



Suren

Mit natürlichen Gewürzen und ganz viel Liebe werden die Teile von Vroni laut traditionellem Rezept eingesurt (gepökelt).



Selchn - Rachn

Mit wenig Rauch und ganz viel Luft werden die fast fertigen Hofprodukte mit frisch gepflückten Wacholdern und Buchenholz geräuchert.

Reifn

Damit das Aroma sich vollständig entfalten kann, geben wir unseren Produkten ganz viel Zeit zum reifen, bis wir das Endprodukt genießen dürfen.

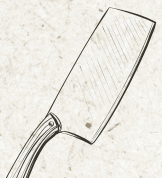


Zerlegen

Nach der Schlachtung werden die Schweine am Stampferhof von Patrick fachgerecht zerlegt. Dabei wird ganz besonders Wert auf die Qualität und Zartheit des Fleisches gelegt.

Tagliare

Presso il nostro maso, dopo la macellazione, la carne viene tagliata da Patrick con gran professionalità. Viene prestata particolare attenzione alla qualità e alla morbidezza della carne.



Salmistrare

Le parti tagliate vengono salmistrate ("suren/pökeln") con spezie naturali e con tanto amore, secondo la ricetta tradizionale, dalla nostra Vroni.



Affumicare

I prodotti, ormai quasi pronti, vengono affumicati con poco fumo di bacche di ginepro appena colte e legno di faggio e poi ben arieggiati.



Stagionatura

Affinché l'aroma raggiunga la sua pienezza lasciamo alla nostra carne tanto tempo per stagionare, infine possiamo gustare il prodotto finale.

Aufzucht

Die ausschließlich aus Südtirol stammenden Ferkel genießen ihr freies Leben mit ganz viel frischer Bergluft und Bewegung am Stampferhof. Die Fleischqualität wird vor allem durch die Fütterung von Heu und speziell ausgewähltem Getreide gegeben.

Allevamento

I porcellini, provenienti esclusivamente dall'Alto Adige, al Stampferhof possono muoversi in libertà e respirare aria fresca di montagna. La qualità della carne è data principalmente dall'alimentazione di fieno e di grano selezionato.



STAMPFERHOF

GENUSS & NATUR



Marende

Alle Produkte für eine traditionelle Marende finden Sie bei uns am Stampferhof: Bauernspeck, Kaminwürsten, Gselchts und Selchsschopf. Außerdem Bratwürste und Hauswürste. Nun heißt es nur mehr genießen und Mahlzeit!

Merenda

Al Stampferhof si possono trovare tutti i prodotti per una merenda tradizionale: Speck del contadino, salame e carne affumicata, oppure diversi tipi di salsicce. Ed ora siamo pronti a gustare, buon appetito!

Stampferhof der Familie Stampfer
Via Gfellweg 17 - Völs am Schlern / Fiè allo Sciliar
Südtirol / Italien - Alto Adige / Italia
T. +39 340 47 62 169 / info@stampferhof.it
www.stampferhof.it

