



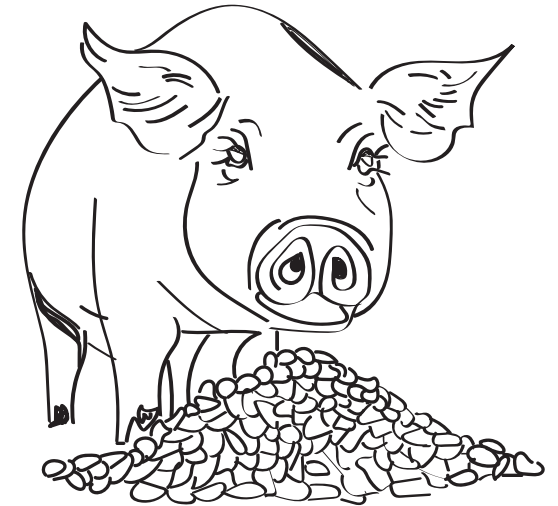
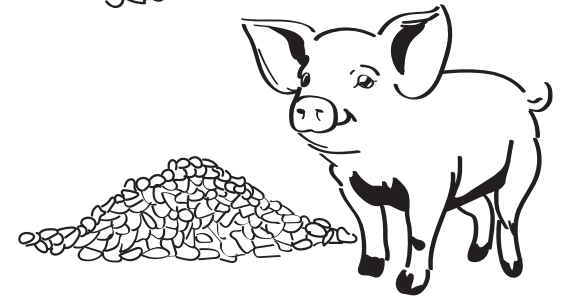
Auf der Almwiese sitzen ganz entspannt
Papa und Annegret und schauen über's Land.
Dabei zitiert Papa ein schönes Gedicht
und macht ein freundliches Gesicht.



„In unser`m Gailtal, weit und breit,
spielen die Schweinchen mit großer Freud',
dort wachsen sie auf und werden groß,
ja, in unserem Tal, da ist was los!

Gefüttert nur mit dem Besten dort,
im perfekten Klima, ein wunderbarer Ort!
Hier wird der Gailtaler Speck g.g.A. gemacht,
der uns jahrhundertlang so viel Freude gebracht.

Im Geschmack mildsalzig, ein voller Treffer,
mit Noten aus Knoblauch, Wacholder und Pfeffer.
Das schneeweiße Fett, so zart und weich,
zergeht beim Schmausen auf der Zunge sogleich.



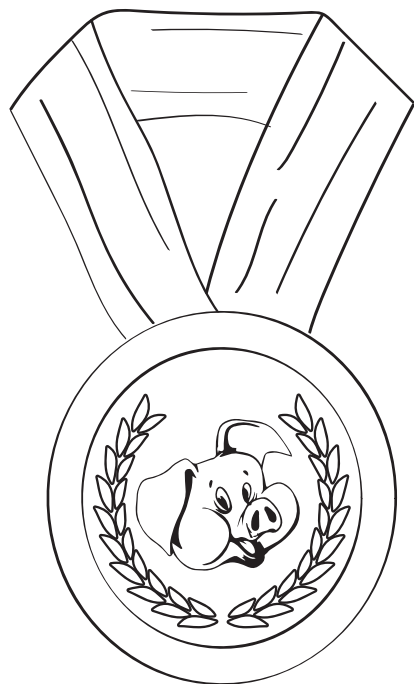
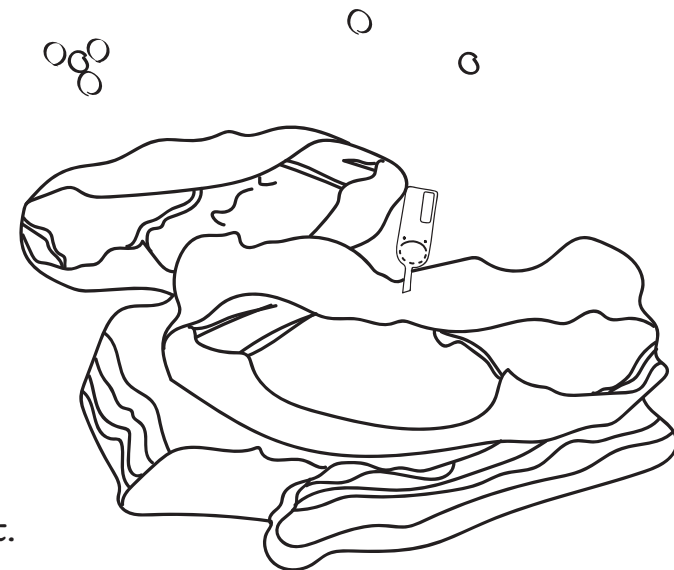
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

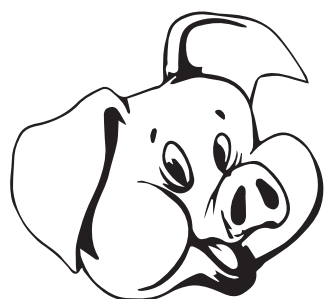
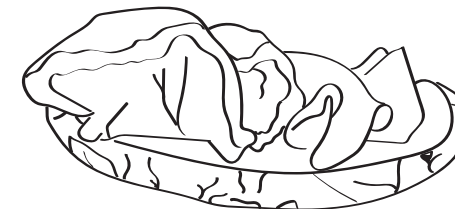


Die Konsistenz – ganz mürbe und fein,
lädt Groß und Klein zum Genießen ein.
Die Farbe des Fleisches, ein intensives Rot,
sieht auch lecker aus auf jedem Jausenbrot.

Von Hand gebeizt, ganz nach Tradition,
ist der edle Geschmack sodann der Lohn.
Über Buchenspänen kalt geräuchert so sacht,
Wacholder dazu – was für eine Pracht!

Die Echtheit und Qualität sieht jede:r prompt,
wenn der Speck rot oder grün ist verplombt.
Nur dann ist es echter Gailtaler Speck g.g.A!“,
erklärt ganz stolz der Herr Papa.

Annegret ruft nun mit frohem Sinn:
„Gailtaler Speck g.g.A. ist echt ein Gewinn!“



Gailtaler Speck g.g.A.

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