

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

SÜDTIROLER
TRADITION SEIT 1980



pfitscher.info



UNSERE HERKUNFT

**Pfitscher's Wurstwaren
erzählen von ihrer Südtiroler Heimat
und drücken damit auch
eine Qualitätsgarantie aus.**

In Südtirol treffen sich die alpine und mediterrane Kultur auf einzigartige Weise. Dies spiegelt sich auch in den regionalen Produkten wider, die in diesem ganz speziellen Klima entstehen.

Unsere abwechslungsreichen Landschaften, die Natur, unsere Berge und die vielfältigen Menschen bilden ihren eigenen Mikrokosmos in Südtirol. Kultur wird hier noch gelebt, die Natur gibt hier immer noch Regeln vor, an die man sich hält, und die Menschen sind nach wie vor mit ihren Traditionen verwurzelt. Dies ist auch leicht an den önologastromonischen Spezialitäten erkennbar.

Unsere Kultur, das Bergquellwasser, die saubere Luft und das milde alpine Klima erlauben es uns schon seit Jahrzehnten Produkte zu erzeugen, die zu Symbolträgern unserer Region wurden. Eines dieser Produkte ist der Speck.





UNSER UNTERNEHMEN

Alles fand in einer kleinen Meraner Metzgerei seinen Anfang, wo Gottfried Pfitscher mit Fachwissen und Liebe zum Handwerk begann das Familienunternehmen aufzubauen.

Seit jeher ist es unser Ziel nur die besten Produkte, die höchste Qualität für unsere Kunden herzustellen und dabei nie die Südtiroler Tradition außer Acht zu lassen.

Unsere neuesten Produkte beschreiben wir am liebsten mit ihrem Geschmack: einzigartig, authentisch und unverwechselbar! Exklusive Gaumenfreuden, die mit altbewährten Methoden hergestellt werden: Qualität Made in Südtirol.

Seit unser Unternehmen 1980 als kleine Metzgerei gegründet wurde, seit dem Jahr 2007 zu einem industriellen Unternehmen strukturiert, welches sich seinen handwerklichen Charakter bewahrt hat.

Im Jahr 2014 hat die zweite Generation der Familie Pfitscher mit viel Enthusiasmus die Geschäftsführung übernommen, und entwickelt seitdem das Unternehmen innovativ weiter.

**Jedes unserer Produkte kann dies bezeugen,
denn alle setzen sich zusammen aus:
erstklassigen und kontrollierten Rohstoffen, auf
Vertrauen aufgebaute Arbeitsbeziehungen mit
den Tierzüchtern und alten Familienrezepten,
die genauestens befolgt werden.**

Wir haben beschlossen nur hochqualitative Wurstwaren herzustellen, authentische und wieder erkennbare Produkte, die einen natürlichen Geschmack haben, an den man sich noch lange erinnert.



G. Pfitscher



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

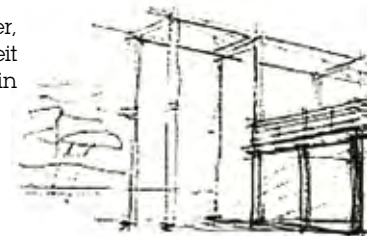
6. MÄRZ 2020

Es war 11.45 Uhr, als ein großes Schadfeuer begann sich durch unseren Betrieb zu fressen. Die Flammen, welche unseren gesamten Betrieb zerstörten konnten erst nach 62 Stunden unter Kontrolle gebracht werden. Keine Verletzten, aber ein immenser Schaden...

10. MÄRZ 2020

Nach nur vier Tagen begannen wir mit den Arbeiten zur Räumung und dem Abbruch, um unseren neuen Betrieb zu errichten.

Nach nur 16 Tagen vom Feuer, starteten wir unsere Geschäftstätigkeit wieder aus einem Logistiklager in Lana.



STÄRKER ALS VORHER WAGEN WIR DEN NEUSTART



JUNI 2020

Start für die Bauarbeiten des neuen Betriebes, nach Abschluss aller nötigen Bonifizierungsarbeiten.

2021

Das gesamte Projekt für den neuen Betrieb ist fertig, aber es ist nicht nur irgendein Neubau. 40 Jahre Erfahrung ermöglichen wegweisende Innovationen, neueste Technologie, mit Fokus auf Sicherheit, Ergonomie und Nachhaltigkeit.

So beginnt also unser neuestes Abenteuer und entwickelt sich in atemberaubender Geschwindigkeit.

2022

Das Produktionsgebäude ist fertig und beginnt gleich seine Tätigkeit, stärker und innovativer als zuvor! Diese sehr schwierige Zeit konnte unseren Willen nach vorne zu schauen, unsere Zuversicht für die Zukunft nicht brechen.



ANERKENNUNGEN

Das Geheimnis unseres Erfolgs liegt nicht nur in der Liebe zur Tradition und zu unserer Heimat, sondern vor allem auch in der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die wir der Herstellung unserer Produkte widmen. Diese ermöglicht es uns die authentische Qualität dieser Südtiroler Spezialitäten zu gewährleisten.

In den letzten Jahren hatten wir die Ehre einige wichtige Anerkennungen und Preise zu erhalten, die unsere vielen täglichen Anstrengungen würdigen.



Die Auszeichnung „5 Spilli Eccellenza Italiana“ 2017, 2019, 2021 und „Top 11/Migliori Salumi d'Italia“ 2022/2023: Die vom „Gürus“ abgegebenen Bewertungen werden in Stimmen mit dem Symbol der traditionellen Pferdeknöchel-Nadel übersetzt, von 2 Nadeln für angenehme Salumi bis zu 5 für hervorragende Produkte. Unsere Wurstwaren wurden auf der Grundlage von sensorischen Verkostungen bewertet, die von fachkundigen Verkostern und Enthusiasten wie Küchenchefs, Metzgern, Sommeliers und Lebensmittelkritikern durchgeführt wurden. Ein Qualitätsspeck, der wieder einmal die Top-5 Nadeln wert ist!!

Der **WineHunter Award** ist eine Auszeichnung für herausragende Leistungen und hohe Qualität, die jährlich für Wein und kulinarische Produkte, Spirituosen und Biere vergeben wird.

Die Auszeichnung wird italienischen und internationalen Produkten verliehen, welche nach genauer Prüfung eine Mindestpunktzahl von 90 von 100 möglichen Punkten erreichen. Dies um dem Konsumenten ein Produkt von herausragender Qualität garantieren zu können.



NACHHALTIGKEIT

Seriosität, Ehrlichkeit, Respekt, Integrität und Verantwortung sind Werte der Familie Pfitscher die auch im Unternehmen gelebt werden, und das spürt man. Als Unternehmer ist uns bewusst, dass wir Verantwortung übernehmen müssen, für unsere Entscheidungen, für unsere alltäglichen Handlungen, denn diese gehen über die Grenzen unseres Unternehmens hinaus, wirken sich auf unsere Bauern, unsere Mitarbeiter, unsere Kunden und Lieferanten aus. Nicht zuletzt wirken sie sich eben auf unsere geliebte Region und Umwelt aus. Unser Antrieb für unsere Kunden: respektvoll immer die höchste Qualität unserer Produkte zu garantieren.

Unsere Produktion kann lückenlos rückverfolgt werden und fußt auf höchsten Hygienestandards laut HACCP. Dank einer integrierten Rückverfolgung, sind unsere Produkte ab dem Bauern bis zum Tisch des Endverbrauchers identifizierbar, wodurch wir unseren Kunden und dem Konsumenten transparent die Herkunft unserer Rohstoffe aufzeigen können.

Wir prüfen aufmerksam unsere Entscheidungen und Ihre Auswirkungen auf die Umwelt. Jeder neuen Entwicklung wird soweit möglich und sinnvoll, Rechnung getragen. Dabei haben wir alle unsere Prozesse, Produkte und Dienstleistungen penibel durchdacht, optimiert und dadurch die Umweltbilanz stark verbessert.

Weniger Emissionen in die Atmosphäre



Weniger Abfall



Weniger Transporte



Weniger Verpackung



Die Liebe für die Natur entspringt unserer DNA als handwerkliche Hersteller. Auch deshalb setzen wir auf nachhaltige Verarbeitung. Ein wichtiger Schritt in diesem Zusammenhang ist die neue Photovoltaikanlage auf dem Dach des neuen Firmengebäudes: **2.200 Photovoltaik - Module** der neuesten Generation produzieren rund **1,50 Millionen kWh**, was fast einem Drittel des jährlichen Stromverbrauches entspricht. Bis zu 1.500 Tonnen CO₂ können somit eingespart werden. Zudem ermöglicht uns der konsequente Einsatz der Wärmerückgewinnung, den Verzicht auf zusätzliche Wärmequellen.

Alle Unternehmensbereiche haben sich gleichermaßen dem Umweltgedanken verschrieben. Dies kommt zum Beispiel auch im Büro zum Tragen, wo der umweltfreundliche Gedanke gelebt wird, mit Maßnahmen wie Mülltrennung, Einsatz von Papier und Utensilien aus **Rezyklat**, nachfüllbaren Druckertönen, usw.

DIE ZUTATEN

Gewürze und Aromen sind ein wesentlicher Bestandteil des reizvollen Geschmacks und des betörenden Duftes unserer Wurstwaren. Jedes Produkt hat seine eigene Gewürzmischung. Die Gewürze sind in der Norm getrocknet, um deren aromatische Substanzen zu konzentrieren. Hierbei sind besonders schwarzer und weißer Pfeffer, Chilischoten und Wacholder zu erwähnen.

DIE REZEPTE

All unsere Wurstwaren werden nach alten Familienrezepten zubereitet, denen wir genauestens folgen. Es gibt ein eigenes Rezept für jedes Produkt; somit ist der einzigartige und erlesene Geschmack garantiert.

Die Aufschnittwaren wie Speck, Kaminwürsten und Würste werden sehr langsam über Buchenholz leicht geräuchert und im Wechsel mit viel frischer Luft gereift.

Genau in diesen Gewürzmischungen und dem Räuchervorgang fügen wir unseren Produkten eine persönliche Note hinzu.

UNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN

Pfitscher achtet sehr auf die wachsende Problematik von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien, weshalb alle Pfitscher- Wurstwaren gluten- und laktosefrei sind, bzw. alle komplett Allergenfrei sind. Außerdem haben wir, wann immer es möglich war, auf Phosphate verzichtet, ohne die traditionellen Rezepte zu verraten.



QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT UND TRADITION



Sorgfältige Auswahl von Schlachthöfen und Fleisch



Gewissenhafte Verarbeitung unter dem wachsamen Auge von Herrn Pfitscher



Kontrolle aller Verpackungsstufen



Zustellung von personalisierten Mengen

Wir können Schritt für Schritt für die Qualität unserer Produkte garantieren: Von der gewissenhaften Auswahl der Rohstoffe über die Produktion nach traditionellen Rezepten, bis hin zur Aroma- und Geschmacks-erhaltenden Verpackung.

WIR RESPEKTIEREN DIE TRADITION, NUTZEN ABER NEUESTE PRODUKTIONSMETHODEN

Das Geheimnis unseres Erfolgs liegt nicht nur in der Liebe zur Tradition und zu unserer Heimat, sondern vor allem auch in der Sorgfalt und Aufmerksamkeit, die wir der Herstellung unserer Produkte widmen. Diese ermöglicht es uns die authentische Qualität dieser Südtiroler Spezialitäten zu gewährleisten.

TIERWOHL

Pfitscher hat sich dazu entschlossen dieses Thema auch in seinen Ethikkodex aufzunehmen, und dabei einen Weg der konstanten Evolution, hin zur Verbesserung zu beschreiten. Schon heute halten wir strengere Vorgaben ein, als jene in der Gesetzgebung der europäischen Gemeinschaft.



ZERTIFIKATE

PFITSCHER BIO

METZGEREI × SALUMIFICIO



NEW



FÜR EINE NACHHALTIGE ZUKUNFT

Großartige Qualität auf dem Teller! Die biologische Produktlinie von Pfitscher ist das köstliche Ergebnis einer nachhaltigen Bio-Wertschöpfungskette mit höchsten Produktionsstandards. Wurstwaren, die mit ihrer besonderen Qualität, die höchsten Nachhaltigkeits- und Tierwohlstandards erfüllen.

Transparenz, Solidarität und Nachhaltigkeit sind die Grundlage unseres Produktionsprozesses.



Südtiroler Speck g.g.A.

1/2 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.

- Herz, 400g €
- Herz, ca. 400g vak.



Südtiroler Speck g.g.A.

hauchdünne Scheiben
ATM 70g €

PFITSCHER
BIO

METZGEREI × SALUMIFICIO

© Bioland, Sonja Herpich



NEW



WARUM BIOLAND- PARTNER?

Bioland ist ein Bio-Verband, der 1991 von einigen Pionieren der nachhaltigen und biologischen Landwirtschaft gegründet wurde. Pfitscher ist stolz darauf, Partner zu sein, denn wir glauben an die von Bioland geförderten Werte und Prinzipien:

- Bio-Futter zu mindestens 50 % vom eigenen Hof bzw. von einem Bioland-Kooperationsbetrieb. Keine gentechnisch veränderten Bestandteile im Futter.
- Bioland-Schweine können ihre natürlichen Instinkte ausleben und nach Herzenslust wühlen und spielen.
- Kreislaufwirtschaft als Grundprinzip des Bioland-Landbaus.
- Strengere Bio-Richtlinien als gesetzlich vorgegeben - überprüft durch unabhängige Kontrollstellen.
- Faire Partnerschaften von Erzeugern, Produzenten und dem Handel.
- Bioland steht für eine verantwortungsvolle Landwirtschaft.

Speck, Coppa und Pancetta



Südtiroler Speck g.g.A.
1/2 vak.



Südtiroler Coppa
1/1 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.

- Herz, 400g €
- Herz, ca. 400g vak.



Südtiroler Pancetta
1/2 vak.

Aufschnitte



Südtiroler Speck g.g.A.
hauchdünne Scheiben
ATM 70g €



Südtiroler Coppa
hauchdünne Scheiben
ATM 70g €

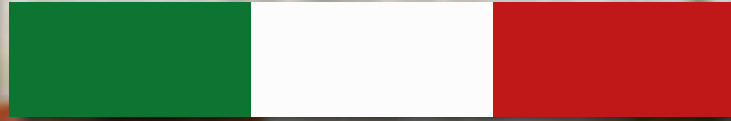


Südtiroler Pancetta
hauchdünne Scheiben
ATM 70g €

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

100% ITALIA



NEW



SPECK 100% ITALIA

Speck 100% Italia, aus 100 Prozent italienischem Schweinefleisch, ist ein herausragendes Produkt, aufbauend auf die sehr hohe Qualität des Fleisches, welches wir nur bei Bauern unseres Vertrauens und den besten italienischen Schlachthöfen aussuchen. Die Schweine sind in Italien geboren und werden bei überdurchschnittlichem Tierwohl gehalten. Italienisches Schweinefleisch und Südtiroler Tradition, die Zutaten für echten Genuss auf höchstem Niveau.



Speck 100% Italia

1/2 vak.



Speck 100% Italia

- Herz, 400g €
- Herz, ca. 400g vak.



Speck 100% Italia

Hauchdünne Scheiben
ATM 100g €

Südtiroler Savelade

✓ **Aufzucht ohne Antibiotika**

- 2 St. vak. 200g €



Südtiroler Würstel

✓ **Aufzucht ohne Antibiotika**

- 3 St. vak. 250g €
ohne Haut
-



UNSERE AUSWAHL

Jeder Produktionsschritt unserer Wurstwaren wird mit großer Sorgfalt und Aufmerksamkeit mitverfolgt. Dies fängt schon bei der Auswahl der Tiere an, die wir ausschließlich von geprüften und handverlesenen Zuchten beziehen.



SCHWEIN



WILDSCHWEIN



REH



HIRSCH



RIND

Der Speck

Der Speck ist eine typische geräucherte Wurstware, die aus einer Schweinekeule gewonnen wird. Die besondere Verarbeitung macht den Speck zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Die Schweinekeule wird ausgewählt, entbeint, zugeputzt, gesalzen und mit speziellen Gewürzmischungen behandelt. Der aufgehängte Speck wird dann kalt geräuchert und reift anschließend 15 bis 34 Wochen lang. Beim Reifeprozess bildet sich eine dünne Schicht Edelschimmel. Dabei zeichnet sich unser Speck durch seinen zarten und einzigartig ausgewogenen Geschmack aus.

Würste und Kochschinken

Für die Herstellung unserer Würste werden verschiedene Fleischstücke genutzt, je nach Art des Endprodukts. Die Fleischmasse für die Würste, das Brät, wird in Naturdarm gefüllt und in Öfen geräuchert und gekocht. In unserer Produktpalette führen wir auch Würste ohne Darm. Die vielfältigen Rezepte und Würzungen ermöglichen es uns Ihnen Würste mit verschiedensten Geschmacksrichtungen und Eigenschaften anbieten zu können. Unsere Kochschinken werden aus ausgewählten ganzen Schweinekeulen hergestellt. Sie werden gewürzt und dann langsam mit Dampf gekocht. So entstehen salzmilde – würzige Schinken!

Unsere Spezialitäten aus Wildfleisch

Jede Wildsalami erzählt eine Geschichte: harmonischer Geschmack, Authentizität und auch Solidarität mit ihrer Heimat. Unsere edlen Wildsalamis aus Hirsch, Reh und Wildschwein entstehen mit Respekt vor der Tradition. Sie werden mit sorgfältigem handwerklichem Know How hergestellt, von der Verarbeitung bis zur Verpackung.



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO



UNSERE PRODUKTAUSWAHL



SPECK



Südtiroler Speck g.g.A.

Der **Südtiroler Speck g.g.A.** wird mit traditionellen Methoden hergestellt. Er verdankt seinen einzigartigen Geschmack einer Reifung von mindestens 22 Wochen. Der Speck erhält die Bezeichnung g.g.A. nur wenn er eine externe Kontrolle besteht: erst dann wird ihm das g.g.A. Gütesiegel auf die Schwarte gebrannt.



Südtiroler Speck g.g.A.
natur, 1/1 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
1/2 vak.
auch ohne Schwarte



Südtiroler Speck g.g.A.
1/1 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
mit Oberschale,
1/2 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
mit Oberschale,
1/1 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
1/4 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
ohne Schwarte,
1/1 vak.



Südtiroler Speck g.g.A.
▪ Herz, 400g e
▪ Herz, ca. 400g vak.





SPECK



Der **Speck Selection** wird aus erlesenen Keulen hergestellt, die verarbeitet, gesalzen und langsam gereift werden - ganz nach alter Pfitscher Familientradition. Der Reifeprozess dauert mindestens 24 Wochen und verleiht dem Speck einen sehr feinen und erstklassigen Geschmack.

Speck Selection



*Ironie ist das Salz
des Lebens,
Pfeffer das
Vergnügen!*



Speck Selection
natur, 1/1 lose



Speck Selection
1/2 vak.



Speck Selection
1/1 lose



Speck Selection
1/4 vak.



Speck Selection
1/1 vak.



Speck Selection
▪ 1/8 vak.
▪ Herz, ca. 400g vak.



Speck Selection
ohne Schwarte,
1/1 vak.



SPECK



Bergspeck wird Dank seiner sorgfältigen Gewürzmischung und der 4 Monate langen Reifung sehr süß und schmackhaft. Der ideale Speck für Wurstliebhaber, die echte, aber zarte Geschmacksrichtungen bevorzugen.

Bergspeck



Bergspeck
natur, 1/1 lose



Bergspeck
1/1 vak.



Bergspeck
1/1 lose



Bergspeck
1/2 vak.
auch ohne Schwarte



Bergspeck
ohne Schwarte, 1/1 vak.



Limonen krönt eine gekonnte Verarbeitung.



SPECK



Burgspeck hat aufgrund seiner kurzen Reifezeit eine weichere Textur und einen sehr zarten und süßen Geschmack. Er sieht aus wie ein roher Schinken, ist aber herzhafter und schmackhafter.

Burgspeck



Burgspeck
natur, 1/1 lose



Burgspeck
1/1 vak.



Burgspeck
1/1 lose



Burgspeck
1/2 vak.



Buche macht guten Rauch...



PANCETTA



Der **geräucherte Bauchspeck** (Pancetta) ist ein Produkt für wahre Connoisseurs. Ein sehr delikater Geschmack mit einer einzigartigen Konsistenz, die Dank des Fettgehalts auf der Zunge zergeht. Auch in der Küche vielseitig verwendbar!

Südtiroler Pancetta

lange Reifezeit

Pancetta Monte

mittlere Reifezeit



Südtiroler Pancetta
geräuchert, 1/2 vak.



Pancetta Monte
▪ geräuchert, 1/1 lose
▪ 1/1 vak.



Südtiroler Pancetta
▪ geräuchert, Portion vak. ca. 300g
▪ geräuchert, Portion vak. 280g e



Pancetta Monte
geräuchert, 1/2 lose



Pancetta Monte
luftgetrocknet, 1/2 vak



*Lebensfroh und witzig,
ein pfefferigen Charakter!*



TYPISCH



Die Typischen



- Coppa Luca**
- 1/1 vak.
 - Portion vak.

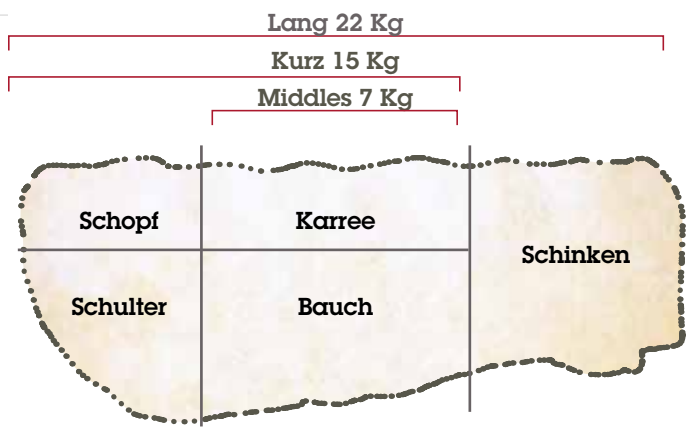


- Karree Light**
- 1/1 vak.
 - Portion vak.

- Seitenspeck**
- 1/1 lose
 - Portion vak.



Der **Seitenspeck** zeichnet sich durch seinen höheren Fettgehalt aus, der ihn sehr geschmacksintensiv macht. Der Zuschnitt, die Gewürzmischung und die Räucherung werden streng nach alter Bauernrezeptur durchgeführt. Eine Spezialität für echte Kenner.





**MERANER
SCHINKEN**



Meraner Schinken

Unser Stück Heimat



Meraner Schninken

1/1 vak. ohne Schwarte
1/2 vak. auch ohne
Schwarte



Meraner Schinken ist dezent würzig, aromatisch und leicht rauchig im Geschmack. Eigenschaften die ihn herzhafter, einfach „gschmackiger“ machen als andere Kochschinken die man so findet.

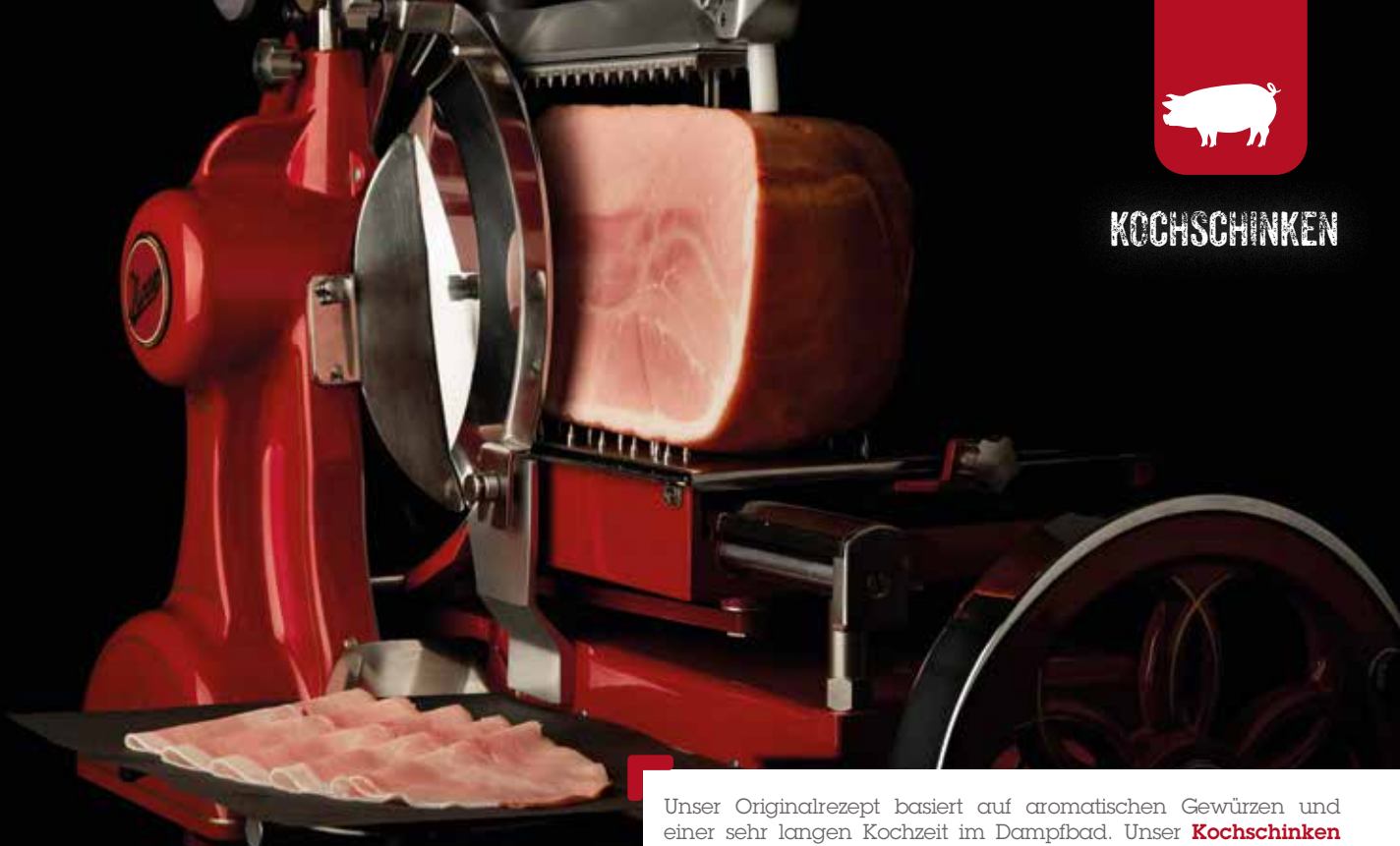
Meraner Schinken entsteht aus einem noch unreifen Schinkenspeck, welcher leicht geräuchert und langsam über Dampf gegart wird. Er schmeckt auch den Kleinsten, eben ein Kochschinken, nur etwas würziger.

Köstlichkeit und Tradition Südtirols. Die nach althergebrachtem Familienrezept gesalzenen und gewürzten Schinken ruhen zuerst lange, bevor sie leicht geräuchert und schonend über Dampf gegart werden. Dieser langsame Prozess ermöglicht es uns ein fein mürbes, saftiges Stück Südtirol mit einzigartigen Aromen zu schenken. Ein charakteristischer und vielseitig einsetzbarer Geschmack.

- **Handgemacht**
- **Schonend über Dampf gegart**
- **Leicht würzig**
- **Leicht geräuchert**
- **Ohne Laktose und Gluten**



KOCHSCHINKEN



Unser Originalrezept basiert auf aromatischen Gewürzen und einer sehr langen Kochzeit im Dampfbad. Unser **Kochschinken** schmeckt einzigartig, ist dabei Laktose- und glutenfrei und enthält soweit möglich keine zusätzlichen Phosphate.

Kochschinken



**Prosciutto cotto Praga
Frühstück**
1/2 vak.



**Prosciutto cotto Praga
Classic**
1/1 vak. ohne Schwarte
1/2 vak. ohne Schwarte



**Prosciutto cotto Praga
Mini**
1/2 vak.



Kräuterschinken
1/2 vak.



Kochschinken „San Michele“
1/1 vak.
1/2 vak.



Südtiroler Porchetta
1/1 vak. ohne Schwarte
1/2 vak.



GEKOCHTER BAUCH



Der **gekochte Bauch** wird gewürzt und sehr langsam über 24h im Ofen gegart und sodann leicht mit Buchenholz geräuchert. Diese Verarbeitung verleiht dem Bauchspeck eine goldene Färbung und einen süßlich-rauchigen Geschmack.

Gekochter Bauch

Dampfgegart, rustikal



Klassischer Gekochter Bauch

1/1 vak.



Klassischer Gekochter Bauch

1/2 vak.



Klassischer Gekochter Bauch

Portion vak.

Es ist einfach, sich in den Duft von Rosmarin zu verlieben...



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

DIE WÜRSTE





WÜRSTE



Würstel

Frankfurter Würstel

- x2 Paar vak. 220g e
- x9 Paar vak.



Die **Würste Frankfurter Art** haben eine lange Tradition und werden nach wie vor mit natürlichen Darm und Rindfleisch hergestellt. Die Verarbeitungsmethoden, die Würzmischung und die Räucherung verleihen unseren Frankfurtern einen sehr charakteristischen Geschmack.

Meraner Würstel

- 3 St. vak. 220g e
- 10 St. vak.



Die **Meraner Wurst** wird mit einer Fleischmasse von Schweine- und Rindfleisch hergestellt. Ein sehr altes Südtiroler Rezept mit einem angenehm rauchigen Geschmack. Eine der beliebtesten Wurstwaren.

Geräucherte Bauernwurst

- 12 St. vak.



Die **Bauernhauswurst** entspringt der bäuerlichen Tradition, mit kräftigen Zutaten wie mit Knoblauch und Majoran gewürztem Rindfleisch. Traditionsbewusste Herstellung für eine saftige und herzhafteste Wurst.



WÜRSTE



Würstel Savelade

- 2 St. vak. 340g €
- 2 St. vak. 200g €



Weisswurst

4 St. vak. 300g €



Südtiroler Würstel

- 3 St. vak. 250g €
 - 4 St. vak. 280g €
 - 2 St. vak. 250g €
 - 4 St. vak. 100g €
- alle ohne Haut



Bratwurst

5 St. vak. 500g €

*Senf, das Hochzeitsbett
einer jeden Wurst.*





GEPÖKELTE FLEISCHARTEN



Verschiedene ausgewählte, **gepökelte Fleischarten**, alle nach Südtiroler Tradition zubereitet. Eine reiche Produktpalette mit einzigartigem, intensiven und ansprechendem Geschmack.

Gepökelt



Geräucherte Schweinshaxe vorgekocht
1/1 vak.



Schweinshaxe „Sous Vide“ gekocht
1/1 vak.



Blutwurst
3 St. vak.



„Carne salada“
1/2 vak.



Schweinsrippe geräuchert, vorgekocht
Portion vak.



Schweinsnacken geräuchert, vorgekocht
▪ 1/1 vak.
▪ 2 Scheiben vak.



Schweinskarree geräuchert, vorgekocht
▪ 1/2 vak.
▪ 1 Scheibe vak.



Schweinslende geräuchert, vorgekocht
▪ 1/2 vak.
▪ 2 Scheiben vak.



LYCNER



Lyonerwurst ist ein Klassiker, vielseitig einsetzbar, da es sie in verschiedenen Sorten gibt, ob mit Peperoni, Schinken oder vielem mehr, bietet sie viele Möglichkeiten Gerichte zu zaubern.

Die Lyoner



Paprikalyoner
1/2 vak.



Schinkenwurst
1/2 vak.



Lyoner
1/2 vak.



Innsbrucker
1/2 vak.



Krakauer
1/2 vak.



Leberkäse
1/2 vak.



KAMINWURZEN



Kaminwürzen

Salami auf Südtirolerisch



Südtiroler Kaminwürzen

2 St. vak. 120g €
10 St. vak. 750g €
28 St. ATM 2100g



Das Wort „**Kaminwürzen**“ leitet sich vom Kamin ab, in dem sie auf den Bauernhöfen Südtirols geräuchert wurden, bevor sie leicht getrocknet und gereift, meist so knorrig und gebogen wie eine Wurzel aussahen.

Unsere Pfitscher Kaminwürzen werden traditionell langsam über Buchenholz geräuchert. Ganz natürlich also, und mit viel frischer Bergluft verfeinert.

Die Tradition will es, dass Kaminwürzen aus ausgesuchten Schweine- und Rindfleisch gemischt hergestellt werden. Wir halten uns daran.

Wild, also mit Hirsch-, Wildschwein oder Rehfleisch, gibt es Pfitscher Kaminwürzen auch.

Das ausgesuchte Fleisch, von langjährigen Lieferanten, wird faschiert, gemischt und mit Salz und speziellen Gewürzen vermischt. Salz, Pfeffer, Koriander, Thymian, Muskat, oder ein bisschen Knoblauch verleihen dabei den einzigartigen Geschmack. Nicht zu grob und nicht zu fein, im Naturdarm, so soll die echte südtiroler Kaminwürze sein.

Unsere Packung mit Euroloch wurde speziell für eine optimale Präsentation in jedem Regal ausgearbeitet.



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN

**Der Geschmack der Natur
für wahre Kenner!**



SALAMI



Unsere **Wilsalamis** aus Schwein, Reh, Hirsch und Wildschwein haben einen sehr intensiven und aromatischen Geschmack. Auch diese Produkte werden nach alten traditionellen Rezepten hergestellt und schmecken daher immer garantiert authentisch.

Salami



Salami mit Wildschwein
1/2 vak. 180g €



Salami mit Reh
1/2 vak. 180g €



Salami mit Hirsch
1/2 vak. 180g €



*Thymian ist das Besondere,
das sich überraschend
bemerkenbar macht.*





KAMINWURZEN



Kaminwürsten

Kaminwürsten sind eine typische Südtiroler Spezialität. Traditionsgemäß werden sie mit fein gewürzten Rind - und Schweinefleisch hergestellt, aber wir bieten auch Wildkaminwürsten an. Die Kaminwürsten bekommen ihren unvergleichlichen und rauchigen Geschmack durch die Räucherung über Buchenholz und die Reifung in frischer Bergluft.



Kaminwürsten mit Wildschwein
2 St. vak. 120g €



Kaminwürsten mit Reh
2 St. vak. 120g €



Kaminwürsten mit Hirsch
2 St. vak. 120g €



*Der Wacholder: Essenz
der Jagd,
Geschmack des
Abenteuers!*



SALAMI



Wir versuchen ständig innovative Geschmacksrichtungen in Anlehnung an alte Traditionen für Sie zu kreieren: so zum Beispiel auch die Salami **mit Knoblauch** oder **mit Chili**, welche mit Ihrer wunderbaren Würze überraschen.

Spezialitäten



Knoblauch Salami

1/2 vak. 180g €



Kräutersalami

1/2 vak. 180g €



Salami mit Chili

▪ 1/2 vak. 180g €



Heublumensalami

1/2 vak. 180g €



Südtiroler Classico Salami

1/2 vak. 180g €

*Das Leben ist wie eine Chilischote:
pikant.*





SALAMI



Spezialitäten



Salami mit Rotwein
1/2 vak. 180g €

Für die Herstellung der speziellen **Salami mit Rotwein** werden nur die hochwertigsten Teile des Schweins verwendet, welche im Rotwein eingelegt und mariniert werden.



Salami mit Brotklee
1/2 vak. 180g €

Die **Salami mit Brotklee** hat einen starken Charakter. Gemacht aus Schweinefleisch, verfeinert mit Gewürzen und eben Brotklee erhält sie ihren einzigartigen, etwas an Bergheu erinnernden Geschmack



Trüffelsalami
1/2 vak. 180g €

Die **Trüffelsalami** sticht aus unserer Produktpalette ganz besonders hervor. Die Fleischmasse wird mit Salz, Pfeffer und schwarzen Sommertrüffeln verfeinert. Dies verleiht der Salami einen sehr intensiven, jedoch ausgeglichenen Geschmack.

Trüffel: Der Diamant der Erde.







AUFSCHNITTE



DAS BESTE AUS DER

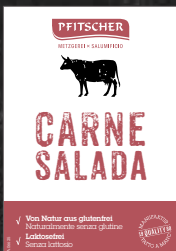
Carne salada

Kräuter Schinken

Gekochter Speck

Pancetta

Gekochter Bauch





AUFSCHNITTE



TRADITION SÜDTIROLS

Südtiroler Porchetta

Südtiroler Speck g.g.A.

Speck Selection

Praga Schinken

San Michele Schinken

PFITSCHER
NETZGESSER • SALZBURGER

SÜDTIROLER PORCHETTA ALTO ADIGE

✓ Von Natur aus glutenfrei
✓ Nicht-fermentiert, sondern glasiert
✓ Laktosefrei
✓ Senza lattosio

PFITSCHER
NETZGESSER • SALZBURGER

SPECK ALTO ADIGE IGP

✓ Von Natur aus glutenfrei
✓ Nicht-fermentiert, sondern glasiert
✓ Laktosefrei
✓ Senza lattosio

PFITSCHER
NETZGESSER • SALZBURGER

SPECK SELECTION

✓ Von Natur aus glutenfrei
✓ Nicht-fermentiert, sondern glasiert
✓ Laktosefrei
✓ Senza lattosio

PFITSCHER
NETZGESSER • SALZBURGER

PRAGA SCHINKEN PROSCIUTTO COTTO PRAGA

✓ Hoher Proteingehalt
✓ Auf Basis von reinem Schweinefleisch
✓ Gluten- und Laktosefrei
✓ Senza glutine e senza lattosio

PFITSCHER
NETZGESSER • SALZBURGER

SAN MICHELE SCHINKEN PROSCIUTTO

✓ Hoher Proteingehalt
✓ Auf Basis von reinem Schweinefleisch
✓ Gluten- und Laktosefrei
✓ Senza glutine e senza lattosio

NEW!



DRINKS MIT FREUNDEN AUF DEN LETZTEN DRÜCKER?



Mix-Aperitif

Mix-Aperitif

Karreespeck, Salami mit Chili,
Karree leicht

Mix-Aperitif

Karree leicht, Coppa,
Südtiroler Classico Salami

Mix-Aperitif

Südtiroler Pancetta, Karree leicht,
Salami mit Chili





AUFSCHNITTE



Salami mit Reh
Scheiben ATM 60g €



Salami mit Wildschwein
Scheiben ATM 60g €



Salami mit Hirsch
Scheiben ATM 60g €



Salami mit Trüffel
Scheiben ATM 60g €



Chili Salami
Scheiben ATM 60g €



Südtiroler Salami
Scheiben ATM 60g €

UNSER WERBEMATERIAL

Die Ausstellung und die Verkaufsförderung sind sehr wichtig: Pfitscher stellt seinen Kunden folgende Aussteller zur Verfügung:

UNSERE AUSSTELLERKARTONE (01)

Für unsere vorgeschneittenen Produkte haben wir Ausstellerkartons in ansprechendem „Pfitscher“ – Design entwickelt. Die Stärken dieser Lösung:

- Personalisierbar laut Kundenwunsch;
- Schnelle und einfache Ausstellung.

AUSSTELLER FÜR THEKE (02)

Ein origineller Ausstellerkarton, gut sichtbar, einfach und leicht zu montieren.

BODENDISPLAY HOLZ (03)

Hochwertig, charakterstark und originell, ein ungekühlter Aussteller aus Holz um das Einzigartige dieser Produkte noch mehr hervorzuheben.

BODENDISPLAY MODULAR (04)

Vielseitig und originell, mit oder ohne Halterungen.

Ideal für die ungekühlte Auslage außerhalb der Theke.



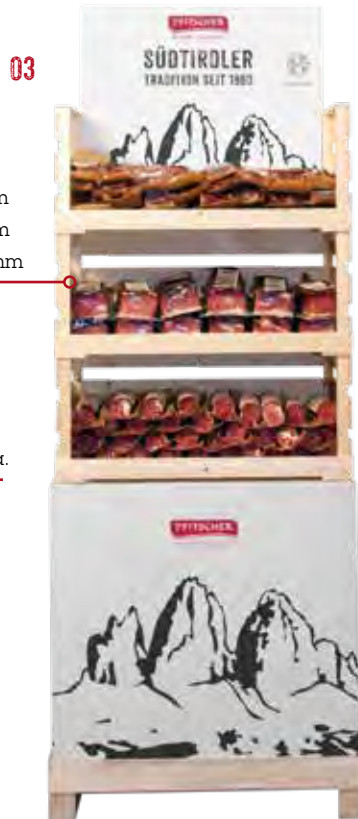
01

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



UNSERE PLAKATE



Maße 39x55 cm

1	2		
3	4	5	6
7	8	9	10





The logo for Pfischer, featuring the brand name in white, bold, sans-serif capital letters inside a dark red, rounded rectangular shape with a white border.

PFISCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO



G. Pfitscher GmbH
Romstr. 20
I-39014 Burgstall (BZ)
T +39 0473 292 358
F +39 0473 291 260
info@pfitscher.info
www.pfitscher.info