

Wir heißen Sie herzlich willkommen im

Gasthof Huber

und wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

Ihre Familie Huber/Ploner mit Team

Un caloroso benvenuto nell'

Albergo Huber

e Vi auguriamo un buon appetito!

fam. Huber/Ploner e Team

RESTAURANT - BAR

Welcome to our

Guesthouse Huber

and we hope you enjoy your meal!

fam. Huber/Ploner and Team

Kalte Vorspeisen

Piatti freddi

Appetizer's

Tartar vom Rind / hausgemachtes Toastbrot / Blattsalat

€ 23,00

Tartara di manzo / pan carré fatto in casa / insalata

ACGJ

Beefsteak Tartar / homemade bread / salad

Rohschinken / Feigen / Blauer Höhlengenuss / Rauke / Schwarzbrot

€ 20,50

Prosciutto crudo / fichi / formaggio "Blu di Grotta" / rucola / pane nero

AGJ

Raw ham / figs / Cheese "Blu di Grotta" / rocket / brown bread

Tiroler Räucherteller / Pustertaler Käse

€ 14,60

Affettati tirolesi / formaggi della Val Pusteria

AG

Variation of cold cuts / cheese from the Pusteria Valley

Millefoglie von der Pustertaler Kartoffel / mariniertes Weisskohl / Selchfleisch

€ 16,50

*Millefoglie di patate della Val Pusteria / cappuccio bianco marinato /
carré di maiale affumicato*

AJ

"Millefoglie" from local potatoes / marinated cabbage / smoked pork loin

Suppen

Minestre

Soups

**Cremesuppe von der Pustertaler Roten Beete und Kürbis /
Sextner Graukäse / Speckgrissini**

€ 9,50

*Crema di barbabietole rosse della Val Pusteria e zucca /
formaggio grigio di Sesto / grissini allo speck*

AG

Cream of domestic beetroot and pumpkin / grey cheese from the
Sesto Valley / grissini of bacon

Speckknödel / Consommé

€ 7,40

Canederli di speck / consommé

ACGI

Bacon dumpling / soup

Salat vom Büffet

€ 6,00

Insalata dal buffet

Salad from the salad bar

Brotkorb zusätzlich

€ 2,50

Cestino di pane addizionale

Bread basket additional

Warme Vorspeisen

Primi piatti

Starters

Hausgemachte Rote Beete Fusilli / Sauce „Blauer Höhlengenuss“ / Babyspinat / Walnüsse

€ 15,60

Fusilli alle barbabietole rosse fatti in casa / salsa formaggio "blu di grotta" / spinaci baby / noci

AGH

Homemade Fusilli of beetroot / cheese "blu di grotta" sauce / baby spinach / walnut

Risotto / Südtiroler Apfel / Ziegenfrischkäse / Speck

€ 16,90

Risotto / mele dell'Alto Adige / formaggio fresco di capra / speck

G

Risotto / south tyrolean apples / fresh goat's cheese / bacon

Hausgemachte Spinatpappardelle / Hirschragout / Wurzelgemüse

€ 16,50

Pappardelle ai spinaci fatte in casa / ragù di cervo / ortaggi a radice

AI

Homemade spinach Pappardelle (noodles) / deer ragout / root vegetables

**Kürbis-Kartoffelgnocchi / Ofentomaten / weiße Rübe /
Psairer Bio Camembert**

€ 15,40

*Gnocchi di patate e zucca / pomodori al forno / rapa bianca /
camembert biologico della Val Passiria*

ACG

Gnocchi of potatoes and pumpkin / oven tomatoes / white turnip /
biological camembert of Passiria Valley

Hausgemachte Eierteigtaglierini / Tomatenpesto / Rauke / Burrata

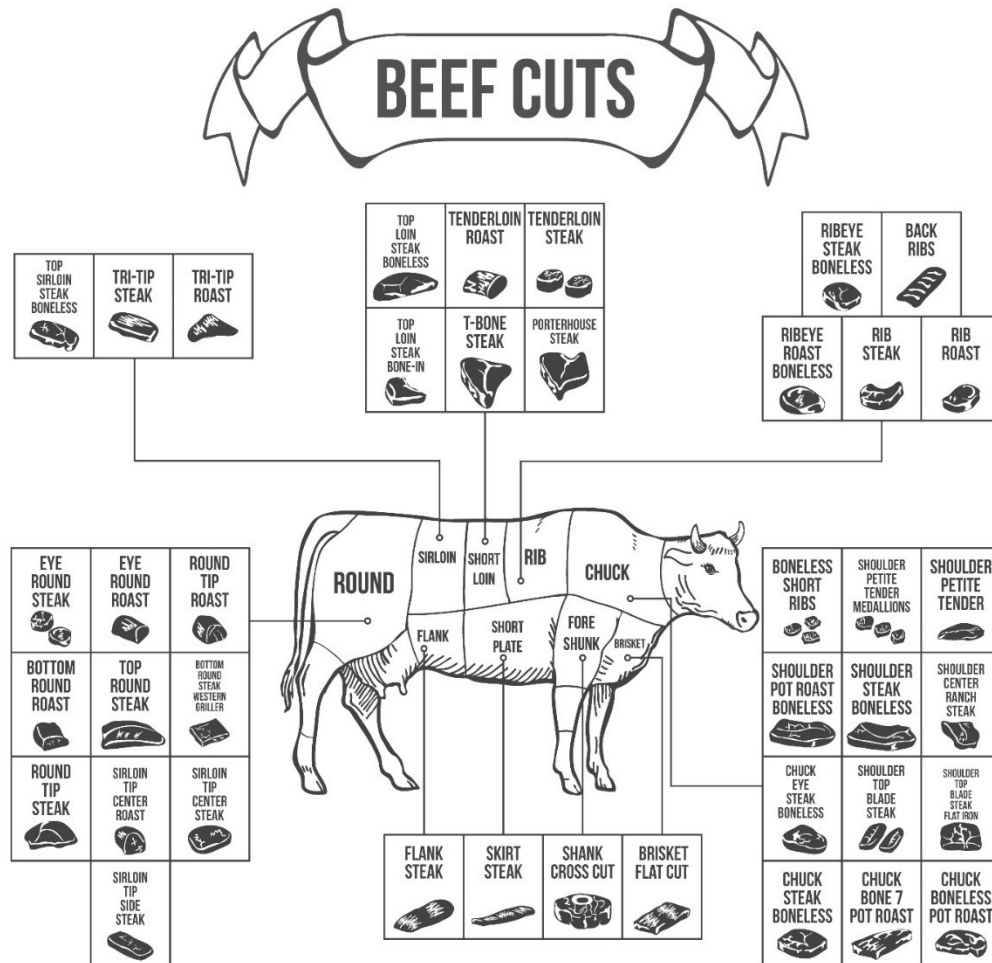
€ 15,80

Taglierini all'uovo fatti in casa / pesto di pomodori / rucola / burrata

ACG

Homemade Taglierini / tomato pesto / rocket / burrata (mozzarella)

Steaks



Dry Aged

Dry Aged bedeutet, dass das Fleisch trocken am Knochen gereift wird. Die Trockenreifung ist eine alte Handwerkskunst und verlangt viel Erfahrung und insbesondere Zeit. Bei dieser Art der Reifung wird das Fleisch über einen Zeitraum von 5-8 Wochen unter kontrollierten klimatischen Bedingungen durch den Entzug von Wasser zur Reifung gebracht und verliert dabei bis zu 20% an Gewicht. Durch diese Reifung wird das Fleisch nicht nur besonders zart, sondern erhält auch ein intensives, nussiges Aroma.

Dry Aged

"Dry Aged" significa che la carne è matura a secco sull'osso. La maturazione a secco è un vecchio mestiere e richiede molta esperienza e soprattutto tempo. In questo tipo di maturazione, la carne viene stagionata per un periodo di 5-8 settimane in condizioni climatiche controllate dal ritiro dell'acqua, perdendo fino al 20% in peso. Questa maturazione non solo rende la carne particolarmente tenera, ma conferisce anche un aroma particolarmente intenso e ricco di nocciola.

Dry Aged

Dry Aged means that the meat is matured dry on the bone. Dry ripening is an old craft and requires a lot of experience and especially time. In this type of maturation, the meat is ripened for a period of 5-8 weeks under controlled climatic conditions by the withdrawal of water, losing up to 20% in weight. This maturation not only makes the meat especially tender but also gives it a particularly intense, nutty aroma.

Garstufen – Cotture – Cooking levels

Rare	<45°C
English	46- 50°C
Medium-rare	50-54°C
Medium	54-60°C
Medium-well	64-70°C
Well done	>75°C



Rindfleisch aus Südtirol

Das Südtiroler Rindfleisch mit Qualitätszeichen kommt von Tieren, die ihr Leben in Südtirol verbringen. Die Produzenten sind meist Familien, die wenige Tiere betreuen. Die Tiere erhalten eine artgerechte Pflege und viel hofeigenes Futtermittel wie Heu von den wunderschönen Almwiesen. Die frische Bergluft und der Auslauf auf den Südtiroler Almen tun ihr übriges für das Wohlergehen der Rinder.

Carne bovina dell'Alto Adige

Il manzo altoatesino con marchi di qualità proviene da animali che trascorrono la loro vita in Alto Adige. I produttori sono soprattutto famiglie che si prendono cura di alcuni animali. Gli animali ricevono cure adeguate e un sacco di mangimi di proprietà dell'azienda agricola, come il fieno proveniente dagli splendidi prati alpini. L'aria fresca di montagna e il beccuccio sui pascoli dell'Alto Adige fanno il resto per il benessere del bestiame.

Beef of South Tyrol

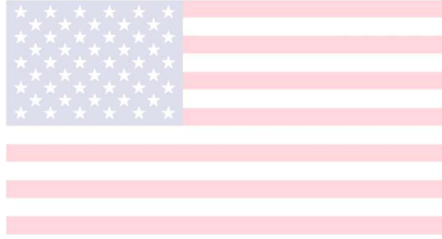
The South Tyrolean beef with quality marks comes from animals that spend their life in South Tyrol. The producers are mostly families who look just after a few animals. The animals receive appropriate care and a lot of farm-owned feed such as hay from the beautiful alpine meadows. The fresh mountain air and the spout on the Alto Adige pastures do the rest for the welfare of the cattle.

T-Bone Steak (Fiorentina) "Dry Aged" 600-700g
€ 74,50

Porterhouse-Steak "Dry Aged" 900-1000g
€ 98,50

Rib Eye- Steak "Dry Aged" 700-800g
€ 68,50

Prime Rib "Dry Aged" 700-800g
€ 69,50

**Rindfleisch aus den USA**

Geschmack und Zartheit, das sind die herausragenden Qualitätsmerkmale von US-Beef. 100 Tage vor ihrer Schlachtung kommen die Tiere in die Stallhaltung und werden ausschließlich mit Getreide und Mais gefüttert. Dadurch erhält das Fleisch seine intensive Marmorierung, die es nicht nur saftig und zart macht, sondern auch dem Fleisch seinen unvergesslichen aromatischen Geschmack verleiht.

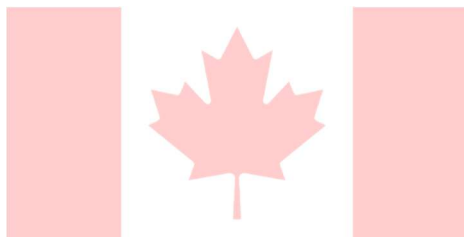
Carne bovina del USA

Gusto e tenerezza, queste sono le eccezionali caratteristiche di qualità della carne americana. 100 giorni prima della loro macellazione, gli animali vengono nella stalla e vengono alimentati esclusivamente con grano e mais. Questo conferisce alla carne la sua intensa marmorizzazione, che non solo la rende succosa e tenera, ma conferisce alla carne anche il suo indimenticabile sapore aromatico.

US beef

Taste and tenderness, these are the outstanding quality features of US beef. 100 days before they are slaughtered, the animals are brought to the stable and are fed exclusively with grain and corn. This gives the meat its intense marbling, which not only makes it juicy and tender, but also gives the meat its unforgettable aromatic taste.

Entrecôte 300g
Nebraska Greater Omaha "Prime"
€ 33,90

**Rindfleisch aus Kanada**

Die Kanada Angus Rinder wachsen und gedeihen ganz ursprünglich in der Prärie und leben ganzjährig im Freien. Das Fleisch ist butterzart und hat einen authentischen Fleischgeschmack

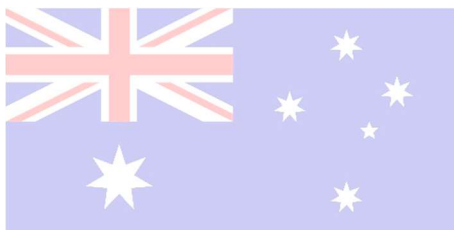
Carne bovina del Canada

I bovini Canada Angus crescono e prosperano nella prateria e vivono all'aperto tutto l'anno. La carne è burrosa e ha un sapore di carne autentico

Canadian beef

The Canada Angus cattle grow and thrive in the prairie and live outdoors all year round. The meat is buttery and has an authentic meat taste.

Flank Steak Black Angus "Prime" 700-800g
€ 63,50

**Rindfleisch aus Australien**

Australisches Angus-Rind ist ein hochwertiges Fleisch, das für seine Zartheit, Saftigkeit und feine Marmorierung bekannt ist. Die Tiere werden in Australien extensiv auf Weiden gehalten und meist mit Getreide nachgefüttert, was zu einem vollen, intensiven Geschmack führt, der bei Fleischliebhabern sehr geschätzt wird.

Carne bovina dell'Australia

Il manzo Angus australiano è una carne di alta qualità, nota per la sua tenerezza, succosità e la fine mazzatura. In Australia, gli animali sono allevati al pascolo in modo estensivo e solitamente alimentati a cereali, il che conferisce loro un sapore pieno e intenso, molto apprezzato dagli amanti della carne.

Beef of Australia

Australian Angus beef is a high-quality meat known for its tenderness, juiciness, and fine marbling. The animals are extensively pastured in Australia and are usually fed grain, resulting in a full, intense flavor that is highly prized by meat lovers.

Iron Flat Angus Pure 700-800g
€ 48,30

**Rindfleisch aus Uruguay**

Ein Merkmal der Landwirtschaft in Uruguay ist die sehr extensive Bewirtschaftung, das heißt wenig Bodenbearbeitung. Die dort ansässige Viehwirtschaft ist geprägt von einem traditionellen Erscheinungsbild, das heißt Weidegang auf Naturweiden, keine Zufütterung. Das Ergebnis dieser Rinderzuchtmethoden sind naturbelassene Produkte höchster Qualität.

Carne bovina di Uruguay

Una caratteristica dell'agricoltura in Uruguay è la gestione molto ampia, che è poca lavorazione. L'allevamento del bestiame è caratterizzato da un aspetto tradizionale, che è pascolo su pascoli naturali, senza alimentazione. Il risultato di questo metodo di allevamento del bestiame sono prodotti naturali di altissima qualità.

Beef of Uruguay

A feature of agriculture in Uruguay is the very extensive management, which means little tillage. The livestock farming there is characterized by a traditional appearance, that is pasture on natural pastures, no feeding. The result of this cattle breeding method are natural products of highest quality.

Rib Eye 300g
€ 35,80

Tagliata 300g
€ 34,90

Filet 200g
€ 33,50

Burger

Brisket-Burger

Brisket aus dem Smoker / Ciabattabrot / Eisbergsalat / San Marzano Tomaten / Sauerrahmsauce
Smoked Honey Sauce / Rote Zwiebeln

Brisket dallo smoker / Ciabatta / insalata "Eisberg" / pomodori San Marzano / salsa di panna acida
salsa "Smoked Honey" / cipolla rossa

Brisket from the smoker / "Ciabatta" bread / iceberg lettuce / tomatoes "San Marzano" / sour cream
/ smoked honey sauce / red onion

€ 16,50 AGIJ

Pulled Pork (Danish Crown)

Schwein aus dem Smoker/ Leinsamenbun / Sauerrahmkraut / Bacon / San Marzano Tomaten
geschmorte Zwiebeln / Smoked Honey Sauce

Suino dallo smoker / Bun ai semi di lino / capuccio alla panna acida / bacon / pomodori San
Marzano / cipolla brasata / salsa "Smoked Honey"

Pork from the smoker / linseed bun / coleslaw with sour cream / bacon / tomatoes "San Marzano" /
braised onions / Smoked Honey sauce

€ 15,00 ACGIJ

Cheeseburger

Patty vom Südtiroler Rind / Sesam Bun / Gentile / Cheddar / Bacon / Röstzwiebeln / Tomaten
Mayonnaise / Ketchup

Patty di manzo dell'Alto Adige / bun al sesamo / gentile / cheddar / bacon / cipolle fritte
pomodori / maionese / ketchup

Patty of south tyrolean beef / sesame bun / "Gentile" salad / cheddar / bacon / roasted onions /
tomatoes / mayonnaise / ketchup

€ 15,50 ACGKI

Italia Burger

Patty vom Italienischen Rind / Focaccia / Gentile / Basilikummayonnaise / San Marzano Tomaten /
Tomatenpesto / Scamorza / rote Zwiebel

Patty di manzo italiano / Focaccia / gentile / maionese al basilico / pomodori san marzano / pesto
ai pomodori / scamorza / cipolle rosse

Patty of Italian beef / Focaccia bread / "Gentile" salad / basil mayonnaise / tomatoes "San Marzano"
/ tomatoes pesto / scamorza cheese / red onions

€ 16,50 AGIM

Tagliata-Burger

Rindstagliata / Tomaten-Parmesan-Origano-Bun / Rucola / Parmesan /
Tomate / Ketchup / Mayonnaise

Tagliata di manzo / Bun ai pomodori, parmigiano e origano / rucola / parmigiano /
pomodori / Ketchup / maionese

Tagliata of beef / tomatoes parmesan and oregano bun / rocket / parmesan cheese / tomatoes /
Ketchup / Mayonnaise

€ 17,50 ACGI

Veggy-Burger

Vegetarisches Patty / Kurkuma-Körner-Bun / Blattsalat / Tomaten / Gurkensalat / Rote Zwiebeln /
Ziegenfrischkäse / BBQ-Sauce / Mayonnaise

Patty vegetariano / Bun al curcuma e cereali / insalata / pomodori / insalata di cetrioli / cipolle
rosse / formaggio fresco di capra / salsa BBQ / maionese

Vegetarian patty / bun of curcuma and cereals / salad / tomatoes / cucumber salad / red onions /
goat cheese / BBQ-sauce / mayonnaise

€ 15,50 ACGKI

Crispy Chicken-Burger

Hühnerbrust in Pankopanade / Kartoffel-Bun / Gentile / San Marzano Tomaten / Burrata / Basilikumpesto / Knoblauchmayonnaise / Sweet Chili Sauce / Rote Zwiebel

Petto di pollo con impanatura al panko / Bun di patate / gentile / pomodori San Marzano / burrata / pesto al basilico / maionese all'aglio / salsa sweet Chili / cipolla rossa

Chicken breast with panko breading / potato bun / gentile salad / tomatoes "San Marzano" / burrata / basil pesto / garlic mayonnaise / sweet chili sauce / red onions

€ 15,50 ACGIM

Shrimp-Burger

Garnelenpatty / Spinat-Bun / Eisberg / Tomaten / Frühlingszwiebel
Knoblauchmayonnaise / Avocado

Patty di code di gamberi / Bun ai spinaci / insalata Eisberg / pomodori / cipollotti /
maionese all'aglio / avocado

Prawns patty / spinach bun / iceberg salad / tomatoes / spring onions / garlic mayonnaise /
avocado

€ 16,50 ABCGIK

Burger Tris

Cheeseburger / Pulled Pork Burger / Crispy Chicken Burger

Triologia di Burger

Cheeseburger / Pulled Pork Burger / Crispy Chicken Burger

Three kinds of burgers

Cheeseburger / Pulled Pork Burger / Crispy Chicken Burger

€ 16,50 ACGKI

Unsere Burgerbrote sind alle hausgemacht!

Il pane viene fatto in casa!

The burger breads are homemade!

Beilagen

Contorni

Side dishes

Country Wedges Potatoes
€ 3,80

Potato Petals
€ 3,80

Potato Crispers
€ 3,80

Pommes Frites – French fries
€ 3,80

Curley Fries
€ 3,80

Onion Rings
€ 3,80

Rosmarinkartoffeln – Patate al rosmarino – rosemary potatoes
€ 3,80

Grillgemüse – Verdura alla griglia –Grilled vegetables
€ 5,50

Maiskolben – Pannocchia di mais – Grilled corn
€ 3,00

Für unsere Kleinen

Per i nostri piccoli

Children's menu



Pinocchio

(Frankfurter Würstel mit Pommes Frites)

(Würstel con patatine fritte)

(Wiener with french fries)

€ 7,00



Tweety

(Chicken Nuggets mit Pommes Frites)

(Chicken Nuggets con patatine fritte)

(Chicken Nuggets with french fries)

€ 7,50

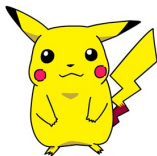
Hulk

(Spinatspätzle mit Sahne und Schinken)

(„Spätzle“ con panna e prosciutto)

(„Spätzle“ with cream and ham)

€ 6,50



Pichachu

(Sedanini (hausgemacht) mit Tomatensauce)

(Sedanini (fatti in casa) al pomodoro)

(Noodles (homemade) with tomato sauce)

€ 6,00

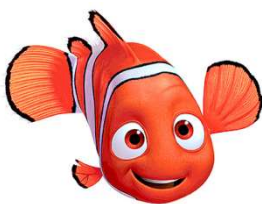
Roadrunner

(Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites)

(Cotoletta alla milanese con patatine fritte)

(Escalope viennese style with french fries)

€ 9,50



Nemo

(Fischstäbchen mit Pommes Frites)

(Bastoncini di pesce con patatine fritte)

(Fish sticks with french fries)

€ 8,50

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

A

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowiedaraus hergestellte Erzeugnisse
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crostagei e prodotti a base di crostagei
Crustaceans and products thereof

C

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Uova e prodotti a base di uova
Eggs and products thereof

D

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products thereof

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soia e prodotti a base di soia
Soybeans and products thereof

G

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products thereof (including lactose)

H

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse *Bertholletia excelsa*, Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

I

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

J

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

K

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products thereof

L

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;

M

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products thereof

N

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

Wir versuchen immer lokale Produkte für unsere Speisen zu verwenden.

Unsere Eier kommen ausschließlich aus Südtirol

(Santerhof-Niederdorf, Eggerhof-Aldein und Schlernhof-Kastelruth)

Unsere Milch und Milchprodukte kommen ausschließlich vom Milchhof Bruneck

Unsere Käse kommen von verschiedenen Käsereien aus Südtirol, außer Edamer und Cheddar aus der EU

Unser Rindfleisch beziehen wir aus Südtirol, Irland und aus dem Nicht EU-Ausland (Südamerika)

Unser Schweinefleisch beziehen wir aus Italien und der EU

Unser Hühnerfleisch beziehen wir aus Italien und der EU

Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte

Cerchiamo sempre di utilizzare prodotti locali nei nostri piatti.

*Le nostre uova provengono esclusivamente dall'Alto Adige
(Santerhof-Niederdorf, Eggerhof-Aldino e Schlernhof-Kastelruth)*

Il nostro latte e i nostri latticini provengono esclusivamente dal Milchhof Brunico

I nostri formaggi provengono da diversi caseifici dell'Alto Adige, ad eccezione dell'Edamer e del Cheddar di altri paesi dell'UE

Otteniamo la nostra carne bovina dall'Alto Adige, Irlanda o da paesi extra UE (Sud America)

Otteniamo la nostra carne di maiale dall'Italia e da altri paesi dell'UE

Otteniamo la nostra carne di pollo dall'Italia e da altri paesi dell'UE

Se necessario utilizziamo anche prodotti surgelati

We always try to use local products in our dishes.

Our eggs come exclusively from South Tyrol
(Santerhof-Niederdorf, Eggerhof-Aldein and Schlernhof-Kastelruth)

Our milk and dairy products come exclusively from Milchhof Brunico

Our cheeses come from various cheese dairies in South Tyrol, with the exception of Edam and Cheddar from other EU countries

We obtain our beef from South Tyrol, Ireland or from non-EU countries (South America)

We obtain our pork from Italy and other EU countries

We obtain our chicken meat from Italy and other EU countries

If necessary, we also use frozen products