

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

**LA TRADITION
DU ALTO ADIGE DEPUIS 1980**



pfitscher.info



LE TERROIR

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

Dans le Haut-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 Haut-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 Haut-Adige. Les nouveautés Pfitscher «Made in Haut-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.

Depuis 2014, la nouvelle gestion est passée à la deuxième génération, qui contribue considérablement au développement et à l'innovation de l'entreprise avec tout son enthousiasme.

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.





UN REDÉMARRAGE PAR L'INNOVATION



6 MARS 2020

Il est 12 h 30 lorsqu'un gros incendie débute dans notre établissement. Les flammes sont domptées 25 heures plus tard, après avoir détruit la totalité de nos bâtiments. Aucun blessé, mais les dommages sont très étendus...

10 MARS 2020

Après seulement 4 jours, les travaux de déblaiement des décombres et de décontamination des matériaux en vue de la construction du nouvel établissement commencent déjà. Seulement 16 jours après l'incendie, l'entreprise recommence son activité avec une base logistique à Lana pour son approvisionnement en matières premières.

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



JUIN 2020

La reconstruction de l'établissement endommagé par l'incendie débute par le déblaiement des décombres et la décontamination des lieux.



2021

Le projet du nouvel établissement est prêt, mais il ne s'agit pas que d'une reconstruction.

Les compétences acquises en 40 ans d'activité ont permis d'intégrer au projet des technologies de pointe, de la sécurité à l'ergonomie à la durabilité environnementale. **Notre nouvelle aventure commence, les travaux avancent rapidement.**

2022

Notre établissement est désormais prêt et de nouveau opérationnel, encore plus innovant et efficace qu'avant ! Malgré les difficultés, nous gardons notre confiance envers le futur.

PRIX

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 Haut-Adige.



Prix «5 Spilli Eccellenza Italiana» 2017, 2019, 2021 et prix «Top 11/Migliori Salumi d'Italia» 2022/2023: les évaluations exprimées par «Gùrus» sont traduites en votes avec le symbole de la traditionnelle épingle en os de cheval, de 2 épingles pour un salumi agréable à 5 pour l'excellence. Nos charcuteries ont été évaluées sur la base de dégustations sensorielles effectuées par des experts et des passionnés tels que des chefs, des charcutiers, des sommeliers et des critiques gastronomiques. Un speck de qualité qui mérite une fois de plus les 5 premières épingles !

Le **WineHunter Award**, est le prix d'excellence garant d'une grande qualité qui est attribué chaque année à des produits viti-vinicoles, gastronomiques, bières ou spiritueux.

Le prix est assigné aux produits nationaux ou internationaux qui, à la suite d'une évaluation approfondie, atteignent une notation minimale de 90 points sur 100. Ceci est le gage d'une qualité supérieure pour les consommateurs.



DURABILITÉ

Depuis toujours, pour Pfitscher, l'entrepreneuriat équivaut à la transmission des valeurs familiales à l'Entreprise : **Sérieux, Honnêteté, Respect, Intégrité, Sens de la Responsabilité.**

Nous prenons notre activité très au sérieux, conscients que nos choix, nos décisions, nos actions au quotidien, vont au-delà de nos élevages et de notre établissement. Tout cela se répercute sur nos employés, nos clients et consommateurs, nos fournisseurs et le territoire environnant.

Voici notre engagement vis-à-vis de nos Clients et Consommateurs : leur garantir des Produits de la plus grande qualité possible.

Notre secteur peut compter sur une traçabilité complète et des standards d'hygiène rigoureux, définis par le système HACCP.

Grace à la vérification de chaque étape de la **chaîne d'approvisionnement**, il est possible **d'identifier nos produits depuis l'élevage jusqu'à votre table**, en garantissant à nos Clients et Consommateurs une transparence totale sur le lieu d'origine de chaque ingrédient de nos produits.

Nous avons évalué les effets potentiels sur l'environnement de chaque développement futur ou programmé de notre activité, de tous nos produits et services. Nous avons étudié et optimisé notre consommation de ressources énergétiques, en réduisant notre impact environnemental.

moins d'émissions dans l'atmosphère



réduction de la production de déchets



moins de circulation de véhicules



réduction des emballages



Notre attention vers la nature, ainsi que l'emploi de bonnes pratiques durables, sont écrites dans notre ADN de producteurs artisanaux.

La réalisation d'un nouveau système de panneaux photovoltaïques sur le toit de notre établissement nous a permis de réduire ultérieurement notre consommation : **2.200 panneaux photovoltaïques** à haute performance énergétique, capables de produire **1.500.000 de KW/an**, l'équivalent de presque un tiers de notre consommation annuelle.

L'utilisation de panneaux nous permet donc une économie énergétique considérable.

Chaque maillon de l'entreprise s'engage à protéger l'environnement et à devenir plus durable. Chez Pfitscher, chaque bureau fait usage de solutions écologiques telles que le recyclage, l'emploi de papier et matériaux recyclés, et de cartouches d'encre régénérées.

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 goût. 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 RECETTES

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 wüstel 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.

ATTENTION AUX INTOLÉRANCES ET AUX ALLERGIES

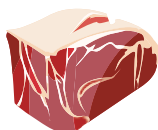
Pfitscher est très attentif aux problèmes croissants liés aux intolérances et allergies alimentaires, c'est pourquoi toutes les saucisses Pfitscher sont sans gluten et sans lactose. Dans la mesure du possible, nous avons également éliminé les phosphates, sans trahir les recettes traditionnelles.



LA QUALITÉ DE LA PASSION ET DE LA TRADITION



Sélection minutieuse des
abattoirs et de la viande



Une transformation habile
sous la supervision
de M. Pfitscher



Contrôle des étapes
de l'emballage



Distribution
de quantités
personnalisées

De la sélection minutieuse des matières premières à la production traditionnelle, de l'emballage préservant les arômes et le goût à la distribution : étape par étape, 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 réussite réside dans notre amour de la tradition et de notre terre, mais surtout dans le soin et l'attention que nous apportons à nos produits. Cela nous permet de garantir la qualité et l'authenticité de cette authentique spécialité du Tyrol du Sud.

LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Pfitscher a décidé d'inscrire cette thématique au patrimoine éthique et de valeurs de l'entreprise, et d'entreprendre un parcours évolutif qui définit des mesures encore plus exigeantes par rapport aux normes européennes actuelles.

CERTIFICATS



PFITSCHER BIO

METZGEREI × SALUMIFICIO



NOUVEAU



SAVEURS ET BIEN-ÊTRE

Le bio, pour nous, c'est une origine biologique certifiée, mariée à l'une des recettes uniques de la famille Pfitscher. Le résultat ? Une saveur sans égale. Pour réaliser nos produits bio, nous employons exclusivement des ingrédients biologiques sélectionnés et certifiés par A.B.Cert.

Notre gamme bio est pour le consommateur une garantie de qualité et de saveur.



Speck Alto Adige IGP

1/2 s.v.

également sans couenne



Speck Alto Adige IGP

- cœur de jambon
400g €
- cœur de jambon
ca. 400g s.v.



Speck Alto Adige IGP

tranches de chiffonnade

MAP 70g

PFITSCHER
BIO

METZGEREI × SALUMIFICIO

© Bioland, Sonja Herpich



NOUVEAU



POURQUOI UN PARTENARIAT AVEC BIOLAND ?

Bioland est une association bio fondée en 1991 par un groupe de pionniers de l'agriculture durable et biologique. Pfitscher est fier d'être un partenaire car nous croyons fortement aux mêmes valeurs et principes promus par Bioland :

- Nourriture biologique provenant pour au moins 50 % de nos propres exploitations ou de coopératives Bioland. Absence totale de composants génétiquement modifiés dans la nourriture.
- Les porcs Bioland sont libres de vivre selon leurs instincts naturels et peuvent fouiller et jouer en toute liberté.
- L'économie circulaire est le principe fondamental de l'agriculture Bioland.
- Des normes biologiques plus strictes que celles imposées par la loi, vérifiées par des organismes de contrôle indépendants.
- Des partenariats équitables entre les producteurs, les cultivateurs et les négociants.
- Bioland est synonyme d'agriculture responsable.

Speck, coppa et pancetta



Speck Alto Adige IGP
1/2 s.v.



Coppa Alto Adige
1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP

- cœur de jambon
400g e
- cœur de jambon
ca. 400g s.v.



Pancetta Alto Adige
1/2 s.v.

Speck, coppa et pancetta



Speck Alto Adige IGP
tranches chiffonnées
MAP 70g e



Coppa Alto Adige
tranches chiffonnées
MAP 70g e

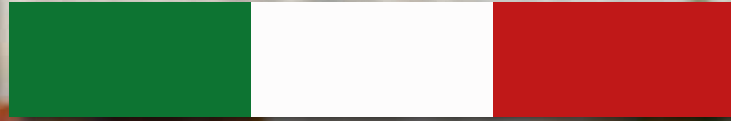


Pancetta Alto Adige
tranches chiffonnées
MAP 70g e

PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

100% ITALIA



NOUVEAU



SPECK 100% ITALIE

L'ambition de la gamme Pfitscher 100% viande italienne est d'offrir des produits uniques réalisés avec des viandes de qualité, fraîchement abattues, sélectionnées par les plus importants abattoirs italiens qui garantissent le bien-être animal et qui garantissent que les porcs sont nés et élevés en Italie.

Toute la qualité de la filière italienne et de la tradition du Haut-Adige, pour une gamme à la saveur authentique.



Speck 100% Italie

1/2 s.v.



Speck 100% Italie

- cœur de jambon 400g e
- cœur de jambon ca. 400g s.v.



Speck 100% Italie

tranches de chiffonnade MAP
MAP 100g e



Würstel Savelade

✓ absence d'antibiotiques
dès la naissance

- 2 pièces s.v. 200g e



Würstel Alto Adige

✓ absence d'antibiotiques
dès la naissance

- 3 pièces s.v. 250g e
sans boyeau
-

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.



PORC



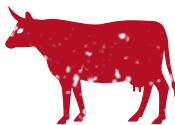
SANGLIER



CHEVREUIL



CERF



BŒUF

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. Les épices et les différentes recettes nous permettent de proposer des saucisses aux saveurs différentes et caractéristiques.

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.



PFITSCHER

METZGERIE × SALUMIFICIO



NOTRE ASSORTIMENT



SPECK



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.

Speck Alto Adige IGP



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



Speck Alto Adige IGP
1/2 s.v.
également sans
couenne



Speck Alto Adige IGP
1/1 s.v.



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



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



Speck Alto Adige IGP
1/4 s.v.



Speck Alto Adige IGP
sans couenne 1/1 s.v.



Speck Alto Adige IGP

- cœur de jambon
400g e
- cœur de jambon
ca. 400g s.v.





SPECK



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.

Speck Selection



*L'ironie est le sel
de la vie,
le poivre, la joie!*



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.
▪ coeur de jambon
env. 400g s.v.



Speck Selection
sans couenne
1/1 s.v.



SPECK



Le **Bergspeck 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

Bergspeck Monte



Bergspeck Monte
naturel 1/1 non emballé



Bergspeck Monte
1/1 s.v.



Bergspeck Monte
1/1 non emballé



Bergspeck Monte
1/2 s.v.
également sans couenne



Bergspeck Monte
sans couenne 1/1 s.v.



*Le laurier couronne
une fabrication experte.*



SPECK



Le **Burgspeck 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 gouteux.

Burgspeck Fortezza



Burgspeck Fortezza
naturel 1/1 non emballé



Burgspeck Fortezza
1/1 s.v.



Burgspeck Fortezza
1/1 non emballé



Burgspeck Fortezza
1/2 s.v.



Le hêtre apporte sa fumée unique...



PANCETTA



La **pancetta** 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.

Pancetta du Alto Adige

affinage long

Pancetta Monte

affinage moyen



Pancetta Alto Adige
fumée 1/2 s.v.



Pancetta Monte
▪ fumée 1/1 non emballé
▪ 1/1 s.v.



Pancetta Alto Adige
▪ fumée tranche s.v.
env. 300g
▪ fumée tranche s.v.
280g €



Pancetta Monte
fumée 1/2 non emballé



Pancetta Monte
séché à l'air libre, 1/2 s.v.



*Vif et rusé :
un caractère poivré !*



TYPIQUES



Les typiques



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

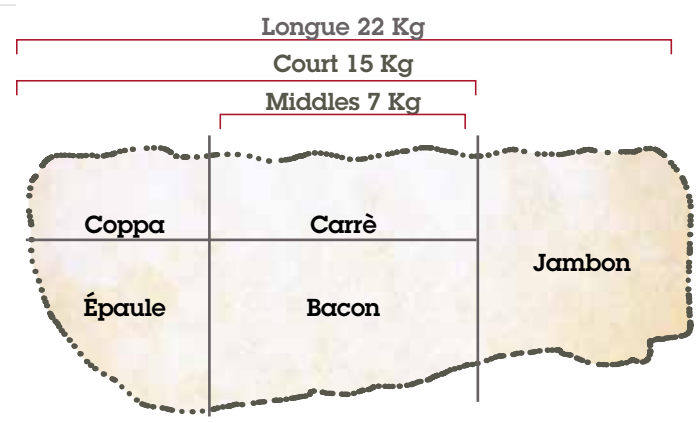


- Speck Light**
- 1/1 s.v.
 - tranche s.v.

- Speck di mezzena**
- 1/1 non emballé
 - tranche s.v.



Le **speck 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.





**SPECK
CUIT**



Le speck cuit

Notre jambon tyrolien



Speck cuit

1/1 s.v. sans couenne

1/2 s.v. sans couenne



Le **Speck cuit** présente une saveur légèrement épicée et fumée, aromatique. Ces caractéristiques le rendent plus savoureux que ceux que l'on trouve dans le commerce.

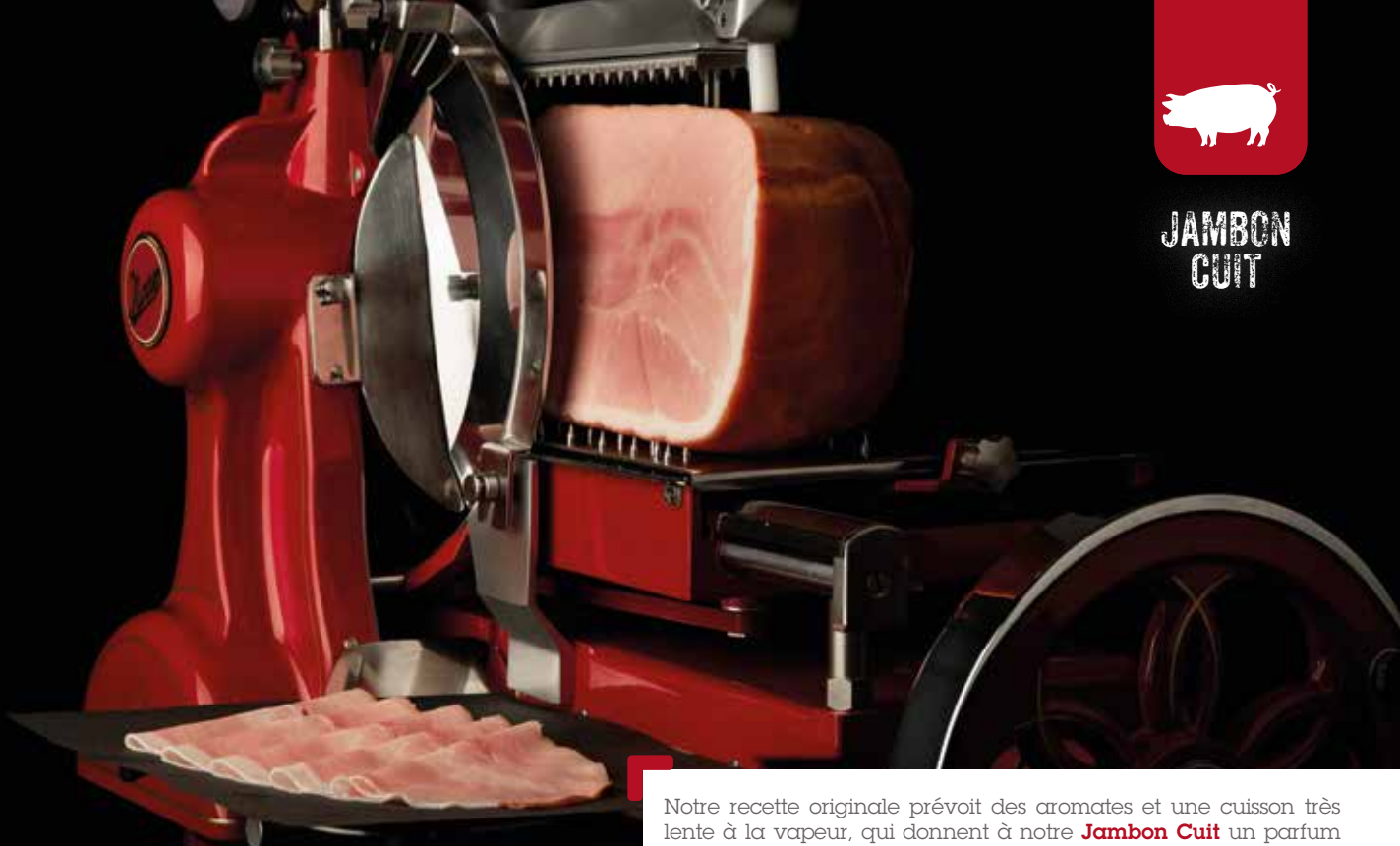
Le speck cuit est un jambon cru désossé cuit à la vapeur et légèrement fumé. Les plus petits l'aiment aussi car il s'apparente à un jambon cuit mais est bien plus savoureux.

Ce jambon typique du Haut-Adige est préparé selon la tradition : les cuisses de speck, assaisonnées selon la recette secrète de la famille Pfitscher, sont d'abord laissées reposer, ensuite lentement fumées et cuites à la vapeur. Ce long processus de transformation nous permet d'obtenir un produit moelleux, juteux et riche en parfums ; la saveur unique de l'authenticité du Haut-Adige.

- **Réalisation artisanale**
- **Cuit délicatement à la vapeur**
- **Légèrement épicé**
- **Légèrement fumé**
- **Sans lactose et sans gluten**



JAMBON CUIT



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, dans la mesure du possible, sans phosphates ajoutés.

Le jambon cuit



**Prosciutto cotto Praga
Petit-déjeuner**
1/2 s.v.



**Prosciutto cotto Praga
Classic**
1/1 s.v.
1/2 s.v.



**Prosciutto cotto Praga
Mini**
1/2 s.v.



**Jambon cuit
aux herbes**
1/2 s.v.



Jambon cuit «San Michele»
1/1 s.v.
1/2 s.v.



Porchetta au four
1/2 s.v.
1/2 vak.



PANCETTA



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.

Pancetta étuvée classique

cuite à la vapeur, forme rustique



Pancetta étuvée
Classique 1/1 s.v.



Pancetta étuvée
Classique 1/2 s.v.



Pancetta étuvée
Classique tranche s.v.

*Il est facile de tomber amoureux
du parfum du romarin...*



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

LES WÜRSTEL





WÜRSTEL



Würstel

Saucisse de Francfort

- x2 paires s.v. 220g e
- x9 pièces



Würstel de Merano

- x2 pièces s.v. 220g e
- x9 pièces s.v.



Saucisse fermière x8 pièces s.v.



La **Saucisse de Francfort** a une longue tradition. On utilise encore aujourd'hui des boyaux naturels avec de la viande de boeuf, dans le respect de la tradition. L'élaboration, l'assaisonnement et le fumage contribuent à lui donner un gout 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 boeuf. Ses origines anciennes dans le Haut-Adige, sa saveur agréablement fumée et sa légèreté en font l'un des würstel les plus connus et appréciés.



La **saucisse fermière** est faite selon une recette rustique à base d'ingrédients savoureux et de viande bovine assaisonnée à l'ail et à la marjolaine. Une méthode traditionnelle pour une saucisse juteuse et délicieuse.



WÜRSTEL



Würstel Savelade
▪ x2 pièces s.v. 340g €
▪ x2 pièces s.v. 200g €
▪ sans boyeau, x2 s.v. 200g €



Saucisses Blanches munichoises
x4 pièces s.v. 300g €



Würstel Alto Adige
▪ x3 pièces s.v. 250g €
▪ x4 pièces s.v. 280g €
▪ x2 pièces s.v. 250g €
▪ x4 pièces s.v. 100g €
tous sont sans boyeau



Würstel Bratwurst
x5 pièces s.v. 500g €

La moutarde : le mariage parfait avec les würstel.





VIANDES SAUMURÉES



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

VianDES saumurées



Jarret fumé précuit
1/1 s.v.



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



„Carne salada“
1/2 s.v.



Travers fumé précuit
portions s.v.



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



Carré fumé précuit
▪ 1/2 s.v.
▪ 1 tranche s.v.



Longe fumée préuite
▪ 1/2 s.v.
▪ 2 tranches s.v.



LYONER



Le **Saucisson Tyrolien Lyoner** : le saucisson cuit classique que nous connaissons tous, s'utilise dans de nombreuses recettes. Disponible dans deux versions, avec ou sans poivrons.

Lyoner



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



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



Saucisson cuit Lyoner
1/2 s.v.



**Saucisson cuit
Innsbrucker**
1/2 s.v.



Saucisson cuit Krakauer
1/2 s.v.



Polpettone
1/2 s.v.



KAMINWURZEN



Les Kaminwurz

Le saucisson tyrolien par excellence



Kaminwurz du Haut-Adige

2 pièces s.v. 120g €
10 pièces s.v. 750g €
28 pièces MAP 2100g



Le nom de ces petits saucissons fumés dérive du mot allemand « **Kamin** », cheminée, car autrefois ils y étaient pendus au-dessus pour les fumer et les faire sécher.

Les **Kaminwurz** de Pfischer subissent un fumage à froid lent, sur du bois de hêtre non traité, à faible taux de résine, en plus du bon air de montagne.

Les Kaminwurz sont produits avec des viandes mixtes de bovin et de porc attentivement sélectionnées.

L'offre de produits Pfischer inclut également des Kaminwurz à base de gibier : cerf, sanglier et chevreuil.

Les viandes sont d'abord broyées, mélangées et assaisonnées avec une préparation d'épices naturelles qui leur confèrent une saveur aromatique : sel, poivre, coriandre, ail et noix de muscade. La pâte doit atteindre une consistance parfaite. Après cette étape, la viande est embossée dans des boyaux naturels sous forme de petites saucisses, pour être ensuite enfumée.

Nos emballages ont été étudiés pour une exposition optimale sur le point de vente. Disponibles dans la version de 2 ou 10 unités en sous vide, ou 28 unités sous atmosphère protectrice (MAP).



PFITSCHER

METZGEREI × SALUMIFICIO

LES SPÉCIALITÉS DE GIBIER

Les saveurs de la nature
pour les vrais amateurs!



SAUCISSONS



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.

Salami de gibier



Saucisson au sanglier
1/2 s.v. 180g €



Saucisson au chevreuil
1/2 s.v. 180g €



Saucisson au cerf
1/2 s.v. 180g €



*Le thym est cette saveur qui
surprend par sa subtilité.*





KAMINWURZEN



Kaminwurz de gibier

Les **Kaminwurz** sont une spécialité typique du Haut-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 Kaminwurz développent leur goût authentique avec une pointe de fumé.



Kaminwurz au sanglier
2 pièces s.v. 120g €



Kaminwurz au chevreuil
2 pièces s.v. 120g €



Kaminwurz au cerf
2 pièces s.v. 120g €



*Le genévrier : l'essence
de la chasse, le goût de
l'aventure !*



SAUCISSONS



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.

Les spécialités



Saucisson à l'ail
1/2 s.v. 180g €



Saucisson aux herbes
1/2 s.v. 180g €



Saucisson au chili
▪ 1/2 s.v. 180g €
▪ épicé, 3 pièces s.v.



Saucisson aux fleurs de foin
1/2 s.v. 180g €



**Saucisson Classique
Alto Adige**
1/2 s.v. 180g €

*La vie est comme un piment :
elle ne manque pas de piquant.*





SAUCISSONS



Les spécialités



Saucisson au vin rouge
1/2 s.v. 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 Haut-Adige.



Saucisson avec fenugrec
1/2 s.v. 180g €

Le **saucisson au fenugrec** est un produit à base de viande de porc à la saveur intense. Son arôme rappelle l'odeur du foin qui le rend unique.



Saucisson à la truffe
1/2 s.v. 180g €

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

La truffe : le diamant de la terre.





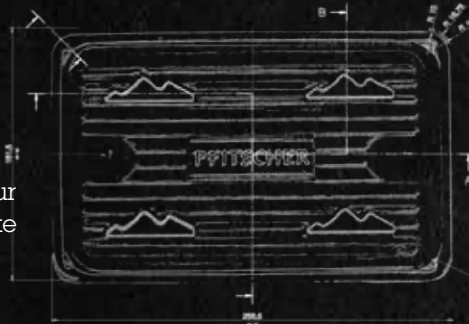
LA CHARCUTERIE ARTISANALE

La tradition et l'authenticité vont à la rencontre du confort et de la modernité de la consommation d'aujourd'hui : c'est ainsi que nous avons créé notre gamme étendue de charcuterie en barquette prêtes à consommer.

Pfitscher propose un nouvel emballage pour sa gamme de charcuterie : un choix nécessaire, pour le futur.

NOUVELLE CONCEPTION :

Nous avons étudié une nouvelle barquette, pour optimiser l'espace de stockage en point de vente et les coûts logistiques.



- DE PLACE
+ DE VENTES

NOUVEAU DESIGN :

Nous avons pensé et personnalisé l'emballage pour présenter encore mieux nos chiffonnades.



TRANCHES
CHIFFONNÉES

NOUVEAU PACK :

Le plastique à emballages est un matériau difficile à recycler, et ce problème est maintenant présent à l'échelle globale. Chez Pfitscher, nous sommes depuis toujours engagés dans un projet d'emballages durables, tout en assurant la qualité et la sûreté de nos produits.

Nous avons ainsi réalisé une nouvelle barquette faite avec **60% de plastique recyclé**.

Saveurs authentiques et bien-être animal à l'intérieur d'un emballage qui respecte l'environnement.



60 % DE PLASTIQUE
RECYCLÉ

NOUVELLE COMMUNICATION :

Chaque barquette inclut un code QR permettant au client de retrouver les informations utiles sur l'entreprise productrice et les mesures appliquées et à venir.



QR CODE



NEW!

CHARCUTERIE
TRANCHEE



LE MEILLEURE TRAD

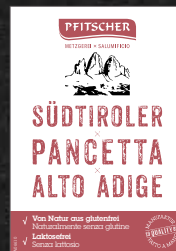
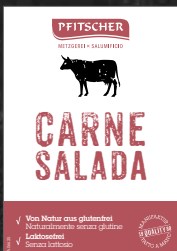
Carne salada

Jambon cuit
avec des herbes

Speck
cuit

Pancetta

Pancetta étuvée
classique





CHARCUTERIE
TRANCHEE



LECTION DU HAUT-ADIGE

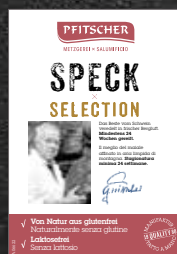
Porchetta

Speck Alto Adige IGP

Speck Selection

Jambon cuit Praga

Jambon cuit San Michele



NOUVEAU!



UN APÉRITIF AVEC DES AMIS À LA DERNIÈRE MINUTE ?



Mix-Apéritif

Mix-Apéritif

Speck carré, Saucisson au chili,
Speck light

Mix-Apéritif

Speck light, Coppa, Saucisson
classique Alto Adige

Mix-Apéritif

Pancetta Alto Adige, Speck light,
Saucisson au chili





CHARCUTERIE TRANCHEE



Saucisson au chevreuil
tranches MAP 60g €



Saucisson au sanglier
tranches MAP 60g €



Saucisson au cerf
tranches MAP 60g €



Saucisson à la truffe
tranches MAP 60g €



Saucisson au Chili
tranches MAP 60g €



**Saucisson
du Haut Adige**
tranches MAP 60g €

NOTRE MATÉRIEL DE PLV

L'exposition et la promotion du produit sont importantes : Pfitscher met à disposition de ses clients les présentoirs suivants :

NOS BOITES EXPO (01)

Pour notre gamme de charcuterie, nous avons étudié des boîtes personnalisées pour pouvoir exposer le produit directement en linéaire. Ses avantages :

- Personnalisation
- Rapidité et praticité d'exposition

PRÉSENTOIR DE COMPTOIR PERSONNALISÉ (02)

Un présentoir original qui valorise les produits, pratique et facile à installer.

PRÉSENTOIR DE SOL PERSONNALISÉ (03)

Typique et original, un présentoir en bois qui met en valeur l'authenticité des produits.

PRÉSENTOIR DE SOL MODULABLE ET COMPOSABLE PERSONNALISÉ (04)

Idéal comme présentoir fixe hors réfrigérateur. Plusieurs étagères et supports dédiés.



01

L 40 mm
P 60 mm
H 158 mm



02

L 174 mm
P 205 mm
H 310 mm ca.

03

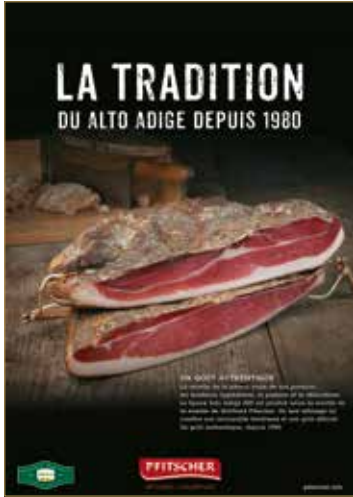


04

L 326 mm
P 241 mm
H 154 mm

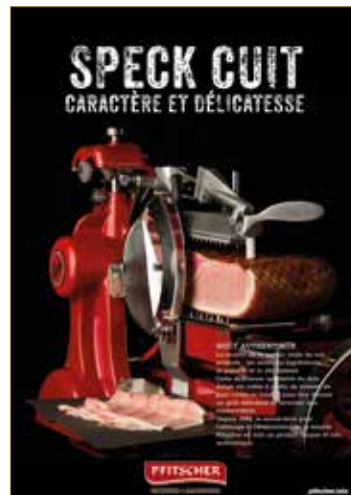


NOS AFFICHES



mesures 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
www.pfitscher.info