



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

TRADIZIONE
ALCATESINA DAL 1980

pfitscher.info

IL TERRITORIO

**I salumi Pfitscher parlano
della loro regione
di provenienza, l'Alto Adige,
esprimendone l'essenza
e la garanzia.**

In Alto Adige la cultura alpina e mediterranea si incontrano in modo particolare, per offrire prodotti unici grazie ad un clima del tutto speciale.

Contrasti paesaggistici, le nostre montagne, la natura e le diversità culturali mantengono vivo il microcosmo dell'Alto Adige e delle Dolomiti: una terra in cui la cultura è vita e si manifesta anche nelle specialità enogastronomiche, la natura sa ancora dettare i propri principi e la gente è ancorata alle tradizioni.

La nostra cultura, l'acqua, l'aria e il clima, favoriscono già da decenni la produzione di prodotti tipici che sono il simbolo del ns. territorio, uno di questi è lo speck.





L'AZIENDA

Tutto inizia in una piccola macelleria di Merano, dove con maestria e dedizione Gottfried Pfitscher inizia a dar vita all'arte della famiglia Pfitscher.

Da sempre la nostra missione è offrire ai nostri clienti sempre il meglio creando prodotti di alta qualità, nel rispetto della tradizione altoatesina.

Sapori speciali, autentici e inconfondibili, Made in Alto Adige è la definizione con cui ci piace raccontare l'essenza delle nuove proposte Pfitscher che contempla radicamento alla tradizione ma anche vocazione al gusto esclusivo.

Nata nel 1980 trasformatasi, attorno all'anno 2007, da piccola macelleria meranese a industria salumiera a carattere artigianale.

Ogni nostro prodotto è figlio di questa natura: materie prime eccellenti e controllate, rapporti di fiducia consolidati con gli allevatori e ricette di preparazione tramandate e seguite metodicamente.

Abbiamo scelto di produrre solo salumi di qualità, prodotti autentici e riconoscibili, perché crediamo nel rispetto di sapori che siano veri e che si ricordino.









oltre
10.000 TON/ANNO
PRODUZIONE

oltre
70 DIPENDENTI

oltre
25.000 M²
SUPERFICIE

GLI INGREDIENTI

Le spezie e gli aromi sono gli elementi necessari per dare un sapore stuzzicante e profumo ai salumi. Variano a seconda del tipo di prodotto e ne caratterizzano il gusto.

Le **SPEZIE** sono in genere essiccate per ottimizzare e mantenere inalterate le sostanze aromatiche. In particolare e a titolo esemplificativo si definiscono spezie il pepe bianco e il pepe nero, il peperoncino e il ginepro.

Gli **AROMI** sono ricavati dalle piante aromatiche naturali. I più utilizzati per i salumi sono: aglio, rosmarino, alloro, finocchio e maggiorana.

Le preparazioni Pfitscher fatte seguendo scrupolosamente le ricette storiche di famiglia, una per ogni prodotto, hanno l'intento di voler offrire un prodotto dal sapore delicato e riconoscibile.

I salumi affumicati come speck, kaminwurzen e wüstel vengono tutti affumicati lentamente con poco fumo di legno di faggio e tanta aria salubre.

Ed è proprio nella speziatura e affumicatura che Pfitscher aggiunge un tocco personale al suo speck e ai suoi salumi.



LA NOSTRA FILIERA

Dall'allevamento alla distribuzione la nostra filiera è completa e controllata. È uno dei principali motivi d'orgoglio del nostro lavoro: le carni sono curate e controllate sin dalla nascita e la lavorazione meticolosa secondo le ricette della tradizione ci permettono di offrire un prodotto inconfondibile.



**MANGIMI NATURALI,
CURA E RISPETTO DEGLI ANIMALI**



LAVORAZIONE SAPIENTE
sotto il controllo del sig. Pfitscher



**ACCURATA SELEZIONE
DEI MACELLI E DELLE CARNI**



**CONTROLLO DELLE FASI
DI CONFEZIONAMENTO**



**DISTRIBUZIONE DI QUANTITÀ
PERSONALIZZATE**

QUALITÀ E CERTIFICAZIONI

Dall'accurata selezione delle materie prime alla produzione fedele all'antica tradizione, dal confezionamento salva-aroma e salva-gusto e alla distribuzione: passo dopo passo garantiamo sempre la qualità dei nostri prodotti.

**Nel rispetto della tradizione,
con metodi di produzione
all'avanguardia**

Il segreto del nostro successo risiede nell'amore per la tradizione e per la nostra terra, ma soprattutto nella cura e attenzione nella realizzazione del prodotto. Essa ci consente di garantire la qualità e genuinità di questa autentica specialità altoatesina.

In questi ultimi anni abbiamo avuto anche il piacere di ricevere dei riconoscimenti importanti che hanno premiato molti sforzi fatti e che facciamo quotidianamente.



5 Spilli Eccellenza Italiana



Le Guide de L'Espresso

I Salumi
d'Italia



Nel 2017 e 2019 siamo stati selezionati dalla guida „l'Espresso“ e premiati come uno dei 23 migliori salumi: guida “Salumi d'Italia 2017” e “Salumi d'Italia 2019”.



LA NOSTRA SELEZIONE



Ogni fase del processo di produzione dei salumi Pfitscher viene seguita con cura e attenzione, a partire dalla scelta delle carni, provenienti unicamente da allevamenti certificati e selezionati.

Lo speck

Lo speck è un salume affumicato tipico che viene realizzato con la coscia di suino: il processo di lavorazione rende lo speck un prodotto dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili. La coscia di suino viene selezionata, disossata e rifilata, salata e aromatizzata a secco con miscele aromatiche particolari. Dopo l'asciugatura, l'affumicatura a freddo segue la stagionatura di un periodo variabile tra 15 e 34 settimane durante le quali si forma un sottile strato di muffa nobile. Il nostro speck è riconosciuto per il suo sapore delicato e unico.

Würstel e prosciutti cotti

Per la produzione di würstel vengono utilizzati diversi tipi di tagli carni a seconda delle caratteristiche del prodotto finale. Gli impasti per i würstel sono insaccati in budello naturale e cotti in forni con cicli ad umidità controllata.

Nella nostra gamma offriamo anche würstel senza budello. L'aromatizzazione e le diverse ricette ci permettono di offrire dei würstel dai sapori diversi e caratteristici.

I prosciutti Cotti Pfitscher sono ottenuti dalla selezione di cosce suine speziate e cotte lentamente a vapore per offrire un prodotto dolce e saporito.

Specialità di selvaggina

Ogni salume di selvaggina ha molte cose da raccontarvi, e sono tutte vere: armonia di gusti, genuinità, solarità della terra da cui provengono. I salumi pregiati di selvaggina nobile, cervo, capriolo e cinghiale nascono dal rispetto delle tradizioni, lavorati e confezionati con maestria fino all'ultima fetta.

SUINO



CINGHIALE



CAPRIOLO



CAMOSCIO



CERVO



BOVINO





PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

IL NOSTRO ASSORTIMENTO





LO SPECK



Speck Alto Adige IGP



Speck Alto Adige IGP naturale, 1/1 sv



Speck Alto Adige IGP, 1/2 sv



Speck Alto Adige IGP 1/1 sv



Speck Alto Adige IGP con fesa 1/2, sv



Speck Alto Adige IGP con fesa, 1/1 sv



Speck Alto Adige IGP, 1/4 sv



Speck Alto Adige IGP s. cot. 1/1 sv



Speck Alto Adige IGP, cuore ca. 400g sv

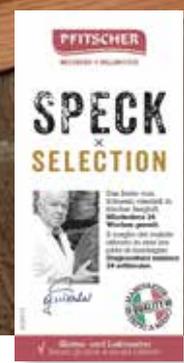


Speck Alto Adige IGP, cuore sv e 400g

Lo **Speck Alto Adige IGP** è prodotto secondo i metodi tradizionali e deve la sua unicità alla speziatura e alla lenta stagionatura di un minimo di 22 settimane. Lo speck è IGP solo se supera il controllo esterno: riceve quindi il marchio a fuoco del IGP che si trova sulla cotenna.



LO SPECK



Speck Selection



Speck Selection naturale, 1/1 sfuso



Speck Selection, 1/2 sv



Speck Selection, 1/1 sfuso



Speck Selection, 1/4 sv



Speck Selection, 1/1 sv



Speck Selection, 1/8 sv



Speck Selection s. cot. 1/1 sv



Speck Selection, cuore ca. 400g sv

Lo **Speck Selection** nasce da una selezione di cosce, che vengono lavorate, speziate e stagionate lentamente, secondo la ricetta della famiglia Pfitscher. La stagionatura di minimo 24 settimane e la lavorazione attribuiscono allo speck un sapore molto delicato e caratteristico.



LO SPECK



Speck Monte



Speck Monte
naturale,
1/1 sfuso



Speck Monte,
1/1 sv



Speck Monte,
1/1 sfuso



Speck Monte,
1/2 sv



Speck Monte, s. cot.
1/1 sv



Lo **Speck Monte** grazie alla sapiente speziatura e alla stagionatura di 4 mesi è uno speck molto dolce ma dal sapore caratteristico. E' uno speck ideale per chi ama i salumi dai sapori autentici ma delicati.





LO SPECK



Speck Fortezza



Speck Fortezza naturale, 1/1 sfuso



Speck Fortezza, 1/1 sv



Speck Fortezza 1/1 sfuso



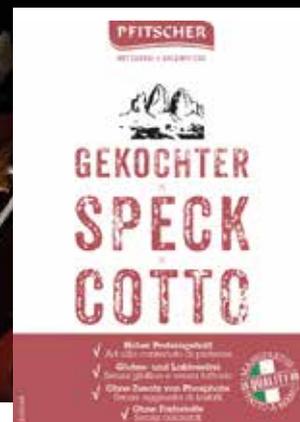
Speck Fortezza, 1/2 sv

Lo **Speck Fortezza** per la sua breve stagionatura si presenta più morbido al tatto ed ha un sapore molto delicato e amabile. Si presenta come un prosciutto crudo, ma più saporito e gustoso.





TIPO



Speck cotto



Speck cotto,
1/2 sv

In Alto Adige il prosciutto per antonomasia è lo **speck cotto**. Questa tradizionale bontà altoatesina proviene da cosce di suino cotte ed affumicate per renderle gustose e più conservabili. La maestria nella stagionatura e nella lavorazione rendono il prodotto unico e molto caratteristico

Porchetta al forno



Porchetta Alto Adige
al forno, 1/2 sv

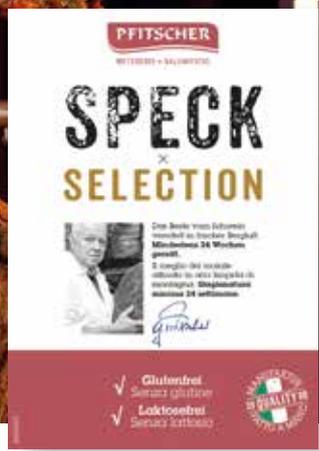
La **porchetta arrosto** è un salume cotto la cui ricetta ha origini antiche. I profumi a base di pepe, rosmarino, sale e altre spezie e la sapiente e lenta cottura al forno, conferiscono a questo salume un aroma ed una fragranza unici.

Tirolino



Tirolino, 1/1 sv

Il **Tirolino è il filetto**, una delle parti più magre e morbide del suino, che viene speziata, stagionata e affumicata con legno di faggio. Il tirolino è un prodotto genuino dal sapore fresco e delicato.



Speck di mezzena



Speck di mezzena
1/1 sfuso

Lo **speck mezzena** si caratterizza per una sua maggiore percentuale di grassi, che lo rendono più saporito. Il taglio, la speziatura e affumicatura avviene secondo antica tradizione contadina. Una specialità per veri intenditori.

Lardo



Lardo alle erbe
trancio sv

Coppa Luca



Coppa Luca
1/1 sv
Coppa Luca
trancio sv

Kaminwurzen



Kaminwurzen,
2 pz sv e120g

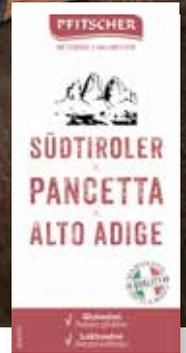
Speck Light



Speck Light
1/1 sv
Speck Light
trancio sv
meno del 3% di grassi



LA PANCETTA



Pancetta Alto Adige affumicata stagionatura lunga



Pancetta Alto Adige aff., 1/2 sv



Pancetta Alto Adige aff. trancio sv ca. 300g



Pancetta Alto Adige aff. trancio sv € 280g

Pancetta Monte stagionatura media



Pancetta Monte aff., 1/1 sfusa



Pancetta Monte aff., 1/1 sv



Pancetta Monte aff., 1/2 sv



Pancetta Monte tesa dolce, 1/2 sv

La **pancetta affumicata** è un prodotto per veri intenditori. Delicata nel sapore e soda di consistenza con il suo alto contenuto di grasso si scoglie in bocca, versatile anche in cucina.



LA PANCETTA



Pancetta stufata

cotta a vapore, forma rustica

Pancetta stufata
Classica, 1/1 sv



Pancetta stufata
Classica, 1/2 sv



Pancetta stufata
doppia, 1/2 sv



Pancetta stufata
pressata, 1/2 sv

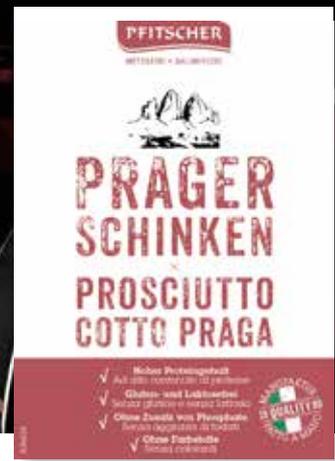
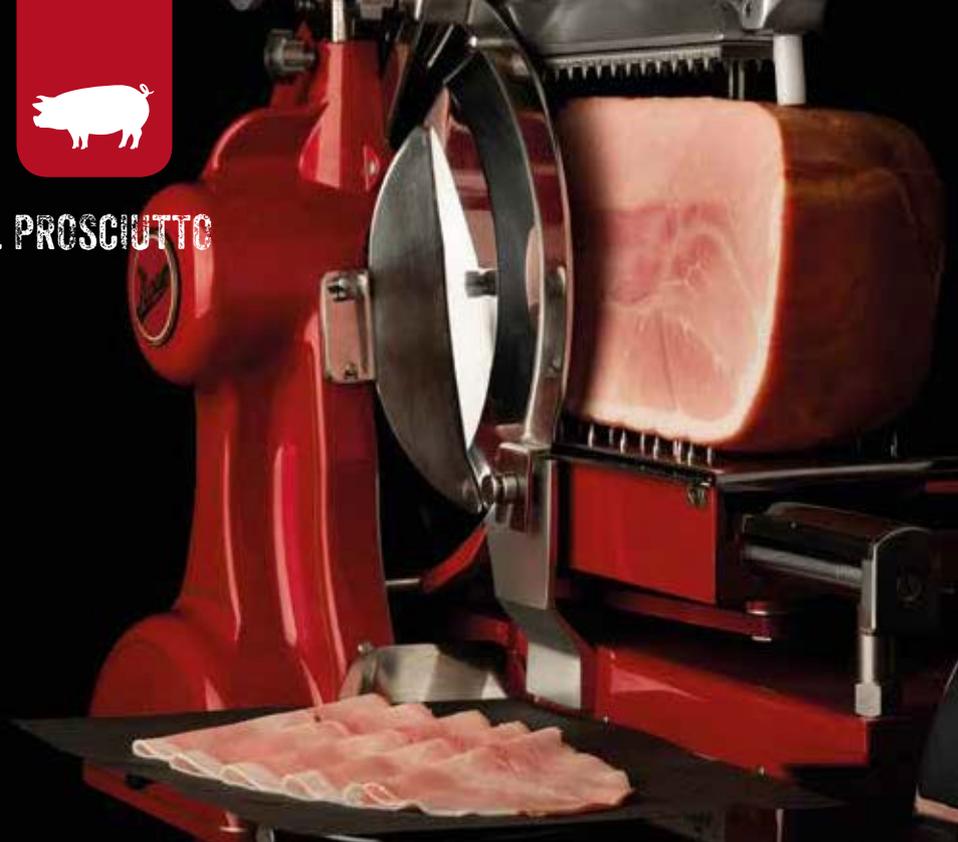


Pancetta stufata
Classica trancio sv

La **pancetta stufata** viene speziata e lavorata lentamente per almeno 24 ore, cotta in forno e leggermente affumicata con legno di faggio. La lavorazione conferisce al prodotto una naturale doratura e il caratteristico sapore dolce e delicato di affumicato.



IL PROSCIUTTO



Prosciutto cotto



Prosciutto della Casa, 1/2 sv



Prosciutto Praga "Classic", 1/2 sv



Prosciutto Prima Colazione, 1/2 sv



Prosciutto Noce alle Erbe, 1/1 sv



Prosciuttino, 1/2 sv



Prosciutto Pizza, 1/1 sv



Prosciutto Praga "Tronchetto", 1/2 sv

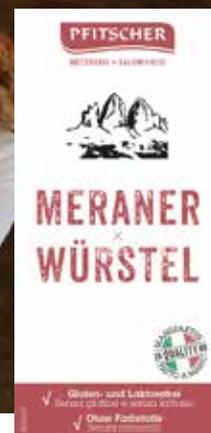
La nostra ricetta originale a base di spezie aromatiche ed una lentissima cottura a vapore donano al nostro **Prosciutto Cotto** un profumo inconfondibile. Il Prosciutto Pfitscher è senza lattosio, senza glutine e senza fosfati aggiunti.

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

I WÜRSTEL





Würstel Frankfurter



Würstel Frankfurter,
2 paia sv e 220g

Würstel Frankfurter,
9 paia

Würstel Merano



Würstel Merano,
2 pezzi sv e 220g

Würstel Merano,
9 pezzi sv

Il Würstel tipo

Frankfurter ha lunga tradizione e viene fatto ancora in budello naturale con carne di manzo dell'Alto Adige come una volta. La lavorazione, la speziatura e la affumicatura danno al würstel un gusto molto caratteristico.

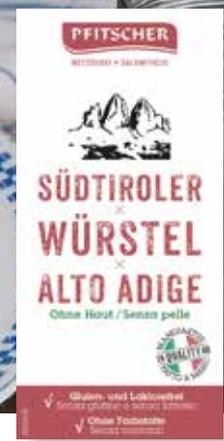
Meraner sta per

“meranese”: si tratta di un würstel particolare ottenuto con un impasto di carni di suino e bovino. Le sue antiche origini altoatesine, il suo sapore gradevolmente affumicato e la sua leggerezza ne fanno uno dei würstel più famosi e amati





WÜRSTEL



Würstel Savelade



Würstel Savelade,
2 pezzi sv € 300g
Würstel Savelade,
2 pezzi sv € 200g
Würstel Savelade
s. pelle, x2 sv € 200g

Würstel bianchi tipo Monaco



Würstel Bianchi tipo
Monaco, 4 pz sv € 240g

Würstel Alto Adige



Würstel Alto Adige,
3 pezzi sv € 250g
Würstel Alto Adige,
4 pezzi sv € 280g
Würstel Alto Adige,
2 pezzi sv € 250g
Würstel Alto Adige,
4 pezzi sv € 100g
tutti senza pelle

Würstel Trentini



Würstel Trentini, 5 pz sv
€ 600g

Würstel Bratwurst

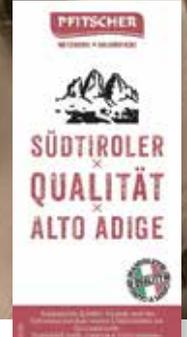


Würstel Bratwurst,
5 pezzi sv € 500g





SALMISTRAT



Salmistrati



Stinco aff. precotto, 1/1 sv



Puntine aff. precotte sv
Puntine aff. precotte
porzioni sv



Carne salada, 1/2 sv



Collo aff. precotto
1/1 sv
Collo aff. precotto
2 fette sv



Stinco s. cot. precotto, 1/1
sv



Carré aff. precotto
1/2 sv
Carré aff. precotto
1 fetta sv



Filone aff. precotto 1/2 sv
Filone aff. precotto
2 fette sv

Carni scelte salmistrate ad arte secondo le ricette della tradizione altoatesina, per garantire una gamma di prodotti dal sapore unico, intenso e gradevole



LYONER



Salame cotto Lyoner con peperoni



Salame cotto Lyoner con peperoni, 1/2 sv

Salame cotto con prosciutto



Salame cotto con prosciutto, 1/2 sv

Salame cotto Lyoner



Salame cotto Lyoner, 1/2 sv

Salame cotto Innsbrucker



Salame cotto Innsbrucker, 1/2 sv

Salame cotto Krakauer



Salame cotto Krakauer, 1/2 sv

Polpettone



Polpettone, 1/2 sv



PROSCIUTTI



Prosciutto crudo "Dolomiti"



Prosc. Crudo "Dolomiti"
pulito 1/2 sv



Prosc. Crudo "Dolomiti"
s. cot. pulito 1/2 sv



Prosc. Crudo "Dolomiti"
pulito a coltello 1/4 sv

Il "dolce" prosciutto **crudo** è un alimento made in Italy. Il segreto del Prosciutto crudo inizia da un'accurata selezione dei suini e gli ingredienti sono solo la carne di maiale e il sale dosato con maestria per ottenere un sapore dolce e tipico.





PFITSCHER

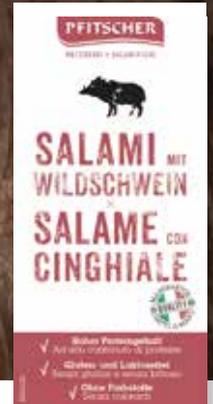
METZGEREI × SALUMIFICIO

LE SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

**Il gusto della natura
per veri intenditori!**



SALAMI



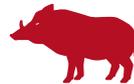
Salami



Salame
con camoscio,
1/2 sv e 180g
(su prenotazione)



Salame
con cinghiale,
1/2 sv e 180g



Salame
con capriolo,
1/2 sv e 180g



Salame
con cervo,
1/2 sv e 180g



I nostri salumi di **selvaggina** con carne di suino, capriolo, camoscio, cervo o cinghiale: hanno un sapore aromatico e deciso. Sono prodotti secondo antiche ricette tradizionali e solo con gli ingredienti migliori per garantire sempre un gusto genuino.





KAMINWURZEN



Kaminwurzten



Kaminwurzten
con cinghiale,
2 pz sv e 120g



Kaminwurzten
con capriolo,
2 pz sv e 120g



Kaminwurzten
con cervo,
2 pz sv e 120g



I **Kaminwurzten** sono una specialità tipica dell'Alto Adige. Tradizionalmente vanno prodotti con carne di manzo e di suino finemente speziata, noi li proponiamo anche con carne di selvaggina. I Kaminwurzten acquistano il loro gusto genuino e la fine nota di affumicato dopo essere stati affumicati con legno di faggio e fatti stagionare all'aria di montagna.



LE NOVITÀ



Kaminwurzten con chili

Kaminwurzten con chili,
2 pz sv e 120g
Kaminwurzten con chili,
28 pz sv e 1680g



Salame all'aglio



Salame con chili

Salame con chili 1/2 sv e 180g
Salame con chili piccante, 3 pz sv



Landjäger

Landjäger, 2 paia sv
Landjäger, 10 paia ATM



La vocazione innovativa di Pfitscher, sempre nel rispetto della tradizione, permette di offrire una gamma di salumi dai sapori delicati e caratteristici, come il salame al chili e all'aglio.





Salame al vino

Salame con vino, 1/2 sv e 180g



Salame con tartufo

Salame con tartufo, 1/2 sv e 180g



Salame Classico Alto Adige

Salame classico, 1/2 sv e 180g



Salame 100% manzo

Salame 100% manzo, 1/2 sv e 180g



Il **salame al vino** è una specialità dal gusto caratteristico e unico. Per realizzare questo speciale salame vengono utilizzati solo i più pregiati tagli di suino che vengono fatti macerare nel vino.

Il **salame con tartufo** spicca particolarmente nella lista dei nostri insaccati. L'impasto è stato arricchito con sale, pepe, e tartufi neri estivi che danno origine ad un gusto caratteristico unico ed equilibrato

Il **salame 100% manzo** è prodotto utilizzando esclusivamente carni di manzo selezionate. È un salame magro, privo di glutine e di proteine del latte.

GLI AFFETTATI FATTI A MANO

**La tradizione e la tipicità
incontrano la praticità e la
modernità dei consumi:
nasce così la nostra ampia
gamma di salumi affettati pronti
in vaschetta.**

Abbiamo selezionato i nostri migliori prodotti della **tradizione altoatesina** e li proponiamo in comodi e diversi formati idonei alla conservazione domestica, per una praticità di consumo senza paragoni.

Pfitscher presenta 3 diversi formati:

**vaschette maxi,
vaschette medium
vaschette snack.**

Gli affettati Pfitscher sono preparati con la stessa cura con cui vengono selezionati e affettati con le tecnologie più all'avanguardia per lasciarne inalterate le qualità organolettiche. Le fette morbide sono disposte a mano all'interno di vaschette personalizzate in cui traspare tutta la qualità del contenuto, per una presentazione degna dell'Eccellenza della Tradizione.





PFITSCHER

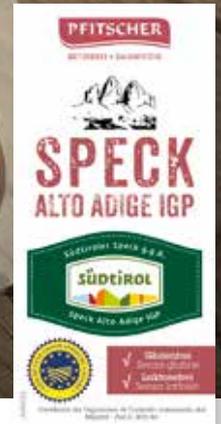
METZGEREI × SALUMIFICIO



GLI AFFETTATI



Formato MAXI



Speck Alto Adige IGP



Speck Alto Adige IGP
fette ATM e 120g
e €240g

Porchetta Alto Adige



Porchetta Alto Adige
fette ATM e 120g

Speck Selection



Speck Alto Adige fette
ATM e 90g

Prosciutto cotto Praga



Prosciutto cotto Praga
fette ATM e 120g
e 240g

Speck cotto



Speck cotto fette
ATM e 120g

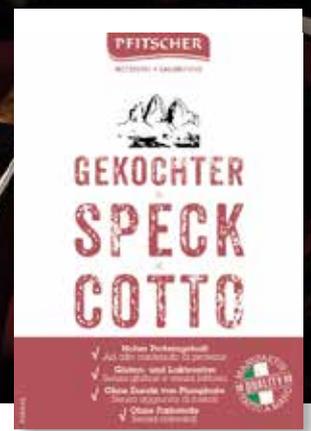
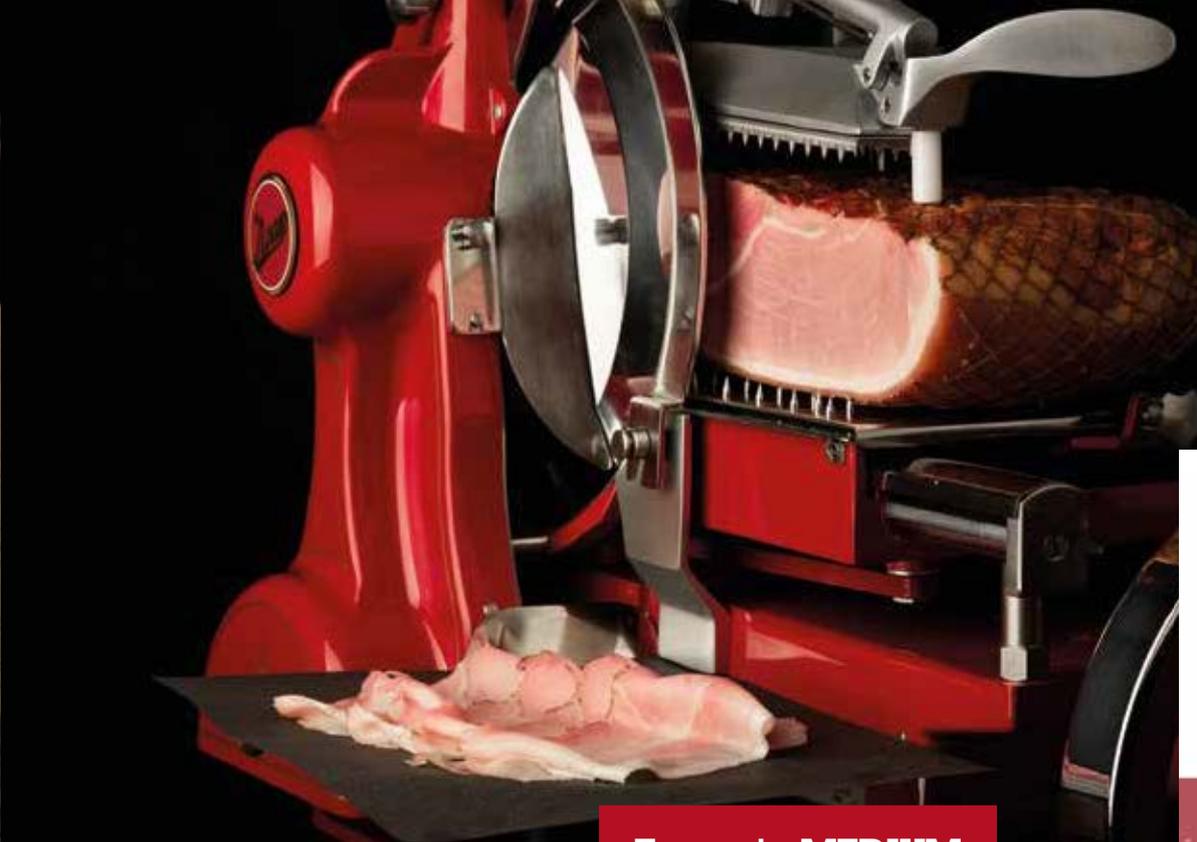
Pancetta Alto Adige



Pancetta Alto Adige
fette ATM e 100g
e 240g



GLI AFFETTATI



Formato MEDIUM



Speck Alto Adige IGP

Speck Alto Adige IGP
fette ATM e 100g



Speck Selection

Speck Selection fette
ATM e 80g



Speck cotto

Speck cotto fette
ATM e 100g



Prosciutto cotto Praga

Prosciutto cotto Praga
fette ATM e 100g



Pancetta Alto Adige

Pancetta Alto Adige
fette ATM e 100g



Porchetta Alto Adige

Porchetta Alto Adige
fette ATM e 100g



GLI AFFETTATI



Formato SNACK



Salame con capriolo

Salame con capriolo
fette ATM e 60g



Speck Alto Adige IGP

Speck Alto Adige IGP
fette ATM e 60 g



Salame con cinghiale

Salame con cinghiale
fette ATM e 60g



Speck Light

Speck light fette
ATM e 60g



Salame con cervo

Salame con cervo fette
ATM e 60g



Pancetta Alto Adige

Pancetta Alto Adige
fette ATM e 60g



Salame con tartufo

Salame con tartufo fette
ATM e 60g

I NOSTRI MATERIALI POP

L'esposizione e la promozione del prodotto è importante. Pfitscher mette a disposizione dei suoi clienti due tipi di espositori:

ESPOSITORE A TERRA MODULABILE E COMPONIBILE PERSONALIZZATO (01)

Ideale per l'esposizione fissa fuori banco

01



40x60x158

LE NOSTRE SCATOLE EXPO (02)

Per la linea affettati sono state studiate delle scatole personalizzate per poter esporre il prodotto direttamente sul lineare:

- Personalizzazione
- Velocità e comodità di esposizione

02



Per tutti i materiali e gli strumenti di comunicazione da personalizzare è necessario farne specifica richiesta a info@pfitscher.it

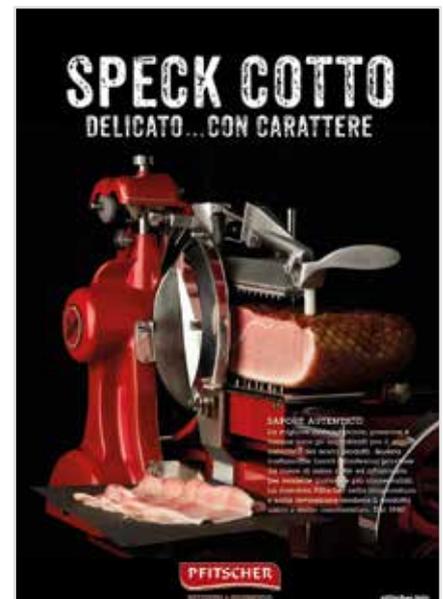
I NOSTRI POSTER



POSTER NR 01 mis 39x55 cm



POSTER NR 02 mis 39x55 cm



POSTER NR 03 mis 39x55 cm



POSTER NR 04 mis 39x55 cm

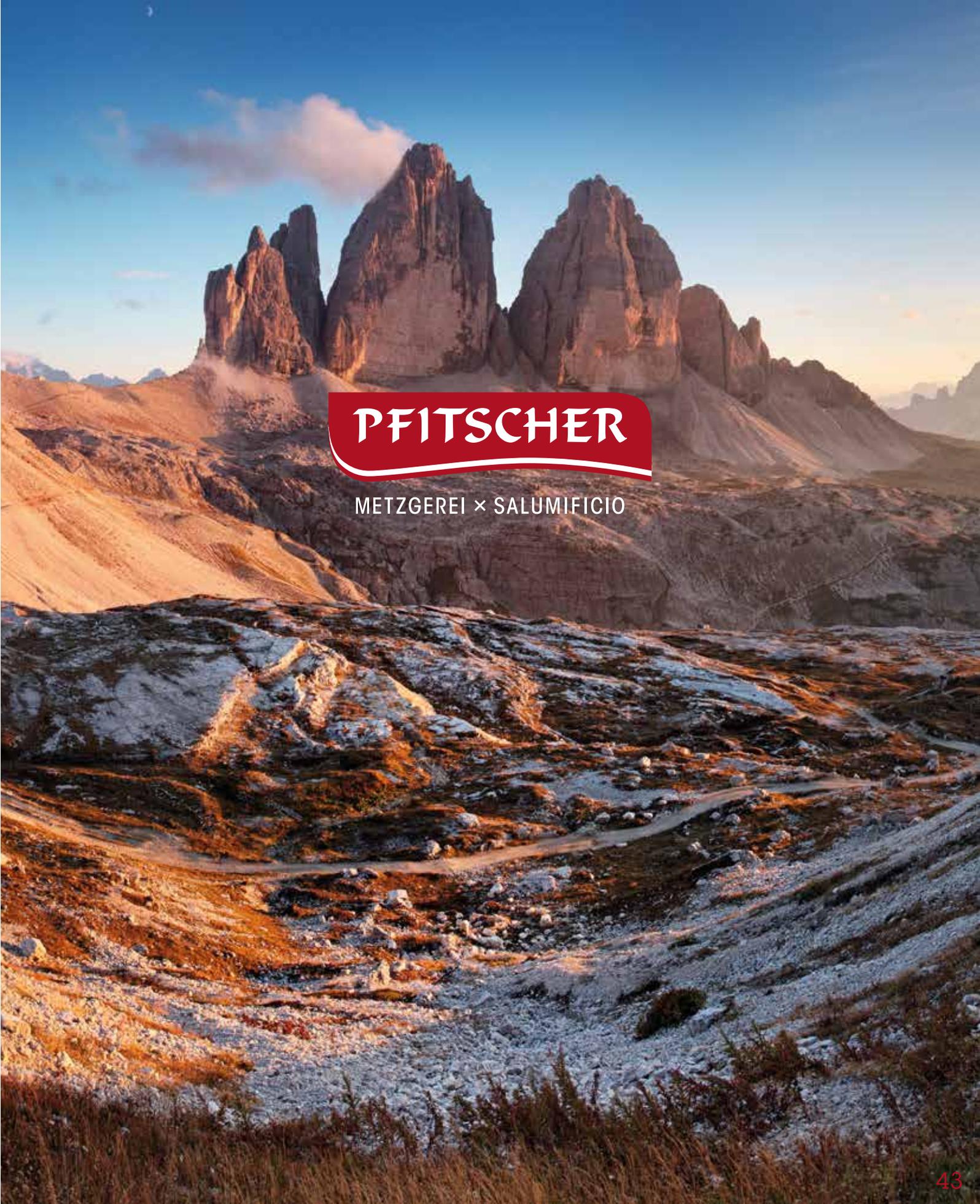


POSTER NR 05 mis 39x55 cm



POSTER NR 06 mis 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