

Saisonspezialitäten Herbst 2011

Gültig von 29.08. bis 30.11.2011



F&W
Ernst Sutter AG
 CH-9015 St. Gallen-Winkeln
www.fuw-stgallen.ch
 Telefon: 071 313 32 11
 Telefax: 071 313 32 43
info@fuw-stgallen.ch



Gattiker
Ernst Sutter AG
 CH-8807 Freienbach SZ
www.gattiker.ch
 Telefon: 055 416 41 11
 Telefax: 055 410 36 15
info@gattiker.ch



Suttero
Ernst Sutter AG
www.suttero.ch
 CH-9602 Bazenheid 071 313 33 33
 CH-6930 Bedano 091 930 95 15
 CH-4852 Rothrist 062 785 60 60
 CH-1008 Prilly 021 621 70 30
info@suttero.ch



Gemperli
Ernst Sutter AG
 CH-9015 St.Gallen-Winkeln
www.gemperli.ch
 Telefon: 071 313 72 72
 Telefax: 071 313 72 50
info@gemperli.ch



Reber
Ernst Sutter AG
 CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch
 Telefon: 034 409 77 00
 Telefax: 034 409 77 99
info@reber-fleischwaren.ch



Suttero
Ernst Sutter AG
 CH-9201 Gossau
www.suttero.ch
 Telefon: 071 313 71 71
 Telefax: 071 313 71 97
info@suttero.ch



Viaca
Ernst Sutter AG
 CH-6232 Geuensee
www.viaca.ch
 Telefon: 041 926 37 37
 Telefax: 041 926 37 25
info@viaca.ch

Frisches Wild



Wild und frisch!

Wenn sich die Blätter langsam bunt färben, Nebelschleier in den Hecken hängen und das Jagdhorn durch die Wälder hallt, beginnt die Wildzeit. Hirsch- und Rehfleisch gehören zu den natürlichsten Fleischarten überhaupt. Fettarm, eiweissreich, cholesterinarm, mit einem hohen Eisengehalt und vielen weiteren

Nährstoffen gehören sie zu den bevorzugten Fleischarten für Geniesser. Das besonders zarte, aromatische Fleisch, von kräftig rot bis dunkelroter Farbe, steht deshalb ernährungsphysiologisch im obersten Bereich. Wir haben für Sie die besten Stücke ausgewählt. Optimal gelagert und dressiert. Qualitätsprodukte von höchster Güte.



Hirsch-Entrecôte

Artikel-Nr.: 72233
Definition: ganz, ohne Haut
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.8 kg
Verpackung: vac



Hirsch-Filet

Artikel-Nr.: 72234
Definition: ganz, ohne Strang, 2er
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac



Hirsch-Schnitzel

Artikel-Nr.: 82046
Definition: ohne Haut, 4er-Schnitt
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 2.5 kg
Verpackung: vac



Hirsch-Eckstück

Artikel-Nr.: 81530
Definition: ohne Haut
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.3 kg
Verpackung: vac



Hirsch-Schulterbraten

Artikel-Nr.: 81489
Definition: ohne Voressen
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac



Hirsch-Geschnetzeltes

Artikel-Nr.: 71686
Definition: ohne Haut, zum Schnetzeln
Herkunft: Europa
Einheit: Beutel
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac



Reh-Schnitzel

Artikel-Nr.: 70240
Definition: ohne Haut, 4er-Schnitt
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.2 kg
Verpackung: vac



Reh-Entrecôte

Artikel-Nr.: 81527
Definition: mit Haut, 2er vac
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 0.6 kg
Verpackung: vac



Reh-Filet

Artikel-Nr.: 85731
Definition: 8-10 Stück ohne Haut
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac
Nur solange Vorrat



Reh-Schulter

Artikel-Nr.: 85730
Definition: ohne Bein
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 0.6 kg
Verpackung: vac



Reh-Rücken

Artikel-Nr.: 81529
Definition: ca. 10 Rippen
Herkunft: Europa
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac



Reh-Geschnetzeltes

Artikel-Nr.: 81606
Definition: ohne Haut
Herkunft: Europa
Einheit: Beutel
Gewicht ca: 1 kg
Verpackung: vac

Wildspezialitäten und Beilagen



Herzhaftes in Premium und Standard.

Die Herstellung von Pfeffer erfordert höchste Sorgfalt und Geduld. Nur so erreicht man ausgewogene Aromen, die auf Zungen und Gaumen begeistern. Ob gekocht, pasteurisiert oder roh gebeizt, die Pfeffierzubereitung bleibt eine Kunst, die man nur den Fähigsten überlassen sollte. Unsere Pfeffer von Hirsch, Reh, Wildhasen

und Rind sind als Premium- und Standard-Angebote erhältlich. Standard entspricht bei uns hoher Qualität – Premium wächst weit darüber hinaus. Damit Ihre Wild-Kompositionen Kunden und Gäste betören, empfehlen wir unsere Beilagen mit höchstem Genusswert: Glasierte Kastanien, frische Spätzli und Rotkraut gekocht.



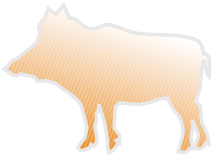
Hirsch-Pfeffer

Artikel-Nr.: 77822
Definition: gekocht,
pasteurisiert
Herkunft: Europa
Einheit: Schale
Gewicht ca: 600 g
Verpackung: Schale
auch 2kg Schale erhältlich



Reh-Pfeffer

Artikel-Nr.: 77825
Definition: gekocht,
pasteurisiert
Herkunft: Europa
Einheit: Schale
Gewicht ca: 600 g
Verpackung: Schale
auch 2kg Schale erhältlich



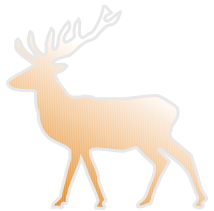
Wildschwein-Pfeffer

Artikel-Nr.: 77750
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Österreich
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 5 kg
Verpackung: Kessel



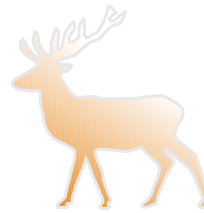
Wildhasen-Pfeffer

Artikel-Nr.: 77759
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Argentinien
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 5 kg
Verpackung: Kessel



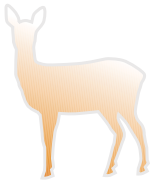
Hirsch-Pfeffer Standart

Artikel-Nr.: 60973
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Neuseeland
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 10 kg
Verpackung: Kessel



Hirsch-Pfeffer Premium

Artikel-Nr.: 64083
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Neuseeland
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 5 kg
Verpackung: Kessel



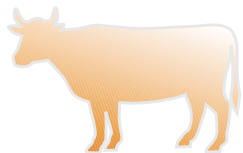
Reh-Pfeffer Standart

Artikel-Nr.: 81913
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Europa
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 5 kg
Verpackung: Kessel



Reh-Pfeffer Premium

Artikel-Nr.: 64082
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Europa
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 5 kg
Verpackung: Kessel



Rinds-Pfeffer

Artikel-Nr.: 77292
Definition: roh, gebeizt
Herkunft: Schweiz
Einheit: Kessel
Gewicht: 5 kg
Verpackung: Kessel



Spätzli frisch

Artikel-Nr.: 80748
Definition: 25 Tage haltbar
Einheit: Pack
Gewicht ca: 250 g
Verpackung: Pack
auch 500g / 1 kg erhältlich



Glasierte Kastanien

Artikel-Nr.: 80744
Definition: gegart, mit
Caramelzucker
Einheit: Beutel
Gewicht ca: 500 g
Verpackung: Beutel



Rotkraut gekocht

Artikel-Nr.: 83106
Einheit: Karton
Gewicht ca: 10x 500g
Verpackung: Karton

Metzgete



Nach traditionellen Rezepturen mit Geschmacksgarantie.

Sie gehört zu den freudigsten Erntedank-Traditionen überhaupt. Sie schmeckt nicht nur unwiderstehlich, sondern verbindet Jahr für Jahr Freunde und Bekannte an der geselligen Tafel: Die Metzgete! Unter Freunden ist nur das Beste gut genug. Blut- und Leberwürste, ausgewogen gewürzt und bis zur Vollkommenheit unzähligmal blind degustiert. Züngli, mild gesalzen oder gekocht. Milder

Salzspeck und nach Metzgerart geräucher Magerspeck. Und geräuchte Schweinsbrustspitzli von einer Güte, die auch Anspruchvollste überzeugt. Das Sauerkraut – roh oder als Mix mit Sauerrüben gekocht, ist als Beilage ein «Muss» – und das «Tüpfchen aufs «i» – weil die Qualität der hoch gelegten Messlatte unserer Fleischprodukte standhält.



Quelle Proviande

Blutwurst

Artikel-Nr.: 83001
Definition: Saison-
spezialität
Einheit: kg / Stück
Gewicht ca: 260 g
Verpackung: offen
auch in 120 g / 180 g / 320 g
erhältlich



Quelle Proviande

Leberwurst

Artikel-Nr.: 83034
Definition: Saison-
spezialität
Einheit: kg / Stück
Gewicht ca: 260 g
Verpackung: offen
auch in 120 g / 180 g
erhältlich



Schweinszüngli

Artikel-Nr.: 76015
Definition: gesalzen
Einheit: kg
Gewicht ca: 200 g
Verpackung: offen



Rindszunge

Artikel-Nr.: 76008
Definition: gekocht
Einheit: kg
Gewicht ca: 600 g
Verpackung: vac



Rindszunge

Artikel-Nr.: 75865
Definition: geräuchert
Einheit: kg
Gewicht ca: 800 g
Verpackung: vac



Wädli gesalzen

Artikel-Nr.: 76003
Definition: gesalzen
Einheit: kg
Gewicht ca: 400 g
Verpackung: vac



Salzspeck

Artikel-Nr.: 76101
Definition: Metzgerart,
mild gesalzen
Einheit: kg
Gewicht ca: 2.5 kg
Verpackung: vac
auch portioniert erhältlich



Magerspeck

Artikel-Nr.: 76050
Definition: geräuchert
Einheit: kg
Gewicht ca: 2.5 kg
Verpackung: vac



Schweins- Brustspitzli 1/2

Artikel-Nr.: 75060
Definition: geräuchert
Einheit: kg
Gewicht ca: 300 g
Verpackung: vac



Sauerkraut

Artikel-Nr.: 83100
Definition: roh
Einheit: Kessel
Gewicht ca: 10 kg
Verpackung: Kessel
auch 10x500 g erhältlich



Sauerrüben

Artikel-Nr.: 83109
Definition: roh
pasteurisiert
Einheit: Karton
Gewicht ca: 10x 500 g
Verpackung: Karton



Swiss Mix

Artikel-Nr.: 83111
Definition: Sauerkraut /
Sauerrüben gekocht
Einheit: Karton
Gewicht ca: 10x 500 g
Verpackung: Karton

Wanderzeit



Ausgezeichnet in jeder Höhe.

Wenn sich der Wanderer nach dem anstrengenden Aufstieg am Ziel hinsetzt, den Blick über Gipfel und Täler schweifen lässt und freudig seinen Rucksack öffnet, muss das, was er stundenlang auf dem Rücken mitgetragen hat, alle seine Erwartungen übertreffen. Deshalb haben wir aus allen Regionen nur die besten Re-

zepte ausgesucht und sie sorgfältig und liebevoll produziert. Der optimale Reifegrad, die für die Regionen typisch aromatischen Gewürze, der milde oder wilde Rauch, je nach Produkt – sie überzeugen auf jeder Höhe – vom Flachland bis ins Hochgebirge. Und der Wanderer spürt freudig Bissen für Bissen – da waren Profis am Werk.



Bauernschüblig schwarz

Artikel-Nr.: 73032
Einheit: Paar
Gewicht ca: 160 g
Verpackung: offen
auch ASP erhältlich



Mini Bauernschüblig schwarz

Artikel-Nr.: 60204
Einheit: Pack
Gewicht ca: 10x 40 g
Verpackung: ASP auch in
weiss und braun erhältlich



Appenzellerli

Artikel-Nr.: 60321
Einheit: kg
Gewicht ca: 16 x 30 g
Verpackung: ASP



Landjäger

Artikel-Nr.: 73175
Einheit: Netz
Gewicht ca: 2 Paar / 200g
Verpackung: Netz
auch ASP und offen
erhältlich



Appenzeller Pantli

Artikel-Nr.: 60253
Einheit: Stück
Gewicht: 140 g
Verpackung: SBB



Bündner Trockenfleisch 1/2

Artikel-Nr.: 77005
Einheit: Stück
Gewicht: 400 g
Verpackung: vac



Bündner Salsiz

Artikel-Nr.: 73060
Einheit: Stück
Gewicht ca: 95 g
Verpackung: offen
auch im Netz erhältlich



Doppelsalsiz

Artikel-Nr.: 73063
Einheit: Stück
Gewicht: 190 g
Verpackung: GSP



Salametti

Artikel-Nr.: 73260
Einheit: Stück
Gewicht ca: 70 g
Verpackung: offen



Speck küchen-geräuchert

Artikel-Nr.: 76205
Definition: o/Schwarte
o/Knorpel
Einheit: kg
Gewicht ca: 1.7 kg
Verpackung: vac



Chämisalami

Artikel-Nr.: 73044
Einheit: Stück
Gewicht ca: 250 g
Verpackung: ASP



Rauchfägerli

Artikel-Nr.: 73186
Einheit: Pack
Gewicht ca: 6 Paar à 60 g
Verpackung: ASP

Kunterbuntes zur Herbstzeit



Das Beste aus dem Füllhorn des Herbstes!

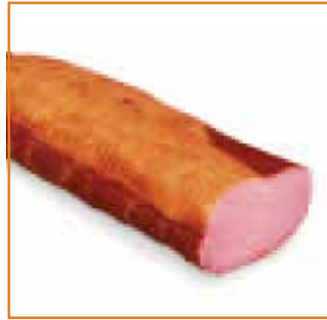
So bunt wie die Herbstblätter an den Bäumen, so vielfältig präsentiert sich jetzt das Füllhorn aus der Fleisch- und Wurstküche. Diese Vielfalt haben wir für Sie eingefangen. Jedes einzelne Angebot mit unverwechselbarem Geschmack und in einzigartiger Qualität sorgfältig ausgesucht.

Meisterprodukte aus Meisterhand – nach überlieferten Rezepten für heutige Feinschmecker angepasst, ohne an Ursprünglichkeit einzubüßen: Aus dem Küchenrauch, aus bester Bergluft, aus unserer Fleischküche – liebevoll für nachhaltige Erfolge hergestellt.



Rippli geräuchert

Artikel-Nr.: 76123
Definition: vom Hals,
ohne Bein
Einheit: Stück
Gewicht ca: 2.0 kg
Verpackung: vac



Rippli geräuchert

Artikel-Nr.: 76131
Definition: vom Nierstück,
ohne Bein
Einheit: Stück
Gewicht ca: 2.5 kg
Verpackung: vac



Beinschinken küchengeräuchert

Artikel-Nr.: 75026
Definition: gekocht,
trocken gesalzen
Einheit: Stück
Gewicht ca: 7.5 kg
Verpackung: vac



A*N Saucisson fumé

Artikel-Nr.: 80575
Definition: nach
Waadtländer Art
Einheit: Stück
Gewicht ca: 350 g
Verpackung: vac



Braumeister Rauchschnitten 1/2

Artikel-Nr.: 75144
Definition: ohne Schwarte
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.5 kg
Verpackung: vac



Braumeister Rauchschnitten 1/2

Artikel-Nr.: 75148
Definition: ohne Schwarte,
ohne Knorpel
Einheit: Stück
Gewicht ca: 700 g
Verpackung: vac



Hirsch Trockenfleisch (EU)

Artikel-Nr.: 77828
Einheit: Stück
Gewicht ca: 500 g
Verpackung: vac
getrocknete Spezialität



Salami Sarello Tipo Milano

Artikel-Nr.: 73453
Definition: fein
Schweizer-Salami
Einheit: Stück
Gewicht ca: 300 g
Verpackung: GSP



Rauchhamme 1/2

Artikel-Nr.: 75361
Definition: Hinterschinken
geräuchert, gekocht
Einheit: Stück
Gewicht ca: 2.5 kg
Verpackung: vac



Bauernspeck 1/2

Artikel-Nr.: 77171
Definition: mit Knorpel,
mit Schwarte
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.0 kg
Verpackung: vac



Bündnerfleisch Eckstück 1/2

Artikel-Nr.: 77001
Definition: Bündnerspezialität vom Rindseckstück
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.0 kg
Verpackung: vac



Bündner Rohschinken 1/2

Artikel-Nr.: 77113
Definition: Bündnerspezialität vom Schweinsstutzen
Einheit: Stück
Gewicht ca: 1.0 kg
Verpackung: vac

Eine herzhafte Auswahl für den Herbst.

1. Frisches Wild
2. Wildspezialitäten und Beilagen
3. Metzgete
4. Wanderzeit
5. Kunterbuntes zur Herbstzeit



Braumeister Rauchschinken



F&W
Ernst Sutter AG
CH-9015 St. Gallen-Winkeln
www.fuw-stgallen.ch
Telefon: 071 313 32 11
Telefax: 071 313 32 43
info@fuw-stgallen.ch



Gattiker
Ernst Sutter AG
CH-8807 Freienbach SZ
www.gattiker.ch
Telefon: 055 416 41 11
Telefax: 055 410 36 15
info@gattiker.ch



Suttero
Ernst Sutter AG
www.suttero.ch
CH-9602 Bazenheid 071 313 33 33
CH-6930 Bedano 091 930 95 15
CH-4852 Rothrist 062 785 60 60
CH-1008 Prilly 021 621 70 30
info@suttero.ch



Gemperli
Ernst Sutter AG
CH-9015 St.Gallen-Winkeln
www.gemperli.ch
Telefon: 071 313 72 72
Telefax: 071 313 72 50
info@gemperli.ch



Reber
Ernst Sutter AG
CH-3550 Langnau i.E.
www.reber-fleischwaren.ch
Telefon: 034 409 77 00
Telefax: 034 409 77 99
info@reber-fleischwaren.ch



Suttero
Ernst Sutter AG
CH-9201 Gossau
www.suttero.ch
Telefon: 071 313 71 71
Telefax: 071 313 71 97
info@suttero.ch



Viaca
Ernst Sutter AG
CH-6232 Geuensee
www.viaca.ch
Telefon: 041 926 37 37
Telefax: 041 926 37 25
info@viaca.ch