



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel:+39/0473/236433 - Fax:+39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.

## TECHNOLOGICAL SHEET

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### SPECK ALTO ADIGE PGI

ШПЕК АЛЬТО-АДИДЖЕ ИГП

#### 1. APPLICATION

#### 1. ПРИМЕНЕНИЕ

Technological sheet applies to Speck Alto Adige PGI produced GALLONI THOMAS E ANDREAS SNC, TRADE MARK - GALLONI, ART. 6133, 6134, 6136, 6138, 6174

Данная технологическая карта разработана для продукта Шпек Альто-Адидже ИГП производства Галлони Томас и Андреас СНС, торговая марка - GALLONI, артикулы: 6133, 6134, 6136, 6138, 6174

#### 2. REQUIREMENTS TO RAW MATERIALS

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ



GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERAN  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. fisc. - I.V.A. - Reg. Impr. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219

For produced Speck Alto Adige PGI used the production of meat without bones rear hams of domestic pig. All ham is produced exclusively from pig thighs that have passed through concisely defined inspections. This is the only way to ensure compliance with the high quality standards to be met in the production process and to obtain the specific taste of Speck Alto Adige PGI.



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel:+39/0473/236433 - Fax:+39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.

The hams are marked with the production start date, which is a guarantee that provides a basis for future inspections and the time allotted for curing that cannot be deleted. It also allows consumers to track the history of the product.

Для производства Шпек Альто-Адидже ИГП используется мясо без костей заднего окорока домашней свиньи. Вся продукция производится исключительно из свиных бедер, прошедших определенные проверки. Это единственный способ обеспечить соблюдение высоких стандартов качества, которые должны быть достигнуты в процессе производства и получения определенного вкуса Шпека Альто-Адидже ИГП. Сырье помечено датой начала производства, которая является гарантией, которая обеспечивает основу для будущих проверок и время, отведенное для созревания продукта.

### 3. RECIPE

### 3. РЕЦЕПТУРА

№	Ingredients
1	Pork
2	Mix of spices
3	Salt

№	Ингредиенты
1	Свинина
2	Смесь специй
3	Соль

### 4. TECHNOLOGICAL PROCESS

### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

#### Step 1: Seasoned

#### Этап 1: Добавление специй

GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERAN  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. fisc. - IVA - Reg. Impr. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel: +39/0473/236433 - Fax: +39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.



The seasoning crust is the one ingredient that gives Speck Alto Adige PGI its very special aroma. The basic ingredients in this ham production process, such as salt and pepper. The fragrance of the carefully applied rub on the hams exudes the aroma of juniper, garlic, coriander or cumin. Prior to smoking, the ham hocks are marinated in their rubs in cool rooms for up to three weeks. During that time, the hams are turned several times to allow the marinate crust to penetrate the meat. The finished product must not contain more than 5% of salt.

Добавление смеси специй - это первый этап, который дает продукту его особенный аромат. Основные ингредиенты в этом процессе соль, перец, можжевельник и чеснок. Смесь аккуратно наносят на окорока вручную. Затем окорок маринованный в специях хранят в прохладных помещениях на срок до трех недель. За это время окорок несколько раз поворачивают, чтобы смесь специй могла проникнуть в мясо. Готовый продукт не должен содержать более 5% соли.

## Step 2: Smoked Этап 2: Копчение



GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERANO  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. fisc. - IVA - Reg. Impor. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt.-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219

The smoking of the speck, after the curing process, is one of the key contributors to the flavour of the product. The entire hams are carefully, following the rule: use little smoke and lots of fresh mountain air. The ham hocks are finished in an alternating process of lightly smoking over low resin wood and air-drying. Beech wood is still the primary fuel used for the speck smoking process. The smoke temperature must not exceed 20 degrees Celsius. This allows the smoke to penetrate the pores. If the temperature were higher, they would close. The hams are exposed to light smoke for a while; then to the fresh South Tyrolean mountain air. This process is repeated until the ham is done and is the only method that will ensure that it develops its unique aroma: wonderfully savoury and mild.

Копчение является одним из ключевых этапов влияющих на вкус продукта. Коптят шпек, следуя правилу: использовать немного дыма и много свежего горного воздуха. Древесина бука является основным топливом, используемым для



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel: +39/0473/236433 - Fax: +39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.

процесса копчения. Температура дыма не должна превышать 20 градусов по Цельсию. Это позволяет дыму проникать в поры. Если бы температура была выше, они бы закрывались. Мясо подвергается воздействию легкого дыма в течение некоторого времени, затем его отправляют на свежий Южно-Тирольского горный воздух. Этот процесс повторяется до тех пор, пока шпек не будет твердым и является единственным методом, который обеспечит его уникальный аромат: соленый и мягкий.

### Step 3: Cured

### Step 3: Созревание



After smoking, Speck Alto Adige needs some time to cure quietly and mature into a one-of-a-kind specialty in harmony with nature. The hams are still matured in well ventilated rooms filled with healthful South Tyrolean mountain air. The time to maturity depends on the weight of the hams and averages 22 weeks. During this time, the speck loses about a third of its original weight and thus acquires its typical firm structure. During this phase of the ham production process, a natural, aroma enhancing edible layer of mould develops on the air-dried ham, which is washed off once the ham has cured completely. It is an indication that the maturation conditions are optimum and that the speck is of premium quality. The layer protects the ham from drying out too much during the curing phase, which would result in the formation of dried-out edges on the surface. Thanks to the mould, the speck cures evenly on the inside. It is also a major factor that gives this air-dried ham its unique flavour since it rounds out the intense taste notes resulting from the smoking process and the seasoning.

После копчения, Шпек Альто-Аидидже ИГП нужно некоторое время для созревания, специальным единственным в своем роде методом в гармонии с природой. Шпек созревает в хорошо проветриваемых помещениях, наполненных целебным Южно-Тирольским горным воздухом. Время созревания окорока в среднем составляет 22 недели. За это время мясо теряет около трети своего первоначального веса и тем самым приобретает свою типичную твердую структуру. Во время этого процесса производства шпек приобретает естественный слой плесени, которая смывается как только продукт созреет. Это свидетельствует о том, что условия созревания являются оптимальными и что шпек высшего качества. Слой защищает от чрезмерного высыхания во время фазы отверждения, что приведет к образованию высохших краев на поверхности. Благодаря плесени мясо равномерно отверждается внутри. Этот процесс также является важным фактором, который придает продукту уникальный вкус, так как он округляет интенсивные ноты вкуса, вытекающие из процесса копчения и приправы.

GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERAN  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. fisc. - IVA - Reg. Impr. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel:+39/0473/236433 - Fax:+39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.

#### Step 4: Stringent quality checks yield top quality Step 4: Контроль качества



In order to be able to guarantee the quality and authenticity of Speck Alto Adige, the Speck Alto Adige Consortium, in partnership with the independent auditing institution INEQ (Istituto Nord Est Qualità) has developed a quality control system that warrants compliance with all quality criteria – from the choice of meat to the production of the ham to the ready-to-sell speck product. The auditors have full access to the production sites at any time. During and after the smoked ham production process they verify the time allowed to cure the ham, the balance between lean and fat content, the salt content, the consistency, fragrance and of course, the flavour of the product. Only this quality speck may be sold with the South Tyrol quality seal of approval in green. Hence, the brand “Speck Alto Adige PGI” guarantees the supreme quality and absolute authenticity of the Speck.

Для того, чтобы иметь возможность гарантировать качество и подлинность Шпек Альто-Адидже ИГП наша компания сотрудничает с независимыми аудиторскими учреждениями, совместно разработана система контроля качества, что гарантирует соблюдение всех критериев качества – от выбора мяса до производства продукта готового к продаже. Аудиторы имеют полный доступ к производственным площадкам в любое время. Во время и после процесса производства они проверяют время созревания, баланс между содержанием мяса и жира, содержание соли, консистенцию, аромат и, конечно, вкус продукта. Только это качество может быть продано с печатью качества Южного Тироля подтвержденное знаком зеленого цвета. Таким образом, Галлони Томас и Андреас СНС гарантирует высочайшее качество и абсолютную подлинность продукта “Шпек Альто-Адидже ИГП”.

GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERAN  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. fisc. - IVA - Reg. Impr. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219



Galloni Thomas & Andreas OHG/SNC  
Via Max Valier Str. 42  
I-39012 Meran/Merano Südtirol/Alto Adige  
Tel:+39/0473/236433 - Fax:+39/0473/236780  
info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Steuer- + Eintragungs-Nr. Handelskammer BZ:  
01417360219; MwSt-Nr.: IT 01417360219

Natürlich. Echt. Einzigartig.  
Natura. Cura. Passione.

5. PACKAGING AND STORAGE CONDITIONS  
5. УПАКОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ



ART. 6133



ART. 6134



ART. 6136



ART. 6174



ART. 6138

STORAGE CONDITIONS: 0...+8C

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ: 0...+8C

GALLONI THOMAS & ANDREAS SNC  
39012 MERANO - MERAN  
Via Max Valier 42 - Max-Valier-Straße 42  
Tel. 0473 236433 - Fax 0473 236780  
Info@galloni-meran.it - www.galloni-meran.it  
Cod. Fisc. - IVA - Reg. Impr. BZ:  
Steuer-Nr. - MwSt-Nr. - HR. BZ: 01 417 360 219