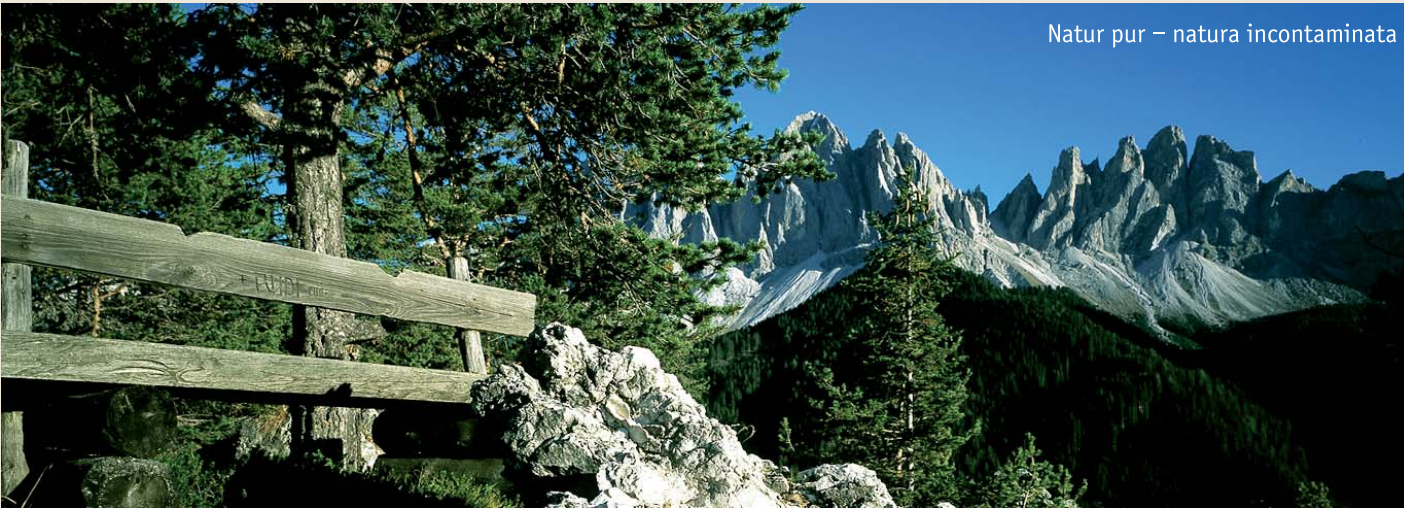


Natur pur – natura incontaminata



Handarbeit & Tradition vereinen

Mit den Delikatessen vom Lamm des Villnösser Brillenschafs bietet Furchetta außergewöhnliche Naturprodukte. Diese fügen sich in die seit Jahren im Villnösstal gelebte Philosophie des bewussten, nachhaltigen Umgangs mit der Natur und ihren Ressourcen ein. Jeder Schinken, jede Salami und jede Lammwurst ist Handarbeit und Ausdruck traditionellen Metzgereihandwerks.

Feinschmecker für Feinschmecker

Hinter Furchetta stehen drei echte Villnösser, zwei von ihnen passionierte Köche. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Spezialitäten aus ihrer Heimat zu verfeinern und bekannt zu machen. Frische und Qualität sind dabei oberstes Gebot. Und nicht zuletzt sollen kurze Transportwege und die Verwertung der Schafswolle einen Beitrag für eine nachhaltige Südtiroler Landwirtschaft leisten.

L'artigianato sposa la tradizione

Con le prelibatezze di agnello di "Villnösser Brillenschaf", Furchetta propone prodotti naturali unici nel loro genere, capaci di inserirsi armoniosamente nell'antica tradizione della Val di Funes che si basa su un rapporto responsabile e sostenibile con la natura e le sue risorse. Ogni prosciutto, ogni salame e ogni affumello è lavorato a mano e prodotto artigianalmente secondo la tradizione.

L'eccellenza al servizio del gusto

Dietro il marchio Furchetta lavorano tre autentici rappresentanti della Val di Funes, due dei quali cuochi per passione. Loro hanno deciso di impreziosire e di voler far conoscere questa specialità della loro valle, ispirandosi in primo luogo a criteri di freschezza e qualità. Il loro fatto contribuito a un'agricoltura sostenibile è rappresentato dal ricorso a trasporti brevi e dall'utilizzo della lana degli animali.

Informationen - Informazioni

furchetta
DOLOMITES

St. Magdalena 89 Santa Maddalena
Villnöss I-39040 Funes
Tel. +39 0472 840 186
Fax +39 0472 840 385
E-Mail: info@furchetta.it
www.furchetta.it

furchetta

DOLOMITES

**Delikatessen vom Lamm
des Villnösser Brillenschafs**

**Prelibatezze d'agnello del
Villnösser Brillenschaf**



www.furchetta.it

„Villnösser Brillenschaf“ Delikatessen vom Lamm Prelibatezze d’agnello

Villnöss gehört mit dem Naturpark Puez-Geisler zu den schönsten Tälern der Dolomiten. Und genau dort ist die Heimat des Villnösser Brillenschafs. Es ist die älteste Schafrasse Südtirols. Heute wird deren Existenz durch eigene Zuchtverbände gesichert. Charakteristisch ist ihre Kopfzeichnung mit den dunklen Flecken um die Augen – die Brille. Als reines Bergschaf grasst es feine und würzige Bergkräuter in Höhen bis über 2.000 m.ü.d.M.



Villnöß – Funes

La Val di Funes è una delle più belle vallate delle Dolomiti. È questa la patria della razza ovina “Villnösser Brillenschaf”, la razza più antica presente in Alto Adige, la cui sopravvivenza è garantita da apposite associazioni di allevatori. Questa razza di pecore si contraddistingue per la colorazione nera attorno agli occhi, i cosiddetti occhiali. Si tratta di proprie pecore di montagna che brucano l’erba tenera e fresca dei prati che superano anche quota 2000 m.

Ursprünglicher Geschmack

Die Heimat des Villnösser Brillenschafs sind kleine Bauernhöfe und die freie Natur auf der Alm. Das Ergebnis ist ein im Geschmack unnachahmliches Villnösser Original.

Zart & gesund

Das Fleisch der Lämmer des Brillenschafs ist von hoher Qualität: Feinfaserig, zart und sehr mild im Geschmack. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist Lammfleisch ein wertvolles Lebensmittel. Neben hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen weist es ein besonders günstiges Fettsäuremuster auf.

Sapore genuino

Gli agnelli provengono da piccole fattorie e crescono immersi nella natura. Il risultato è un prodotto, inimitabile nel gusto, originale della Val di Funes.

Carne sana e tenera

La carne d’agnello di questa razza ovina è di alta qualità. Ha fibra sottile che le conferisce una consistenza particolarmente tenera. Il gusto è molto

delicato. Dal punto di vista nutrizionale la carne di

Villnösser
Brillenschafe

agnello è un alimento molto pregiato. Oltre a contenere proteine pregiate, vitamine e sostanze minerali, questa carne presenta un profilo degli acidi grassi particolarmente favorevole.

Gekochter Schinken vom Lamm (Rücken, Schulter, Keule)

Der gekochte Schinken vom Lamm ist ein einzigartiges Produkt. Er ist saftig und besticht durch seinen feinen, milden Geschmack nach Thymian und anderen Kräutern.



Schinken und Salami – prosciutto e salame

Salami vom Lamm

Die in der Südtiroler Bergluft gereifte Salami vom Lamm des Villnösser Brillenschafs wird ohne Zusatz von Schweinefleisch hergestellt. Sie ist deshalb ideal für alle, die bewusst auf Schweinefleisch verzichten möchten.

Kaminwurzeln vom Lamm

Auch die Kaminwurzeln werden ohne die Zugabe von Schweinefleisch gefertigt. In Buchenrauch geräuchert entwickeln sie einen feinen Rauchgeschmack, der ihre würzige Note unterstreicht.

Prosciutto cotto d’agnello di sella, coscia e spalla

Il prosciutto cotto di agnello è un prodotto unico nel suo genere. È morbido e seduce grazie al suo delicato sapore di timo e altre erbe.

Salame d’agnello

Il salame di agnello di “Villnösser Brillenschaf”, stagionato all’aria di montagna dell’Alto Adige, viene prodotto senza aggiunta di carne suina. Per questo è ideale per tutte le persone che intendono rinunciare alla carne di maiale.

Affumelli d’agnello

Anche gli affumelli vengono prodotti senza l’aggiunta di carne suina. Affumicati con legno di faggio, acquistano un delicato sapore che sottolinea la loro specificità aromatica.