

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



Entrate allo Spaccio Bechè e scoprite le nostre specialità di salumeria dall'autentico sapore made in Italy.

E non solo! Tante eccellenze artigianali enogastronomiche preparate nel rispetto delle antiche ricette.

Accontenteremo ogni vostro gusto e desiderio! Il paradiso del gusto sorge proprio qui.

Enter to "Bechè Spaccio" and discover our charcuterie specialties with an authentic made in Italy flavor. And not only! Many artisan food and wine excellences prepared in compliance with ancient recipes. We will satisfy your every taste and desire! The paradise of taste is right here.



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 in the value of the raw material and the production process. Roasted cooked ham, with the addition of natural aromas such as rosemary and other herbs typical of the area to enhance the aroma, delicacy and flavor.



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 unmistakable taste of "Pancetta Arrotoata", "Pancetta Supercoppata", "Pancetta Tesa", "Pancetta Affumicata Stagionata", "Coppa", "Lardo" and unmistakable "Guanciale all'Amatriciana".



I Salami Tipici Veneti & della Tradizione

Typical Venetian and 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.

Local typicality and the true craftsmanship of the production phases and the recipe.

Italian pork, stuffed into natural casing and tied by hand, with the addition of salt, pepper and flavorings.



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".

From the heart of the "Dolomiti Bellunesi" rises the "Speck del Cadore Unterberger": a story of excellence, from whole to sliced. Traditional smoking with beech wood and juniper berries. The new premium line of sliced Speck del Cadore, cubes & sticks, embellished by the exclusive brand "Cadore Dolomiti".



Cubetti Specialità & Salamini Snack

Cubes & Salami Snack 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.

Complete line of "Bechèr" cubes in smoked, sweet, spicy, cooked, bacon and speck from the Dolomites flavors. And even more! Salami snack with the specialties of "Cacciatore Dop", "I Pippi" and the new Cacciatore "Tutto Mio" with an excellent and exclusive recipe.

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 for fabulous grills and meat-based main courses! The best traditional cuts, by reservation - classic and smoked chops, ribs, sausages and other exclusive delicacies. Selected fresh meat for delicious main courses, from shanks to tomahawk steaks, "porchetta" and roast meats, with the quality and freshness that distinguish us.



Wurstel Specialità

Wurstel Specialties

Dai Wurstel Unterberger di puro suino alla fascia premium Bechèr.
Unterberger pure porc Wurstel and Bechèr premium range.

La Vineria /Cantina

Cantina & 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.

Fresh and brilliant, a wine for every occasion. Perfect with cured meats and protagonist in the moment of conviviality, our "cantinetta" enhances the territoriality with prestigious labels of wines and grappas.

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.

Selection of craft beers to satisfy everyone's needs: from simple amateurs to the most refined palates. Bubbly, sunny and extravagant, the queen on many occasions.



I Formaggi Affinati

Refined Cheeses



I Formaggi affinati: l'uni-
one 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 atagionali
per stuzzicare il palato e
accompagnare ogni mo-
mento della giornata.

*The refined cheeses: the
union of tradition with the
territory, quality and expe-
rimentation. Flavored with
wine, hay, balsamic vine-
gar: many specialties of
fresh, typical and seasonal
cheeses to whet the palate
and accompany every
moment of the day.*

Le Giardiniere & le Salse

Giardiniere & Sauces

Le Giardiniere, i sottoli e le salse inter-
pretano le verdure di stagione. Eccel-
lenze sartoriali gustose e genuine,
lavorate a mano con ingredienti a filie-
ra certa, senza additivi chimici né con-
servanti, per un risultato impeccabile.

*Giardiniere, pickles and sauces inter-
pret seasonal vegetables. Tasty and
genuine sartorial excellence, han-
dcrafted with ingredients with a cer-
tain supply chain, without chemical
additives or preservatives, for an
impeccable result.*



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!

Choose the products and create your personalized gift box to fulfill your every wish. Exclusive gift box suitable for any occasion!

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



becher.it

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



becherhouse.it