

nocker
FOOD DOLOMITES



**Sapori locali dal
paese delle 3 Cime**





Dal 1960

Nocker è sinonimo non solo di tradizione ma anche una garanzia di qualità: i continui e rigorosi controlli dedicati alla scelta delle carni ed ai processi di lavorazione assicurano un prodotto dalle caratteristiche uniche e dal sapore inconfondibile.

Prodotti di alta qualità dalla terra delle 3 Cime



Speck

MANUFATTURA



Speck Gran Riserva

tradizionale intero sfuso

Art. 41010



Speck Gran Riserva

1/2 squadrato s.v.

Art. 41012



Speck Gran Riserva

1/4, circa 900g

Art. 41014



Speck Gran Riserva

trancio cuore circa 400g

Art. 41039



Speck Alto Adige IGP

tradizionale intero sfuso

Art. 40510



Speck Alto Adige IGP

1/2 squadrato s.v.

Art. 40512



Speck Gran Riserva

fetta, circa 220g

Art. 41020



Speck Riserva

tradizionale intero sfuso

Art. 41510



Speck Riserva

1/2 squadrato s.v

Art. 41512



Pancetta Speck

intero sfuso

Art. 49210



Pancetta Speck

1/2 squadrato s.v.

Art. 49212



Pancetta Speck 2 fette

circa 200g

Art. 49242



Kaiserspeck magro Gold Selection

circa 350g

Art. 46285



Kaiserspeck magro

trancio cuore circa 200g

Art. 46284



Kaiserspeck alle erbe

magro, circa 200g

Art. 46054



Speck Gran Riserva

affettato, 100% posato a mano,
80g

Art. 46281



Carpaccio Alpino

stagionato affettato,
100% posato a mano, 70g

Art. 46282



Stick di Speck

senza crosta 90g

Art. 46283



Cubetti di Speck

160g

Art. 48882



Carne salada

bovino, sottovuoto, circa 3 kg

Art. 19511



Granspeck

Speck con fesa, intero, sottovuoto circa 5,5 kg

Art. 42011

Come conservare e tagliare lo Speck

- 01** Togliete la plastica e lasciate il pezzo di speck per circa un'ora a temperatura ambiente, in modo che possa sviluppare tutto il suo aroma.
- 02** Tagliate una fetta di circa tre centimetri dal lato più asciutto. Verso il centro lo speck tende sempre a essere più morbido che verso il bordo. Iniziando dal bordo evitate che, con il passare dei giorni, questa parte si asciughi troppo e diventi dura.
- 03** Togliete la cotenna.
- 04** Se volete un sapore particolarmente delicato, togliete anche la sottile crosta con gli aromi.
- 05** Tagliate lo speck a fette di due o tre millimetri di spessore. Fate attenzione che il taglio sia trasversale al senso delle fibre, in modo da dare alla carne la consistenza giusta.
- 06** Il pezzo di speck che rimane può venire conservato alcune settimane in un luogo fresco oppure in frigorifero, avvolto in un panno umido oppure sistemato tra due piatti fondi. Lo speck non andrebbe mai messo vicino ad altri cibi che emanino un forte odore.



Würstel

MANUFATTURA



Frankfurter Würstel

originali con carne di manzo,
croccanti nel budello naturale
3 pezzi, 180g

Art. 31123



Wiener Würstel

delicati e croccanti
nel budello naturale
4 pezzi, 180g

Art. 34123



Meraner Würstel

gusto deciso con carne di
manzo nel budello naturale
3 pezzi, 180g

Art. 32624



Bratwurst

gusto fresco originale con
erbette nel budello naturale
2 pezzi, 180g

Art. 30523



Savelade Würstel

originale nel budello naturale,
delicatamente affumicato con
legno di faggio 2 pezzi, 180g

Art. 33123



Savelade Würstel XL

senza pelle,
alta qualità, 2 pezzi,
circa 280g

Art. 33392



Savelade extra lunghi

senza intestino, alta qualità,
3 pezze, circa 280g

33523



Oktoberfest Weißwurst

gusto fresco originale da Monaco
2 paia, 240g

Art. 33924



Hauswurst-Salamella cotta tipica

ricetta tradizionale
nel budello naturale
2 pezzi, circa 250g

Art. 31522



Knödelwurst tipica altoatesina

gusto originale con carne di manzo nel budello naturale
2 pezzi, circa 250g

Art. 31922



Würstel Dolomiti Classici

senza pelle,
alta qualità, 3 pezzi,
circa 250g

Art. 34393



Frankfurter Würstel

suino e bovino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro piccolo, affumicato sottovuoto da 2 paia, circa 240 g

Art. 31122



Servelade Würstel

puro suino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato, sottovuoto da 2 pezzi, peso circa. 250 g

Art. 33122

Artigianato, che si gusta con il palato

LA MATERIA PRIMA

Come tradizione vuole, è al maestro macellaio che spetta la scelta delle carni e degli ingredienti appositamente selezionati.

LAVORAZIONE

Le ricette tradizionali costituiscono la base dei prodotti artigianali Nocker, sia quelli destinati alla vendita all'ingrosso che quelli destinati alla vendita al dettaglio.



Selvaggina e Salamini
MANUFATTURA



Salame di cervo

con cervo da fauna selvatica
170g

Art. 52050



Salame di cinghiale

con cinghiale da fauna
selvatica, 170g

Art. 52051



Salame di capriolo

con capriolo da fauna selvatica
170g

Art. 52052



Salame 100% di manzo

ricco di proteine
170g

Art. 52054



Salame al peperoncino

delicatamente piccante
170g

Art. 52055



Salame Dobbiaco

affumicato delicatamente con
carne di manzo, 170g

Art. 53022



Salamini di cervo

con cervo da fauna selvatica
3 pezzi, 150g

Art. 52053



Salamini di cinghiale

con cinghiale da fauna
selvatica, 3 pezzi, 150g

Art. 52063



Salamini di capriolo

con capriolo da fauna selvatica
3 pezzi, 150gww

Art. 52073



Kaminwurzen tipici

originali nel budello naturale
con carne di manzo
2 pezzi, 140g

Art. 51532



Kaminwurzen tipici

originali nel budello naturale
con carne di manzo, 4 pezzi,
180g

Art. 51534



Salamini Landjäger

originali, quadrati con
carne di manzo
2 paia, 200g

Art. 52022



Kaminwurzen tipici

originali nel budello naturale con
carne di manzo, 12 pezzi, 840g

Art. 51530



Kaminwurzen tipici sfusi

originali nel budello naturale
con carne di manzo

Art. 51511

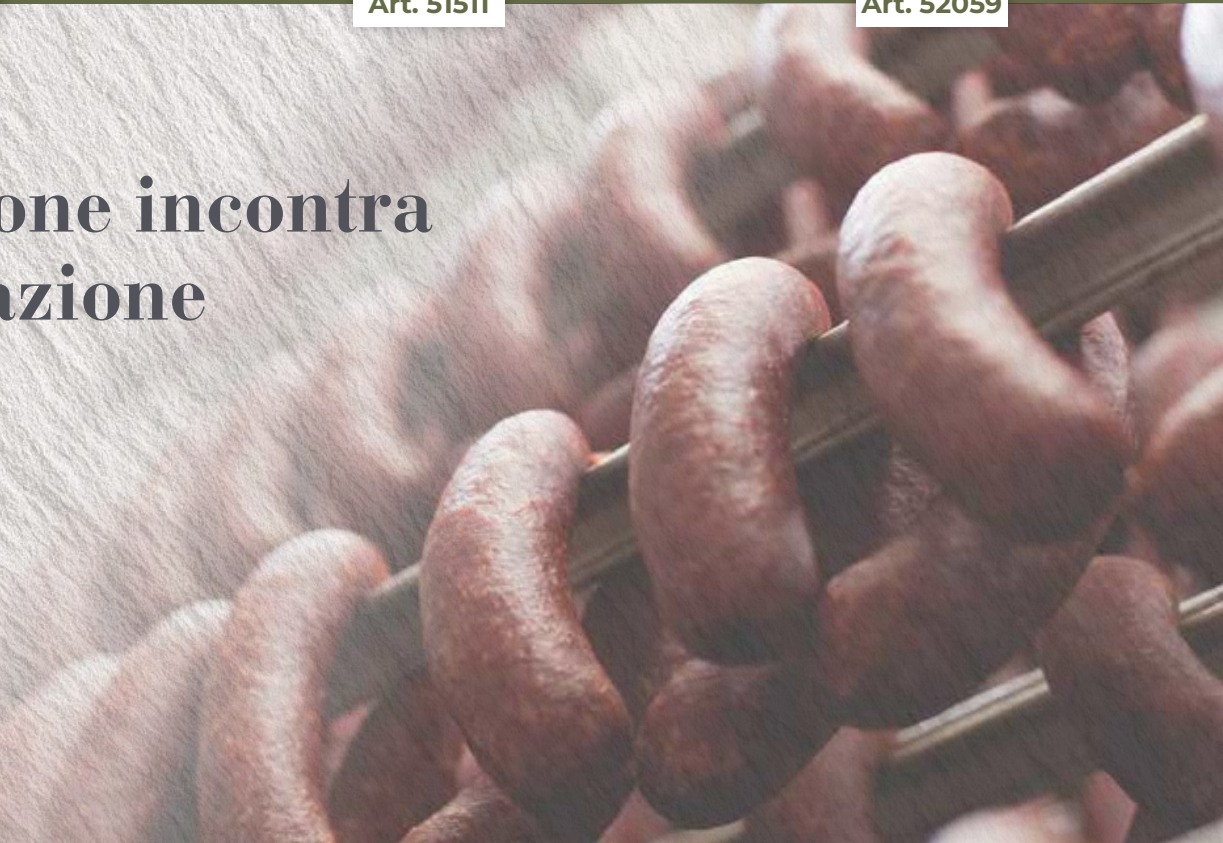


Snack Dolomiti con cervo

con cervo da fauna selvatica
2 pezzi, 90g

Art. 52059

Tradizione incontra l'innovazione





Specialità cotte
MANUFATTURA



Prosciutto cotto con osso

prosciutto interno, stufato lentamente a vapore e affumicato naturalmente con legno di faggio

Art. 21011



Prosciutto cotto Praga alta qualità

stufato lentamente a vapore e affumicato naturalmente con legno di faggio intero oppure 1/2

Art. 21211

Art. 21212



Prosciutto arrosto Gourmet 3 Cime

arrostito lentamente e affumicato naturalmente con legno di faggio intero oppure 1/2

Art. 22511

Art. 22512



Fesa cotta imperiale

naturale o stufata con rosmarino e affumicato naturalmente con legno di faggio intero oppure 1/2

Art. 22711

Art. 22712



Cotto speciale Toast

magro, delicato e naturale, cotto lentamente al vapore 1/2

Art. 23212



Pancetta-Bacon stufata

stufata lentamente a vapore e affumicata naturalmente con legno di faggio intero oppure 1/2

Art. 24111

Art. 24112



Pancetta-Bacon doppia stufata

stufata lentamente a vapore e affumicata naturalmente con legno di faggio, squadrata senza cotenna 1/2

Art. 24212



Manzo stufato

magro e ricco di proteine, cotto lentamente a vapore e affumicato naturalmente con legno di faggio intero oppure 1/2

Art. 24511

Art. 24512



Carrè di suino stufato e affumicato

stufato lentamente a vapore e affumicato naturalmente con legno di faggio 1/2

Art. 20012



2 Bracirole di Carrè stufate e affumicate

stufate lentamente a vapore e
affumicate naturalmente con
legno di faggio

Art. 20022



Filone di suino stufato e affumicato

stufato lentamente a vapore e
affumicato naturalmente con
legno di faggio 1/2

Art. 20112



Coppa di suino stufata e affumicata

stufata lentamente a vapore e
affumicata naturalmente con
legno di faggio 1/2

Art. 20312



Stinco tipico Bavarese

stufato lentamente a vapore, arrostito
dopo e affumicato naturalmente
con legno di faggio 1 pezzo circa 1,5 kg

Art. 20511



Polpettone al forno

originale con carne di suino
arrostito al forno
1/2, circa 1,5 kg

Art. 39712



Lyoner

originale con carne di suino,
macinata finemente
1/2, circa 2 kg

Art. 35012



Lyoner ai peperoni

originale con carne di suino e
peperoni, macinata finemente
1/2, circa 2 kg

Art. 35712



Krakauer

originale con grossi pezzi di
prosciutto magro di suino
1/2, circa 2 kg

Art. 36012



Schinkenwurst

originale con piccoli pezzi
magri di prosciutto di suino
1/2, circa 2 kg

Art. 36312



Patè di fegato

fine e delicato
in piccole porzioni
circa 30g

Art. 28171



Pastete con olive

puro suino, con olive farcite e
peperoni, impasto fine. 1/2
sottovuoto, circa 1,8 kg

Art. 37612



Pastete Primavera

puro suino, impasto fine,
peperoni. 1/2 sottovuoto
circa 1,8 kg

Art. 37312

Autentica qualità altoatesina di Dobbiaco





DLG - SOCIETÀ AGRICOLA TEDESCA



DLG è l'organizzazione leader in Europa per le valutazioni qualitative ed è accreditata in base a normative internazionali.

IL MARCHIO DI QUALITÀ DELL'ALTO ADIGE



La sigla IGP sta per „indicazione geografica protetta“. Tale riconoscimento viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti selezionati che seguono il metodo produttivo tradizionale in una particolare area geografica.

IFS - INTERNATIONAL FOOD STANDART



L'IFS - International Food Standard seleziona i fornitori food sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, assicurando qualità e conformità ai requisiti di legge.

**I NOSTRI CERTIFICATI
GARANTISCONO LA MASSIMA
QUALITÀ**



Nocker-New srl

Via Rienza 23 · 39034 Dobbiaco
3 Zinnen Dolomites · Alto Adige · Italia
Tel. +39 0474 869 228 · info@nocker-new.com