AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

PREGIS®

Speck:
la tradizione del gusto di montagna.

Lo **Speck** è uno dei più ricercati e gustosi salumi italiani.
Le sue radici affondano nel cuore dell'Alto Adige, una terra straordinaria, dove regnano montagne, corsi d'acqua, aria fresca e luce solare.
Risalgono al **XVIII secolo** le prime notizie ufficiali che presentano il nome "Speck" in forma scritta. Già nel corso del Duecento un salume che abbia le caratteristiche di questo prodotto appare però in registri di macellai. Il termine deriverebbe dall'alto tedesco spek, la cui traduzione è "grasso, spesso".
Questo salume è caratterizzato da una **facile e lunga conservazione.** I contadini altoatesini, dunque, idearono questo salume a causa della necessità di ottenere un prodotto da consumare nel corso dell'anno, e non immediatamente, o successivamente alla macellazione dei maiali allevati, che avveniva a dicembre.
Lo Speck deriva da **cosce di suino attentamente selezionate e disossate con cura** (quindi senza osso e senza fesa) e combina l'usanza di stagionare gli alimenti con l'affumicatura che contraddistingue molti prodotti dell'Europa settentrionale. Un prodotto che da decenni vanta qualità uniche e raffinate.

La selezione firmata Pregis:

Lo Speck una volta affettato, si presenta come un prosciutto crudo lievemente **affumicato,** ottenuto a partire da tagli selezionati di carne suina. Il suo **sapore** è straordinariamente **equilibrato e speziato**, delicato. Una delle caratteristiche che consentono di ottenere un salume in cui tutte le sfumature del gusto risultano infatti valorizzate, è proprio il basso contenuto salino, accanto **all'affumicatura e stagionatura** all'aria aperta.
Da secoli, gli ingredienti utilizzati per la produzione di questo prodotto sono **sale, spezie, aria pulita** e incontaminata di montagna e **fumo** di legno di faggio.
Pregis ha selezionato per voi solo il meglio, speck prodotti secondo i metodi della tradizione, classificati in 4 categorie distinte, diversificate per tipologia di produzione e caratteristiche, come di seguito descritte:

Selezione GOLD:
l'autentico "Speck Alto Adige IGP" nelle sue diverse varianti di taglio, con stagionatura di 21/22 settimane ed uno speciale Speck di eccellenza prodotto nel cuore delle Dolomiti Friulane (stagionatura di 16 settimane).

Selezione SILVER:
Speck saporito, caratterizzato da una morbida nervatura di grasso, leggermente rosata, ai lati del taglio di colore rosso scuro, sottoposto ad affumicatura a freddo e stagionatura in ambienti freschi per 17/20 settimane.

Selezione SILVER PREGIS
le SPECIALITÀ di Pregis: Speck prodotto da cosce suine magre provenienti da allevamenti di qualità, selezionate e adeguatamente tagliate - a marchio PREGIGUSTO, con stagionatura di 16 settimane circa.

Selezione BRONZE:
Speck dal gusto equilibrato, sapido ma nella giusta misura, con una punta di dolcezza conferita dalle carni suine e soprattutto dalle spezie, con stagionatura dalle 10 alle 12 settimane.

SPECK STELLA ALPINA

✓ Prodotti a Marchio Pregis

Lo SPECK Stella Alpina PREGIGUSTO utilizza esclusivamente materia prima selezionata e racchiude il vero gusto dello Speck del Trentino-Alto Adige.
La lavorazione prevede l'utilizzo di **cosce di suino** già **disossate, rifilate e pulite,** proveniente da paesi CE, a queste viene aggiunta la concia, una ricetta segreta di erbe aromatiche e spezie che si tramanda da almeno tre generazioni.
Le carni così conciate restano a riposo e vengono periodicamente girate per consentire una uniforme infiltrazione delle carni. Si procede con **asciugatura e affumicatura** in cui vengono utilizzati legni di faggio, questa sarà volutamente lieve e delicata e fornirà un retrogusto dolce per arricchire il profumo delle carni senza sovrastare il suo sapore originale. Segue una stagionatura media, per **16 settimane** il prodotto è tenuto a **temperatura e umidità controllata** all'interno di celle, quindi si procede al confezionamento.
Lo SPECK Stella Alpina PREGIGUSTO è disponibile in formati da 1, 2 e 4 kg sfusi in cartoni da 2, 4 e 8 pezzi.
Scopri la sua bontà nelle preparazioni di primi piatti o ricchi buffet in abbinamento a verdure o formaggi.

Speck Partner...

SPECK ALTO ADIGE, 3 STELLE, 5 STELLE

I sapori di un tempo, da scoprire tutti i giorni.

Il partner scelto da Pregis per questi prodotti di eccellenza (tra gli altri, lo Speck Alto Adige) è l'azienda **Mendel**, che non è altro che la somma di mezzo secolo di esperienze e caratterizzata da importanti costanti: il carattere familiare dell'impresa, il rispetto delle tradizioni, la voglia di crescere e una quasi maniacale passione per la **qualità.**
Oltre 50 anni di storia, dunque, che nasce e cresce dalle altezze del passo Mendola alle bellezze di **Termeno** sulla Strada del Vino, dove l'esperienza antica delle comunità di montagna ed il dinamismo delle **rigogliose valli dell'Alto Adige** ha portato con sè il know how per trasferire antiche conoscenze e **tradizioni** in una dimensione imprenditoriale e produttiva **moderna** ma sempre votata all'assoluta qualità.

SPECK CHEF CLASSICO

Lo specialista nella produzione di Speck.

La scelta di Pregis si chiama **Recla**, una famiglia che ha alle spalle una storia che trova inizio nel **1620** e si consolida nel **1985** quando Gino e Franz, gli attuali proprietari, realizzano la prima impresa d'esportazione, con sede a **Silandro**, in **Val Venosta.**
La produzione di speck rappresenta una **tradizione antica, trasmessa di generazione in generazione.**
Oggi gli stabilimenti di produzione, i costanti investimenti e miglioramenti della qualità sono stati valutati molto positivamente da importanti partner commerciali. Grazie all'assoluta **affidabilità** in materia di fornitura e adempimento degli **standard qualitativi,** infatti, l'azienda è riuscita a creare delle collaborazioni fondate su un rapporto di grande **fiducia**: un aspetto certamente decisivo per il successo su tutti i mercati e fulcro della filosofia di Recla.

SPECK SAURIS

A SAURIS DAL 1862

Il profumo di Sauris in ogni fetta.

Sauris-Zahre: un luogo incantato ed isolato, una comunità unica per tradizioni e cultura. L'insieme di questi elementi è il Prosciuttificio Wolf Sauris, scelto da Pregis per i suoi clienti.
Dal 1862 l'azienda produce salumi nel cuore delle **Dolomiti friulane,** (Sauris è il comune più alto del Friuli Venezia Giulia), in un luogo isolato e distante dalle comodità. Un territorio unico che rende inimitabili anche i prodotti che lì nascono.

Tutto è pensato per fare in modo che le lavorazioni delle carni conservino le caratteristiche e le espressioni di **sapore** tipiche del **prodotto tradizionale.** Così i salumi hanno un proprio timbro gustativo e distintivo.
Tutti i salumi sono affumicati, per definizione. Un'arte che non ha segreti: **legno di faggio, fuoco ed esperienza.** Un'affumicatura a freddo, dolce e lieve che dona ai prodotti un inconfondibile profumo.
Materie prime scelte con cura ed attenzione, ingredienti semplici senza glutine ed altri allergeni, una leggera affumicatura naturale con legno di faggio e la giusta stagionatura in alta montagna sono la semplice ricetta di questi salumi.

SPECK

Una montagna di sapore.
I prodotti scelti da Pregis e firmati **Moser** hanno tutti un sapore unico, perché nascono tra aria pura, torrenti cristallini, malghe ordinate e montagne incontaminate.
Tutte le specialità proposte sono prodotte esclusivamente da **carni magre e sode di cosce di maiale selezionate.** La scelta delle materie prime è sottoposta a severi **controlli** come la valutazione della percentuale di grasso, il peso, la temperatura e il pH. Solo dopo aver superato questi esami la carne della coscia viene disossata, seguendo il metodo tradizionale.
Aria pura di montagna, rispetto di secoli di tradizioni sempre moderne, passione e cura: è questa la ricetta che rende unico il sapore dello speck che, fetta dopo fetta, sprigiona vera montagna di gusto.

SPECIALITA' COTTE

Dal 1951 diamo forma ai sapori!
L'affidabilità dei salumi nasce dall'impiego di **ingredienti selezionati** con cura: vengono scelte solo carni di suino rigorosamente **di qualità.** Queste le caratteristiche distintive della selezione Pregis e firmata Salumificio Brugnolo, un'azienda in grado di coniugare la produzione più tradizionale di **specialità tipiche venete** con la produzione di prodotti di più **largo consumo** destinati alla grande distribuzione ed alla ristorazione.
Spezie e aromi della tradizione veneta che uniti a **60 anni** di esperienza nell'arte dei salumi sono la ricetta presente tutti i giorni sulle tavole dei clienti.

SPECK ALTO ADIGE

Speck Alto Adige IGP:
il marchio di qualità garantito dal
Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Lo speck è un salume che coniuga la tradizione nordica dell'affumicatura con quella tipicamente padana della stagionatura con sale e spezie. Il risultato è un prodotto con un equilibrio del tutto particolare tra affumicatura e sapidità.
L'indicazione geografica protetta Speck dell'Alto Adige o Südtiroler Markenspeck o Südtiroler Speck è riservata al prodotto ottenuto dalla coscia di suino disossata, moderatamente salata ed aromatizzata, affumicata "a freddo" in locali appositi.
Solo quando il marchio Alto Adige viene impresso a fuoco nella cotenna, tutto è davvero come vuole la tradizione. Solo allora infatti lo speck è un autentico **"Speck Alto Adige IGP"**. La sigla IGP sta per **"Indicazione Geografica Protetta".** Un riconoscimento che l'Unione Europea attribuisce a quei prodotti alimentari che vengono elaborati secondo metodi tradizionali, in una determinata area geografica. Dal 1996 può utilizzare la denominazione "Speck Alto Adige IGP" soltanto quel prosciutto prodotto in Alto Adige da cosce suine in base al procedimento tradizionale. Gli ingredienti sono da decenni: poco sale, poco fumo e tanta aria fresca di montagna e naturalmente anche il tempo. Solo quando tutti i criteri di **qualità** sono soddisfatti e tutti i **controlli** sono stati superati, lo speck può utilizzare la sua denominazione geografica protetta "Alto Adige".
Per garantire questa qualità, nel 1992 fu fondato il "Consorzio di Tutela Speck Alto Adige". Al consorzio aderiscono solo quei produttori che si impegnano a produrre lo speck secondo metodi tradizionali e che superano tutti i controlli previsti dal disciplinare di produzione. Gli ispettori **controllano la stagionatura, il rapporto tra le parti grasse e magre, il contenuto salino, l'aspetto, la consistenza, l'aroma e il sapore.** Un sistema, questo, per verificare il rispetto dei criteri di qualità in tutte le fasi della lavorazione del prosciutto: dalla selezione della carne, fino al prodotto finito.

CARATTERISTICHE:
Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente arrotondata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta, di forma squadrata (misure 23 x 30 x 8 cm circa.).
L'affumicatura assicura la stabilità del prodotto; le qualità organolettiche sono apprezzate entro i primi 20 gg dalla data di sconfezionamento.

INGREDIENTI:
Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante, antiossidante. Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Paesi C.E.

DICHIARAZIONI:
Senza lattosio e senza glutine.

CONSERVAZIONE:
E' consigliata la conservazione in luogo fresco e asciutto (max 20°C)

SPECK ALTO ADIGE

Gold

MENDEL

- stagionatura: 21 / 22 settimane ca.
- calo peso naturale da inizio a fine ciclo: 39 / 40% ca.
- Zona di produzione: Alto Adige
- No OGM
- TMC: 150 gg

Gold

02050223

SPECK ALTO ADIGE IGP INT KG4,5 SV MENDEL

Peso Unitario:

4,5 Kg ca.

Pezzi x Cartone:

2 (9 Kg ca.)

Gold

02050217

SPECK ALTO ADIGE IGP 1/2 KG2,2ca S/V

Peso Unitario:

2.25 Kg ca

Pezzi x Cartone:

4 (9 Kg ca.)

Gold

02050224

SPECK ALTO ADIGE IGP 1/4 KG1,1 SV MENDEL

Peso Unitario:

1.13 Kg ca.

Pezzi x Cartone:

8 (9 Kg ca.)

SPECK SAURIS Gold

- ✓ stagionatura: 16 settimane ca.
- ✓ Zona di produzione: Dolomiti friulane
- ✓ No OGM
- ✓ Shelf life: 90 giorni

CARATTERISTICHE:
È una delle specialità più rinomate e caratteristiche di Sauris.
Prodotto da cosce magre di suino, grazie ad un'antichissima ricetta tuttora rispettata ed alla lenta stagionatura, acquista una morbidezza ed una dolcezza uniche.

INGREDIENTI:
Coscia di suino, sale, pepe, piante aromatiche, conservante.

ORIGINE MATERIA PRIMA:
Paesi C.E.

Zona di produzione:
Tutte le operazioni produttive e di confezionamento sono eseguite a Sauris (UD) a 1.212 m s.l.m.
Prodotto iscritto nell'Elenco dei prodotti tradizionali (D.M. 22/07/04).

MODALITÀ PRODUTTIVE:
Sezionamento - Salatura - Affumicatura tradizionale con legna di faggio - Stagionatura – Confezionamento

DICHIARAZIONI:
Senza lattosio e senza glutine.

Gold

02050212

SPECK DI SAURIS 1/2 KG 2,5ca S/V

Peso Unitario:
2.5 Kg ca

Confezione:
Sottovuoto

Pezzi x Cartone:
4 (10 Kg ca.)

SPECK 5 STELLE

silver

MENDEL

- ✓ stagionatura: 17 / 20 settimane ca.
- ✓ calo peso naturale da inizio a fine ciclo: 36 /38 % ca.
- ✓ Zona di produzione: Alto Adige
- ✓ No OGM
- ✓ TMC 150 giorni

silver

02050216

SPECK 5 STELLE INTERO SFUSO KG 4,5ca

Peso Unitario:

4.50 Kg ca.

Pezzi x Cartone:

2 (9 Kg ca.)

✓ Pronto al taglio

silver

02050215

SPECK 5 STELLE P.TAGLIO INTERO KG4ca S/V

Peso Unitario:

4.50 Kg ca.

Pezzi x Cartone:

2 (9 Kg ca.)

CARATTERISTICHE:

Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente arrotondata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta, di forma squadrata (misure 23 x 30 x 8 cm circa.). L'affumicatura assicura la stabilità del prodotto; le qualità organolettiche sono apprezzate entro i primi 20 gg dalla data di sconfezionamento.

INGREDIENTI:

Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante, antiossidante.
Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Paesi C.E.

DICHIARAZIONI: Senza lattosio e senza glutine.

CONSERVAZIONE:

E' consigliata la conservazione in luogo fresco e asciutto (max 20°C)

silver

02050214

SPECK 5 STELLE 1/2 KG 2,2 ca S/V

Peso Unitario:

2.25 Kg ca

Pezzi x Cartone:

4 (9 Kg ca.)

SPECK CHEF CLASSICO

silver

Recla

- ✓ stagionatura: 16/18 settimane ca.
- ✓ Zona di produzione. Alto Adige
- ✓ No OGM
- ✓ TMC: 105 giorni

silver

02050074

SPECK CHEF CLASSICO INT KG5 RECLA

Peso Unitario:
5 Kg ca.

Pezzi x Cartone:
2 (10 Kg ca.)

CARATTERISTICHE:
La coscia intera viene disossata e rifilata da tendini e grasso, sottoposta a salatura a secco e ad affumicatura, quindi a stagionatura. Ad ultimazione della stagionatura, il prodotto viene lavato e asciugato. Tutto il processo avviene in temperatura e umidità costantemente controllate.
Stagionato tra le 16 e le 18 settimane, questo speck trova un impiego eccezionale nelle pietanze calde, ideali per sottolineare la pienezza del suo aroma. Sopportando bene il calore, il suo gusto emerge in particolar modo nelle preparazioni al forno.
Colore: tipico marrone scuro/rosso vivo, tipico di prodotto stagionato, inframezzato dal colore bianco/rosato del grasso.
Sapore: delicato, aromatico, leggermente affumicato.

INGREDIENTI:
carne di suino, sale, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: nitrito di sodio.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Paesi C.E.

DICHIARAZIONI: senza lattosio e senza glutine.

CONSERVAZIONE: max +7°C

Suggerimenti:

Prima di consumarlo, si consiglia di estrarre lo speck dalla confezione e lasciarlo riposare per qualche istante a temperatura ambiente, in modo che sprigioni tutto il suo aroma.

SPECK STELLA ALPINA

silver Pregis

- ✓ Prodotti a Marchio Pregis
- ✓ stagionatura: 16 settimane ca.
- ✓ Zona di produzione: Alto Adige
- ✓ No OGM
- ✓ shelf life 110 giorni

silver Pregis

02050094

SPECK STELLA ALPINA INT RETE KG4 PREGIS

Peso Unitario:
4 Kg

Confezione Primaria
Intero sfuso

Pezzi x Cartone:
2 (8 kg ca.)

Conservazione:
Conservare in cella frigo ad una temperatura max di + 4 °C

✓ senza cotenna

silver Pregis

02050226

SPECK STELLA ALPINA 1/2 S/COT KG2 SV PRE

Peso Unitario:
2 kg ca

Confezionamento primario:
Trancio a metà sottovuoto

Pezzi x Cartone:
4 (8 kg ca.)

Conservazione:
Conservare in cella frigo ad una temperatura max di + 7 °C

CARATTERISTICHE:
Aspetto tipico; colore rosso della parte magra e bianco della parte grassa; profumo leggermente affumicato; consistenza soda, mediamente elastica; sapore speziato.

INGREDIENTI:
Carne di suino, sale, spezie, destrosio, fruttosio, conservante, antiossidante.
Utilizziamo materie prime provenienti da fornitori qualificati, sottoposti a controlli qualità interni previsti dal sistema di certificazione di sistema e di prodotto, certificati IFS.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Paesi C.E.

DICHIARAZIONI: Senza lattosio e senza glutine.

silver Pregis

02050092

SPECK STELLA ALPINA 1/2 KG2 S/V PREGIS

Peso Unitario:
2 Kg

Confezione Primaria
Trancio a metà sottovuoto

Pezzi x Cartone:
4 (8 kg ca.)

Conservazione:
Conservare in cella frigo ad una temperatura max di + 4 °C

silver Pregis

02050227

SPECK STELLA ALPINA 1/4 KG1 S/V PREGIS

Peso Unitario:
1 kg ca.

Confezionamento primario:
Trancio 1/4 sottovuoto

Pezzi x Cartone:
8 (8 kg ca.)

Conservazione:
Conservare in cella frigo ad una temperatura max di + 7 °C

SPECK 3 STELLE

Bronze

- ✓ stagionatura: 10 / 12 settimane ca.
- ✓ calo peso naturale da inizio a fine ciclo: 28 / 30 % ca.
- ✓ No OGM
- ✓ TMC 150 giorni

CARATTERISTICHE:
Coscia di suino (senza osso e fesa, leggermente arrotondata), salmistrata ed affumicata al naturale, consistenza compatta, di forma squadrata (misure 23 x 30 x 8 cm circa.).
L'affumicatura assicura la stabilità del prodotto; le qualità organolettiche sono apprezzate entro i primi 20 gg dalla data di sconfezionamento.

INGREDIENTI:
Carne di suino, sale marino, piante aromatiche, spezie, zucchero, destrosio, conservante, antiossidante.
Esposizione al fumo di legni aromatici non resinosi.

ORIGINE MATERIA PRIMA: Paesi C.E.

DICHIARAZIONI: Senza lattosio e senza glutine.

CONSERVAZIONE:
E' consigliata la conservazione in luogo fresco e asciutto (max 20°C)

Bronze

02050220
SPECK 3 STELLE INTERO SFUSO KG4,5ca

Peso Unitario:
5.10 Kg ca.

Pezzi x Cartone:
2 (10 Kg ca.)

Bronze

02050219
SPECK 3 STELLE 1/2 KG 2,2ca S/V

Peso Unitario:
2.59 Kg ca.

Pezzi x Cartone:
4 (10 Kg ca.)

SPECIALITA' COTTE

CARATTERISTICHE:
Coscia di suino disossata a taglio speck con cotenna: cotta in forno a vapore e successivamente affumicata.
Colore: rosa abbastanza omogeneo con la presenza di frammenti di spezie in superficie; profumo: delicato tipico di cotto con erbe aromatiche e leggermente affumicato: sapore: dolce, tipico di arrosto contenente erbe aromatiche; consistenza: morbido e compatto senza fratture e vacuoli.

INGREDIENTI:
Coscia di suino, sale, saccarosio, destrosio, proteine del latte, aromi, spezie. Antiossidante, stabilizzanti, gelificante , conservante.

ORIGINE MATERIA PRIMA:
Carni provenienti dal territorio nazionale o dalla Comunità Europea.

DICHIARAZIONI: Senza glutine.

CONSERVAZIONE: in frigorifero a 4°C

- ✓ No OGM
- ✓ Shelf life: 90 giorni
- ✓ TMC 80 giorni

02050097
SPECK COTTO 1/2 KG3 S/V
Peso Unitario:
3.2 Kg
Confezione:
Busta in PA/PE tagliato a metà
Pezzi x Cartone:
4