

# Spaccio Aziendale BECHÈR

Salumeria  
di Nostra  
produzione

*Dal pezzo intero  
al trancio!*

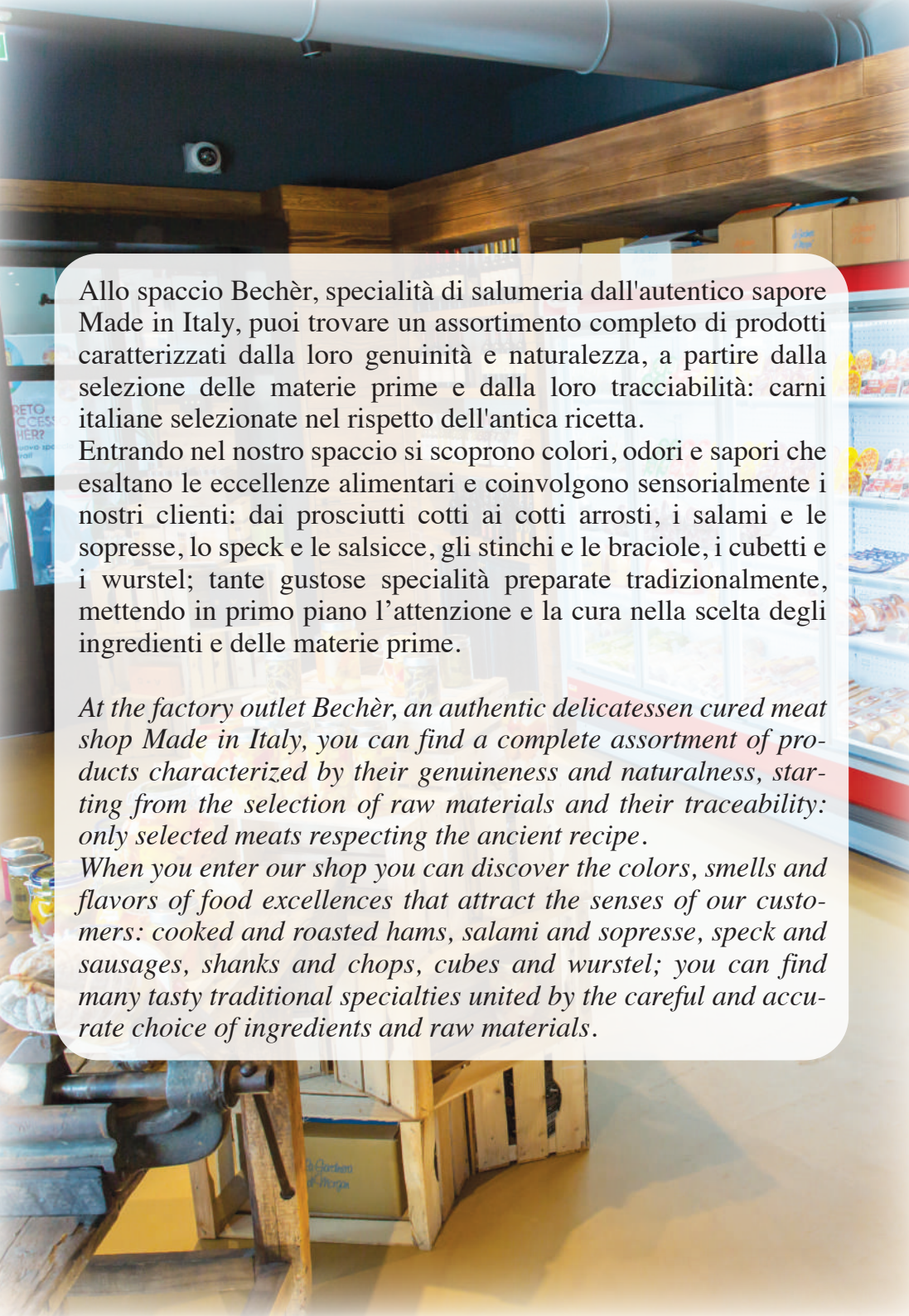
*Acquista gli ingredienti  
e componi le tue ricette!*

DA MARTEDÌ A SABATO

Invernale 9-13 / 15.30-19.30

Estivo 9-13 / 16-19.30



The background image shows the interior of a salumeria (cured meat shop). The walls are made of dark wood, and there are shelves with various products. A large white pipe runs across the ceiling. In the foreground, there is a wooden table with a metal vise. To the right, there are refrigerated display cases filled with cured meats. The overall atmosphere is warm and rustic.

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.

Entrando nel nostro spaccio si scoprono colori, odori e sapori che esaltano le eccellenze alimentari e coinvolgono sensorialmente i nostri clienti: dai prosciutti cotti ai cotti arrostiti, i salami e le sopresse, lo speck e le salsicce, gli stinchi e le braciole, i cubetti e i wurstel; tante gustose specialità preparate tradizionalmente, mettendo in primo piano l'attenzione e la cura nella scelta degli ingredienti e delle materie prime.

*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.*

*When you enter our shop you can discover the colors, smells and flavors of food excellences that attract the senses of our customers: cooked and roasted hams, salami and sopresse, speck and sausages, shanks and chops, cubes and wurstel; you can find many tasty traditional specialties united by the careful and accurate choice of ingredients and raw materials.*

# I Cotti Scelti & di Alta Qualità

*Selected & High Quality Cooked Hams*



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. As we add natural flavors such as rosemary and other typical herbs of the area, we can exalt the smell, the softness and the taste of our roasted cooked ham.*



# I Salumi Crudi stagionati

*Dry cured ham*

Alta Salumeria Bechèr



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

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



# I Salami Tipici Veneti & della Tradizione

*Typical Salami from Veneto & Traditional Salami*



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.*



# Unterberger Speck del Cadore

## *Unterberger Speck of Cadore*



Dal cuore delle Dolomiti Bellunesi, lo Speck del Cadore Unterberger: una storia di eccellenza, dalla baffa all'affettato. Tradizionale affumicatura con legno di faggio e bacche di ginepro.

Novità la linea premium Speck del Cadore affettato, cubetti & stick, impreziosita dal brand esclusivo "Cadore Dolomiti".

*Speck del Cadore Unterberger comes from the Belluno Dolomites: a story of excellence, available from whole to sliced. It is traditionally smoked with beech wood and juniper berries. The novelty is the Speck del Cadore premium line in sliced, cubes & stick formats, embellished by the exclusive "Cadore Dolomiti" brand.*



# Cubetti, Salamini Snack & Wurstel Specialità

*Cubes, Salami Snack & Wurstel Specialties*




Linea completa dei Cubetti Bechèr nei gusti affumicato, dolce, piccante, cotto, guanciale e speck delle Dolomiti. E ancora i Salamini con le specialità del Cacciatore Dop, "I Pippi" ed il nuovo Cacciatore "tutto Mio" con una ricetta eccellente ed esclusiva. Wurstel Unterberger di puro suino affumicati con legno di faggio.

*A complete range of Bechèr cubes with the different taste of: smoked, sweet, spicy, cooked and bacon flavors, and speck from the Dolomites. And even more! Salami snack Cacciatore Dop, "I Pippi" and Cacciatore "Tutto Mio" with its unique excellent recipe. Unterberger pure pork Wurstel smoked with beech wood.*


# La Carne Fresca

## Fresh Meat

Alta Salumeria Bechèr



Tutto per favolose grigliate e secondi piatti a base di carne! I migliori tagli tradizionali, su prenotazione - bracioline classiche e affumicate, costine, salsicce e altre prelibatezze esclusive. Selezionata carne fresca per deliziosi secondi piatti, dagli stinchi alle bistecche tomahawk, la porchetta e i cotti arrostiti, con la qualità e la freschezza che ci contraddistinguono.



*All the meat to prepare fabulous grilled and second courses of meat! The best traditional cuts, by reservation - classic and smoked chops, ribs, sausages and other exclusive delicacies. Selected fresh meat for your delicious main courses: shanks and tomahawk steaks, porchetta and roasts, all characterized by quality and freshness.*



# La Vineria/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 might also taste some of our fine cured meat while sipping some wine.*

## Le Birre Artigianali

### *Craft Beers*

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 taste and foamy texture. We offer a selection of craft beers to satisfy everyone's needs: from amateurs to the most refined palates.*



## I Formaggi Affinati

*Refined Cheeses*



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

Insaporiti al vino, al fieno, all'aceto balsamico: tante le specialità di formaggi freschi, tipici e stagionali per stuzzicare il palato e accompagnare ogni momento della giornata.

*The union of tradition and territory, quality and experimentation in order to produce the best refined cheese. Flavored with wine, hay, balsamic vinegar: many specialties of fresh, typical and seasonal cheeses to whet the palate and accompany every moment of the day.*

## Le Giardiniere e le Salse

*Giardiniere & Sauces*

Le Giardiniere e le salse interpretano le verdure di stagione. Eccellenze sartoriali gustose e genuine, lavorate a 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!*



# Le Confezioni regalo

## Gift Boxes



Scegli i prodotti e crea la tua confezione 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!*

# Le Confezioni regalo

*Gift Boxes*

*Anche su prenotazione*

*Privati & Aziende*



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

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

**TEL. +39 0422 961499 - E-mail: [spaccio@becher.it](mailto:spaccio@becher.it)  
Via Roma,1 - 31050 Ponzano Veneto (TV) - Italia**



[becher.it](http://becher.it)



[becherhouse.it](http://becherhouse.it)