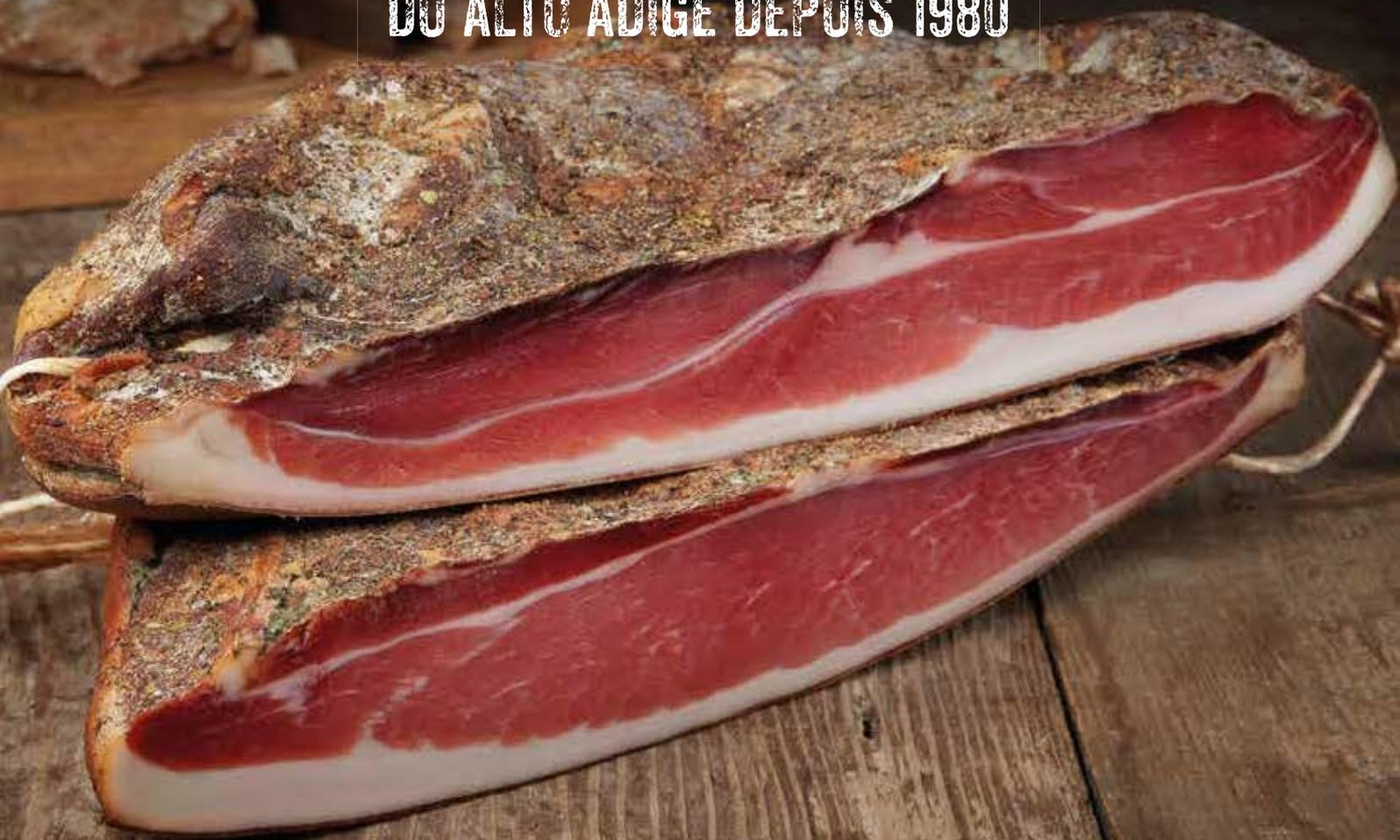


PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

LA TRADITION
DU ALTO ADIGE DEPUIS 1980



pfitscher.info

LE TERROIR

Les charcuteries Pfitscher témoignent de leur région d'origine, le Alto Adige, et expriment son essence et sa qualité.

Dans le Alto Adige, où se rencontrent les cultures alpine et méditerranéenne, un climat unique en son genre permet la création de produits que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

Les paysages contrastés, nos montagnes, la nature et la diversité culturelle font vivre l'écosystème du Alto Adige et des Dolomites : une terre où la culture fait partie intégrante de la vie et se retrouve dans les spécialités ceno-gastronomiques. Une terre où la nature règne encore et où les traditions restent bien vivantes.

Notre culture, mais aussi l'eau, l'air et le climat favorisent depuis des décennies la création de produits typiques qui sont le symbole de notre territoire. Le speck en fait partie.





L'ENTREPRISE

Tout a commencé dans une petite boucherie à Merano, dans la commune italienne de Bolzano, où Gottfried Pfitscher, avec son savoir-faire et son dévouement, donne naissance au métier de la famille Pfitscher.

Notre mission est depuis toujours d'offrir à nos clients des produits de haute qualité, dans le respect de la tradition du Alto Adige.

Les nouveautés Pfitscher «Made in Alto Adige» que nous avons introduites préservent les saveurs authentiques et inimitables de la région et célèbrent l'attachement à notre tradition, tout en aspirant à l'obtention d'un résultat sans égal.

Fondée en 1980 à Merano, la petite boucherie Pfitscher s'est transformée à partir de 2007 en une fabrique charcutière à caractère artisanal.

Chaque produit que nous créons est le résultat de cet environnement : des matières premières contrôlées et de haute qualité, un rapport de confiance solide avec les éleveurs et des méthodes de préparation transmises au fil des années et suivies scrupuleusement.

Nous avons choisi de produire uniquement de la charcuterie de qualité, des produits authentiques et reconnaissables, car nous sommes convaincus de l'importance du respect des saveurs sincères et inoubliables.



G. Pfitscher







plus de
10.000 T/AN
PRODUCTION

plus de
70 EMPLOYÉS

plus de
25.000 M²
DE SUPERFICIE

LES INGRÉDIENTS

Les épices et les aromates sont les éléments indispensables qui confèrent parfum et saveur alléchante aux charcuteries. Elles changent selon le type de produit et en déterminent le gout.

Les **ÉPICES** sont généralement séchées pour optimiser et préserver les substances aromatiques. À titre d'exemple, notamment, le poivre blanc, le poivre noir, le piment et le genévrier sont considérés comme des épices.

Les **AROMATES** permettent d'extraire des arômes naturels. Les plantes aromatiques les plus utilisées dans la production de charcuterie sont l'ail, le romarin, le laurier, le fenouil et la marjolaine.

Les préparations Pfitscher suivent à la lettre les recettes historiques de famille, une pour chaque produit, et ont pour but d'offrir des mets à la saveur délicate et mémorable.

Les charcuteries fumées, telles que le speck, le kaminwurzen et le wüistel reçoivent un enfumage lent, avec peu de fumée de bois de hêtre et beaucoup d'air sain.

C'est pendant les phases d'assaisonnement et de fumage que Pfitscher ajoute une touche personnelle à ses produits.



NOTRE FILIÈRE

De l'élevage à la distribution, notre filière est complète et supervisée. Ici réside l'une des grandes fiertés de notre travail : les viandes sont soignées et contrôlées depuis la naissance de l'animal ; la préparation est précise et suit les recettes traditionnelles. Tout cela nous permet d'offrir des produits incomparables.



**NOURRITURE NATURELLE, SOIN
ET RESPECT DES ANIMAUX**



**SÉLECTION ATTENTIVE
DES ABATTOIRS ET DES VIANDES**



**ÉLABORATION HABILE
sous la supervision de M. Pfitscher**



**CONTRÔLE DES PHASES
DE CONDITIONNEMENT**



**DISTRIBUTION DE QUANTITÉS
SUR MESURE**

QUALITÉ ET DISTINCTIONS

Depuis la sélection attentive des matières premières jusqu'à la production fidèle à notre tradition ancienne, depuis le conditionnement qui préserve les arômes et les saveurs jusqu'à la distribution : nous garantissons toujours la qualité de nos produits.

**Dans le respect de la tradition,
suivant des méthodes de
production à la pointe de
l'innovation**

Le secret de notre succès se trouve dans l'amour de la tradition et de notre territoire, mais surtout dans le soin et l'attention apportés à la réalisation de chaque produit, qui nous permettent de garantir la qualité et l'authenticité de ces spécialités du Alto Adige. Ces dernières années, nous avons également eu l'honneur de recevoir des distinctions importantes qui nous ont récompensés de nos nombreux efforts passés et présents.



5 Spilli Eccellenza Italiana



Le Guide de L'Espresso

I Salumi
d'Italia



En 2017 et 2019, nous avons été sélectionnés par la revue « L'Espresso », et nous avons été classés parmi les entreprises produisant les 23 meilleures charcuteries italiennes dans le guide «I Salumi d'Italia».



NOTRE SÉLECTION



Chaque étape de la production des charcuteries Pfitscher est réalisée scrupuleusement et soigneusement, à commencer par le choix des viandes, en provenance d'élevages certifiés et sélectionnés.

Le speck

Le speck est une charcuterie fumée typique, réalisée à partir de jambons de porc : le procédé d'élaboration du speck en fait un produit aux caractéristiques organoleptiques uniques. La cuisse de porc est d'abord choisie, puis désossée et découpée, salée et assaisonnée à sec avec des mélanges aromatiques spécifiques. Après le séchage et le fumage à froid, c'est le tour de l'affinage, qui peut durer de 15 à 34 semaines, pendant lesquelles se forme une fine couche de moisissures nobles. Notre speck est reconnu pour sa saveur délicate et exceptionnelle.

Würstel et jambons cuits

Pour la production des würstel, différents types de coupes de viande sont employés selon les caractéristiques désirées du produit final. Les mêlées des würstel sont ensuite embossées dans des boyaux naturels puis cuites par cycles dans des fours à l'humidité contrôlée.

Notre gamme comporte également un würstel sans boyaux. L'assaisonnement et les différentes recettes nous permettent de préparer des würstel aux saveurs spécifiques et variées. Les jambons Cuits Pfitscher sont le résultat d'une sélection de cuisses de porc qui sont d'abord aromatisées puis cuites lentement à la vapeur pour offrir un produit doux et savoureux.

Spécialités de gibier

Chaque charcuterie de gibier raconte une histoire sincère faite d'harmonie des saveurs, d'authenticité et d'une terre lumineuse. Ces charcuteries raffinées de viande de gibier noble, dont le cerf, le chevreuil et le sanglier, sont produites dans le respect des traditions les plus pures, élaborées et conditionnées avec soin jusqu'à la dernière tranche.

PORC



SANGLIER



CHEVREUIL



CHAMOIS



CERF



BŒUF





PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

**NOTRE
ASSORTIMENT**





LE SPECK



Speck Alto Adige IGP



Speck Alto Adige IGP naturel, 1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP avec noix 1/2, s.v.



Speck Alto Adige IGP 1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP, 1/4 s.v.



Speck Alto Adige IGP avec noix, 1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP, cœur de jambon environ 500g s.v.



Speck Alto Adige IGP 1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP, cœur de jambon s.v. e 400g

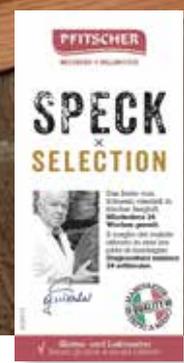


Speck Alto Adige IGP, cœur s.v. e 400g

Le **Speck Alto Adige IGP** est produit selon les méthodes traditionnelles et doit son unicité à son assaisonnement et à son affinage lent, de 22 semaines minimum. Le speck ne peut recevoir le label IGP qu'après un contrôle externe. Il reçoit ainsi le marquage au feu IGP, visible sur la couenne.



LE SPECK



Speck Selection



Speck Selection naturel,
1/1 non emballé



Speck Selection, 1/2 s.v.



Speck Selection,
1/1 non emballé



Speck Selection, 1/4 s.v.



Speck Selection,
1/1 s.v.



Speck Selection, 1/8 s.v.



Speck Selection
sans couenne
1/1 s.v.



Speck Selection,
cœur de jambon
environ 500g s.v.

Le **Speck Selection** naît d'une sélection de cuisses élaborées, assaisonnées et affinées lentement, selon la recette de la famille Pfitscher. L'affinage dure au moins 24 semaines et l'élaboration confère au speck une saveur très délicate et caractéristique.



LE SPECK



Speck Monte



Speck Monte naturel,
1/1 non emballé



Speck Monte,
1/1 s.v.



Speck Monte,
1/1 non emballé



Speck Monte,
1/2 s.v.



Speck Monte, s. c.
1/1 s.v.

Le **Speck Monte**, grâce à un assaisonnement expert et à un affinage long de 4 mois, est un jambon très doux à la saveur très particulière. Il s'agit d'un speck idéal pour les amateurs de charcuterie aux saveurs authentiques et délicates





LE SPECK



Speck Fortezza



Speck Fortezza naturel, 1/1 non emballé



Speck Fortezza, 1/1 s.v.



Speck Fortezza non emballé



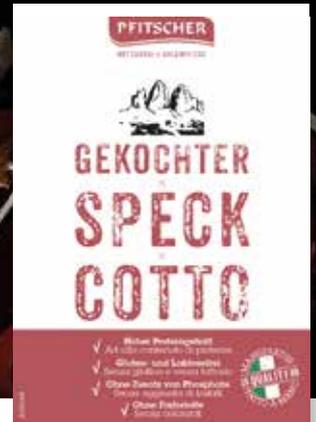
Speck Fortezza, 1/2 s.v.

Le **Speck Fortezza**, de par son affinage court, est plus souple au toucher et présente une saveur très délicate et agréable. Ce speck ressemble à un jambon cru, mais est plus savoureux et goute.





LES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES



Speck cuit



Speck cuit,
1/2 s.v.

En Alto Adige, le jambon signifie **speck cuit**. Cette savoureuse spécialité traditionnelle du Alto Adige est créée à partir de cuisses de porc cuites et fumées, élaborées de façon à leur conférer une conservation plus longue et un goût délicieux. Le savoir-faire mis en œuvre lors de l'affinage et de l'élaboration font de ce produit un speck unique et très caractéristique.

Porchetta au four



Porchetta au four,
1/2 s.v.

La **porchetta rôtie** est une charcuterie cuite dont la recette est très ancienne. Le poivre, le romarin, le sel et autres épices, ainsi que la cuisson habile et lente au four, donnent à cette charcuterie un arôme et un parfum uniques.

Tirolino



Tirolino, 1/1 s.v.

Le **Tirolino** est un filet, l'une des parties les plus maigres et tendres du porc, qui est d'abord assaisonné, puis affiné et fumé au feu de bois de hêtre. Le Tirolino est un produit authentique à la saveur fraîche et délicate.



LES TYPIQUES



Speck de mezzena



Speck de mezzena
1/1 non emballé

Le **speck de mezzena** (litt. **demi-porc**) est caractérisé par un pourcentage de matière grasse plus élevé, ce qui le rend plus savoureux. La découpe, l'assaisonnement et l'enfumage suivent la tradition fermière ancienne. Ce speck est une spécialité pour les vrais connaisseurs.

Lard aux herbes



Lard aux herbes
tranche s.v.

Coppa Luca



Coppa Luca
1/1 s.v.
Coppa Luca
tranche s.v.

Kaminwurzén



Kaminwurzén,
2 pcs. s.v. e 120g

Speck Light



Speck Light
1/1 s.v.
Speck Light
morceau s.v.



LA PANCETTA



Pancetta du Alto Adige fumée

affinage long



Pancetta Alto Adige fumée, 1/2 s.v.



Pancetta Alto Adige fumée, tranche s.v. ca. 350g



Pancetta Alto Adige fumée, tranche s.v. e 280g

Pancetta Monte

affinage moyen



Pancetta Monte fumée, 1/1 non emballée



Pancetta Monte fumée, 1/1 s.v.



Pancetta Monte fumée, 1/2 s.v.



Pancetta Monte Pancetta laissée s'affiner dans sa forme d'origine, non fumée, 1/2 s.v.

La **pancetta fumée** est un produit pour les vrais connaisseurs. Sa saveur est délicate, sa texture ferme, elle fond en bouche grâce à sa haute teneur en matière grasse. Elle est versatile en cuisine.



LA PANCETTA



Pancetta étuvée classique

cuite à la vapeur, forme rustique



Pancetta étuvée Classique, 1/1 s.v.



Pancetta étuvée pressée, 1/2 s.v.



Pancetta étuvée Classique, 1/2 s.v.



Pancetta étuvée Classique tranche s.v.



Pancetta étuvée double, 1/2 s.v.

La **pancetta étuvée** est assaisonnée et élaborée lentement pendant au moins 24 heures, cuite au four et légèrement fumée au feu de bois de hêtre. L'élaboration donne au produit un dorage naturel ainsi que la saveur douce et délicate caractéristique de processus de fumage.



LE JAMBON



Jambon cuit



Jambon maison,
1/2 s.v.



Jambon Praga
"Classic", 1/2 s.v.



Jambon
Petit-déjeuner,
1/2 s.v.



Noix de jambon
crux herbes, 1/1 s.v.



Prosciuttino,
1/2 s.v.



Jambon
pour pizzas,
1/1 s.v.



Prosciutto Praga
en forme de buche,
1/2 s.v.

Notre recette originale prévoit des aromates et une cuisson très lente à la vapeur, qui donnent à notre **Jambon Cuit** un parfum incomparable. Le Jambon Pfitscher est sans lactose, sans gluten et sans phosphates ajoutés.

PFITSCHER

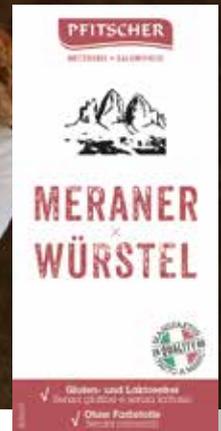
METZGEREI × SALUMIFICIO

LES WÜRSTEL





LES WÜRSTEL



Saucisse de Francfort



Saucisse de Francfort,
x2 paires s.v. et 220g

Saucisse de Francfort,
x9 paires

Würstel de Merano



Würstel de Merano,
x2 pièces s.v. e 220g

Würstel de Merano,
x9 pièces s.v.

La **Saucisse de Francfort** a une longue tradition. On utilise encore aujourd'hui des boyaux naturels avec de la viande de bœuf du Alto Adige, dans le respect de la tradition. L'élaboration, l'assaisonnement et le fumage contribuent à lui donner un goût tout particulier.

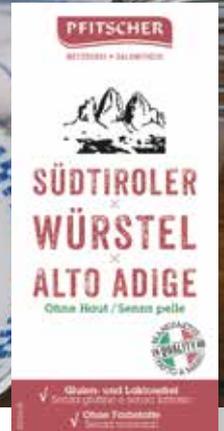
En allemand, «**meraner** signifie «**de Merano**».

Il s'agit d'un type de würstel particulier, à base d'une mēlée de viandes de porc et de bœuf. Ses origines anciennes dans le Alto Adige, sa saveur agréablement fumée et sa légèreté en font l'un des würstel les plus connus et appréciés.





LES WÜRSTEL



Würstel Servalade



Würstel Servalade,
x2 pièces s.v. e 300g
Würstel Servalade,
x2 pièces s.v. e 200g
Würstel Servalade
sans boyeau, x2 s.v.
e 200g

Saucisses Blanches munichoises



Saucisses Blanches
munichoises, 4 pcs s.v.
e 240g

Würstel Alto Adige



Würstel Alto Adige,
3 pièces s.v. e 250g
Würstel Alto Adige,
4 pièces s.v. e 280g
Würstel Alto Adige,
2 pièces s.v. e 250g
tous sont sans boyeau

Würstel du Trentin



Würstel du Trentin,
5 pcs s.v. e 600g

Würstel Bratwurst

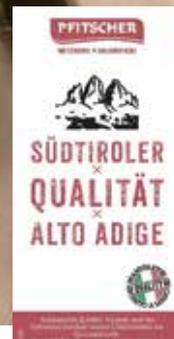


Würstel Bratwurst,
5 pièces s.v. e 500g





VIANDES SAUMURÉES



Viances saumurées



Jarret fumé précuit,
1/1 s.v.



Travers fumé précuit
s.v.
Travers fumé précuit
portions s.v.



Cou fumé précuit
1/1 s.v.
Cou fumé précuit
2 tranches s.v.



Carré fumé précuit
1/2 s.v.
Carré fumé précuit
1 fetta s.v.



Viances choisies saumurées
dans les règles de l'art, selon
les recettes de la tradition
du Alto Adige, pour garantir
une gamme de produits à
la saveur unique, intense et
agréable.

«Carne salada», 1/2
s.v.



Jarret s.c. précuit aux
herbes, 1/1 s.v.



Longe fumée précuite
1/2 s.v.
Longe fumée précuite
2 tranches s.v.



LES LYONER



Saucisson cuit Lyoner aux poivrons



Saucisson cuit Lyoner
aux poivrons, 1/2 s.v.

Saucisson cuit au jambon



Saucisson cuit au
jambon, 1/2 s.v.

Saucisson cuit Lyoner



Saucisson cuit Lyoner,
1/2 s.v.

Saucisson cuit Innsbrucker



Saucisson cuit
Innsbrucker, 1/2 s.v.

Saucisson cuit Krakauer



Saucisson cuit Krakauer,
1/2 s.v.

Polpettone



Polpettone, 1/2 s.v.



LES JAMBONS



Jambon cru «Dolomiti»



Jambon cru « Dolomiti »
nettoyé au couteau, 1/2
s.v.



Jambon cru « Dolomiti »
s.c. nettoyé au couteau
1/2 s.v.



Jambon cru « Dolomiti »
nettoyé au couteau 1/4
s.v.

Ce **jambon cru « doux »** est un produit propre à l'Italie. Son secret réside dans la sélection attentive des cochons et dans les deux seuls ingrédients : la viande de porc et le sel, dosé avec virtuosité pour obtenir une douceur typique.





PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

LES SPÉCIALITÉS DE GIBIER

**Les saveurs de la nature
pour les vrais amateurs!**



SAUCISSONS



Saucissons



Saucisson au chamois,
1/2 s.v.
e 180g
(Sur réservation)



Saucisson au sanglier,
1/2 s.v.
e 180g



Saucisson au chevreuil,
1/2 s.v.
e 180g



Saucisson au cerf,
1/2 s.v.
e 180g



Les viandes utilisées pour nos **charcuteries de gibier** sont le porc, le chevreuil, le chamois, le cerf ou le sanglier. Nos produits ont une saveur aromatique et intense, et témoignent des anciennes recettes traditionnelles. Nous employons uniquement les meilleurs produits pour garantir un goût toujours authentique.





KAMINWURZEN



Kaminwürzen



Kaminwürzen
au sanglier,
2 pcs s.v.
e 120g



Kaminwürzen
au chevreuil,
2 pcs s.v.
e 120g



Kaminwürzen
au cerf,
2 pcs s.v.
e 120g



Les **Kaminwürzen (saucisses fumées)** sont une spécialité typique du Alto Adige. Traditionnellement à base de viandes de bœuf et de porc finement épicées, nous les proposons également avec la viande de gibier. Ce n'est qu'après avoir été fumés au feu de bois de hêtre et affinés à l'air de montagne que les Kaminwürzen développent leur goût authentique avec une pointe de fumé.



LES NOUVEAUTÉS



Kaminwurzén au chili

Kaminwurzén au chili,
2 pcs s.v. e 120g
Kaminwurzén au chili,
28 pcs s.v. e 1680g



Saucisson à l'ail



Saucisson au chili

Saucisson au chili 1/2 s.v. e 180g
Saucisson au chili épicé, 3 pcs s.v.



Landjäger

Landjäger, 2 paires s.v.
Landjäger, 10 paires MAP



La vocation d'innover de la famille Pfftscher, toujours dans le respect de la tradition, lui permet d'offrir une gamme de charcuteries aux saveurs délicates et caractéristiques, comme le saucisson au chili et celui à l'ail.





Saucisson au vin rouge

Saucisson au vin rouge, 1/2 s.v. e 180g

Saucisson à la truffe

Saucisson à la truffe, 1/2 s.v. e 180g

Saucisson classique

Saucisson classique, 1/2 s.v. e 180g

Saucisson pur bœuf

Saucisson pur bœuf, 1/2 s.v. e 180g



Le **saucisson au vin rouge**, unique en son genre, est réalisé en sélectionnant uniquement les meilleures découpes de porc, laissées ensuite macérer dans un vin rouge originaire du Alto Adige.

Le **saucisson à la truffe** se démarque parmi notre sélection de saucissons et saucisses. La mêlée est enrichie de sel, de poivre et de truffes noires d'été, qui lui confèrent un goût très caractéristique, unique et équilibré.

Le **saucisson pur bœuf** est produit avec des viandes de bœuf sélectionnées. Ce saucisson est maigre et ne contient ni gluten ni protéines de lait.

LA CHARCUTERIE TRANCHÉE À LA MAIN

La tradition et la typicité se marient à la praticité et à la modernité de la façon de manger: notre gamme étendue de charcuterie tranchée en barquette prête à consommer nait de cette idée.

Nous avons sélectionné les meilleurs produits de **notre tradition du Alto Adige** et nous les proposons dans différents formats pratiques, faciles à conserver, pour une consommation facile

Pfischer propose 3 formats:

barquette maxi, medium et snack.

Les charcuteries Pfischer sont préparées, sélectionnées et tranchées avec le plus grand soin en utilisant technologies de pointe, pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques.

Les tendres tranches sont disposées à la main dans des barquettes personnalisées qui laissent voir la qualité du contenu, pour une présentation à la hauteur de l'Excellence de la Tradition.





PFITSCHER

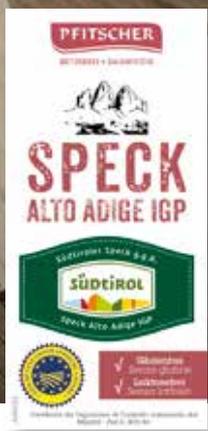
METZGEREI × SALUMIFICIO



LA CHARCUTERIE TRANCHEE



BARQUETTE MAXI



Speck Alto Adige IGP



Speck Alto Adige IGP
tranches MAP e 120g
e 240g

Porchetta Alto Adige



Porchetta Alto Adige
tranches MAP e 120g

Speck Selection



Speck Alto Adige
tranches MAP e 90g

Prosciutto cotto Praga



Prosciutto cotto Praga
tranches
MAP e 120g et e 240g

Speck cuit



Speck cuit tranches
MAP e 120g

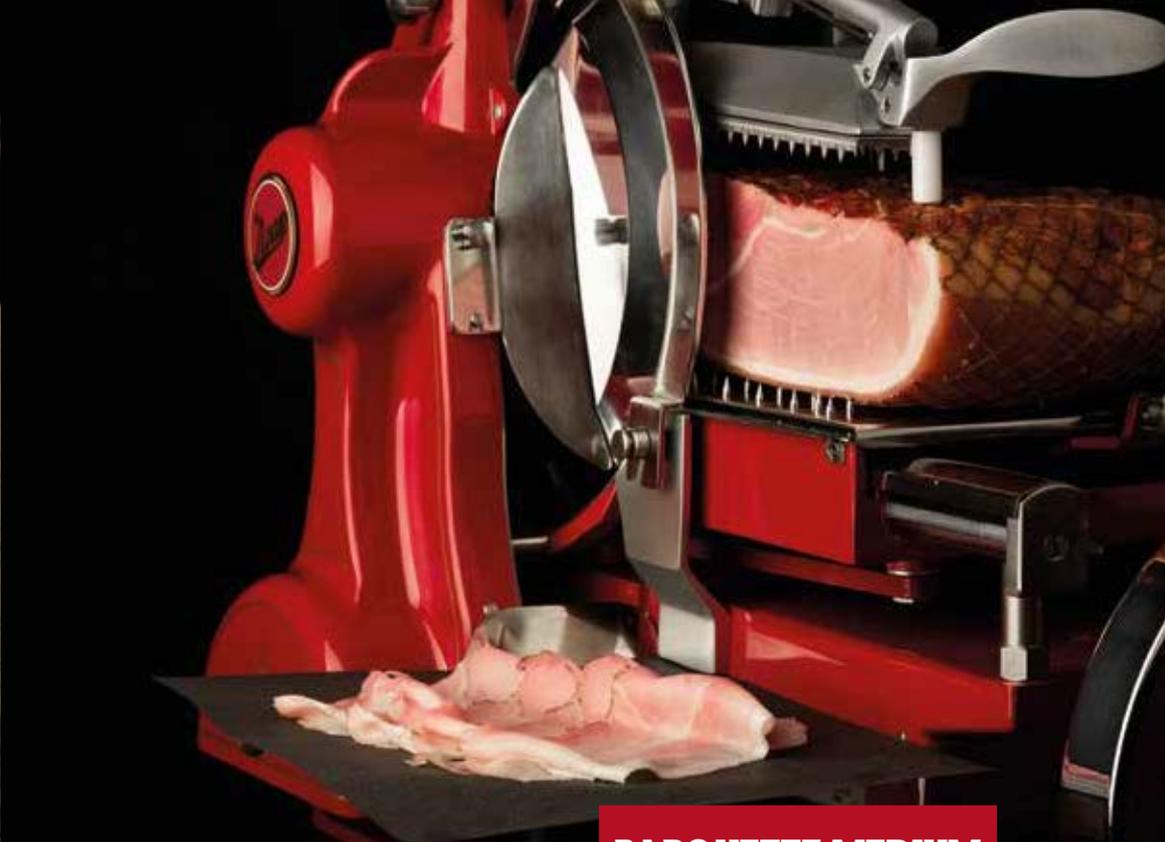
Pancetta Alto Adige



Pancetta Alto Adige
tranches MAP
e 100g et e 240g



LA CHARCUTERIE TRANCHEE



BARQUETTE MEDIUM



Speck Alto Adige IGP

Südtiroler Speck IGP tranches
MAP e 100 g



Speck Selection

Speck Selection tranches MAP e
80g



Speck cuit

Speck cuit
tranches MAP
e 100g



Jambon cuit Praga

Jambon cuit Praga tranches
MAP e 100g



Pancetta Alto Adige

SPancetta Alto Adige tranches
MAP e 100g



Porchetta Alto Adige

Porchetta Alto Adige tranches
MAP e 100g



LA CHARCUTERIE TRANCHEE



BARQUETTE SNACK



Saucisson au chevreuil

Saucisson au chevreuil
tranches MAP e 60g



Speck Alto Adige IGP

Speck Alto Adige IGP
tranches MAP e 60 g



Saucisson au sanglier

Saucisson au sanglier
tranches MAP e 60g



Speck Light

Speck light tranches
MAP e 60g



Saucisson au cerf

Saucisson au cerf
tranches MAP e 60g



Pancetta Alto Adige

Pancetta Alto Adige
tranches MAP e 60g



Saucisson à la truffe

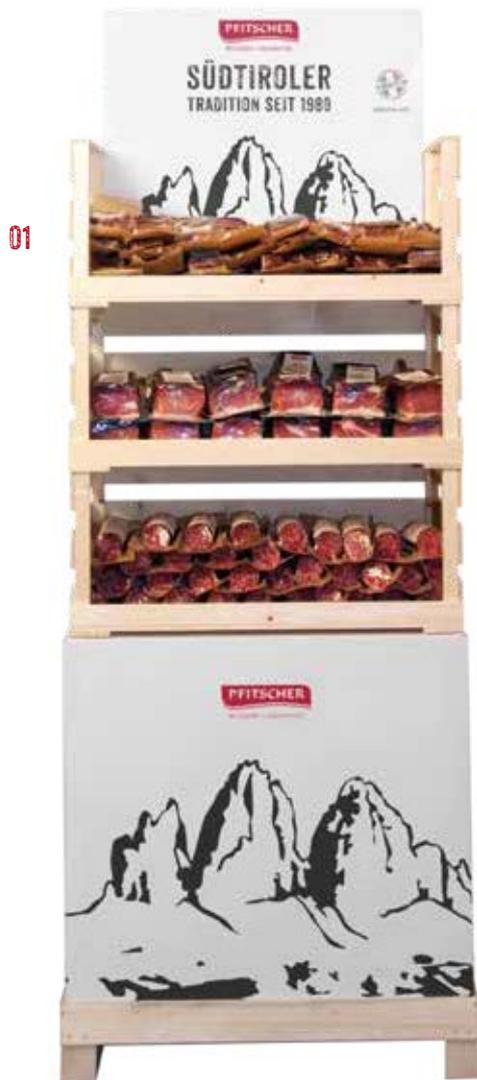
Saucisson à la truffe
tranches MAP e 60g

NOTRE MATÉRIEL DE PLV

L'exposition et la promotion du produit sont essentielles. Pfitscher met à la disposition de ses clients deux types de présentoir:

PRÉSENTOIR DE SOL MODULABLE ET COMPOSABLE PERSONNALISÉ (01)

L'idéal pour une mise en avant permanente du produit



40x60x158

NOS BOITES EXPO (03)

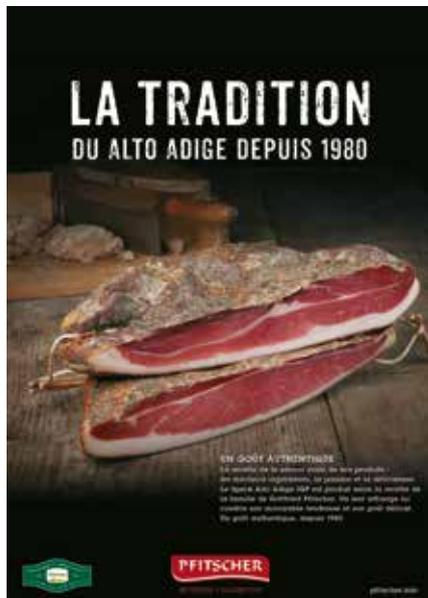
Pour notre gamme de charcuteries tranchées, nous avons mis au point des boîtes personnalisées qui permettent d'exposer les produits directement sur le linéaire:

- Personnalisation
- Rapidité et praticité d'exposition



Pour obtenir le matériel de communication à personnaliser, nous vous prions de faire une demande spécifique à l'adresse info@pfitscher.it

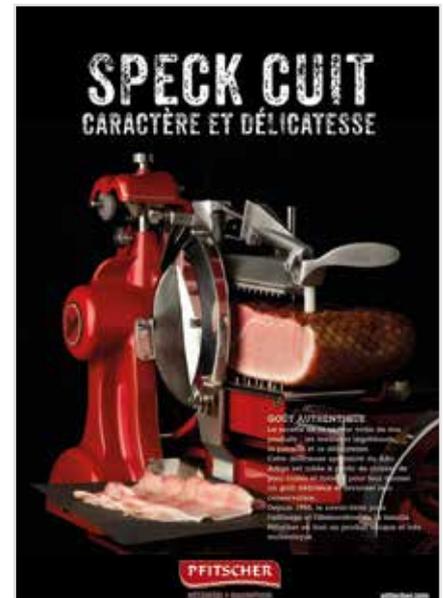
NOS POSTERS



POSTER NR 01 39x55 cm



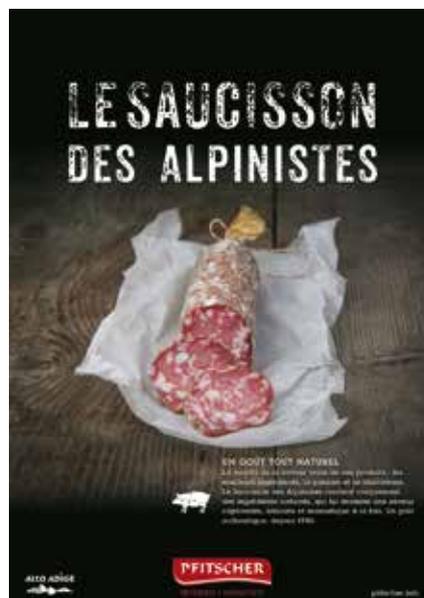
POSTER NR 02 39x55 cm



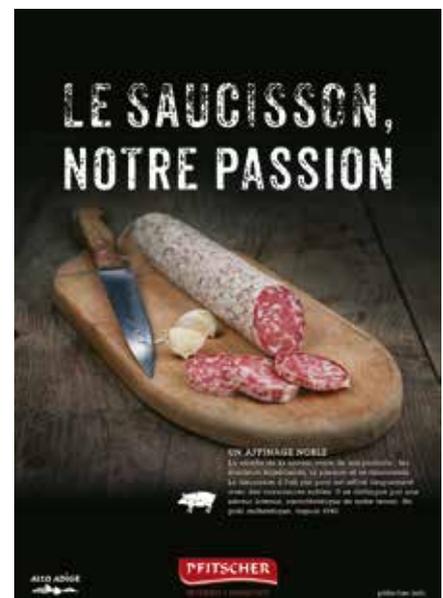
POSTER NR 03 39x55 cm



POSTER NR 04 39x55 cm



POSTER NR 05 39x55 cm



POSTER NR 06 39x55 cm

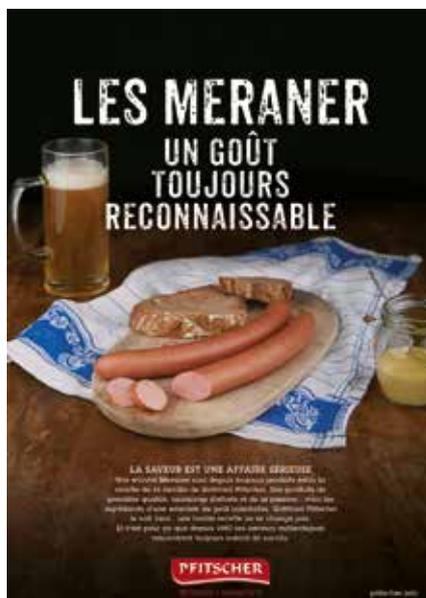
NOS POSTERS



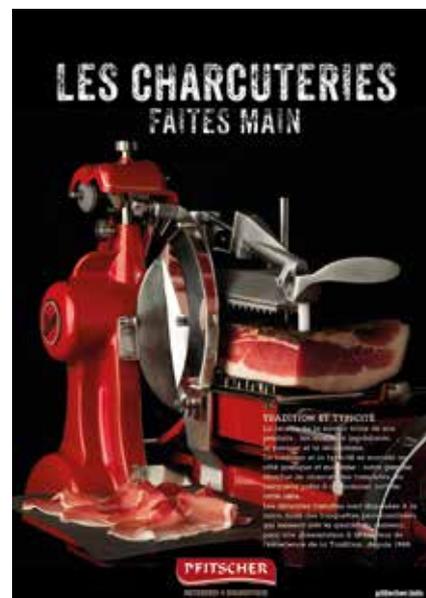
POSTER NR 07 39x55 cm



POSTER NR 08 39x55 cm

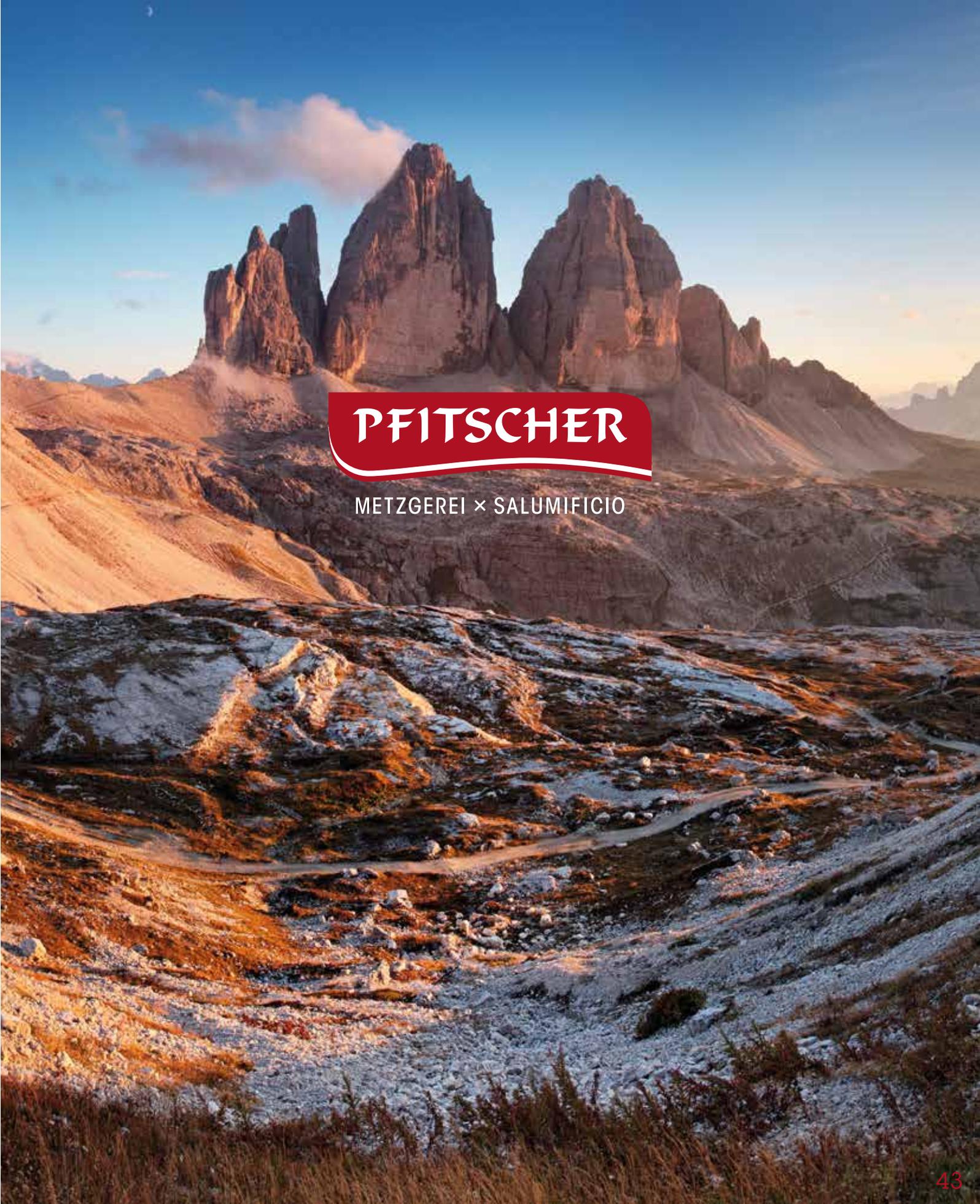


POSTER NR 09 39x55 cm



POSTER NR 10 39x55 cm

A series of 18 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO



G. Pfitscher Srl
Via Roma 20
I-39014 Postal (BZ)
T +39 0473 292 358
F +39 0473 291 260
info@pfitscher.info
www.pfitscher.info