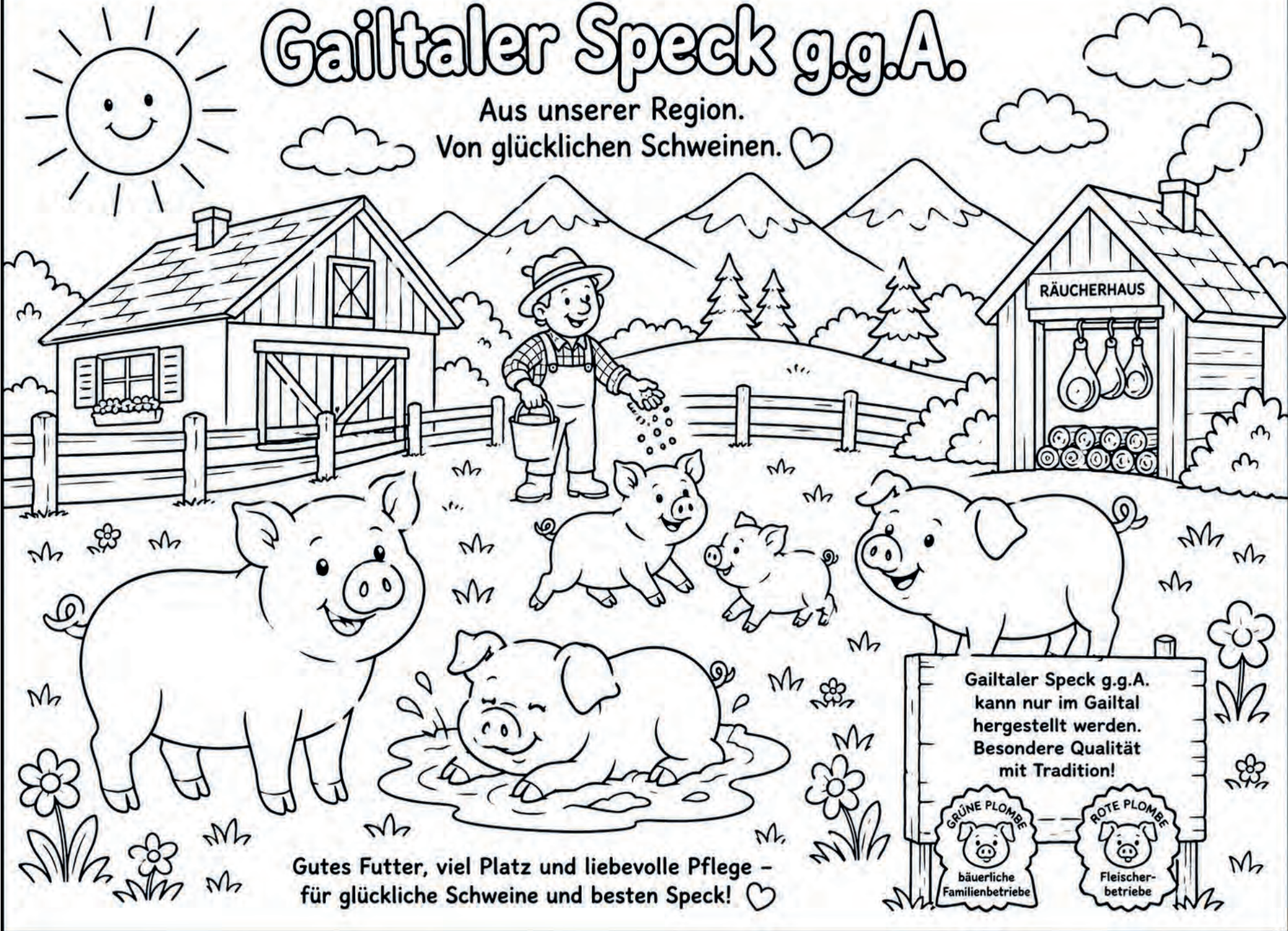


Gailtaler Speck g.g.A.

Aus unserer Region.
Von glücklichen Schweinen. ♡



Gutes Futter, viel Platz und liebevolle Pflege -
für glückliche Schweine und besten Speck! ♡

Gailtaler Speck g.g.A.
kann nur im Gailtal
hergestellt werden.
Besondere Qualität
mit Tradition!



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft



DAS AUGE ISST MIT

Die unverwechselbare Farbe
des Gailtaler Specks g.g.A.

GOLDBRAUNE OBERFLÄCHE

durch traditionelle
Räucherung und Reifung



TIEFROTES MUSKELFLEISCH

durch Zusammenspiel
der Herstellungsschritte:
Pökeln, Räuchern
und langsame Reifung



SCHNEEWEISSSES FETT

durch Tierausswahl und
qualitativ hochwertige Mast



Mildsalzig im Geschmack
mit feinen Gewürz- und
leichten Rauchnoten.
Zart und mürbe im Biss.

ROTE bzw. GRÜNE
PLOMBEN
sichern Herkunft
und Qualität



ROT

Verarbeitung durch
einen registrierten
Fleischereibetrieb



GRÜN

Mast, Zerlegung
und Verarbeitung
am selben Betrieb



SO SCHMECKT TRADITION
AUS DEM GAILTAL!



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

