

**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO

**TRADIZIONE**  
ALCATESINA DAL 1980



[pfitscher.info](http://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 nostro 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 e trasformatasi, attorno all'anno 2007, da piccola macelleria meranese a industria salumiera a carattere artigianale.

Dal 2014 la gestione è passata alla seconda generazione che con entusiasmo sta contribuendo significativamente allo sviluppo ed all'innovazione dell'azienda.

**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.





## UNA RIPARTENZA ALL'INSEGNA DELL'INNOVAZIONE

**6 MARZO 2020**

Erano le 11:45 quando un vasto incendio divampò nel nostro stabilimento. Le fiamme vennero domate dopo 62 ore distruggendo tutto lo stabilimento. Nessun ferito ma ingenti danni...

**10 MARZO 2020**

Dopo solo 4 giorni sono partiti i lavori per il nuovo stabilimento con la bonifica e lo smaltimento dei materiali.

E dopo soli 16 giorni dal rogo, l'azienda è ripartita con una base logistica a Lana per le forniture.



photo credit © Burgstall Freiwillige Feuerwehr (BZ) - Corpo dei Vigili del Fuoco volontari di Postal (BZ)



**GIUGNO 2020**

Al via i lavori per il nuovo stabilimento. Prima si procede alla bonifica e allo smaltimento dei materiali e poi si incomincia con la ricostruzione.

**2021**

Il progetto del nuovo stabilimento è pronto, ma non si tratta solo di una ricostruzione. Grazie alle competenze acquisite in 40 anni di attività il progetto prevede l'utilizzo delle ultime innovazioni in fatto di tecnologia, sicurezza, ergonomia e sostenibilità ambientale. **Inizia così la nostra nuova avventura, i lavori proseguono molto velocemente.**

**2022**

**Lo stabilimento è pronto e torna operativo più forte e più innovativo di prima! Questo momento difficile non è riuscito a fermarci, desideriamo rinnovare la nostra volontà di guardare avanti fiduciosi verso il futuro.**



# RICONOSCIMENTI

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, che ci consentono di garantire qualità e genuinità di quest'autentica specialità altoatesina. In questi ultimi anni abbiamo avuto anche il piacere di ricevere dei riconoscimenti importanti che hanno premiato gli sforzi fatti e che facciamo quotidianamente.



**Premio 5 Spilli Eccellenza Italiana 2017, 2019, 2021 e Top 11/Migliori Salumi d'Italia 2022 e 2023:** le valutazioni espresse da "Gùrus" sono tradotte in voti con simbolo del **tradizionale spillo d'osso di cavallo**, da 2 spilli per salumi gradevoli a 5 per le eccellenze. I nostri salumi sono stati valutati sulla base di degustazioni sensoriali realizzate da degustatori esperti e appassionati come cuochi, norcini, sommelier e critici gastronomi. Uno speck di qualità che vale ancora una volta il massimo del riconoscimento 5 spilli!

The **WineHunter Award** invece è il premio di eccellenza ed alta qualità assegnato annualmente a prodotti vitivinicoli e culinari, ai distillati ed alle birre.

Il premio viene attribuito a prodotti nazionali ed internazionali che, a seguito di una attenta valutazione, raggiungono un punteggio minimo di 90 punti su 100, e garantisce al consumatore finale la qualità superiore del prodotto.



# SOSTENIBILITÀ

Da sempre per Pfitscher essere imprenditori ha significato portare in Azienda i valori della nostra famiglia: **serietà, onestà, rispetto, integrità, responsabilità**. Ecco, per noi fare impresa significa farlo **responsabilmente** perché abbiamo la consapevolezza che tutte le nostre scelte, le nostre decisioni, il nostro agire quotidiano oltrepassano i confini dei nostri allevamenti e del nostro stabilimento e coinvolgono i nostri collaboratori, i nostri clienti e consumatori, i nostri fornitori e il territorio/ambiente nel quale operiamo.

Il nostro impegno per i Clienti e Consumatori: garantire la massima qualità dei nostri prodotti.

La nostra filiera vanta una assoluta rintracciabilità e standard igienico-sanitari rigorosi definiti secondo i criteri dell'HACCP. Grazie a un sistema di **filiera controllata** è possibile identificare i nostri prodotti **dall'allevamento alla tavola**, garantendo ai nostri Clienti e Consumatori in maniera trasparente l'origine e la provenienza di tutti gli ingredienti che stanno alla base dei nostri prodotti.

Abbiamo esaminato i potenziali effetti sull'ambiente di tutti gli sviluppi nuovi o pianificati delle proprie attività, prodotti e servizi, abbiamo tenuto sotto controllo, studiato ed ottimizzato i consumi delle risorse energetiche, migliorando così le prestazioni degli aspetti ambientali.

**meno  
emissioni  
in atmosfera**



**minor  
produzione  
di rifiuti**



**meno  
traffico  
veicolare**



**riduzione  
packaging**



La nostra attenzione verso la natura e l'implementazione di buone pratiche eco-friendly è connaturata nel nostro DNA di produttori artigianali.

Un apporto significativo al risparmio energetico è la realizzazione di un nuovo impianto fotovoltaico sulla copertura del nostro stabilimento: **2.200 pannelli fotovoltaici ad alta efficienza energetica**, in grado di produrre **1.500.000 KW all'anno**, pari a quasi un terzo del nostro fabbisogno aziendale. L'utilizzo ingente del recupero calore, ci permette quindi di non ricorrere a fonti di calore ausiliarie, con un risparmio energetico significativo.

Tutti i settori dell'azienda sono coinvolti in questa attenzione all'ambiente e alla sostenibilità con la realizzazione di uffici **eco-friendly** (raccolta differenziata, uso di carta e materiali di riciclo, cartucce toner rigenerate).

# 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.

## LE RICETTE

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 come speck, kaminwurzen e würostel 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.

## L'ATTENZIONE A INTOLLERENZE E ALLERGIE

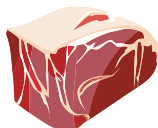
Pfitscher è molto attenta alle crescenti problematiche legate alle intolleranze ed allergie alimentari, per questo tutti i salumi Pfitscher sono senza glutine e lattosio. Inoltre abbiamo eliminato anche i fosfati, quando possibile senza tradire le ricette tradizionali.



# LA QUALITÀ DELLA PASSIONE E TRADIZIONE



**Accurata selezione  
dei macelli  
e delle carni**



**Lavorazione sapiente  
sotto il controllo  
del sig. Pfitscher**



**Controllo  
delle fasi  
di confezionamento**



**Distribuzione  
di quantità  
personalizzate**

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 messa nel prodotto. Essa ci consente di garantire la qualità e genuinità di questa autentica specialità altoatesina.

## **IL BENESSERE ANIMALE**

Pfitscher ha scelto di inserire questo tema all'interno del patrimonio etico e valoriale dell'azienda e di avviare un percorso in costante evoluzione che già oggi definisce requisiti molto più restrittivi della normativa europea in vigore.

## **I CERTIFICATI:**



# PFITSCHER BIO

METZGEREI × SALUMIFICIO



**NOVITÀ**



## BENESSERE E GUSTO

Origine biologica controllata e una ricetta unica della famiglia Pfitscher per offrire un gusto inconfondibile: sono queste le caratteristiche che ci guidano nella realizzazione dei nostri prodotti bio. Per i nostri prodotti biologici utilizziamo esclusivamente ingredienti biologici selezionati e certificati garantiti da A.B.Cert. La nostra linea bio è garanzia di genuinità e gusto.



---

### **Speck Alto Adige IGP**

1/2 sv

anche senza cotenna



---

### **Speck Alto Adige IGP**

- cuore 400g e
- cuore ca. 400g sv



---

### **Speck Alto Adige IGP**

fette chiffonate

ATM 70g e

---

PFITSCHER  
**BIO**

METZGEREI × SALUMIFICIO

© Bioland, Sonja Herpich



**NOVITÀ**



# PERCHÉ SIAMO PARTNER BIOLAND?

Bioland è un'associazione bio fondata nel 1991 da un gruppo di pionieri dell'agricoltura sostenibile e biologica. Pfitscher è orgogliosa di esserne partner poiché crede fermamente negli stessi valori e principi promossi da Bioland:

- Mangimi biologici provenienti per almeno il 50% dall'azienda agricola stessa oppure da altri operatori Bioland. Totale assenza di componenti geneticamente modificati nel mangime.
- I suini Bioland sono liberi di seguire i ritmi naturali del proprio sviluppo e possono vagare e giocare in tutta libertà.
- L'economia circolare è il principio cardine dell'agricoltura Bioland.
- Standard biologici più severi di quelli previsti dalla legge, monitorati da organismi di controllo indipendenti.
- Rapporti lavorativi equi tra produttori, coltivatori e commercianti.
- Bioland è sinonimo di agricoltura responsabile.

## Speck, coppa e pancetta



**Speck Alto Adige IGP**  
1/2 sv



**Coppa Alto Adige**  
1/1 sv



**Speck Alto Adige IGP**

- cuore, 400g e
- cuore, ca. 400g sv



**Pancetta Alto Adige**  
1/2 sv

## Affettati



**Speck Alto Adige IGP**  
fette chiffonate  
ATM 70g e



**Coppa Alto Adige**  
fette chiffonate  
ATM 70g e

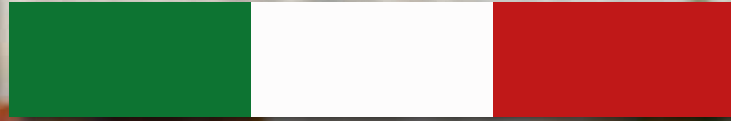


**Pancetta Alto Adige**  
fette chiffonate  
ATM 70g e

**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO

**100% ITALIA**



NOVITÀ



# SPECK 100% ITALIA

La linea Pfitscher 100% carne italiana vuole offrire una linea unica nel suo genere realizzata con carni di qualità, freschissime e selezionate dai principali macelli italiani che garantiscono il benessere animale, la vendita di prodotti no OGM, e che macellano suini nati e allevati in Italia.

Carne italiana e tradizione altoatesina per una linea dal sapore autentico.



---

## Speck 100% Italia

1/2 sv



---

## Speck 100% Italia

- cuore 400g €
- cuore ca. 400g sv



---

## Speck 100% Italia

fette chiffonate  
100g €



---

## Würstel Servelade

✓ senza antibiotici dalla nascita

- 2 pezzi sv 200g €



---

## Würstel Alto Adige

✓ senza antibiotici dalla nascita

- 3 pezzi sv 250g €  
senza pelle
-

# 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.



SUINO



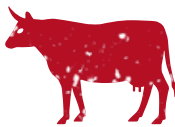
CINGHIALE



CAPRIOLO



CERVO



BOVINO

## 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 ed equilibrato.

## Würstel e prosciutti cotti

Per la produzione di würstel vengono utilizzati diversi tipi di tagli carne 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.

La speziatura e le diverse ricette ci permettono di offrire dei würstel dai sapori diversi e caratteristici.

I prosciutti cotti Pfitscher sono ottenuti da cosce suine intere selezionate 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.



**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO



**IL NOSTRO ASSORTIMENTO**



# SPECK



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.

## Speck Alto Adige IGP



**Speck Alto Adige IGP**  
naturale 1/1 sv



**Speck Alto Adige IGP**  
1/2 sv  
anche senza cotenna



**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**  
senza cotenna 1/1 sv



**Speck Alto Adige IGP**  
■ cuore 400g e  
■ cuore ca. 400g sv





**SPECK**



## Speck Selection

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.



*L'ironia  
è il sale  
della vita,*

*il divertimento  
è il pepe!*



**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  
▪ cuore ca. 400g sv



**Speck Selection**  
senza cotenna 1/1 sv



**SPECK**



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.

## Speck Monte



**Speck Monte**  
naturale 1/1 sfuso



**Speck Monte**  
1/1 sv



**Speck Monte**  
1/1 sfuso



**Speck Monte**  
1/2 sv  
anche senza cotenna



**Speck Monte**  
senza cotenna 1/1 sv



*L'alloro incorona una sapiente lavorazione*



**SPECK**



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.

## Speck Fortezza



**Speck Fortezza**  
naturale 1/1 sfuso



**Speck Fortezza**  
1/1 sv



**Speck Fortezza**  
1/1 sfuso



**Speck Fortezza**  
1/2 sv



*Il faggio fa buon fumo...*



# PANCETTA



La **pancetta** 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.

## Pancetta Alto Adige

stagionatura lunga

## Pancetta Monte

stagionatura media



### Pancetta Alto Adige

cff. 1/2 sv



### Pancetta Monte

- cff. 1/1 sfusa
- 1/1 sv



### Pancetta Alto Adige

- cff. trancio sv 280g €



### Pancetta Monte

cff. 1/2 sfuso



### Pancetta Monte

dolce, 1/2 sv



*Vispo e anguto:  
un carattere tutto pepe!*



TIPIC



## I tipici



- Coppa Luca**
- 1/1 sv
  - trancio sv

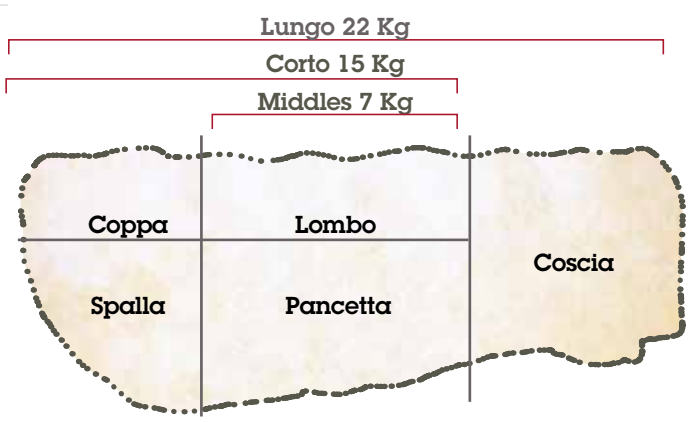


- Speck Light**
- 1/1 sv
  - trancio sv

- Speck di mezzena**
- 1/1 sfuso
  - trancio sv



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





PROSCIUTTO  
COTTO



## Prosciutto cotto Meranese

Il nostro prosciutto tirolese cotto fuori stampo



### Prosciutto cotto Meranese

1/1 sv senza cotenna

1/2 sv senza cotenna



Il **prosciutto cotto meranese** ha un gusto leggermente speziato, aromatico e leggermente affumicato, caratteristiche che lo rendono più saporito dei soliti prosciutti che si trovano in commercio.

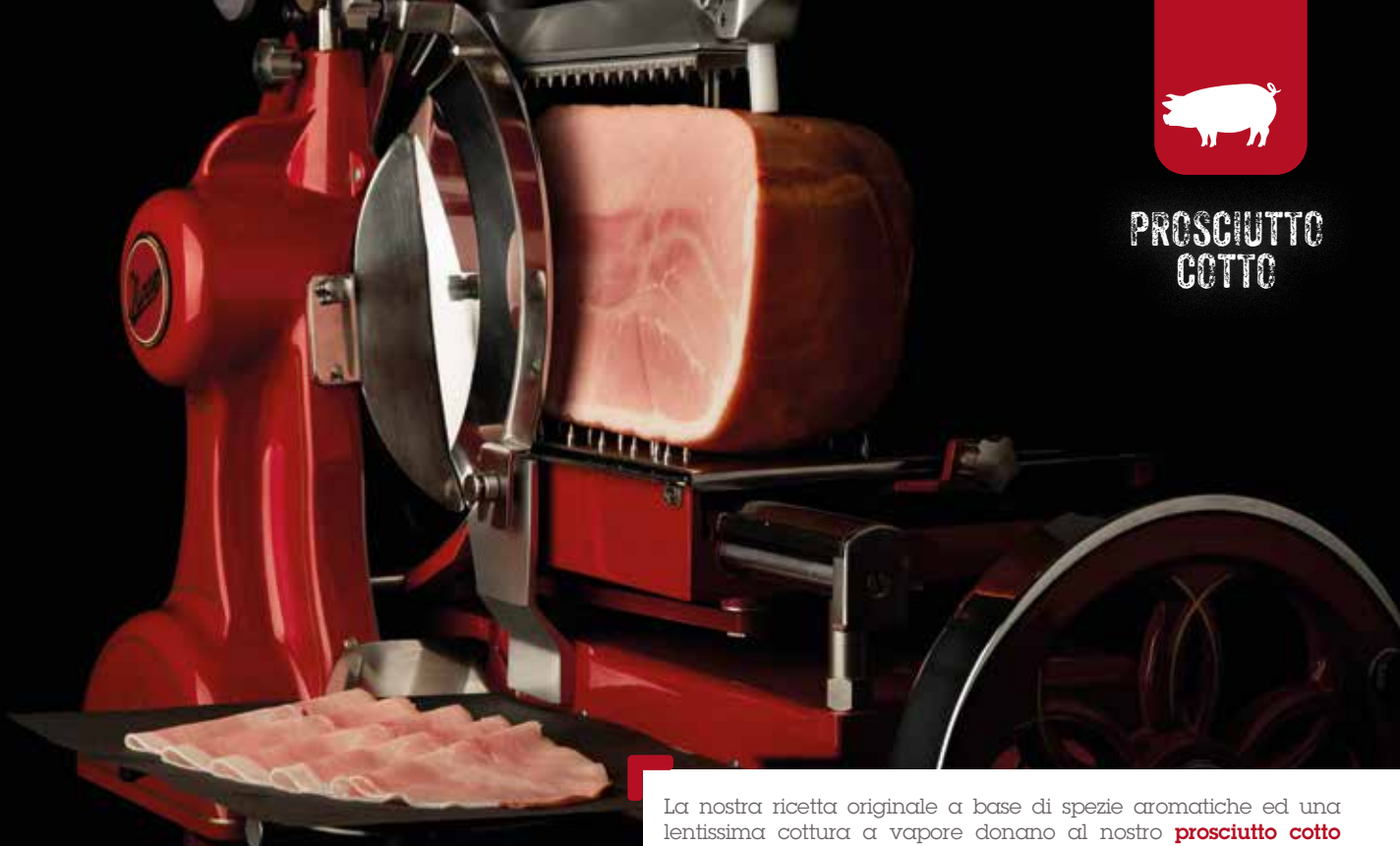
Il prosciutto cotto meranese è un prosciutto crudo disossato con cottura a vapore e una leggera un'affumicatura, risulta gradito anche ai più piccoli con le sembianze di un prosciutto cotto, ma molto più saporito.

Delizia tipica dell'Alto Adige, preparata come vuole la nostra tradizione. Le baffe di speck, speziate secondo la ricetta segreta di famiglia, vengono prima fatte riposare, poi lentamente affumicate e cotte al vapore. Questo lungo processo di lavorazione ci permette di garantire un prodotto morbido, succulento e ricco di aromi unici. Un gusto peculiare e versatile che rappresenta tutta la genuinità dell'Alto Adige.

- **Prodotto a mano**
- **Cotto delicatamente a vapore**
- **Leggermente speziato**
- **Leggermente affumicato**
- **Senza lattosio e senza glutine**



## PROSCIUTTO COTTO



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 quando possibile senza fosfati aggiunti.

### Prosciutto cotto



**Prosciutto cotto Praga  
Prima Colazione**  
1/2 sv



**Prosciutto cotto Praga  
Classic**  
1/1 sv senza cotenna  
1/2 sv senza cotenna



**Prosciutto cotto Praga  
Mini**  
1/2 sv



**Prosciutto cotto  
alle Erbe**  
1/2 sv



**Prosciutto cotto "San Michele"**  
1/1 sv  
1/2 sv



**Porchetta ai forno**  
1/1 sv senza cotenna  
1/2 sv



## PANCETTA



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.

### Pancetta stufata

cotta a vapore, forma rustica



**Pancetta stufata**  
classica 1/1 sv



**Pancetta stufata**  
classica 1/2 sv



**Pancetta stufata**  
classica trancio sv

*È facile innamorarsi  
del profumo del rosmarino...*



**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO

# WÜRSTEL





WÜRSTEL



## Würstel

### Würstel Frankfurter

- 2 pacia sv 220g e
- 9 pacia sv



### Würstel Merano

- 3 pezzi sv 220g e
- 10 pezzi sv



### Salsiccia contadina affumicata

12 pezzi sv



Il **Würstel tipo Frankfurter** ha lunga tradizione e viene fatto ancora in budello naturale con carne di manzo, 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.



La **salsiccia contadina** è preparata secondo una ricetta rustica con ingredienti saporiti e carne di manzo speziata con aglio e maggiorana. Una lavorazione tradizionale per una salsiccia molto saporita e succosa.



WÜRSTEL



**Würstel Servelade**

- 2 pezzi sv 340g €
- 2 pezzi sv 200g €



**Würstel bianchi  
tipo Monaco**

4 pz sv 300g €



**Würstel Alto Adige**

- 3 pezzi sv 250g €
  - 4 pezzi sv 280g €
  - 2 pezzi sv 250g €
  - 4 pezzi sv 100g €
- tutti senza pelle



**Würstel Bratwurst**

5 pezzi sv 500g €

*Senape: il talamo dove  
ogni würstel si sposa*





SALMISTRATI



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

## Salmistrati



**Stinco affumicato precotto**  
1/1 sv



**Stinco sous vide precotto**  
1/1 sv



**Sanguinacci**  
3 pz sv



**Carne salada**  
1/2 sv



**Puntine affumicate precotte**  
porzioni sv



**Collo affumicato precotto**

- 1/1 sv
- 2 fette sv



**Carrè affumicato precotto**

- 1/2 sv
- 1 fetta sv



**Filone affumicato precotto**

- 1/2 sv
- 2 fette sv



LYONER



**Il Salame Tirolese Lyoner** è il classico salame cotto, molto versatile perché disponibile con carne e/o con peperoni, che offre svariate soluzioni per cucinare piatti sfiziosi.

## Lyoner



**Salame cotto Lyoner**  
con peperoni  
1/2 sv



**Salame cotto Lyoner**  
con prosciutto  
1/2 sv



**Salame cotto Lyoner**  
1/2 sv



**Salame cotto Innsbrucker**  
1/2 sv



**Salame cotto Krakauer**  
1/2 sv



**Polpettone**  
1/2 sv



## KAMINWURZEN



## I Kaminwurz dell'Alto Adige

Il caratteristico salame tirolese



### Kaminwurz Alto Adige

2 pz sv 120g €

10 pz sv 750g €

28 pz ATM 2100g



Il nome di questi salamini affumicati deriva dal tedesco "Kamin", camino, perché in passato venivano appesi, asciugati e affumicati nel camino.

I **Kaminwurz** Pfitscher vengono affumicati lentamente a freddo e solo in modo naturale, con legno di faggio che contiene pochissima resina, e con l'apporto di buona aria di montagna.

I Kaminwurz vengono prodotti con carni miste di manzo e suino, scelte accuratamente.

Pfitscher propone anche i Kaminwurz preparati con carni di selvaggina: cervo, cinghiale e capriolo.

Le carni vengono macinate, mescolate tra di loro e speziate con un mix perfetto di spezie naturali che donano loro un gusto aromatico: sale, pepe, coriandolo, aglio e noce moscata. L'impasto deve raggiungere una grana perfetta, dopodiché la carne viene insaccata con budello naturale, prendendo la forma dei salamini e affumicata.

Le nostre confezioni sono state studiate per una migliore esposizione a scaffale. Sono disponibili nei formati da 2 pezzi o 10 pezzi sottovuoto oppure da 28 pezzi in ATM.



**PFITSCHER**

METZGEREI × SALUMIFICIO

## LE SPECIALITÀ DI SELVAGGINA

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



SALAMI



I nostri **salumi con selvaggina** con carne di suino, capriolo, 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.

## Salami con selvaggina



**Salame con cinghiale**  
1/2 sv 180g €



**Salame con capriolo**  
1/2 sv 180g €



**Salame con cervo**  
1/2 sv 180g €



*Il timo è il particolare che si fa notare sorprendendo.*





## KAMINWURZEN



### Kaminwurz con selvaggina

I **Kaminwurz** sono una specialità tipica dell'Alto Adige. Tradizionalmente sono prodotti con carni di manzo e suino finemente speziate: noi li proponiamo anche con carne di selvaggina. I Kaminwurz acquistano il loro gusto genuino e la fine nota di affumicato con l'affumicazione con legno di faggio e la stagionatura all'aria di montagna.



**Kaminwurz con cinghiale**  
2 pz sv 120g €



**Kaminwurz con capriolo**  
2 pz sv 120g €



**Kaminwurz con cervo**  
2 pz sv 120g €



*Il ginepro: della caccia  
l'essenza,  
dell'avventura il sapore!*



SALAMI



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 ai chili e all'aglio**.

## Le specialità



**Salame all'aglio**  
1/2 sv 180g €



**Salame alle erbe**  
1/2 sv 180g €



**Salame con chili**  
▪ 1/2 sv 180g €  
▪ piccante, 3 pz sv



**Salame ai fiori di fieno**  
1/2 sv 180g €



**Salame classico Alto Adige**  
1/2 sv 180g €

*La vita è come un peperoncino: piccante.*





SALAMI



## Le specialità



**Salame al vino rosso**  
1/2 sv 180g €



Il **salame al vino rosso** 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.



**Salame con trigonella**  
1/2 sv 180g €



Il **salame con la trigonella** è prodotto con carne suina di sapore deciso. Il suo profumo ricorda l'odore del fieno e conferisce al nostro salame un gusto unico.



**Salame con tartufo**  
1/2 sv 180g €



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

*Il tartufo: il diamante della terra*





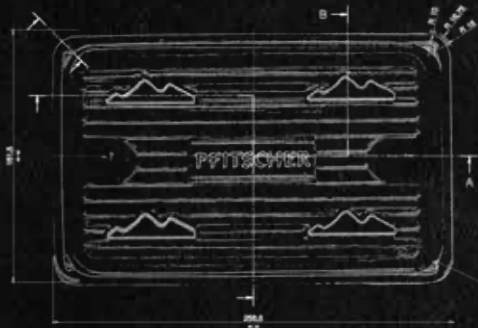
# GLI AFFETTATI POSATI A MANO

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.

Pfitscher propone una nuova confezione per la linea affettati: una scelta necessaria, rivolta al futuro.

## NUOVO DESIGN:

abbiamo studiato un nuovo design della vaschetta, per migliorare gli spazi all'interno degli scaffali e per ottimizzare i costi della logistica.



- SPAZIO / + VENDITE

## NUOVA GRAFICA:

abbiamo progettato e personalizzato la confezione per una migliore presentazione delle **fette chiffonate**.



FETTE "CHIFFONATE"

## NUOVO PACK:

la plastica degli imballaggi è un materiale difficile da riciclare e riutilizzare ed è quindi diventato un problema globale. Noi di Pfitscher, per cultura, siamo da sempre impegnati in un progetto di packaging sostenibile, nel pieno rispetto della qualità e della sicurezza del prodotto.

Per questo abbiamo realizzato una nuova vaschetta trasparente con il **60% di plastica riciclata**.

**Il rispetto per l'ambiente accoglie una bontà nata nel pieno rispetto del benessere animale.**



60% PLASTICA RICICLATA

## NUOVA COMUNICAZIONE:

tutte le confezioni riportano un **QR-code** che permette al consumatore di trovare rapidamente le informazioni utili sull'azienda e gli sviluppi in essere.



QR CODE



AFFETTATI



# IL MEGLIO DELLA TRA

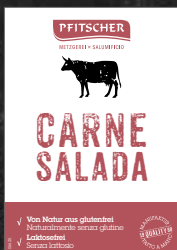
Carne salada

Prosciutto cotto  
alle erbe

Speck  
cotto

Pancetta

Pancetta  
stufata





AFFETTATI



# DIZIONE ALTOATESINA

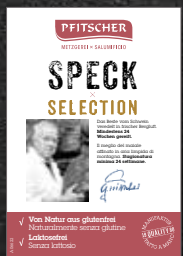
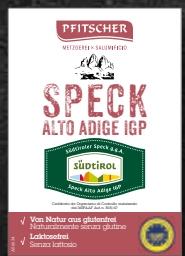
Porchetta

Speck  
Alto Adige IGP

Speck  
Selection

Prosciutto cotto  
Praga

Prosciutto cotto  
San Michele



NOVITÀ



APERITIVO CON GLI AMICI ALL'ULTIMO MINUTO?



## Mix-Aperitivo

### Mix-Aperitivo

Speck carrè, Salame con chili,  
Speck light

### Mix-Aperitivo

Speck Light, Coppa,  
Salame classico Alto Adige

### Mix-Aperitivo

Pancetta Alto Adige, Speck light,  
Salame con chili





AFFETTATI



**Salame con capriolo**  
fette ATM 60g e



**Salame con cinghiale**  
fette ATM 60g e



**Salame con cervo**  
fette ATM 60g e



**Salame con tartufo**  
fette ATM 60g e



**Salame con chili**  
fette ATM 60g e



**Salame Alto Adige**  
fette ATM 60g e

# I NOSTRI MATERIALI POP

L'esposizione e la promozione del prodotto sono importanti: Pfitscher mette a disposizione dei suoi clienti le seguenti tipologie di espositori:

## LE NOSTRE SCATOLE EXPO (01)

Per la linea affettati sono state studiate delle scatole personalizzate per poter esporre il prodotto direttamente sul lineare. I punti di forza:

- Personalizzazione;
- Velocità e comodità di esposizione.

## ESPOSITORE DA BANCO PERSONALIZZATO (02)

Un espositore originale e di sicuro effetto, comodo e pratico da montare.

## ESPOSITORE A TERRA PERSONALIZZATO (03)

Caratteristico ed originale, un espositore in legno per esaltare la tipicità dei prodotti.

## ESPOSITORE A TERRA MODULABILE E COMPONIBILE PERSONALIZZATO (04)

Ideale per l'esposizione fissa fuori banco, con ripiani diversi e supporti dedicati.



01

L 40 mm  
P 60 mm  
H 158 mm



02

L 174 mm  
P 205 mm  
H 310 mm ca.

03



04

L 326 mm  
P 241 mm  
H 154 mm

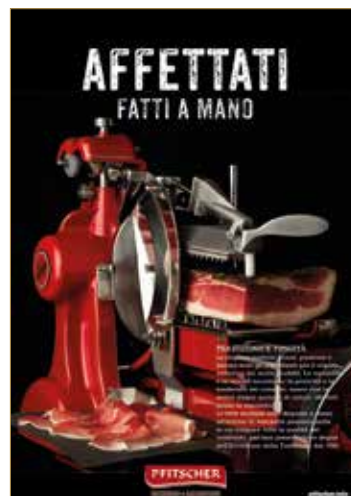


# I NOSTRI POSTER



mis 39x55 cm

|   |   |   |    |
|---|---|---|----|
| 1 | 2 |   |    |
| 3 | 4 | 5 | 6  |
| 7 | 8 | 9 | 10 |





**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](mailto:info@pfitscher.info)  
[www.pfitscher.info](http://www.pfitscher.info)