

Spaccio BECHÈR



*Acquista gli ingredienti
e componi le tue ricette!*

DA MARTEDÌ A SABATO
9.00/13.30 - 16.00/19.30

TEL. 0422 961499

E-mail: spaccio@becher.it

Via Roma, 1 - 31050 Ponzano Veneto (TV) - Italia



Allo spaccio Bechèr, specialità di salumeria dall'autentico sapore Made in Italy, puoi trovare un assortimento completo di prodotti caratterizzati dalla loro genuinità e naturalezza, a partire dalla selezione delle materie prime e dalla loro tracciabilità: carni italiane selezionate nel rispetto dell'antica ricetta.

Dai prosciutti cotti allo speck, dai salami ai cotti arrostiti, dai dadini ai wurstel e tutte le gustose specialità, preparate tradizionalmente mettendo sempre in primo piano l'attenzione e la cura nella scelta degli ingredienti e delle materie prime.

Una nicchia di pregiate etichette di vini, olii, birre, pasta, formaggi, confetture e creme di verdure. Potrete acquistare un ventaglio di eccellenze artigianali avvalendovi del gusto e dell'accoglienza del nostro personale.

At the factory outlet Bechèr, an authentic delicatessen cured meat shop Made in Italy, you can find a complete assortment of products characterized by their genuineness and naturalness, starting from the selection of raw materials and their traceability: only selected meats respecting the ancient recipe.

Cooked hams, speck, salamis, roasted cooked hams, dadini, wurstel and all the tasty specialties are prepared traditionally by focusing always on the choice and care of the ingredients and raw materials.

Our staff is willing to help you choose the best craft products you need: wine, oil, beer, pasta, cheese, sauces and more refined products.

**SALUMERIA
DI NOSTRA PRODUZIONE
A KM ZERO.
DAL PEZZO INTERO
AL TRANCIO**

I nostri Cotti

Fine cured meats

Alta Salumeria Bechèr



Cotti di “Alta Qualità” nel pregio della materia prima e del processo produttivo. E i Cotti Arrosto, con l’aggiunta di aromi naturali come il rosmarino ed altre erbe tipiche del territorio per esaltarne il profumo, la delicatezza ed il sapore.

High quality cooked ham: the excellence of the raw material and the production process, and roasted cooked ham: the addition of natural flavors such as rosemary, and other typical herbs of the area in order to exalt the smell, the softness and the taste.



Alta Salumeria Bechèr

I Salami Crudi stagionati

Dry cured ham



Il gusto inconfondibile della Pancetta Arrotolata, Supercoppata, Tesa, Affumicata Stagionata, la Coppa, il Lonzino, il Lardo e irrinunciabile il Guanciale all'Amatriciana..

The unforgettable taste of different kind of bacon as "Pancetta Arrotolata", "Pancetta Supercoppata", "Pancetta Tesa", "Pancetta Affumicata Stagionata", but also "Coppa", "Lonzino", "Lardo" and the "Guanciale all'Amatriciana".



I Salami

Salamis

Alta Salumeria Bechè



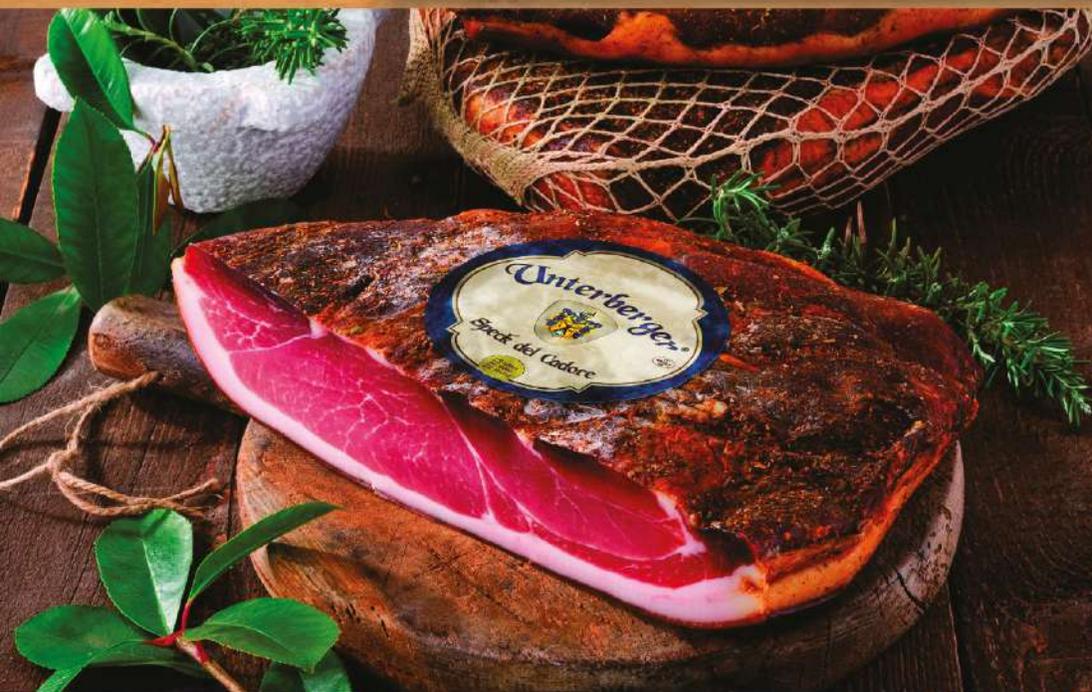
Tipicità locale e la vera artigianalità delle fasi produttive e della ricetta. Carne suina italiana, insaccata in budello naturale e legata a mano, con aggiunta di sale, pepe e aromi.

Italian pork, stuffed into natural gut and tied by hand with the addition of salt, pepper and flavorings, it's a local typical recipe made following the true craftsmanship of the production phases.



Alta Salumeria Bechèr

Lo Speck Speck



Unterberger è la testimonianza di una storia inconfondibile: nello speck affumicato del Cadore, da sempre la sua specialità, per ritrovare tutto il sapore della tradizione. Dalla bafra all'affettato.

If you're looking for the tradition of the true smoky speck of Cadore, then Unterberger is what will satisfy your expectations, every bite will be a new experience. You can find it in all its sizes, from the entire piece to the sliced speck.



I Würstel

Würstel

Alta Salumeria Bechèr



Würstel Unterberger di puro suino affumicati con legno di faggio. E le novità della fascia premium Bechèr: Würstel di puro suino e i Würstel di pollo e tacchino 100% carne italiana..

You'll taste pure pork smoked with beech wood Unterberger wurstel and the new Bechèr premium range: pure pork wurstel and 100% Italian chicken and turkey wurstel..



Alta Salumeria Bechèr

Dadini e Salamini

Dadini & Salamini



Linea completa de “I Dadini” nei gusti amatriciana, carbonara, speck, arrabbiata, cotto. E le novità: l’Alta Qualità” dei dadini poco sale “Cuor di pancetta” e dei dadini di pancetta italiana. E ancora i Salamini con le specialità del CacciatoreDop, “I Pippi” ed il nuovo Cacciatore “Tutto Mio” con una ricetta eccellente ed esclusiva..

A complete range of “Dadini” with the different taste of: Amatriciana, Carbonara, Speck, Arrabbiata and Cotto. The brand new Dadini “Alta qualità”, “Cuor di pancetta” and Italian bacon Dadini. And even more! Salamini “Cacciatore Dop”, “I Pippi” and the brand new Cacciatore “Tutto Mio” with its unique excellent recipe.



La Vineria e la nostra Cantinetta

Cantinetta & Winery



Fresco e brillante, un vino per ogni occasione. Perfetta con i salumi e protagonista nel momento della convivialità, la nostra cantinetta valorizza la territorialità con etichette di pregio di vini e di grappe.

Our Cantinetta enhances the territoriality with prestigious labels of wines and grappas. Here you may find different wines for different events, you can also taste some of our fine cured meat while sipping some wine.

Le Birre

Beer

Selezione di birre artigianali per soddisfare le esigenze di tutti: dai semplici amatori ai palati più raffinati. Spumeggiante, solare ed estroversa, la regina in tantissime occasioni.

As we all know, the beer is the queen of different events with its fresh and foamy taste. We offer a selection of craft beers to satisfy everyone's needs: from amateurs to the most refined palates.



I Formaggi Cheese



"L'Ubrico di Bollicine",
"Il Formaggio del Fienile",
"Il Sapore di Birra"

I Formaggi affinati:
l'unione della tradizione
con il territorio, la qualità
e la sperimentazione.

*The union of tradition and
territory, quality and exper-
imentation in order to
produce the best matured
cheeses as: "L'Ubrico di
Bollicine", "Il Formaggio
del Fienile", "Il Sapore di
Birra".*

Gli Olii Oil

Extravergine di assoluto pregio,
aromatizzati per piatti unici e
ricercati. Sapidi e armonici, dalle
migliori etichette pugliesi, ideali
per impreziosire le insalate ed
esaltare i sapori della carne e del
pesce.

*Extra virgin olive oils of absolute
value, flavored for unique and refi-
ned dishes. Savory and aromatic
oils from the best Apulian labels,
ideal for enhance salads and the
flavors of meat and fish.*



La Pasta *Cantinetta & Winery*



Grano duro italiano al 100%, anche biologica e a base di farro e kamut, virtuosa e creativa nelle sue varietà disponibili. Con le nostre etichette il controllo di filiera dalla terra alla tavola.

We offer a wide variety of pasta which is 100% Italian durum wheat, organic, whole spelled and kamut. Our labels certify the supply chain control from the ground to the table.

Le Giardiniere e le Salse *Giardiniere & Sauces*

Le Giardiniere e le salse interpretano le verdure di stagione. Eccellenze sartoriali gustose e genuine, lavorate mano con ingredienti a filiera certa, senza additivi chimici né conservanti, per un risultato impeccabile.

Our sauces and Giardiniere portray seasonable vegetables, they are all handmade and don't contain chemical additives nor preservatives, genuine just as your grandmother would have prepared!



Confezioni regalo

Gift Boxes



Scegli i prodotti e crea la tua cesta regalo personalizzata per esaudire ogni tuo desiderio. Confezioni esclusive adatte ad ogni ricorrenza!

Make a gift of taste, choose your favourite products and compose the perfect gift box!

Compila il coupon presso il nostro spaccio e iscriviti alla nostra newsletter! Riceverai aggiornamenti mensili sulle ultime offerte e su tutte le novità!

Fill in the coupon at our store and subscribe to our newsletter! You will receive monthly updates on the latest offers and news.