



Genussvoll genießen (Temperieren)

Unser Südtiroler Speck, Geselchtes, Salami und Wurzen entfalten ihr volles Aroma, wenn Sie temperiert serviert werden. Nehmen Sie die Lebensmittel dazu einfach mindestens 60 min. vor dem Verzehr aus der Verpackung bzw. dem Kühlschrank. Der Speck muss bei Raumtemperatur atmen, damit er sein volles Aroma entfalten kann. Den Speck, Geselchtes oder die Salami können Sie später aufschneiden.

Mein Tip: je feiner die Scheiben geschnitten werden, desto vollmundiger ist der Geschmack.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Wie lagert man eigentlich den Speck Zuhause

Südtiroler Speck ist von Haus aus durch sein Herstellungsverfahren bereits haltbar. Trotzdem sollte der Südtiroler Speck grundsätzlich kühl gelagert werden. Damit er auch bis zum Schluß seinen Geschmack behält und das Austrocknen verhindert wird, darf der Speck auf keinen Fall luftdicht gelagert werden. **Der Speck muss atmen können.** Dies erreichen Sie, wenn Sie den Speck in ein Stofftuch wickeln oder in einem leicht abgedeckten Behälter aufbewahren. (z.B. zwischen 2 tiefen Teller abgedeckt).

Wichtig ist: Speck und Wurstwaren nicht luftdicht lagern !

Ausgetretenes und kristallisiertes Salz auf Speck oder Geselchtes mit einem in Olivenöl getränkten Lappen einfach entfernen. Alle milchfarbigen und weißen Beläge können auch aus Salz entstehen und sind unbedenklich. Diese ebenso mit einem Lappen abwischen. Vermeiden Sie auch das Lebensmittel mit starkem Eigengeruch daneben gelagert werden.

In der Vakuumverpackung hält sich der Speck an einem kühlen, dunklen Ort oder im Kühlschrank über mehrere Monate ohne an Qualität zu verlieren. Aber er reift in der Verpackung auch nicht weiter, da er keine Feuchtigkeit verlieren kann.

Hinweis: Unsere Waren werden immer eingeschweißt (vakuumiert) verpackt und versendet. Sollten Sie dennoch Luft in der Verpackung fühlen/sehen, packen Sie den Speck bitte sofort aus und wickeln ihn in ein trockenes, sauberes Tuch und legen Sie ihn in den Kühlschrank.