

Produktinformation
Basel, Oktober 2017

Pro Montagna Berg-Rohess-Speck mit Kräutern

Speck trocknen hat in den Bündner Bergen eine lange Tradition. Seit jeher schlachten die Bauern nach den Alpabzügen im Herbst einige Schweine und laden zur «Metzgete» ein. Die schönsten Speckseiten pökeln sie mit Salz und Gewürzen und hängten sie vor ihrem «Heimetli» – ihrem Bauernhaus – auf. Der stete Wind trocknet das Fleisch und machte es für Monate haltbar.

An der Produktion des Bündner Berg-Rohess-Speck mit Kräutern hat sich bis heute nicht viel verändert. Frischer Speck von Berg-Schweinen wird während drei Wochen gesalzen und mit Schweizer Bergkräutern mariniert. Während acht Wochen reift der Speck an frischer Bergluft in der höchstgelegenen Trocknerei Europas in Davos auf 1510 Meter über Meer. So erhält der Berg-Rohess-Speck von Pro Montagna mit den Kräutern Petersilie, Thymian, Salbei und Oregano seinen typisch würzig, kräutrigen Geschmack.

Pro verkaufter Packung Berg-Rohess-Speck von Pro Montagna gehen zehn Rappen an die Coop Patenschaft für Berggebiete, die sich für bessere Lebens- und Arbeitsbedingungen der Bergbevölkerung einsetzt. Er ist in grösseren Coop-Supermärkten in der Deutschschweiz erhältlich.



Pro Montagna Berg-Rohess-Speck mit Kräutern

100 g

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter www.coop.ch/produktnews

Kontaktpersonen
Urs Meier, Leiter Medienstelle
Ramón Gander, Mediensprecher
Andrea Bergmann, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10
Tel. +41 61 336 71 67
Tel. +41 61 336 67 37