



# CUCINA TIROLESE

con speck e prosciutto



15  
gustose  
ricette

Edizione 1

# Una varietà straordinaria!

## Cucinare con lo speck e il prosciutto del Tirolo



Mhhhh  
hmmm!  
Ce n'è  
per tutti i gusti!

Noi tirolesi amiamo i canederli allo speck. Ma la cucina del Tirolo ha tante sfaccettature, tante quante sono le vette delle nostre montagne. Che sia cottura al forno o in padella, piatti sostanziosi o leggeri - nella nuova cucina tirolese si trova la ricetta giusta per ogni gusto. Con questo speciale e compatto ricettario vi invitiamo a scoprire e a gustare la straordinaria varietà che portano in cucina lo speck e il prosciutto del Tirolo.

Divertitevi a sperimentare e buon appetito!

### *Classici tirolesi*

- 04 Canederli di speck fritti
- 05 Purè di patate e speck croccante
- 06 Strudel di speck e crauti alla tirolese
- 06 Omelette del contadino

### *Piccole prelibatezze*

- 08 Speck e miele su lattuga
- 09 Omelette di asparagi alla tirolese
- 09 Crema da spalmare con prosciutto e noci

### *Pasta alla tirolese*

- 10 Ravioli alla tirolese
- 11 Pasta al forno con Speck
- 11 Pasta con bietole e Sticks di Speck

### *Delizie da forno*

- 12 Flammkuchen (pizza bianca) alla tirolese
- 14 Patate al cartoccio alla tirolese
- 14 Quiche con speck e cipolle
- 16 Pizza con asparagi e speck
- 16 Sformato di verdure miste con cubetti di prosciutto light

- 18 La "scuola dello speck"



**08** *Piccole prelibatezze*





**04** *Classici tirolesi*

La 18

## "scuola dello speck"

*Per veri Tirolesi  
(e per quelli che lo vogliono diventare)*



**10** *Pasta alla tirolese*



**12** *Delizie da forno*

*Questa è l'autentica  
cultura tirolese  
del gusto*



= Principiante



= Cuoco dilettante esperto

# CLASSICI TIROLESIS CON CARATTERE

Dal gusto deciso, saporito, buono! I classici tiroleses che scaldano il corpo e l'anima.

Buoni  
come li fa  
la nonna...

Canederli  
allo speck  
fritti

# Canederli allo speck fritti

Per 4 persone | Tempo: ca. 60 min.



1 cipolla, 2 spicchi d'aglio,  
100 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL,  
100 g di manzo lessato, 50 g di burro, sale,  
pepe, 1 cucchiaino di maggiorana essicata,  
1 cucchiaino di prezzemolo tritato, 250 g di pane  
raffermo, 2 uova, 200 ml di latte, 2-3 cucchiari di  
farina setacciata

- grasso per frittura q.b.
- brodo ristretto di carne di manzo

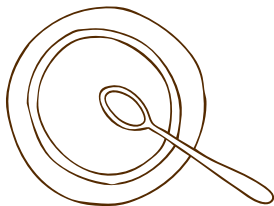
1. Tagliare a dadini la cipolla, l'aglio e la carne di manzo. Poi farli imbiondire nel burro con i Cubetti di Speck. Mescolare con sale, pepe, maggiorana e prezzemolo e amalgamare con il pane raffermo.

2. Incorporare le uova, il latte e la farina e lasciar riposare l'impasto per 15 min.

3. Portare il grasso per friggere a ca. 170 °C. Con l'impasto formare dei piccoli canederli e friggerli per 3-4 min. in abbondante grasso di frittura fino a farli dorate. Lasciarli sgocciolare su carta da cucina.

4. Disporre i canederli di speck in piatti fondi, bagnare con un mestolo di brodo e cospargerli di erba cipollina.

*Consiglio: i canederli allo speck si possono naturalmente preparare anche senza frittura. In tal caso farli bollire in acqua salata per ca. 15 minuti.*



*i Cubetti di Speck gustoso  
Per piatti saporiti si prestano  
meglio i dadini di speck  
e pancetta tirolese.*



# Purè di patate alla tirolese con speck croccante

Per 4 persone | Tempo: ca. 40 min.



800 g di patate, 1 piccola verza (ca. 500 g),  
ca. 150 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL,  
200 ml di brodo, 125 ml di latte caldo, 150 ml di  
panna montata, 3 cucchiari di cipolle arrostite,  
2 cucchiari di burro, 1 cucchiaino d'olio, 1 cuc-  
chiaino di maggiorana, 1/3 di cucchiaino di foglie  
di sedano di montagna macinate, 1 cucchiaino  
di cumino (raso), 1-2 cucchiaini di sale alle erbe

1. Pelare le patate, lavarle, tagliarle a pezzi e lessarle in acqua salata per ca. 20 min.

2. Dividere in quattro la verza, pulirla, eliminare la parte dura centrale e tagliarla a striscioline. Arrostire i Cubetti di Speck in olio bollente fino a renderli croccanti.

3. In una padella sciogliere 1 cucchiaino di burro, aggiungere la verza e cuocerla brevemente. Bagnare con brodo, insaporire con cumino a piacere e lasciare in cottura con il coperchio per ca. 10-15 min.

4. Schiacciare le patate con il latte e il burro rimasto. Lasciare sgocciolare la verza e poi unirla alle patate. Montare leggermente la panna, incorporarla e insaporire con maggiorana, foglie di sedano di montagna macinate e sale alle erbe.

5. Servire il purè di patate e verza cosparsi di speck croccante e cipolle arrostite.

*Foto della ricetta  
Pagina 7*

# Strudel di speck e crauti alla tirolese

**Per 4-6 persone | Tempo: ca. 60 min.**



**Per l'impasto:**

150 g di farina, 1 cucchiaino d'olio o burro, ½ cucchiaino di sale, 125 ml d'acqua tiepida  
Se si ha fretta, si può comprare anche una pasta per strudel già pronta.

**Per il ripieno:**

1 testa di cavolo bianco (ca. 600 g), 2 cipolle, 100 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL, 50 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe macinato al momento, 1 cucchiaino di semi di cumino

- farina per il piano di lavoro
- burro sciolto da spennellare

1. Per lo strudel di speck e crauti alla tirolese setacciare innanzitutto la farina sul piano di lavoro e formare una fontana. Aggiungere olio o burro, sale e acqua tiepida. Utilizzare solo la quantità d'acqua necessaria per ottenere una pasta elastica e liscia. Dividere l'impasto a metà e formare delle palle. Lasciare riposare per ca. 30 min. sotto una scodella leggermente riscaldata.

2. Per il ripieno lavare il cavolo bianco, eliminare la parte dura centrale e le coste più spesse, dividerlo in quattro e tagliarlo molto sottile o, meglio ancora, affettarlo. Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini.

3. Sciogliere il burro e rosolare leggermente a fuoco vivo la cipolla e i Cubetti di Speck gustoso. Aggiungere il cavolo bianco e mescolare, quindi insaporire con zucchero, sale, pepe e semi di cumino pestati. Eventualmente aggiungere un po' d'acqua. Coprire e stufare a fuoco basso per un quarto d'ora e poi lasciare raffreddare.

4. Preriscaldare il forno a 200 °C. Spianare le due porzioni di pasta per strudel formando una sfoglia molto sottile. Stenderle su un panno da cucina infarinato e distribuirci sopra il cavolo bianco. Ripiegare la pasta sui lati, poi arrotolare i due strudel aiutandosi con lo straccio da cucina e porli su una teglia rivestita con carta da forno. Alla fine spennellare con burro sciolto e cuocere in forno per circa 30 min. a 200 °C.



# Omelette del contadino alla tirolese



**Per 4 persone | Tempo: ca. 30 min.**

200 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL, 1 cucchiaino di burro, 3 cipolle, 6 uova, 125 ml di panna, 1 cucchiaino di sale, pepe, 1 mazzo di prezzemolo

1. Scaldare il burro in padella e friggere lo speck a cubetti fino a farlo diventare croccante. Tagliare le cipolle a rondelle sottilissime, aggiungerle e lasciare rosolare per 2-3 min.

2. Montare bene le uova e la panna con una frusta, aggiustare di sale e pepe. Tritare il prezzemolo, aggiungerlo e mescolare.

3. Versare il composto di uova sulle cipolle e lo speck preparati in precedenza, coprire e lasciare rapprendere, girare con cautela e rosolare a fuoco vivo per alcuni minuti.

*Consiglio: perfetta per utilizzare gli avanzi. Aggiungere per esempio peperoni e pomodori tagliati o dadini di pane abbrustolito.*





*Purè di patate  
alla tirolese*

*Ricetta a pagina 5*



*Omelette del contadino  
alla tirolese*



*Strudel di  
speck e crauti  
alla tirolese*



*Un piacere fruttato  
per l'estate*

## PICCOLE PRELIBATEZZE

Così leggere e così appetitose!  
Le strisce di prosciutto magro  
tirolese sono il coronamento di  
un piacere spensierato.

**3% di grassi**

*Tirolese Light  
Sticks di Prosciutto*  
Con solo il 3% di grassi, ma  
un gusto deciso, gli Sticks di  
prosciutto light sono l'ideale per  
la cucina moderna leggera.



## Speck e miele su lattuga



**Per 4 persone | Tempo: ca. 25 min.**

Distribuire 80 g di Tirolese Light Sticks di Prosciutto HANDL TYROL su una teglia e passare in forno a 200 °C per ca. 12 minuti, finché diventano croccanti. Versare 2 cucchiaini di miele sullo speck caldo e ripassare in forno per altri 2 minuti ca. per farlo caramellare leggermente, insaporire con pepe. Tagliare a fette sottili 50 g di formaggio tirolese di capra a pasta dura, tritare grossolanamente 2 cucchiaini di noci. Per il condimento mescolare 1 cucchiaino di miele, 2 cucchiaini di aceto di mele e 3 cucchiaini di olio di girasole, aggiustare di sale e pepe. Dividere e spezzare 3 cuori di lattuga, aggiungere 120 g di lamponi e le noci, quindi insaporire con il condimento. Disporre su un piatto, distribuire sopra i lamponi, le noci e il formaggio. Prima di servire guarnire l'insalata con lo speck e il miele, menta fresca ed eventualmente qualche fiore.





## Omelette di asparagi e speck alla tirolese

**Per 2 persone | Tempo: ca. 15 min.**



Lavare 2 mazzi di asparagi verdi e pelare la parte inferiore per un terzo. Tagliarli a bocconcini e rosolarli in olio di oliva in una padella. Sbattere 4 uova di media grandezza, 4 cucchiaini di formaggio di montagna tirolese grattugiato, 80 g di Tirolese Light Sticks di Prosciutto HANDL TYROL, sale e pepe e versare in padella con gli asparagi. Lasciare dorare l'omelette, girarla e cuocerla sull'altro lato sempre fino a farla dorare. Servire l'omelette di asparagi alla tirolese calda.

## Crema da spalmare con noci e prosciutto

**Per 4 persone | Tempo: ca. 25 min.**



Mescolare 80 g di Tirolese Light Sticks di Prosciutto HANDL TYROL con 200 g di quark. Poi spezzettare 50 g di noci e incorporarle al composto. Aggiungere crescione fresco, sale e pepe macinato. Guarnire con fette di Carré Light e crescione.

La crema da spalmare con noci e prosciutto è già pronta e la si può gustare al meglio sul pane nero friabile.

*Consiglio: la crema da spalmare si può conservare in frigorifero per 1-2 giorni.*



# PASTA ALLA TIROLESE

Una ventata mediterranea e gli aromi delicati delle squisite specialità allo speck e al prosciutto di HANDL TYROL.



## Ravioli alla tirolese

**Per 4 persone | Tempo: ca. 60 min.**

**Per la pasta:**

150 g di semola di grano duro, 150 g di farina, 3 uova, 1 cucchiaio di olio d'oliva, sale

**Per il ripieno:**

100 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL, 250 g di quark, 70 g di formaggio di montagna tirolese, rosmarino, timo, sale, pepe

1. Impastare semola di grano duro, farina, uova, olio d'oliva e sale fino a ottenere una pasta elastica e liscia, quindi avvolgerla in una pellicola per alimenti e riporla al fresco per ca. 1 ora.

2. Nel frattempo preparare il ripieno: mescolare i Cubetti di Speck con il quark, il formaggio di montagna grattugiato e le erbe tritate finemente.



3. Togliere dal frigorifero metà dell'impasto preparato in precedenza e stenderlo fino a ottenere una sfoglia sottile. Con un cucchiaino disporre sulla pasta il ripieno di speck e quark in piccole quantità a una distanza di ca. 5 cm l'una dall'altra. Sbattere l'uovo e spennellarlo sulla pasta tra le porzioni di ripieno.

4. Stendere anche l'altra metà dell'impasto, disporla sulla sfoglia di pasta preparata e premere leggermente. Separare i ravioli con una rotella tagliapasta e premere bene i bordi. Buttare i ravioli in acqua salata portata a bollore, abbassare la fiamma e cuocere la pasta senza coperchio per ca. 4 min. in acqua a bollore ridotto.

5. Togliere i ravioli, scolarli bene e servirli con burro fuso in padella.

# Pasta al forno con speck alla tirolese

Per 4 persone | Tempo: ca. 60 min.



250 g di pasta (ad es. penne),  
100 g di Sticks di Speck aromatico HANDL TYROL, 250 g di champignon, 1 peperone (rosso), 100 g di formaggio di montagna tirolese, 4 uova, 1/4 l di latte, 2 cucchiaini d'olio, maggiorana, sale, pepe, peperoncino in polvere (delicato), prezzemolo, grasso (per lo stampo)

1. Cuocere la pasta al dente per 10-12 min. in abbondante acqua salata bollente, scolare e raffreddare sotto l'acqua. Pulire e lavare gli champignon e il peperone. Dividere gli champignon a metà o in quattro a seconda della grandezza, tagliare il peperone a pezzetti. Lavare le erbe aromatiche, staccare le foglie con le dita e tritarle finemente - tenerne da parte un po' per guarnire.

2. Scaldare l'olio, rosolarvi gli champignon, il peperone e gli Sticks di Speck aromatico, quindi aggiungere le erbe e aggiustare di sale e pepe. Poi mischiare con la pasta cotta e versare in uno stampo per sformati unto. Sbattere le uova e il latte, insaporire con sale, pepe e peperoncino e versare sulla pasta. Grattugiare sopra il formaggio. Cuocere lo sformato in forno preriscaldato (ventilato a 175 °C) per 30 min. Guarnire e servire caldo.



*Colorato è meglio: la bietola verde è ricca di sostanze minerali preziose.*

# Pasta con bietole e Sticks di Speck

Per 4 persone | Tempo: ca. 25 min.



400 g di pasta (ad es. tagliatelle),  
4 coste di bietola, 75 g di Sticks di Speck aromatico HANDL TYROL, 4 cipollotti, 2 scalogni, 150 ml di Grüner Veltliner, 1 cucchiaio abbondante di burro, un po' di menta per guarnire, 1 cucchiaio d'olio di semi di girasole, 50 g di pane bianco, 5 cucchiaini di erbe tritate grossolanamente (ad es. menta, cerfoglio, prezzemolo,...), erba cipollina, sale, pepe

1. Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolare e tenere da parte ca. 100 ml di acqua di cottura. Passare al mixer il pane bianco con le erbe.

2. Tagliare a pezzettoni la bietola e i cipollotti, sbucciare lo scalogno e tagliarlo a dadini. In una padella con un cucchiaio di olio di semi di girasole rosolare le striscioline di speck fino a farle diventare croccanti, toglierle dalla padella e nell'olio rimanente friggere la bietola, gli scalogni e i cipollotti. Versare il vino bianco e farlo evaporare, aggiungere l'acqua di cottura della pasta e il burro e finire di cuocere. Poi incorporare la pasta e il trito di erbe, quindi aggiustare di sale e pepe. Prima di servire guarnire con menta fresca.



# DELIZIE DA FORNO

Flammkuchen, pizza & affini sono perfetti per ogni occasione e si preparano facilmente. Stupite i vostri ospiti con una variante tirolese di questi piatti classici molto amati.



*Sticks di Speck aromatico  
Tagliato a strisce sottili, lo  
speck leggermente speziato  
dà quel certo non so che ai  
piatti decisi cotti in forno.*



## Flammkuchen alla tirolese

Per 4 persone | Tempo: ca. 40 min.

Per la pasta lievitata:

500 g di farina, 20 g di lievito (1/2 cubetto),  
3 cucchiaini di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale,  
ca. 250 ml di acqua tiepida

Per il ripieno:

200 g di Sticks di Speck aromatico HANDL  
TYROL, 250 g di cipolla (rossa), 2 cucchiaini di  
burro, 200 g di crème fraîche, sale, pepe

1. Mettere la farina in una terrina con il lievito spezzettato finemente, l'olio d'oliva, il sale e l'acqua tiepida. Impastare con un robot da cucina o a mano, fino ad ottenere un bell'impasto, quindi coprirlo e lasciarlo lievitare in un luogo caldo.



2. Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle sottili. Poi rosolarle alcuni minuti in padella con il burro, fino a farle imbiondire.

3. Mescolare la crème fraîche con sale e pepe.

4. Preriscaldare il forno a 200 °C. Dividere la pasta lievitata e stenderla in spianate sottili. Porle su una teglia rivestita di carta forno e distribuire la crème fraîche su ogni spianata. Farcire con le cipolle e gli Sticks di Speck croccante.

5. Cuocere la Flammkuchen tirolese in forno per circa 10 min. Servire subito dopo la cottura.



## Quiche con speck e cipolle

**Per 4 persone | Tempo: ca. 80 min.**



4 fogli quadrati (45 g) di pasta sfoglia, 750 g di cipolle, 100 g di Sticks di Speck aromatico HANDL TYROL, 2 cucchiaini di burro, pepe, sale, noce moscata, 2-3 cucchiaini di pangrattato, 200 ml di latte, 100 ml di panna, 4 uova, noci (tritate grossolanamente)

- farina per il piano di lavoro
- olio per friggere e ungere
- 4 stampi per quiche piccoli (da ca. 15 cm) o uno grande (ca. 30 cm)

## Patate al cartoccio alla tirolese

**Per 4 persone | Tempo: ca. 80 min.**



4 patate grandi, 150 g di Cubetti di Speck gustoso HANDL TYROL, 400 g di panna acida, 1 cipolla, 2 pomodori, prezzemolo, aglio, sale, pepe, una presa di zucchero, erba cipollina

- foglio di alluminio

**1.** Spazzolare bene le patate, cuocerle in acqua bollente per circa 15 min. Poi avvolgerle in un foglio d'alluminio e passarle in forno preriscaldato a 200 °C per circa 45 min.

**2.** Mischiare la panna acida con la cipolla tagliata finemente, l'aglio e il prezzemolo. Insaporire con sale, pepe e una presa di zucchero.

**3.** Togliere le patate dal forno ed eliminare metà del foglio di alluminio a partire dall'alto. Incidere le patate nella parte alta, premere leggermente per creare un'apertura e riempire con la panna acida.

**4.** Rosolare i Cubetti di Speck in padella per pochi minuti e distribuirli sul piatto. Guarnire la patata al cartoccio con i Cubetti di Speck rosolati, pezzetti di pomodoro ed erba cipollina.

**1.** Scongela la pasta sfoglia. Sbucciare le cipolle, dividerle a metà e tagliarle a listarelle sottili. Rosolare gli Sticks di Speck fino a farli diventare croccanti. Aggiungere le cipolle e far rosolare per ca. 10 min. finché diventano trasparenti. Insaporire con pepe e poco sale, lasciare raffreddare.

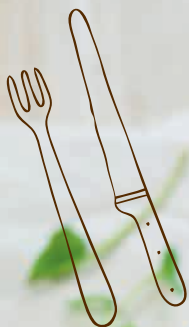
**2.** Ungere gli stampi per quiche. Stendere i dischi di pasta su un po' di farina, lasciandoli abbastanza spessi (ca. 19x19 cm). Ricoprire gli stampi con la pasta, premere i bordi ed eventualmente rimuovere la pasta in eccesso negli angoli. Cospargere il fondo di pangrattato.

**3.** Sbattere latte, panna e uova. Insaporire con sale, pepe e noce moscata. Distribuire la farcia di cipolle e speck negli stampini, versare sopra il composto di latte e uova.

**4.** Cuocere in forno preriscaldato (200 °C, ventilato 175 °C) per ca. 30 min. sul ripiano più basso. Servire calda e guarnire con le noci.

*Se cotta in piccoli stampi, questa quiche diventa uno snack protagonista di tutte le feste o - se servita con insalata in foglia - un raffinato antipasto.*





Quiche con  
speck e cipolle





*Consiglio: con gli asparagi verdi spesso è sufficiente pelare l'estremità inferiore. I gambi sottili di solito non vengono affatto pelati.*

*Pizza con asparagi e speck*



*Sformato di verdure miste*



# Pizza con asparagi e speck

Per 4 persone | Tempo: ca. 35 min.



## Per l'impasto:

400 g di farina, 20 g di lievito fresco, sale, 2 cucchiai di olio d'oliva, ca. 250 ml di acqua tiepida

## Per la farcitura:

300 g di asparagi, 100 g di Sticks di Speck aromatico o Speck Tirolese IGP preaffettato HANDL TYROL, 200 ml di passata di pomodoro, 100 g di mozzarella, 40 g di pecorino, 1 mazzetto di rucola, 2 cucchiai di aceto balsamico, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale, pepe, zucchero

**1.** Setacciare la farina e formare una fontana. Aggiungere il lievito sbriciolato, un pizzico di zucchero e 250 ml di acqua tiepida. Mescolare la farina per formare un preimpasto liquido. Lasciarlo lievitare per ca. 10 min. e poi lavorarlo con olio d'oliva e sale fino a ottenere una pasta omogenea, quindi lasciarla lievitare per ca. 15 min. in un luogo caldo.

**2.** Lavare gli asparagi, pelarli e tagliare le punte. Affettare i gambi in lunghezza e cuocerli in acqua bollente con sale e zucchero per ca. 5 min. Togliarli dall'acqua e lasciarli scolare. Preriscaldare il forno a 250 °C.

**3.** Dividere la pasta in quattro e spianarla su un po' di farina. Disporre la sfoglia su una teglia unta con l'olio. Distribuire sulla pasta la passata di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Cuocere le pizze in forno per ca. 8 min. sul ripiano più basso. Tagliare la mozzarella a cubetti, affettare finemente il pecorino. Distribuire sulle pizze la mozzarella, gli Sticks di Speck e gli asparagi e cuocere in forno per altri 4 min. Sfnare e farcire subito con rucola e pecorino. Versare qualche goccia di aceto balsamico e di olio d'oliva e servire.

# Sformato di verdure miste con cubetti di prosciutto light

Per 4 persone | Tempo: ca. 60 min.



## Per la pasta frolla:

200 g di farina setacciata, 100 g di burro freddo (tagliato a dadini), 1 uovo, 2 cucchiai d'acqua, 1 presa di sale

## Per il ripieno:

2 melanzane, 4 carote (2 arancioni e 2 viola), 3 zucchini (1 verde, 1 verde chiaro, 1 giallo), 5 pomodori ciliegini di diverso colore, 80 g di Sticks di Prosciutto Tirolese Light HANDL TYROL, 80 g di quark, 1 mazzetto di prezzemolo tritato, 30 g di noci tritate finemente, sale, pepe, 2 cucchiai d'olio di semi di girasole

**1.** Per la pasta frolla impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto elastico, avvolgere nella pellicola per alimenti e lasciare riposare per 30 minuti.

**2.** Tagliare la verdura a lamelle sottili in lunghezza, dividere ancora a metà le fette di melanzana e insaporire con sale e pepe. Tagliare a metà i pomodori ciliegini. Mescolare il quark con noci e prezzemolo, aggiustare di sale e pepe.

**3.** Stendere la pasta frolla in una sfoglia sottile e disporla in una teglia rotonda (ca. 24 cm), rivestita di carta forno. Distribuire sul fondo il quark e disporre la verdura alternandola per formare dei cerchi dall'esterno verso l'interno. Tagliare a cubetti gli Sticks di Prosciutto Light e distribuirli sulle verdure unitamente ai pomodorini, versare qualche goccia di olio di semi di girasole e cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per ca. 30 minuti.



# La “scuola dello speck”

Gli ingredienti migliori, un'autentica lavorazione a mano e il tempo. A noi di HANDL TYROL non serve altro per uno speck che è sulla bocca di tutti da generazioni.

*Qualità artigianale ai massimi livelli*



*Pezzi di carne selezionati della migliore qualità*

**1.** Per lo speck tirolese originale IGP si utilizzano esclusivamente pezzi interi di alta qualità.



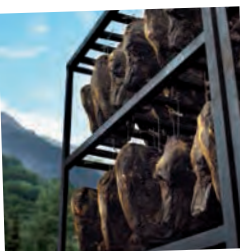
*Aromatizzato a mano*

**2.** La carne viene speziata a mano con sale marino, ginepro, pepe e un po' d'aglio e lasciata salmistrare per almeno tre settimane.



*Affumicatura delicata con legno di faggio*

**3.** Lo speck tirolese viene in seguito affumicato per circa una settimana su legno di faggio. È questo il processo che gli conferisce il suo tipico aroma.



*Lunga stagionatura all'aria di montagna tirolese*

**4.** Lo speck affumicato viene lasciato maturare per mesi all'aria pura dei monti del Tirolo.



*Controllo dei maestri dello speck*

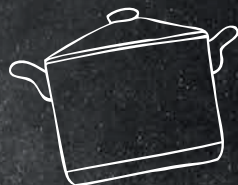
**5.** Ci vogliono sei mesi in tutto, prima che lo speck tirolese IGP, dopo aver superato i severi controlli dei nostri esperti sia pronto da gustare.

*Da oltre 113 anni i prodotti originali del Tirolo si sentono a casa con HANDL TYROL.*



## *Piccoli aiuti per un assoluto piacere*

Cucinare bene può essere davvero facile! Con i Cubetti e gli Sticks di Speck e prosciutto tirolesi della migliore qualità, pretagliati e pronti per l'uso, i vostri piatti preferiti riescono letteralmente in un batter d'occhio.



### *Cubetti di Speck gustoso*

Per i Cubetti di Speck gustoso vengono speziati a mano con spezie naturali solo pezzi interi di carne selezionata, si affumicano con cura, si lasciano stagionare all'aria delle montagne del Tirolo e successivamente si tagliano pronti per l'uso in cucina.



### *Sticks di Speck aromatico*

Tagliato a strisce sottili, lo speck leggermente speziato conferisce un tocco unico a deliziose pizze bianche, focacce, quiche, primi piatti e molto altro ancora.



### *Sticks di Prosciutto Tirolese Light – solo 3% di grassi*

Con solo il 3% di grassi ma un gusto deciso, gli Sticks di prosciutto light sono l'ideale per la cucina moderna leggera. Ad esempio per le insalate o per dare un tocco di raffinatezza alle zuppe o per molto altro ancora.



*Idale per la cucina  
attenta alla linea*



# Carbonara tirolese

consulta il sito  
[www.handltyrol.at/it](http://www.handltyrol.at/it)



Hai delle fantastiche  
ricette e idee da  
proporci?

Scrivici a  
[rezepte@handltyrol.at](mailto:rezepte@handltyrol.at)

Qui si possono  
trovare altre ricette  
"spettacolari"

