

**nocker**  
FOOD DOLOMITES



Lokaler Genuss aus  
dem Dorf der  
**3 Zinnen**



# Seit 1960

steht der Name Nocker nicht nur für Tradition, sondern auch für hochwertige Qualität: die ständigen strengen Kontrollen bei der Auswahl des Fleisches und dessen Verarbeitung gewährleisten ein einzigartiges und besonders schmackhaftes, lokales Produkt.

**Nocker-Qualitätsprodukte aus dem Land der 3 Zinnen.**

## UNSERE ZERTIFIKATE GARANTIEREN HÖCHSTE QUALITÄT



**DLG - DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT**

DLG - Ist die deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft. Mit ihren internationalen Tests ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa und gemäß internationaler Normen akkreditiert. Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ erhalten nur Produkte, die den Qualitätskriterien der DLG in besonderem Maße entsprechen.



**QUALITÄTSMARKE SÜDTIROL**

Die Abkürzung "g.g.A." steht für "geschützte geografische Angabe". Diese Auszeichnung gewährt die Europäische Union ausgewählten Produkten, die nach traditioneller Methode in einem bestimmten Gebiet hergestellt werden.



**IFS - INTERNATIONAL FOOD STANDART**

IFS - Der International Food Standard dient der Überprüfung und Zertifizierung von Systemen zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit, sowie der Qualität und Legalität bei den Produkten.



# Speck - MANUFAKTUR



**Speck Gran Riserva**

traditionell ganz lose

**Art. 41010**



**Speck Gran Riserva**

1/2 Stück vak.

**Art. 41012**



**Speck Gran Riserva**

1/4 Stück, ca. 900g

**Art. 41014**



**Speck Gran Riserva**

Herzstück ca. 400g

**Art. 41039**

**Südtiroler Speck g.g.A**

traditionell ganz lose

**Art. 40510**



**Original Mezet-Speck**

Mittelstück, ca. 250g

**Art. 49220**

**Speck Riserva**

traditionell ganz lose

**Art. 41510**

**Speck Riserva**

1/2 Stück vak.

**Art. 41512**



**Bauchspeck**

ganz lose

**Art. 49210**



**Bauchspeck**

1/2 Stück vak.

**Art. 49212**



**Bauchspeck 2 Scheiben**

ca. 200g

**Art. 49242**



**Bresaola Alpina Gold Selection**

Stück ca. 400g

**Art. 46285**



**Bresaola Alpina**

Herzstück ca. 200g

**Art. 46284**



**Kräuterspeck**

Herzstück mager ca. 200g

**Art. 46054**



**Speck Gran Riserva**

geschnitten, 100% handgelegt, 80g

**Art. 46281**



**Bresaola Alpina**

geschnitten, 100% handgelegt, 70g

**Art. 46282**



**Stick di Speck**

ohne Kruste 90g

**Art. 46283**



**Würfel Speck**

160g

Art. 48882



**Carne salada**

Rindfleisch vak. ca. 3 kg

Art. 19511



**Granspeck**

Speck mit Kaiserteil ganz vak.  
ca. 5,5 kg

Art. 42011

# Umgang mit Speck

**01**

Entfernen Sie die Plastikfolie des verpackten Speckstücks und lassen Sie den Speck eine Stunde atmen, damit er das ideale Aroma entfalten kann.

**02**

Schneiden Sie eine etwa drei Zentimeter breite Scheibe vom festeren Rand ab. Im Zentrum ist der Speck immer weicher als am Rand. Wenn Sie daher am Rand beginnen, vermeiden Sie, dass diese Teile über die Tage austrocknen und zu hart werden.

**03**

Entfernen Sie die Schwarze von der Speckscheibe.

**04**

Wenn Sie auf ausgesprochen milden Geschmack Wert legen, dann entfernen Sie auch noch die Gewürzkruste.

**05**

Schneiden Sie den Speck in zwei bis drei Millimeter dünne Scheiben. Achten Sie aber bitte unbedingt darauf, dass der Speck dabei gegen die Faser geschnitten wird, denn so bekommt er den richtigen Biss.

**06**

Das verbleibende Stück Speck lässt sich in ein feuchtes Stofftuch gewickelt oder zwischen zwei tiefen Tellern für einige Wochen an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank aufbewahren. Der Speck sollte aber dann nicht neben anderen Lebensmitteln liegen, die einen starken Eigengeruch haben.



*Würstel-*  
MANUFAKTUR



### Frankfurter Würstel

original mit Rindfleisch im Naturdarm, knackig und delikat  
3 Stück, 180g

Art. 31123



### Wiener Würstel

knackig und delikat  
im Naturdarm  
4 Stück, 180g

Art. 34123



### Meraner Würstel

würzig mit Rindfleisch im Naturdarm  
3 Stück, 180g

Art. 32624



### Bratwurst

original frischer Geschmack  
mit Kräuter im Naturdarm  
2 Stück, 180g

Art. 30523



### Servelade Würstel

im Naturdarm, delikat  
geräuchert mit Buchenholz  
2 Stück, 180g

Art. 33123



### Servelade Würstel XL

ohne Darm,  
hohe Qualität  
2 Stück, ca. 280g

Art. 33392



### Servelade extra lunghi

ohne Darm, hohe Qualität  
3 Stück, ca. 280g

33523



### Oktoberfest Weißwurst

original frischer Geschmack  
2 Paar, 240g

Art. 33924



### Südtiroler Hauswurst

traditionelle Rezeptur, original  
im Naturdarm, 2 Stück, ca. 250g

Art. 31522



### Südtiroler Knödelwurst

originaler Geschmack mit  
Rindfleisch im Naturdarm  
2 Stück, ca. 250g

Art. 31922

### Würstel Dolomiti Classici

ohne Darm,  
hohe Qualität  
3 Stück, ca. 250g

Art. 34393

### Frankfurter Würstel

Schweine und Rindfleisch, fein  
gemahlen, Naturdarm,  
geräuchert 4 Stück, vak. ca 240 g

Art. 31122



### Servelade Würstel

Schweinefleisch, fein gemahlen,  
Naturdarm, geräuchert, 2 Stück  
vak. ca. 250 g

Art. 33122

# Handwerkskunst die man schmeckt

## GRUNDZUTATEN

Der Tradition getreu  
wählen wir für die Nocker-  
Qualitätsprodukte das  
Fleisch und die anderen  
hochwertigen Zutaten mit  
größter Sorgfalt aus.

## VERARBEITUNG

Alte Rezepte bilden den  
Grundstein der Nocker-  
Handwerksprodukte, seien  
sie für den Großhandel oder  
für den Einzelhandel  
bestimmt.



*Wild-Salami-Wurzen*  
MANUFAKTUR



### Hirsch Salami

mit Hirsch aus freier Wildbahn  
170g

Art. 52050



### Wildschwein Salami

mit Wilschwein aus  
freier Wildbahn, 170g

Art. 52051



### Reh Salami

mit Reh aus freier Wildbahn  
170g

Art. 52052



### 100% Rind Salami

proteinreich  
170g

Art. 52054



### Peperoncino Salami

mittelscharf  
170g

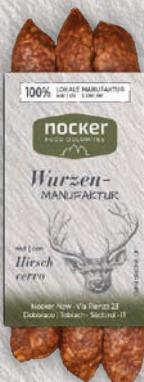
Art. 52055



### Toblacher Salami

original fein geräuchert  
mit Rindfleisch, 170g

Art. 53022



### Hirsch Wurzen

mit Hirsch aus freier Wildbahn  
3 Stück, 150g

Art. 52053



### Wildschwein Wurzen

mit Wildschwein aus freier  
Wildbahn, 3 Stück, 150g

Art. 52063



### Reh Wurzen

mit Reh aus freier Wildbahn  
3 Stück, 150g

Art. 52073



### Tiroler Kaminwurzen

original im Naturdarm mit Rindfleisch, 2 Stück, 140g

Art. 51532



### Tiroler Kaminwurzen

original im essbarem Darm mit Rindfleisch, 4 Stück, 180g

Art. 51534



### Landjäger

original im essbarem Darm mit Rindfleisch, 2 Paar, 200g

Art. 52022



### Tiroler Kaminwurzen

original im Naturdarm mit Rindfleisch, 12 Stück, 840g

Art. 51530



### Tiroler Kaminwurzen lose

original im Naturdarm mit Rindfleisch

Art. 51511



### Snack Dolomiti mit Hirsch

mit Hirsch aus freier Wildbahn 2 Stück, 90g

Art. 52059

# Tradition trifft auf Moderne





*gekochte*  
*Spezialitäten*  
MANUFAKTUR



### **Beinschinken**

ganzer Schinken, langsam dampfgegart und naturgeräuchert

**Art. 21011**



### **Prager Schinken hohe Qualität**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert im Ganzen oder 1/2 Stück

**Art. 21211**

**Art. 21212**



### **Speck geschmort**

langsam geschmort und mit Buchenholz naturgeräuchert im Ganzen oder 1/2 Stück

**Art. 22511**

**Art. 22512**



### **Kaiserschinken**

natur oder mit Rosmarin geschmort und mit Buchenholz naturgeräuchert im Ganzen oder 1/2 Stück

**Art. 22711**

**Art. 22712**



### **Spezialschinken Toast**

mager, delikat und natürlich, langsam dampfgegart 1/2 Stücke

**Art. 23212**



### **Gekochter Bauch-Bacon Speck**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert im Ganzen oder 1/2 Stück

**Art. 24111**

**Art. 24112**



### **Gekochter Bauch-Bacon Speck**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert, ohne Schwarze, gepresst 1/2 Stück

**Art. 24212**

### **Rindersaftschinken**

mager, proteinreich, langsam dampfgegart, mit Buchenholz natürlich geräuchert im Ganzen oder 1/2 Stück

**Art. 24511**

**Art. 24512**

### **Selchkarree**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert, 1/2 Stück

**Art. 20012**



### **Selchkarree 2 Scheiben**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert

**Art. 20022**



### **Schweinelende**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert, 1/2 Stück

**Art. 20112**



### **Schweinsschopf**

langsam dampfgegart und mit Buchenholz natürlich geräuchert, 1/2 Stück

**Art. 20312**



### **Schweinsstelze typisch Bayrisch**

langsam dampfgegart, gebraten und mit Buchenholz natürlich geräuchert, 1 Stück ca. 1,5 kg

**Art. 20511**

### **Lyoner**

original mit Schweinefleisch, fein gemahlen 1/2 Stück, ca. 2 kg

**Art. 35012**



### **Paprika-Lyoner**

original mit Schweinefleisch und Paprika, fein gemahlen 1/2 Stück, ca. 2 kg

**Art. 35712**

### **Krakauer**

original mit großen, mageren Schweineschinken-Stücken, 1/2 Stück, ca. 2 kg

**Art. 36012**

### **Schinkenwurst**

original mit kleinen, mageren Schweineschinken-Stücken, 1/2 Stück, ca. 2 kg

**Art. 36312**



### Leberstreichwurst

fein und delikat  
in kleinen Portionen  
ca. 30g

Art. 28171



### Olivenpastete

Schweinefleisch, fein  
gemahlen, Oliven, Paprika,  
1/2 vak. ca. 1,8 kg

Art. 37612



### Frühlingspastete

Schweinefleisch, fein  
gemahlen, Paprika, 1/2 vak.  
ca. 1,8 kg

Art. 37312

Ein gutes Stück  
aus unserer  
Heimat





**Nocker-New GmbH**

Rienzstraße 23 · 39034 Toblach  
3 Zinnen Dolomites · Südtirol · IT  
Tel. +39 0474 869 228 · [info@ncker-new.com](mailto:info@nocker-new.com)