

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.**



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



Südtiroler Speck g.g.A

1/2 Stück vak.

Art. 40512



Speck Gran Riserva

Scheibe, ca. 220g

Art. 41020



Speck Riserva

traditionell ganz lose

Art. 41510



Speck Riserva

1/2 Stück vak.

Art. 41512



Bauschspeck

ganz lose

Art. 49210



Bauschspeck

1/2 Stück vak.

Art. 49212



Bauschspeck 2 Scheiben

ca. 200g

Art. 49242



Kaiserspeck Mager Gold Selection

Stück ca. 350g

Art. 46285



Kaiserspeck Mager

Herzstück ca. 200g

Art. 46284



Kaiserspeck mit Kräuter

mager ca. 200g

Art. 46054



Speck Gran Riserva

geschnitten, 100%
handgelegt, 80g

Art. 46281



Carpaccio Alpino

luftgetrocknet 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 Schwarte 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



Bratwürst

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

Art. 30523



Savelade Würstel

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

Art. 33123



Savelade Würstel XL

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

Art. 33392



Savelade 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

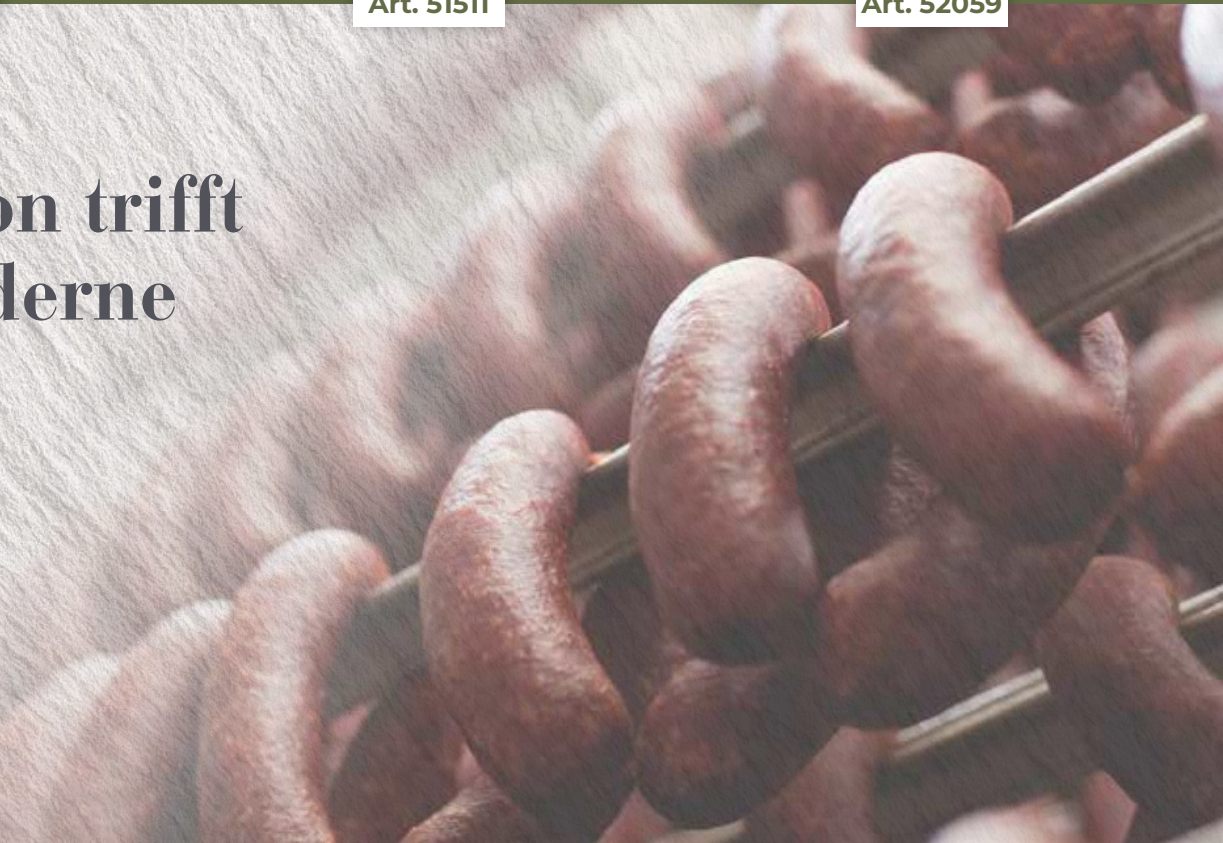


Snack Dolomiti mit Hirsch

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



Gourmet-Schinken 3 Zinnen

langsam gebacken 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 Schwarte, gepresst 1/2 Stück

Art. 24212



Rindersaftschinken

mager, proteinreich, langsam dampf
gegart, 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



Fleischkäse

original mit Schweinefleisch
im Ofen gebraten
1/2 Stück, ca. 1,5 kg

Art. 39712



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





**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 der Produkte.

**UNSERE ZERTIFIKATE
GARANTIEREN HÖCHSTE
QUALITÄT**



Nocker-New GmbH

Rienzstraße 23 · 39034 Toblach
3 Zinnen Dolomites · Südtirol · IT
Tel. +39 0474 869 228 · info@nocker-new.com