

Italienische Wurstwaren

Italienische Wurstspezialitäten stehen bei den Deutschen hoch im Kurs. Premiumprodukte mit geschützter Herkunftsbezeichnung schärfen das Profil jedes Vollsortimenters. Mit diesen Italien-Klassikern liegen Sie immer richtig.

Gekochter Schinken

Einer der bekanntesten gekochten Schinken ist der Prosciutto Cotto di Parma. Er stammt aus denselben Keulen wie der Prosciutto di Parma. Das Besondere: Aus jeder Keule wird immer nur ein Schinken produziert.



Parmaschinken

Der Prosciutto di Parma ist ein luftgetrockneter Schinken aus der Provinz Parma, mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Er reift etwa zehn bis zwölf Monate. Für die Herstellung sind nur bestimmte Schweinerassen zulässig.



San Daniele-Schinken

Der San Daniele-Schinken stammt aus dem Friaul, mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Wie der Parmaschinken wird er aus bestimmtem Schweinefleisch hergestellt und reift mindestens zwölf Monate an der Luft.



Lardo

Hinter Lardo di Colonnata verbirgt sich eine Spezialität aus der Toskana: Schweinespeck mit einer besonderen Würz- und Kräutermischung, sechs Monate in Marmorbehältern gereift. Lardo eignet sich gut als Aromageber.



Südtiroler Speck

Der Südtiroler Speck ist ein geräucherter Rohschinken mit geschützter Herkunftsbezeichnung. Er reift etwa 22 Wochen bei einer Luftfeuchtigkeit von 60 bis 90 Prozent. Sein Salzgehalt darf fünf Prozent nicht übersteigen.



Bresaola

Die Bresaola stammt aus dem Alpental Valtellina in der Lombardei. Diese magerere Spezialität wird aus Rinderlenden hergestellt und luftgetrocknet. Tipp: Dünne Scheiben Bresaola mit Olivenöl, Zitronen und Parmesan servieren.



Mortadella

Mortadella-Varianten gibt es viele. Das geschützte Original kommt aus der Provinz Bologna, wird aus Schweinefleisch hergestellt, nach Tradition gewürzt und in Heißluftöfen bei 90 Grad gegart. Es gibt drei Qualitätsstufen.



Salami Cacciatore

Es gibt mehr als 40 italienische Salami-Sorten. Ein Klassiker ist die Cacciatore (übersetzt: Jäger-Salami). Sie besteht aus magerem, fein gehacktem Schweinefleisch und wird als kleine Wurst (60 bis 180 Gramm) angeboten.

