

# Bio Noah Kübelspeck vom Mangalitzza mit Bergkräutern

---

## Produktgruppe: Speck

Bio Noah Kübelspeck vom Mangalitzza Echter Kübelspeck ist mindestens 5 cm dick, von reinweiss bis leicht rosa in der Farbe, aber niemals gelblich. Wir pflegen die Tradition des Innviertler Kübelspecks und verfeinern ihn mit unserer eigenen Note, so dass daraus unsere Bio Noah Kübelspeckkreationen geworden sind. Woher stammt der Begriff Kübelspeck: dieser reift traditionsgetreu im Kübel (Holzbottich). Empfehlungen für die Küche Fein geschnitten als traumhafter Brotaufstrich, den Braten gespickt oder belegt, zu Salaten, kleine Würfel knusprig gebraten, aufs Brot träufeln lassen oder über Salat, zu Spaghetti, Suppen, Nudelgerichten oder Polenta. Unseren Kübelspeck mit Kräutern in kleine Würfel schneiden und über Rinderbraten oder Rinderfilet – am besten von unserem Kulturochsen – streuen und dann braten bzw grillen.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

## Kontakt

---

### **Bio Noah Manufaktur & Kulturrassen**

Karl Schardax  
Flurstraße 9  
4542 Nußbach

Mail: [bio.noah@aon.at](mailto:bio.noah@aon.at)

## Verfügbarkeit

---

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni

- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember