




Catalogo prodotti





Cari clienti, 

come azienda a conduzione familiare, mettiamo da sempre tutta la nostra passione in ciò che facciamo. Seguiamo personalmente ogni fase della produzione – dall' accurata selezione delle materie prime alla lavorazione, fino alla commercializzazione dei nostri prodotti. Questa presenza costante in ogni passaggio ci dà la certezza di sapere esattamente cosa vi offriamo: qualità autentica, frutto del cuore e dell'esperienza, per la quale mettiamo il nostro nome.

Rolando Larcher e famiglia

La nostra storia

Anni
'60

Fondazione Mendelspeck
di Roberto Larcher sul Passo della Mendola

1982

Nuova sede a Termeno
Ingresso della 2a generazione

1996

Espansione dell'azienda
e modernizzazione degli impianti di produzione

2015

Nuova sede produttiva
a San Lugano/Trodèna

2022

Ingresso della 3a generazione
figli di Rolando Larcher



Benvenuti da Mendelspeck – Qualità che si sente

Da generazioni mettiamo la qualità al primo posto: dalla scelta delle migliori materie prime provenienti da allevamenti controllati, fino al confezionamento del prodotto finito. Erbe aromatiche selezionate, sale marino e l'aria pura di montagna dell'Alto Adige danno vita a specialità che uniscono tradizione e gusto autentico.

Certificata IFS e autorizzata all'esportazione in numerosi Paesi del mondo, Mendelspeck garantisce i più alti standard nella salatura, stagionatura, affumicatura, taglio e confezionamento.

Scoprite con noi il piacere unico delle specialità altoatesine.



Qualità



Tradizione



Passione



La selezione dei nostri Speck

Ogni nostra specialità nasce da ricette di famiglia custodite con amore, lavorate a mano con dedizione e arricchite dall'esperienza di generazioni. Scegliamo solo ingredienti puri e naturali: le nostre miscele di spezie vengono massaggiate a mano, proprio come facevano i nostri nonni, per esaltarne ogni sfumatura di gusto.

L'affumicatura avviene lentamente, con legno di faggio povero di resina, che regala un profumo delicato e inconfondibile. È questo il **sapore Mendel** – autentico, tradizionale e capace di raccontare una storia ad ogni assaggio.



Speck Famiglia Larcher



Speck 5 stelle



Speck Alto Adige IGP



Speck 4 stelle



Speck 3 stelle



Antica Riserva

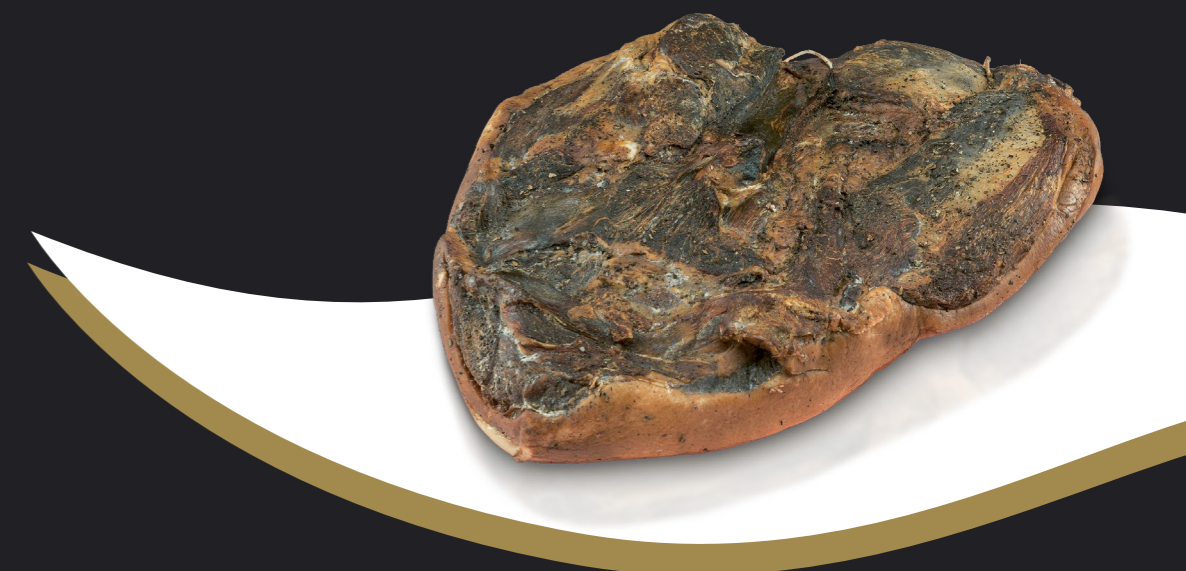
Scopri di più sui nostri prodotti





Linea Gourmet: Famiglia Larcher

Solo carne suina italiana proveniente da allevamenti controllati, massaggiato a mano e maturata a lungo, tanto da poter essere definita un prodotto di alta classe: ecco i nostri prodotti di qualità della linea Famiglia Larcher.



Esclusivamente
carne di maiale
italiana



Massaggiato a
mano e rigorosa-
mente limitata



Affumicatura
tradizionale con legni
selezionati



Lunga e lenta
stagionatura

Scopri di più
sui nostri prodotti





Speck 5 stelle



Tempo di stagionatura
Circa 5 mesi



Perfetto per
Affettati

Speck Alto Adige IGP



Tempo di stagionatura
Circa 22 settimane



Perfetto per
Affettati

Speck 4 stelle



Tempo di stagionatura
Circa 4 mesi



Perfetto per
Affettati & cucina

Speck 3 stelle



Tempo di stagionatura
Circa 3 mesi

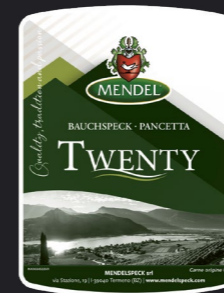


Perfetto per
Cucina

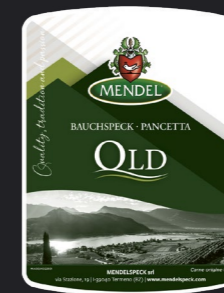


Pancetta

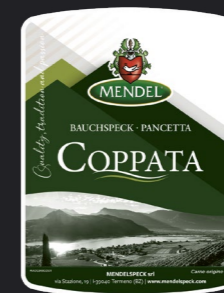
La nostra pancetta senza cartilagine viene salata a secco con sale marino, erbe aromatiche e spezie e, in alcune varianti, leggermente affumicata. Il tempo di stagionatura varia a seconda della variante, creando un gusto equilibrato e delicato. Oltre alla variante classica, la pancetta è disponibile anche affinata con peperoncino o pepe per una nota piccante.



Pancetta „Twenty“



Pancetta „Old“

Pancetta cotta
e affumicata

Pancetta Coppata

Scopri di più
sui nostri prodotti



Pancetta „Twenty“

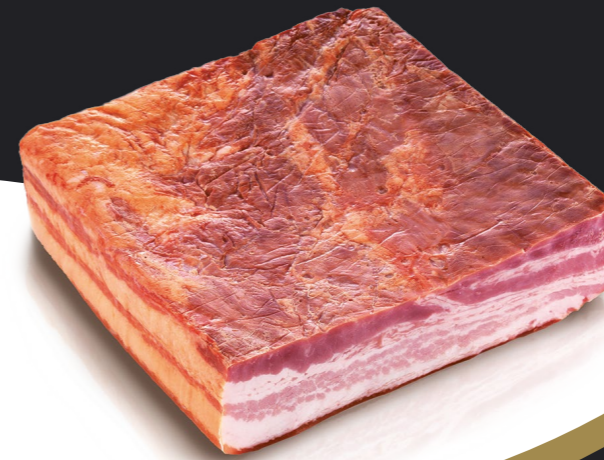


Metodo di lavorazione
Disponibile affumicata e non affumicata



Varianti
Pepe
Peperoncino

Pancetta cotta



Metodo di lavorazione
Affumicata



Formati disponibili
Anche nella versione doppia

Pancetta „Old“



Metodo di lavorazione
Disponibile affumicata e non affumicata



Formati disponibili
Anche nella versione doppia

Pancetta Coppata



Altre varianti disponibili



Salumi

Guanciale

Coppa, guanciale, lardo: il nostro assortimento celebra la ricca tradizione dei salumi altoatesini e italiani.



Coppa



Lardo



Filetto



Unica



Guanciale



Carne salada



Coppa



Carne salada

Scopri di più sui nostri prodotti





Salami & Kaminwürsten

Dal salame di selvaggina al classico salame Sale e Pepe fino alla tradizionale Mortandella, una specialità tipica della Val di Non, offriamo qualcosa per tutti i gusti.



Salame



Salame



Cervo / Capriolo / Cinghiale



Mortandella



Kaminwürsten



Salame di Selvaggina

Kaminwürsten & Mortandella



Scopri di più sui nostri prodotti





Prosciutti & Salumi cotti

Da oltre 50 anni produciamo specialità cotti dal gusto unico. Come materia prima utilizziamo carne proveniente da partner selezionati di cui ci fidiamo. Oltre al speck cotto con erbe aromatiche, produciamo anche prosciutti classici e affumicati, nonché altre varietà.

I nostri salumi sono ideali per piatti freddi, buffet o panini. I prodotti offrono una qualità affidabile e un aspetto gradevole al taglio. Grazie alla loro versatilità, sono ideali per la ristorazione, il Banco salumi e i grandi consumatori.



Prosciutto



Salumi da affettare



Würstel



Manzo cotto al vapore

Scopri di più sui nostri prodotti



Prosciutto cotto „Montagna“



Alta qualità



Metodo di lavorazione
Cotto a vapore

Prosciutto cotto "Praga"



Alta qualità



Metodo di lavorazione
Affumicato

Prosciutto cotto „Collina“



Scelto



Metodo di lavorazione
Cotto a vapore

Speck cotto tirolese



Alta qualità



Metodo di lavorazione
Affumicato



Lyoner & Krakauer



Perfetto per
Affettati

Würstel

Servelade, Snack, Meraner



Perfetto per
Consumo diretto



La vostra idea – la nostra competenza

Oltre alle nostre specialità tradizionali, in Mendelspeck siamo il partner ideale per creare insieme a voi soluzioni su misura. Formati personalizzati, etichette esclusive o il vostro marchio: sviluppiamo prodotti gastronomici adatti per le vostre esigenze e per conquistare i vostri clienti.

Con competenza, sensibilità per i materiali e conoscenza delle tendenze, realizziamo la vostra visione dalla prima idea fino al confezionamento finale. Flessibili, affidabili e con la serietà di un'azienda familiare, lavoriamo con passione per il vostro successo commerciale.

Creiamo insieme qualcosa di unico, che lasci il segno sul mercato.





Artigianalità per l'industria

Con la nostra linea Ready to Slice uniamo il sapere artigianale alle esigenze dell'industria alimentare moderna. I nostri prodotti sono pronti per il taglio affettamento industriale – senza cotenna, pressati, stabili nella forma ed estremamente efficienti nella lavorazione.

Questo significa: meno scarti, massima resa e un notevole risparmio di tempo. Come azienda familiare orientata alle soluzioni, offriamo non solo qualità, ma anche un approccio sostenibile, economico e pratico.

Mendelspeck – quando l'artigianato incontra l'efficienza.

Altri prodotti
disponibili
SU
richiesta!



Ready to slice





Mendelspeck S.r.l.
Via Stazione 19
Termeno sulla Strada del Vino
Alto Adige

www.mendelspeck.com

