



Il gusto nel cuore della tradizione

Genießen Sie den wahren
Geschmack unserer Heimat

Alta Adige, terra di sapori e tradizioni:
da 50 anni Nocker è sinonimo di qualità e genuinità al servizio del gusto.



Südtirol, Land der Genüsse und Traditionen:

Seit 50 Jahren steht der Name Nocker für hochwertigen und unverfälschten Geschmack.





1960: al centro il signor Anton Nocker con il padre alla sua sinistra
1960: der Firmengründer Anton Nocker (Bildmitte) mit seinem Vater



1960: la famiglia Nocker apre
la sua prima macelleria artigianale.
Sono trascorsi 50 anni da allora:
la passione ed il rispetto della tradizione
ne fanno un'azienda di rilievo nella tradizione
gastronomica sudtirolese.

1960 eröffnet die Familie Nocker ihre erste Metzgerei.
Seitdem sind 50 Jahre vergangen:
Berufliche Leidenschaft und Kompetenz haben Nocker
in dieser Zeit zu einem bedeutenden Traditionsbetrieb
der Südtiroler Gastronomie gemacht.



Tradizione, competenza e qualità.

La **materia prima**: come tradizione vuole, è al maestro macellaio che spetta la scelta delle carni e degli ingredienti appositamente selezionati.

La **lavorazione**: le antiche ricette tramandate dalla famiglia Nocker sono alla base della produzione artigianale, sia al dettaglio che all'ingrosso.





Tradition, Kompetenz und Qualität

Die **Grundzutaten**: der Tradition getreu, wählt der Metzgermeister das Fleisch und die anderen hochwertigen Zutaten aufs sorgfältigste aus.

Die **Verarbeitung**: alte Rezepte sind der Grundstein der Handwerksprodukte, seien sie für den Großhandel oder für den Einzelhandel bestimmt.





Carne affumicata e stinco al forno Räucherwaren und Schweinsstelzen

L'aroma ed il sapore della cucina tradizionale sudtirolese.
Aroma und Geschmack traditioneller Südtiroler Küche.



Carne affumicata e stinco al forno

Räucherwaren und Schweinsstelzen



Art. 20012

Carrè di suino - Affumicato, cotto. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3 kg

Selchkarree - Gegart. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3 kg



Art. 20112

Filone di suino - Affumicato, cotto. 1/2, sottovuoto, peso ca. 2 kg

Schweinelende - Geselcht, gegart. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg



Art. 20022

Braciolo di suino - Affumicate, cotte. 2 fette, sottovuoto, peso ca. 400 g

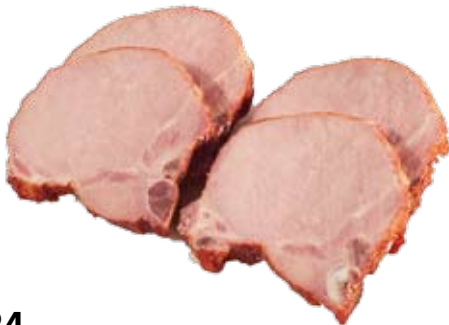
Selchkarree - Gegart. 2 Scheiben, vakuumverpackt, Gewicht ca. 400 g



Art. 20311

Collo di suino - Affumicato, cotto. Intero, sottovuoto, peso ca. 2,2 kg

Schweinsschopf - Geselcht, gegart. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,2 kg



Art. 20024

Braciolo di suino - Affumicate, cotte. 4 fette, sottovuoto, peso ca. 800 g

Selchkarree - Gegart. 4 Scheiben, vakuumverpackt, Gewicht ca. 800 g



Art. 20312

Collo di suino - Affumicato, cotto. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,2 kg

Schweinsschopf - Geselcht, gegart. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,2 kg



scaldare wärmen

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 20811

Costine di suino - Affumicate, cotte. Sottovuoto

Schweinsrippen - Geselcht, gegart. Vakuumverpackt.



Art. 20712

Costine alte di suino - Affumicate. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,5 kg

Schweinsrippen Blatt - Geselcht. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg

Art. 20711

Costine alte di suino - Affumicate. Intere, sottovuoto, peso ca. 3 kg

Schweinsrippen Blatt - Geselcht. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3 kg



Art. 20511

Stinco di suino - Affumicato. Sottovuoto, peso ca. 1,2 kg

Schweinsstelze - Geselcht. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,2 kg



Art. 20611

Stinco di suino - Cotto al forno. Sottovuoto, peso ca. 1,3 kg

Schweinsstelze - Gebraten. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,3 kg



Prosciutti cotti e specialità al forno Kochschinkenspezialitäten

Uno spuntino o un piatto saporito: il gusto tipico delle specialità artigianali cotte al forno.
Saftige und aromatische Delikatessen für kleine und große Gerichte.



Prosciutti cotti e specialità al forno

Kochschinkenspezialitäten



Art. 21011

Prosciutto cotto con osso - Coscia cotta al vapore, affumicata. Sottovuoto, peso ca. 12 kg

Beinschinken - Dampfgegart, geräuchert. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 12 kg



Art. 21111

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, con cotenna, alta qualità. Sottovuoto, peso ca. 8 kg

Schinken - Dampfgegart mit Schwarte. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 8 kg

Art. 21112

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, con cotenna, alta qualità. 1/2, sottovuoto, peso ca. 4 kg

Schinken - Dampfgegart mit Schwarte. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 4 kg



Art. 21211

Prosciutto cotto Praga - Coscia con cotenna cotta a vapore, affumicata, alta qualità. Sottovuoto, peso ca. 8 kg

Prager Schinken - Dampfgegart, geräuchert. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 8 kg

Art. 21212

Prosciutto cotto Praga - Coscia con cotenna, cotta a vapore, affumicata, alta qualità. 1/2, sottovuoto, peso ca. 4 kg

Prager Schinken - Dampfgegart, geräuchert. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 4 kg

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 21311

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, sgrassata. Sottovuoto, peso ca. 7 kg

Schinken - Ohne Schwarte, dampfgegart. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 7 kg

Art. 21312

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, sgrassata. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3,5 kg

Schinken - Dampfgegart, ohne Schwarte. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 21411

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, sgrassata, affumicata. Peso ca. 7 kg

Schinken - Dampfgegart, ohne Schwarte, geräuchert. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 7 kg

Art. 21412

Prosciutto cotto - Coscia cotta a vapore, sgrassata, affumicata. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3,5 kg

Schinken - Dampfgegart, ohne Schwarte, geräuchert. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 23212

Spalla cotta - Toast, sgrassata, cotta a vapore. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3 kg

Schulterschinken - Toast, dampfgegart. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3 kg

Art. 23211

Spalla cotta - Toast, sgrassata, cotta a vapore. Intera, sottovuoto, peso ca. 6 kg

Schulterschinken - Toast, dampfgegart. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 6 kg



Art. 23111

Spalla cotta - Ovale, sgrassata, cotta a vapore. Intera, sottovuoto, peso ca. 6 kg

Schulterschinken - Oval, dampfgegart. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 6 kg

Prosciutti cotti e specialità al forno

Kochschinkenspezialitäten



Art. 22512

Speck stufato - Coscia con cotenna, affumicata, cotta al forno. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3,5 kg

Gekochter Speck - Geräuchert, im Ofen gebraten. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 22514

Speck stufato - Coscia con cotenna, affumicata, cotta al forno. 1/4, sottovuoto, peso ca. 1,8 kg

Gekochter Speck - Geräuchert, im Ofen gebraten. 1/4, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,8 kg

Art. 22511

Speck stufato - Coscia con cotenna, affumicata, cotta al forno. Intero, sottovuoto, peso ca. 7 kg

Gekochter Speck - Geräuchert, im Ofen gebraten. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 7 kg



Art. 22711

Fesa imperiale - Con rosmarino, affumicata, cotta al forno. Intera, sottovuoto, peso ca. 2,3 kg

Kaiserschinken - Mit Rosmarin, geräuchert, im Ofen gebraten. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,3 kg

Art. 22712

Fesa imperiale - Con rosmarino, affumicata, cotta al forno. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,1 kg

Kaiserschinken - Mit Rosmarin, geräuchert, im Ofen gebraten. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,1 kg



Art. 22812

Fesa imperiale - Affumicata, cotta al forno. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,1 kg

Kaiserschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,1 kg

Art. 22811

Fesa imperiale - Affumicata, cotta al forno. Intera, sottovuoto, peso ca. 2,3 kg

Kaiserschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,3 kg

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 22912

Prosciuttino arrocolato - Affumicato, cotto al forno.
1/2, sottovuoto, peso ca. 1,4 kg

Rollschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten.
1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,4 kg



Art. 24512

Manzo stufato - Affumicato, cotto al forno.
1/2, sottovuoto, peso ca. 3,8 kg

Rindersaftschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten.
1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,8 kg

Art. 22911

Prosciuttino arrocolato - Affumicato, cotto al forno.
Intero, sottovuoto, peso ca. 2,8 kg

Rollschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten.
im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,8 kg

Art. 24511

Manzo stufato - Affumicato, cotto al forno.
Intero, sottovuoto, peso ca. 7,6 kg

Rindersaftschinken - Geräuchert, im Ofen gebraten.
Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 7,6 kg



Art. 23012

Porchetta - Affumicata, cotta al forno.
1/2, sottovuoto, peso ca. 5 kg

Porchetta - Geräuchert, im Ofen gebraten.
1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 5 kg



Art. 24612

Petto di tacchino - Cotto al forno.
1/2, sottovuoto, peso ca. 3,2 kg

Truthahnschinken - im Ofen gebraten.
1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,2 kg



Würstel e cotechino

Würstchen und Cotechino

Il sapore prelibato di ingredienti scelti con cura e secondo le antiche ricette Nocker.
Sorgfältig ausgewählte Zutaten und leckerer Genuss.



nocker



Würstel Würstchen



Art. 31122

"Frankfurter" - Suino e bovino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro piccolo, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 paia, peso ca. 240 g

"Frankfurter" - Schweine- und Rindfleisch, fein gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Zu 2 Paar vakuumverpackt, Gewicht ca. 240 g

Art. 31135

"Frankfurter"- Pacchi sottovuoto da 12 paia, peso ca. 1,5 kg

"Frankfurter" - Packung zu 12 Paar vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 34124

Würstel "Vienna" - Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato.

Confezione sottovuoto da 4 pezzi, peso ca. 200 g

"Wiener" - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 4 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 200 g



Art. 30223

"Bockwurst"- Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato. Confezione sottovuoto da 3 pezzi, peso ca. 200 g

Bockwurst - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 3 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 200 g



Art. 32623

"Meraner"- Suino e bovino, impasto fine con granuli di carne, calibro piccolo, affumicato.

Confezione sottovuoto da 3 pezzi, peso ca. 240 g

"Meraner" - Schweine- und Rindfleisch, fein gemahlen mit Fleischstückchen, geräuchert.

Zu 3 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 240 g

Art. 32635

"Meraner"- Pacchi sottovuoto da 20 pezzi, peso ca. 1,5 kg

"Meraner" - Packung zu 20 Stück, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 33122

"Servelade" - Puro suino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 250 g

Servelade - Schweinefleisch, fein gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 250 g

Art. 33135

"Servelade"- Pacchi sottovuoto da 12 pezzi, peso ca. 1,5 kg

Servelade - Packung zu 12 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 33352

"Servelade" lunghi - Puro suino, impasto fine, calibro grosso, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 300 g

Servelade lang - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 300 g

Art. 33335

"Servelade" lunghi - Puro suino, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato. Pacchi sottovuoto da 8 pezzi, peso ca. 1,5 kg

Servelade lang - Schweinefleisch, fein gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Packung zu 8 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 33523

"Servelade" superlunghi - Puro suino, impasto fine, calibro grosso, affumicato. Confezione sottovuoto da 3 pezzi, peso ca. 1 kg

Servelade superlang - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 3 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 1 kg



Art. 30522

"Bratwurst" - Puro suino, impasto fine con granuli di carne, budello naturale, curvo, calibro grosso. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 250 g

Bratwurst - Schweinefleisch, fein gemahlen mit Fleischstückchen, Naturdarm. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 250 g

Art. 30535

"Bratwurst" - pacchi sottovuoto da 12 pezzi, peso ca. 1,5 kg

Bratwurst - Packung zu 12 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 31522

"Hauswurst" - Suino e bovino, impasto grosso, budello naturale, curvo, calibro grosso. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 290 g

Hauswurst - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 290 g

Art. 31535

"Hauswurst" - pacchi sottovuoto da 10 pezzi, peso ca. 1,5 kg

Hauswurst - Packung zu 10 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg

Würstel e cotechino

Würstchen und Cotechino



Art. 34382

Würstel senza pelle - Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso 166 g

Würstchen ohne Haut - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht 166 g



Art. 34383

Würstel senza pelle - Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato. Confezione sottovuoto da 3 pezzi, 250 g

Würstchen ohne Haut - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 3 Stück vakuumverpackt, 250 g



Art. 34395

Würstel senza pelle - Pacchi sottovuoto da 25 pezzi, ca. 2 kg

Würstchen ohne Haut - Packung zu 25 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg



Art. 34354

Würstel senza pelle - Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato. Confezione sottovuoto da 4 pezzi, peso 200 g

Würstchen ohne Haut - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 4 Stück vakuumverpackt, Gewicht 200 g

Art. 34324

Würstel piccoli senza pelle - Puro suino, impasto fine, affumicato. Piccoli, confezione sottovuoto da 4 pezzi, peso 100 g

Würstchen "piccoli" ohne Haut - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Zu 4 Stück vakuumverpackt, Gewicht 100 g



Art. 33922

"Weisswurst" - Suino e bovino, con prezzemolo, impasto fine, budello naturale, curvo, calibro grosso. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, ca. 220 g

Weisswurst - Schweine- und Rindfleisch, fein gemahlen, Petersilie, Naturdarm. Zu 2 Stück vakuumverpackt, ca. 220 g



Art. 31922

"Knödelwurst" - Suino e bovino, impasto grosso, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 270 g

Knödelwurst - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 270 g

Art. 33930

"Weisswurst" - pacchi sottovuoto da 10 pezzi, ca. 800 g

Weisswurst - Packung zu 10 Stück vakuumverpackt, ca. 800 g

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 32222

"Krainer" - Suino e bovino, impasto grosso, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato.

Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 230 g

"Krainer" - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert.

Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 230 g



Art. 32282

"Krainer" extralunghi - Suino e bovino, impasto grosso, budello naturale, curvo, calibro grosso, affumicato.

Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 800 g

"Krainer" extralang- Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert.

Zu 2 Stück, vakuumverpackt, Gewicht ca. 800 g

Art. 32299

"Krainer" extralunghi - Pacchi sottovuoto da 14 pezzi, peso ca. 5,5 kg

"Krainer" extralang. Packung zu 14 Stück, vakuumverpackt, Gewicht ca. 5,5 kg



Art. 34921

"Innsbrucker" - Suino e bovino, impasto grosso, calibro grosso, affumicato. Confezione sottovuoto da 1 pezzo, peso ca. 600 g

"Innsbrucker" - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, geräuchert. Zu 1 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 600 g



Art. 39921

Cotechino - Già cotto. Sottovuoto, peso da ca. 600 g

Cotechino - Gekocht. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 600 g

SPECIAL

Art. 34195

Würstel Hotel - Puro suino, impasto fine, calibro piccolo, affumicato. Pacchi sottovuoto da 26 paia, peso ca. 1,7 kg

Würstchen Hotel - Schweinefleisch, fein gemahlen, geräuchert. Packung zu 26 Paar vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,7 kg

Art. 34638

Würstel speciali - Puro suino, impasto fine, budello naturale, calibro grosso, affumicato.

Pacchi sottovuoto da 30 pezzi, peso ca. 3,5 kg

Würstchen Spezial Schweinefleisch, fein gemahlen, Naturdarm, geräuchert. Packung zu 30 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,5 kg



Salumi cotti tradizionali Aufschnitt

Un ricco assortimento per gustare la tradizione della gastronomia sudtirolese.
Eine reiche Produktpalette.



Salumi cotti tradizionali

Aufschnitt



Art. 35012

"Lyoner" - Puro suino, impasto fine.
1/2 sottovuoto, peso ca. 2 kg

Lyoner - Schweinefleisch, fein gemahlen.
1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg

Art. 35010

"Lyoner" - Intero, peso ca. 4 kg

Lyoner - Im Ganzen, Gewicht ca. 4 kg



Art. 35812

"Lyoner" alle olive - Puro suino, alle olive farcite, impasto fine, peperoni. 1/2 sottovuoto, peso ca. 2 kg

Olivenwurst - Schweinefleisch, fein gemahlen, Oliven, Paprika. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg



Art. 35712

"Lyoner" ai peperoni - Puro suino, impasto fine.
1/2 sottovuoto, peso ca. 2 kg

Paprikawurst - Schweinefleisch, fein gemahlen, Paprika. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg

Art. 35710

"Lyoner" ai peperoni - Intero, peso ca. 4 kg

Paprikawurst - Im Ganzen, Gewicht ca. 4 kg



- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 36012

"Krakauer" - Puro suino, impasto fine, pezzi di prosciutto cotto. 1/2 sottovuoto, peso ca. 2 kg

Krakauer - Schweinefleisch, fein gemahlen. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg

Art. 36010

"Krakauer" - Intero, peso ca. 4 kg

Krakauer - Im Ganzen, Gewicht ca. 4 kg



Art. 36912

"Tiroler" - Suino e bovino, impasto grosso. 1/2 sottovuoto, peso ca. 1,5 kg

Tirolerwurst - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg

Art. 36910

"Tiroler" - Intero, peso ca. 3 kg

Tirolerwurst - Im Ganzen, Gewicht ca. 3 kg



Art. 36312

"Schinkenwurst" - Puro suino, impasto fine con pezzetti di prosciutto cotto. 1/2 sottovuoto, peso ca. 2 kg

Schinkenwurst - Schweinefleisch, fein gemahlen, mit Kochschinkenstückchen. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg

Art. 36310

"Schinkenwurst" - Intero, peso ca. 4 kg

Schinkenwurst - Im Ganzen, Gewicht ca. 4 kg



Art. 39321

"Schinkenwurst" - Piccolo, sottovuoto, peso ca. 500 g

Kleine Schinkenwurst - Vakuumverpackt, Gewicht ca. 500 g

Salumi cotti tradizionali

Aufschnitt



Art. 37012

"Pastete" con champignon - Puro suino, impasto fine.
1/2 sottovuoto, peso ca. 1,8 kg

Champignonpastete - Schweinefleisch, fein gemahlen,
Champignons. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,8 kg



Art. 37612

"Pastete" con olive - Puro suino, con olive farcite e
peperoni, impasto fine. 1/2 sottovuoto, peso ca. 1,8 kg

Olivenpastete - Schweinefleisch, fein gemahlen, Oliven,
Paprika. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,8 kg



Art. 37312

"Pastete" Primavera - Puro suino, impasto fine, peperoni.
1/2 sottovuoto, peso ca. 1,8 kg

Frühlingspastete - Schweinefleisch, fein gemahlen,
Paprika. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,8 kg



Art. 37912

"Pastete" con prosciutto cotto di manzo - Impasto fine
di suino, pezzetti di prosciutto cotto di manzo.
1/2 sottovuoto, peso ca. 1,8 kg

Rindfleischpastete - Rind- und Schweinefleisch, fein
gemahlen mit Kochschinkenstückchen vom Rind.
1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,8 kg

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 38612

Pancetta tonda alle olive - Con olive farcite e peperoni, puro suino, impasto fine, affumicato. 1/2 sottovuoto, peso ca. 3,8 kg

Olivenbauch rund - Schweinefleisch, fein gemahlen, Oliven, Paprika, geräuchert. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,8 kg



Art. 38712

"Grande abbuffata" - Puro suino, impasto fine, olive farcite, peperoni, affumicato. 1/2 sottovuoto, peso ca. 4 kg

Olivenbauch quadratisch - Schweinefleisch, fein gemahlen, Oliven, Paprika, geräuchert. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 4 kg



Art. 39712

"Polpettone" - Puro suino, impasto fine, cotto al forno. 1/2 sottovuoto, peso ca. 1,5 kg

Fleischkäse - Schweinefleisch, fein gemahlen, im Ofen gebraten. 1/2 vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 39711

"Polpettone" - Intero, sottovuoto, peso ca. 3 kg

Fleischkäse - Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3 kg

Art. 39722

"Polpettone" - 2 fette, sottovuoto

Fleischkäse - zu 2 Scheiben, vakuumverpackt.



Speck



Speck Alto Adige I.G.P. e bresaola, simboli della tradizione:
lavorazione e aromatizzazione secondo le antiche ricette Nocker.

Südtiroler Speck g.g.A. und Bündner Fleisch, Symbole der Tradition:
nach alten Familienrezepten gewürzt und zubereitet.



nocker



Speck



Art. 40510

Speck Alto Adige I.G.P. - Affumicato, stagionatura minima 6 mesi. Intero, sfuso, peso ca. 4,5 kg

Südtiroler Markenspeck G.G.A. - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. Im Ganzen, offen, Gewicht ca. 4,5 kg

Art. 40511

Speck Alto Adige I.G.P. - Affumicato, stagionatura minima 6 mesi. Intero, sottovuoto, peso ca. 4,5 kg

Südtiroler Markenspeck G.G.A. - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 4,5 kg

Art. 40801

Speck Alto Adige I.G.P. affettato - Affumicato. Sottovuoto, peso ca. 120 g

Südtiroler Markenspeck G.G.A. geschnitten - Geräuchert. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 120 g



Art. 40512

Speck Alto Adige I.G.P. - Affumicato, stagionatura minima 6 mesi. 1/2, sottovuoto, peso ca. 2,2 kg

Südtiroler Markenspeck G.G.A. - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. Vakuumverpackt, 1/2, Gewicht ca. 2,2 kg



Art. 40514

Speck Alto Adige I.G.P. - Affumicato stagionatura minima 6 mesi. 1/4, sottovuoto, peso ca. 1,1 kg

Südtiroler Markenspeck G.G.A. - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. 1/4, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,1 kg



Art. 40529

Speck Alto Adige I.G.P. trancio - Affumicato, stagionatura minima 6 mesi. Sottovuoto, peso ca. 600 g

Südtiroler Markenspeck G.G.A. in Portionen - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 600 g



Art. 40539

Speck Alto Adige I.G.P. trancio cuore - Affumicato, stagionatura minima 6 mesi. Sottovuoto, peso ca. 350 g

Südtiroler Markenspeck G.G.A. Herzstücke - Geräuchert, mindestens 6 Monate gereift. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 350 g

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 41010

Speck Nocker - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi.
Intero, sfuso, peso ca. 4,8

Speck Nocker - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift.
Im Ganzen, offen, Gewicht ca. 4,8 kg

Art. 41011

Speck Nocker - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi.
Intero, sottovuoto, peso ca. 4,8 kg

Speck Nocker - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift.
Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 4,8 kg



Art. 41014

Speck Nocker - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi.
1/4, sottovuoto, peso ca. 1,2 kg

Speck Nocker - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift.
1/4, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,2 kg



Art. 41029

Speck Nocker trancio - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. Sottovuoto, peso ca. 600 g

Speck Nocker in Portionen - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 600 g



Art. 41012

Speck Nocker - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi.
1/2, sottovuoto, peso ca. 2,3 kg

Speck Nocker - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift.
1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,3 kg



Art. 41039

Speck Nocker trancio cuore - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. Sottovuoto, peso ca. 350 g

Speck Nocker in Portionen - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 350 g

Speck



Art. 41512

Speck "Le Cime" - Affumicato, stagionatura minima 4 mesi. 1/2, sottovuoto, peso ca. 2,6 kg

Speck "Zinnen" - Geräuchert, im Ganzen, mindestens 4 Monate gereift. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,6 kg

Art. 41510

Speck "Le Cime" - Affumicato, stagionatura minima 4 mesi. Intero, sfuso, peso ca. 5 kg

Speck "Zinnen" - Geräuchert, mindestens 4 Monate gereift. Im Ganzen, offen, Gewicht ca. 5 kg

Art. 41511

Speck "Le Cime" - Affumicato, stagionatura minima 4 mesi. Intero, sottovuoto, peso ca. 5 kg

Speck "Zinnen" - Geräuchert, mindestens 4 Monate gereift. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 5 kg

Art. 41514

Speck "Le Cime" - Affumicato, stagionatura minima 4 mesi. 1/4, sottovuoto, peso ca. 1,3 kg

Speck "Zinnen" - Geräuchert, mindestens 4 Monate gereift. 1/4, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,3 kg



Art. 42010

Speck con fesa - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. Intero, sfuso, peso ca. 5,5 kg

Speck mit Kaiserteil - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. Im Ganzen, offen, Gewicht ca. 5,5 kg

Art. 42011

Speck con fesa - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. Intero, sottovuoto, peso ca. 5,5 kg

Speck mit Kaiserteil - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 5,5 kg

Art. 42012

Speck con fesa - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. 1/2, sottovuoto, peso ca. 2,7 kg

Speck mit Kaiserteil - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 2,7 kg

Art. 42014

Speck con fesa - Affumicato, stagionatura minima 5 mesi. 1/4, sottovuoto, peso ca. 1,3 kg

Speck mit Kaiserteil - Geräuchert, mindestens 5 Monate gereift. 1/4, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,3 kg

Art. 47712

Speck Edelweiss 1/2 - Speck di fesa, sottovuoto, peso ca. 700 g

Speck Edelweiss 1/2 - Speck aus Oberschale, vakuumverpackt, Gewicht ca. 700 g

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 48823

Speck a dadini - Affumicato.
Sottovuoto, peso ca. 300 g

Knödelspeck - Geräuchert.
Vakuumverpackt, Gewicht ca. 300 g



Art. 49611

Bresaola - Di bovino.
Sottovuoto, peso ca. 1,5 kg

Bündnerfleisch - Rindfleisch.
Vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,5 kg



Art. 49811

Bresaola - Di cervo.
Sottovuoto, peso ca. 1,3 kg

Hirschschinken - Vakuumverpackt,
Gewicht ca. 1,3 kg



Art. 48833

Speck a dadini - Affumicato.
Sottovuoto, peso ca. 2 kg

Knödelspeck - Geräuchert.
Vakuumverpackt, Gewicht ca. 2 kg

Carne salada



Art. 19511

Carne salada - Bovino. Sottovuoto, peso ca. 3 kg

"Carne salada" - Rindfleisch. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 3 kg



Pancetta Bauchspeck

Il profumo e l'aroma dell'ingrediente ideale per gustose ricette.
Duft und Aroma eignen sich bestens für schmackhafte Gerichte.



nocker



Pancetta

Bauchspeck



Art. 49210

Pancetta affumicata - Intera, sfusa, peso ca. 3,5 kg

Bauchspeck - Geräuchert. Im Ganzen, offen,
Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 49212

Pancetta affumicata - 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,7 kg

Bauchspeck - Geräuchert. 1/2, vakuumverpackt,
Gewicht ca. 1,7 kg



Art. 49235

Pancetta affumicata a tranci - Sottovuoto, peso ca. 400 g

Bauchspeck Portionen - Geräuchert. Vakuumverpackt,
Gewicht ca. 400 g



Art. 49211

Pancetta affumicata - Intera, sottovuoto, peso ca. 3,5 kg

Bauchspeck - Geräuchert. Im Ganzen, vakuumverpackt,
Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 49242

Pancetta affumicata a tranci - Sottovuoto, peso ca. 250 g

Bauchspeck Portionen - Geräuchert. Vakuumverpackt,
Gewicht ca. 250 g

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 49311

Pancetta tesa - Intera, non affumicata. Sottovuoto, peso ca. 3,5 kg

Bauchspeck - Ungeräuchert. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,5 kg



Art. 49312

Pancetta tesa - Non affumicata. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,7 kg

Bauchspeck - Ungeräuchert. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,7 kg



Art. 24135

Pancetta stufata trancio - Affumicata, cotta al forno. Sottovuoto, peso ca. 400 g

Gekochter Bauchspeck Portionen - Geräuchert, im Ofen gebraten. Vakuumverpackt, Gewicht ca. 400 g



Art. 24112

Pancetta stufata - Affumicata, cotta al forno. 1/2, sottovuoto, peso ca. 1,9 kg

Gekochter Bauchspeck - Geräuchert und gebraten. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 1,9 kg

Art. 24111

Pancetta stufata - Affumicata, cotta al forno. Intera, sottovuoto, peso ca. 3,8 kg

Gekochter Bauchspeck - Geräuchert und im Ofen gebraten. Im Ganzen, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,8 kg



Art. 24212

Pancetta stufata - Cotta a vapore, affumicata, doppia pressata, senza cotenna. 1/2, sottovuoto, peso ca. 3,8 kg

Gekochter Bauchspeck - Dampfgegart, geräuchert, gepresst, ohne Schwarte. 1/2, vakuumverpackt, Gewicht ca. 3,8 kg



Salamini tipici e patè Rohwurst und Streichwurst

Un tocco originale e saporito. Originell und schmackhaft.



Salamini tipici e patè

Rohwurst und Streichwurst



Art. 51022

Salamini di cervo - Suino e cervo, macinatura grossa, budello naturale, affumicato.

Confezione sottovuoto da 2 pezzi, peso ca. 150 g,

Hirschwurst - Schweine- und Hirschfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert.

Zu 2 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 150 g,



Art. 52022

"Landjäger" - Suino e bovino, macinatura grossa, affumicato. Confezione sottovuoto da 2 paia, peso ca. 200 g

"Landjäger" - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, geräuchert. Zu 2 Paar vakuumverpackt, Gewicht ca. 200 g



Art. 51523

"Kaminwurz" - Suino e bovino, macinatura grossa, budello naturale, affumicato. Confezione sottovuoto da 3 pezzi, peso ca. 210 g

Kaminwurz - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert.

Zu 3 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 210 g



Art. 53021

Salamino all'aglio - Suino e bovino, aglio, macinatura grossa, budello naturale, affumicato.

Confezione sottovuoto, peso ca. 350 g,

Knoblauchwurst - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Knoblauch, Naturdarm, geräuchert.

Vakuumverpackt, Gewicht ca. 350 g



Art. 51530

"Kaminwurz" - Suino e bovino, macinatura grossa, budello naturale, affumicato. Pacchi sottovuoto da 12 pezzi, peso ca. 840 g

Kaminwurz - Schweine- und Rindfleisch, grob gemahlen, Naturdarm, geräuchert.

Packung, zu 12 Stück vakuumverpackt, Gewicht ca. 840 g

- ✓ senza glutammato / Glutamatfrei
- ✓ senza polifosfati aggiunti / ohne Zusatz von Phosphat
- ✓ senza glutine / Glutenfrei
- ✓ senza proteine del latte / Milcheiweißfrei
- ✓ senza lattosio / Lactosefrei
- ✓ senza ingredienti geneticamente modificati / Gentechnikfrei
- ✓ affumicatura con legno di faggio / mit Buchenholz geräuchert



Art. 28151

Patè di fegato - Puro suino, impasto fine, cotto.
Sottovuoto, peso da ca. 130 g

Leberwurst - Vom Schwein, gekocht, fein gemahlen.
Vakuumverpackt, Gewicht zu ca. 130 g

Art. 28171

Patè di fegato in porzioni - Puro suino, impasto fine, cotto. Peso da ca. 30 g

Leberwurst Portionen - Vom Schwein, gekocht, fein gemahlen. Gewicht zu ca. 30 g



Art. 59521

Patè di carne - Suino e bovino, poco affumicato, stagionato. Sottovuoto, peso da ca. 150 g

Mettwurst - Schweine- und Rindfleisch, leicht geräuchert, gereift. Vakuumverpackt, Gewicht zu ca. 150 g

Art. 28111

Patè di fegato - Puro suino, impasto fine, cotto.
Peso da ca. 1 kg

Leberwurst - Vom Schwein, gekocht, fein gemahlen.
Gewicht zu ca. 1 kg



Art. 59921

Patè di speck - Sottovuoto, peso da ca. 150 g

Speckaufstrich - Vakuumverpackt, Gewicht zu ca. 150 g



Confezioni regalo Geschenkpakete

Golose combinazioni di gusto e sapore per regalare
un assaggio della tradizione nostrana.

Genuß wird zum Geschenk.



nocker



Confezioni regalo Geschenkpakete



Qualità e Certificazioni

Dal 1960 Nocker è sinonimo non solo di tradizione ma anche una garanzia di qualità: i continui e rigorosi controlli dedicati alla scelta delle carni ed ai processi di lavorazione assicurano un prodotto dalle caratteristiche uniche e dal sapore inconfondibile.

Nocker s'impegna con passione nel proporre prodotti per un'alimentazione sana e genuina, dedicando particolare attenzione alla sicurezza alimentare ed all'assoluta tracciabilità di ingredienti e materie prime per la lavorazione.

Nocker garantisce i propri prodotti attraverso certificazioni e riconoscimenti ottenuti per merito della propria esperienza: fra queste **il premio "oro" - DLG della Società Agricola tedesca**, la certificazione secondo lo standard **IFS** (International Food Standard-EG 1592/L) e non ultima l'appartenenza al marchio di qualità **Speck Alto Adige IGP**.

Nocker dispone oggi di oltre 8.200 m³ di stabilimenti, impianti e processi produttivi all'avanguardia: tecnologia ed innovazione per offrire un vasto assortimento di prodotti a grossisti, macellerie, negozi di specialità gastronomiche e al dettaglio, hotel e ristoranti, in Alto Adige, Italia e all'estero.



DLG è l'organizzazione leader in Europa per le valutazioni qualitative ed è accreditata in base a normative internazionali.

DLG - Ist die deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft. Mit ihren internationalen Tests ist die DLG in der Qualitätsbewertung führend in Europa und gemäß internationaler Normen akkreditiert. Die Auszeichnung „DLG-prämiert“ erhalten nur Produkte, die den Qualitätskriterien der DLG in besonderem Maße entsprechen.



La sigla IGP sta per „indicazione geografica protetta“. Tale riconoscimento viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti selezionati che seguono il metodo produttivo tradizionale in una particolare area geografica.

Die Abkürzung "g.g.A." steht für "geschützte geografische Angabe".

Diese Auszeichnung gewährt die Europäische Union ausgewählten Produkten, die nach traditioneller Methode in einem bestimmten Gebiet hergestellt werden.

Qualität und Zertifizierungen

Seit 1960 steht der Name Nocker nicht nur für Tradition, sondern auch für hochwertige Qualität: die ständigen strengen Kontrollen bei der Auswahl des Fleisches und dessen Verarbeitung gewährleisten ein einzigartiges und besonders schmackhaftes Produkt.

Nocker bemüht sich Produkte, die eine gesunde und unverfälschte Ernährung gewährleisten, zu erzeugen. Dabei achten wir besonders auf die Lebensmittelsicherheit und die lückenlose Rückverfolgbarkeit der während der Verarbeitung verwendeten Zutaten und Rohstoffe.

Die Produkte von Nocker werden durch aufgrund der langjährigen Erfahrung erhaltene Zertifizierungen und Auszeichnungen garantiert: darunter auch der **Goldene Preis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)**, die Zertifizierung nach **IFS** (International Food Standard-EG 1592/L) sowie das Gütesiegel des **Südtiroler Specks G.G.A.**

Nocker verfügt über mehr als 8.200 m³ Betriebsräume mit modernsten Anlagen, Arbeitsmitteln und Verfahren: Technologie und Innovation sorgen dafür, dass wir dem Großhandel, Metzgereien, Delikatessengeschäften, dem Detailhandel, Hotels und Restaurants in Südtirol, Italien und im Ausland ein weitgefächertes Angebot verschiedener Produkte bieten können.



L'IFS – International Food Standard seleziona i fornitori food sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, assicurando qualità e conformità ai requisiti di legge

IFS - Der International Food Standard dient der Überprüfung und Zertifizierung von Systemen zum Sicherstellen der Lebensmittelsicherheit, sowie der Qualität und Legalität bei der Produktion von Lebensmitteln.



A. Nocker & C. Snc

Macelleria - Salumificio

Via Dolomiti 19/A

I-39034 Dobbiaco (BZ)

Tel.: 0474 97 21 86

Fax: 0474 97 27 73

E-mail: speck@nocker.it

www.nocker.it

A. Nocker & Co. OHG

Fleischhauerei - Wurstwaren

Dolomitenstr. 19/A

I-39034 Toblach (BZ)

Tel.: 0474 97 21 86

Fax: 0474 97 27 73

E-mail: speck@nocker.it

www.nocker.it