



OLTTSPCK

*Recla*

WEIL TRADITION  
VERPFLICHTET//  
COME DETTA  
LA TRADIZIONE

Schon seit mehreren Generationen hat sich die Familie Recla der Speckmacherkunst verschrieben und ist heute ein anerkannter Spezialist für Speck. Mit dem Oltspeck will Recla mit seinen Mitarbeitern das Beste aus Kenntnissen und Zutaten vereinen. Der Standort Vinschgau mit seinem luftig-windigen Klima bietet ideale Voraussetzungen für die mindestens achtmonatige Reifezeit.

Da generazioni devota all'arte dello speck, la famiglia Recla è oggi assunta al rango di specialista. Grazie anche all'impegno dei suoi collaboratori, con Oltspeck Recla ha voluto coniugare il meglio della conoscenza con pregiatissimi ingredienti. La salubre aria e la favorevole ventilazione della Val Venosta offrono, inoltre, i migliori presupposti ambientali per la stagionatura, che deve durare almeno otto mesi.





OLTSPECK  
RICHTIG  
GENIESSEN//  
COME GUSTARE  
OLTSPECK



Sein volles Aroma entfaltet der Oltspeck am besten, wenn Sie ihn rechtzeitig (ca. eine halbe Stunde) vor dem Servieren aus der Verpackung nehmen. Entfernen Sie die Schwarte und schneiden Sie den Speck gegen die Faser. Je dünner, desto intensiver ist das Aroma. Lagern Sie den Oltspeck im Originalpapier an einem kühlen, trockenen Ort. Reclas Oltspeck wird als ganze, als halbe oder als viertel Hamme angeboten. Als besonderes Geschenk für wahre Speck-Liebhaber gibt es ihn auch in einer edlen Holzkiste.

Per assaporare al meglio l'aroma di Oltspeck, vi consigliamo di toglierlo dalla sua confezione circa mezz'ora prima di servirlo in tavola. Levate la cotenna e tagliate lo speck nel senso contrario alle fibre: più sottili sono le fette, più intenso sarà il suo aroma. Dopo l'uso, conservatelo sempre nella sua carta originale, in un luogo fresco e asciutto. Oltspeck di Recla viene venduto come forma intera, mezzo o quarto e può essere acquistato anche in una pregiata confezione regalo, all'interno della sua cassetta di legno, destinata a veri intenditori.

SO SCHMECKT  
OLTSPECK,  
VON MEISTERKÖCHEN  
EMPFOHLEN//  
RACCOMANDATO  
DAI MIGLIORI CHEF

„Die Professionalität und Perfektion des Oltspeck sucht Ihresgleichen“, sind sich die drei Meisterköche und bekannten Südtiroler Kochbuchautoren Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser und Helmut Bachmann einig. Daher verwenden sie in ihrer Küche und in der neuen Kochbuchserie „So genießt Südtirol“ ausschließlich Oltspeck für die Zubereitung bodenständiger sowie innovativer Speckrezepte.

„La professionalità e la perfezione di Oltspeck è senza pari“: su questo, Heinrich Gasteiger, Gerhard Wieser e Helmut Bachmann, i tre rinomati chef altoatesini, autori di numerosi libri di cucina, concordano pienamente. Per questo, in cucina e per le loro ricette tradizionali e innovative a base di speck, nella nuova collana “Gustare il Sudtirolo”, utilizzano esclusivamente Oltspeck.

[WWW.SO-KOCHT-SUEDTIROL.IT](http://WWW.SO-KOCHT-SUEDTIROL.IT)

H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann

So kocht  
Südtirol  
Team

HEINRICH GASTEIGER  
GERHARD WIESER  
HELMUT BACHMANN



RECLA  
39028 SCHLANDERS - SILANDRO (BZ)  
SÜDTIROL/ITALIEN  
TEL. +39 0473 737300  
INFO@RECLA.IT - WWW.RECLA.IT