen.

