



So schmeckt Südtirol!

**Merano Speck - Das verkaufsstarke
Sortiment mit neuem Konzept**

Für alle
Speckschmecker





Neues Design, bewährter Genuss

Merano Speck – die Traditionsmarke aus Südtirol. Das Geheimnis seit über 30 Jahren: die klare Luft der Alpenregion und eine einzigartige Kräuter- und Gewürzmischung nach althergebrachtem Rezept. Die Kombination aus Räuchern und Lufttrocknung sorgt für den einzigartigen Geschmack und macht den Speck zum Umsatz-Profi. Für eine Scheibe Urlaubsfeeling zuhause.

Ab sofort rückt das neue Design, das die natürliche Schönheit der südtiroler Alpenregion reflektiert, Merano Speck an SB- und Bedientheke in den Fokus. Damit grenzt sich das Produkt auch in der Optik von anderen ab.



Für alle
Speckschmecker





Neues Design

Frisches, herzliches Design reflektiert die natürliche Schönheit der südtiroler Alpenregion. Verspielte Botschaften machen das Produkt sympathisch.

Mehr Genuss

Unser beliebtes Produkt, der Südtiroler Speck g.g.A. in feinen Scheiben kommt ab sofort in der 100g-Packung.

Wiederverschließbar

Ab jetzt in wiederverschließbarer 100g-Packung. Diese hält länger frisch - für mehrmaligen Genuss!

Nutze
Deine **Sinne**
Oft länger
gut!

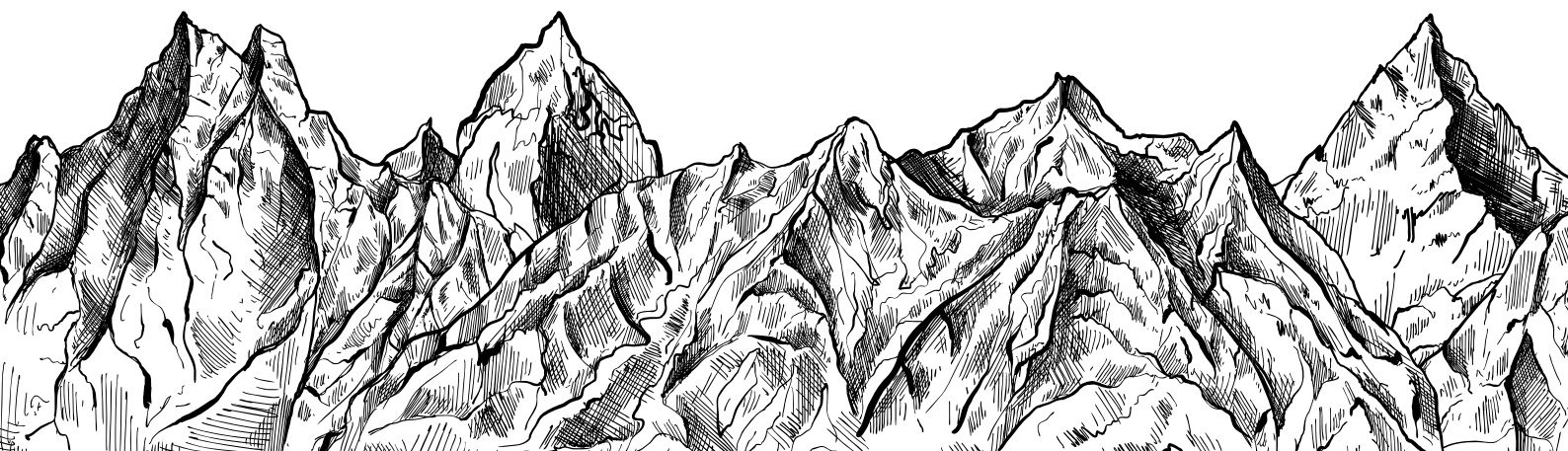
No Food Waste

Der Sticker „Nutze Deine Sinne - Oft länger gut“, der ab sofort neben dem MHD auf allen SB-Artikeln zu finden ist, regt dazu an, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Abwechslungsreich

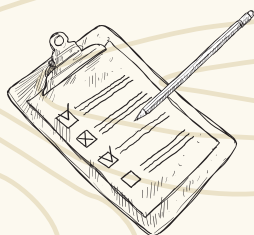
Kleine Botschaften auf den Rückseiten-Etiketten unterhalten den Verbraucher: Unterschiedliche Rückseitenetiketten sorgen für Aufmerksamkeit und wecken Neugier aufs nächste Produkt. Das macht Merano Speck nun noch erlebbarer.





Guter Geschmack ist Handwerk

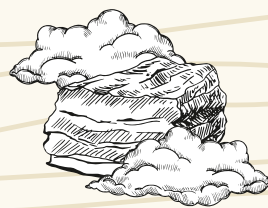
Eine sorgsame Produktion ist das A und O für den bewährten Merano Speck. In der Produktionsstätte in Naturns - die zukunftsfähig aufgestellt ist mit Photovoltaikanlagen und einem eigenen Wassermanagement - durchläuft jeder Schinken folgende Stationen:



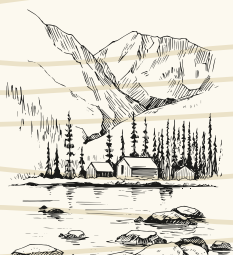
**Qualitätssicherung am
Wareneingang**



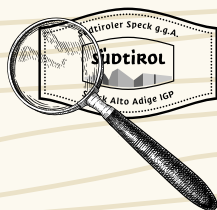
**Handverlesenes Pökeln
mit einer Mischung aus
21 Kräutern**



**Kaltes Räuchern
für zehn Tage**



**Reifung für rund
20 Wochen**



**Kontrolle und
Zertifizierung durch das
Konsortium**



**Schneiden und
Verpacken**



Merano Speck GmbH SRL
Peter Mitterhofer Str. 11
39025 Naturns, Italien
merano-speck.com