

**RÄSTIKEN**

**FRISCHHANDEL**

IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER

**GESAMTKATALOG**



**VORARLBERGS  
FRISCHELIEFERANT**  
GEGRÜNDET 1984

RÄTIKON KATALOG  
Ausgabe 2024  
Herausgeber:  
RÄTIKON FRISCHHANDEL  
Willibert Bechter e.U.  
Satz- und Druckfehler vorbehalten.

# Alles frisch vom **FRISCHHANDEL**

seit 1984

Liebe Kunden,

seit über 40 Jahren beliefert der FRISCHHANDEL selbstständige Kaufleute, Metzger, Produzenten, Marktfahrer und Gastronomen mit frischen Lebensmitteln.

Was vor vielen Jahren mit frischem Geflügel begann, ist heute ein Familienbetrieb mit einem breiten Sortiment an Frischeprodukten rund um Geflügel, Feinkost und diversen regionalen Spezialitäten gewachsen.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten können wir Euch eine interessante und attraktive Produktvielfalt anbieten – und das täglich frisch.

Unser Anliegen ist es, für unsere Kunden ein zuverlässiger Partner rund um die Feinkosttheke zu sein. Frei nach dem Motto „guat und g'hörig“ sind wir täglich für Euch im Einsatz.

*Viel Vergnügen beim Entdecken unserer  
bunten Produktpalette.*

Im Namen des gesamten Teams vom Frischhandel



**Nico Bechter**

## **RÄTIKON FRISCHHANDEL - DER REGIONALE FEINKOSTPARTNER IM LÄNDLE FEIERT GEBURTSTAG!**

Was 1984 mit dem Handel frischer burgenländischer Putenbrust begann, sieht 40 Jahre später so aus: 5000 Artikel von 30 verschiedenen Lieferanten!

Um im Handel mit qualitativ hochwertigsten Lebensmitteln erfolgreich zu sein, braucht es vor allem zwei Dinge:

Leidenschaft und kompetente Mitarbeiter. Bei uns bekommen unsere Kunden beides.

## **SORTIMENTSVIELFALT, BERATUNG, QUALITÄT, FRISCHE, LIEFERSERVICE UND ZUVERLÄSSIGKEIT! ALLES AUS EINER HAND!**

Unser umfassendes Feinkostsortiment rund um die Feinkosttheke und Küche bietet alles, was sich anspruchsvolle Metzgereien, Lebensmittelgeschäfte und Gastronomen wünschen.

Nun leitet der Sohn des Firmengründers Willibert Bechter (75) jetzt in zweiter Generation den RÄTIKON FRISCHHANDEL.

„Die Schnelligkeit und der Verdrängungskampf in der Lebensmittelbranche stellen uns vor große Herausforderungen“, erklärt Nico Bechter. „Ständig werden Sortiment, Service und Dienstleistung an neue Gegebenheiten angepasst.“

„Die Vermarktung tagesfrischer Produkte auf einem hohen Logistikniveau und mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis ist uns genauso wichtig wie Verlässlichkeit und Vertrauen unter den Geschäftspartnern“, resümiert der neue Geschäftsführer Nico Bechter.

### ***WIR FREUEN UNS AUF WEITERHIN GUTE ZUSAMMENARBEIT***



*(v.l.: Werner Riedmann, Anita Bechter, Willi Bechter, Nico Bechter)*

# Unsere Sortimente im Überblick

	<b>FRISCHES GEFLÜGEL</b>
	<b>GEFLÜGEL-FEINKOST</b>
	<b>REGIONALEN PRODUZENTEN</b>
	<b>ZÖLS</b>
	<b>OBERLAND</b>
	<b>BEDFORD</b>
	<b>SETTELE</b>
	<b>SAFARI</b>
	<b>KÜHLMANN</b>
	<b>WIBERG</b>
	<b>MAIMONA</b>
	<b>TOVAZZI</b>
	<b>RUSTICHELLA</b>
	<b>KRÖSWANG PARTNERSCHAFT</b>
	<b>R&amp;S PARTNERSCHAFT</b>
	<b>KARNERTA PARTNERSCHAFT</b>
	<b>HUNDEJAUSE</b>

# *Wir freuen uns auf Eure Bestellungen*

 05552 62649    Fax DW 5

 0664 104 87 35

 Rätikon Frischhandel

 [office@frischhandel.at](mailto:office@frischhandel.at)

**Rätikon**  
**FRISCHHANDEL**  
IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER

## **Unsere Bürozeiten:**

Montag bis Freitag

05.00 bis 12.00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag geschlossen

## Produktkatalog

# FRISCH-GEFLÜGEL



Hühner & Hühnerteile

Puten & Putenteile

Sondergeflügel

**FRISCH VOM BAUERN** - Unsere frischen Maishendl- und Bauernputen-Produkte kommen von unserem Partner WECH in Kärnten, die beliebtesten Geflügelmarke Österreich.

WECH ist ein rein österreichisches Traditionsunternehmen. Seit 1958 beschäftigt sich WECH mit Aufzucht, Schlachtung und Vertrieb von österreichischem Qualitätsgeflügel. WECH hat schon vor vielen Jahren erkannt, dass man sich als Marke nur mit herausragender Qualität gegenüber den immer zahlreicher auftretenden Billiganbietern aus dem Ausland langfristig behaupten kann. Daher wurden schon vor langer Zeit Kriterien eingeführt die heute als der gängige Standard für Qualität gelten. Beispiele sind die Bauernhof-Garantie, die Frische-Garantie und vor allem die Österreich-Garantie.

WECH hat schon sehr früh die Bedeutung von Biogeflügel erkannt und zählt heute zu den bedeutendsten Bioanbietern in Österreich. Durch



ständige Investition in das Unternehmen ist WECH heute der wohl modernste Betrieb in Österreich. Trotz der hohen technischen und hygienischen Qualitätsstandards hat sich aber die Unternehmensphilosophie seit der Gründerzeit praktisch nicht verändert. Bei WECH pflegt man nach wie vor eine respektvolle Partnerschaft mit den über 270 Geflügelbauern, dem Handel, den Mitarbeitern und vor allem den fast 2 Millionen Konsumenten, die zumindest einmal wöchentlich ein WECH Produkt genießen.

## DIE WECH-GARANTIEEN

### BAUERNHOFGARANTIE

Auf originalverpacktem WECH Geflügel mit Bauernhofgarantie sieht der Konsument, von welchem Bauernhof sein Fleisch stammt. Und wo es geschlachtet wurde.

### FRISCHEGARANTIE

Geflügel, das am Morgen geschlachtet wird, wird am Abend und in der Nacht zu den Kunden geliefert und die Konsumenten haben es am nächsten Tag frisch im Verkaufsregal oder bereits am Teller.

### ÖSTERREICHGARANTIE

WECH-Hendlbauern befinden sich in Österreich. Rund 80 % davon in Kärnten, an den Hängen der Sau- und Koralpe.

### GENUSSGARANTIE

Das WECH-Futter ist streng kontrolliert und besteht nur aus Getreide, Maisschrot, Erbsen, Sonnenblumenkernen und Sojabohnen, mit Vitaminen und Spurenelementen angereichert. Tiermehle oder vorbeugende Gaben von Antibiotika sind absolut verpönt!

### QUALITÄTSGARANTIE

WECH Geflügel gibt es entweder aus Bodenhaltung mit natürlichen Tages- und Nachtrhythmen, sauberem Quellwasser und kontrolliertem Futter oder als Bioqualität mit entsprechendem Auslauf. WECH ist Österreichs größter Produzent von Bio-Geflügel. Alle WECH-Betriebe sind nach dem International Food Standard (higher level) zertifiziert.



# GENTECHNIKFREIE HERSTELLUNG

Vorreiter bei der gentechnikfreien Fütterung – erkennbar am Kontrollzeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“

Bei diesem Siegel handelt es sich um Europas erstes Kontrollzeichen für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel. Vergeben wird es von der ARGE Gentechnik-frei, einer Plattform aus Lebensmittelherstellern, Lebensmittelhandel, Bauernverbänden, Umwelt- und Konsumentenschutzorganisationen. Mehr als 1.650 Produkte – von Milch und Milchprodukten über Eier, Brot- und Backwaren, Sojaprodukte, Öle, Cerealien und Getränke – führen bereits das grüne Kontrollzeichen. Voraussetzung für die Vergabe des Kontrollzeichens sind die Einhaltung der Richtlinie „Gentechnik-freie Produktion“ im Österreichischen Lebensmittel-Codex sowie die regelmäßige Überprüfung und Zertifizierung durch externe Kontrollstellen. Mehr Infos auf [www.gentechnikfrei.at](http://www.gentechnikfrei.at)



## DOWNLOADS:

[Zertifikat Gentechnikfrei WECH-Kärntner Truthahn 2021](#)

[Zertifikat Gentechnikfrei WECH Geflügel 2021](#)

# AMA ZERTIFIKAT

Das AMA-Gütesiegel garantiert unabhängig kontrollierte Lebensmittel, die überdurchschnittliche Qualitätskriterien erfüllen und deren Herkunft einfach nachvollziehbar ist. Deshalb gelten für jedes AMA-Gütesiegel-Produkt Qualitätsanforderungen, die über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus gehen und mit objektiven Methoden geprüft werden. Die Kontrollen werden auf allen Stufen der Produktion und Weiterverarbeitung bis ins Geschäft durchgeführt. Neben den ständigen Eigenkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen Kontrollen unabhängiger und spezialisierter Prüfer. Derzeit trägt nur Putenfleisch von WECH und PÖTTELSDORFER das AMA-Gütesiegel und ist damit zu 100% österreichisch.

# IFS-STANDARD

## Höchste Auszeichnung in der Lebensmittelindustrie

IFS Standard bedeutet Qualität und Produktsicherheit auf hohem internationalen Niveau! WECH ist seit 2004 auf höchstem Niveau „higher level“ zertifiziert.

Mit dem IFS-Standard bietet der Lebensmittelhandel einen einheitlichen Standard für die Lieferanten. Ausgangspunkt für den Standard ist die Global Food Safety Initiative, die im Jahr 2000 zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit durch den Wirtschaftsverband CIES gegründet wurde. Ziel war die Festlegung internationaler Sicherheitsstandards für Unternehmen, die den Handel beliefern. Zu diesem Zweck wurden Schlüsselkriterien zusammengestellt, an denen Lebensmittelsicherheitsstandards gemessen werden können und es wurde die Grundlage für eine zentrale Anerkennung solcher Standards geschaffen.

Der Anforderungskatalog des International Food Standard (IFS) gliedert sich in 5 Hauptpunkte:

- Anforderung an das Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortlichkeit der Organisationsleitung
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messungen, Analysen und Verbesserungen

# BIO-ZERTIFIKAT

Die Bio-Kontrollstelle der SGS Austria Control führt in unserem Hause seit 4.10.2002 Zertifizierungs- kontrollen durch.

Bei den mehrmals jährlichen Kontrollen werden die Forderungen (Geltungsbereich Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung von Truthühner und Geflügelfleisch) gemäß [Verordnung \(EWG\) Nr. 2092/91](#) über den ökologischen Landbau idgF sowie [Österreichischer Lebensmittelcodex](#) Kapitel III/A8 idgF erfüllt und der Betrieb ist berechtigt, seine Bioprodukte in Übereinstimmung mit den oben genannten Richtlinien in Verkehr zu bringen.

Quelle: [www.wech.at](http://www.wech.at)

# FrISChe Maishühner aus Österreich

- ✓ 100 % Österreich
- ✓ Aufzucht bei über 200 Geflügelbauern
- ✓ der Geflügelbauer ist auf jedem Etikett angeführt
- ✓ viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- ✓ hochwertiges Mais-Futter („gelbfleischige Ware“)
- ✓ kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika
- ✓ gentechnikfrei



## 4 x AT =

- ✓ geboren in Österreich
- ✓ aufgezogen in Österreich
- ✓ geschlachtet in Österreich
- ✓ verarbeitet in Österreich



### Maishuhn

**grillfertig, 4 x AT**  
ohne Innereien, kalibriert

15 x 1000 g / Steige  
15 x 1100 g / Steige  
10 x 1200g / Steige  
10 x 1300 g / Steige  
10 x 1400 g / Steige  
10 x 1 500 g / Steige  
8 x 1 600 g / Steige  
8 x 1 800 g / Steige

*auch einzeln bestellbar*



### Maishuhn

**grillfertig, gesteckt, 4 x AT**  
ohne Innereien, kalibriert

15 x 1000 g / Steige  
15 x 1100 g / Steige  
10 x 1200g / Steige

*auch einzeln bestellbar*

**SB-Einheit:**  
**Brathuhn: 1 Stück ca. 1.300g vac.**  
**Grillpapa: 1 Stück ca. 1.100g vac.**



### BIO Maishuhn

**grillfertig, 4 x AT**  
ohne Innereien, unkalibriert

1 200 – 1 800 g / Stück

**SB-Einheit:**  
**1 Stück vac.**



### Maishuhn

**grillfertig, gewürzt, 4 x AT**  
ohne Innereien, kalibriert

15 x 950 g / Steige  
15 x 1000 g / Steige  
15 x 1100 g / Steige



### Maishuhn

**grillfertig, gewürzt, gesteckt, 4 x AT**  
ohne Innereien, kalibriert

15 x 1000 g / Steige  
15 x 1100 g / Steige  
10 x 1200g / Steige



### Suppenhuhn

**ohne Innereien**  
Muttertiere mit hohem Fettanteil

10 x ca. 1 200 g / Karton

\*\*\*TIEFGEKÜHLT\*\*\*



## Maishuhn

halbiert, 4 x AT  
mit Haut und Knochen

450 g / Stück  
(30 x 450 g / Steige)  
500 g / Stück  
(30 x 500 g / Steige)



## Maishuhn-Filet

### Supreme

halbiert, 4 x AT  
mit Haut und erstem Flügelknochen

180 – 220 g lose

SB-Einheit:  
4 Stück pro Tasse



## Mais-Backhendl

unpaniert, 4 x AT  
Grillhuhn geviertelt

4 Keulenviertel, 4 Brustviertel

SB-Einheit: ca. 1.000 g



## Maishuhn-Filet

unkalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse  
4 Stück / Tasse



## Maishuhn-Filet

kalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

10 x 140 g / Tasse  
10 x 160 g / Tasse  
10 x 180 g / Tasse

auch lose bestellbar



## BIO Maishuhn-Filet

unkalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



## Maishuhn-Filet

kalibriert, 4 x AT  
mit Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

16 x ca. 180 g / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



## Maishuhn-Filet

### Butterfly

kalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

8 x ca. 350 g / Tasse

auch lose bestellbar



## Maishuhn-Brust

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, mit Knochen,

ca. 3 kg / Tasse

SB-Einheit:  
1 Stück / Tasse



### Maishuhn-Innenfilet unkalibriert, 4 x AT besonders zart

ca. 1 kg / Tasse

SB-Einheit:  
ca. 400g / Tasse



### Maishuhn-Innenfilet Spieße

unkalibriert, 4 x AT  
besonders zart, handgesteckt

ca. 2.5 kg / Tasse (50 Stück)



### Maishuhn-Innenfilet Spieße

unkalibriert, 4 x AT  
besonders zart, handgesteckt  
mariniert mit Chili/Ingwer

SB-Einheit:  
8 Stück / Tasse



### Maishuhn-Spieße unkalibriert, 4 x AT mit Paprika

SB-Einheit:  
4 Stück / Tasse

**Viele weitere Grillartikel sind  
saisonal erhältlich!**



### Geschnetzeltes vom Huhn, 4 x AT aus Hühnerbrustfleisch

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
Ca. 400 g / Tasse



### Keulenragout vom Huhn, 4 x AT aus Hühnerkeulenfleisch

Stückgröße ca. 3 c 3 cm  
ca. 2.5 kg / Tasse



### Faschirtes vom Huhn, 4 x AT aus der Oberkeule

SB-Einheit:  
e 400 g / Tasse



### Maishuhn-Keule

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, mit Knochen, ohne  
Rückenanteil

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse  
4 Stück / Tasse



### Maishuhn-Keule

kalibriert, 4 x AT  
mit Haut, mit Knochen, ohne  
Rückenanteil

10 x 220 g / Tasse  
10 x 240 g / Tasse  
10 x 260 g / Tasse  
10 x 280 g / Tasse  
10 x 300 g / Tasse



### BIO Maishuhn-Keule

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, mit Knochen, ohne  
Rückenanteil

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



### Maishuhn-Keule

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse



### Maishuhn-Keule

unkalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse



### Maishuhn- Unterkeule

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, mit Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
4 Stück / Tasse  
8 Stück / Tasse



### Maishuhn- Oberkeule

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
4 Stück / Tasse  
8 Stück / Tasse



### Maishuhn- Oberkeule

unkalibriert, 4 x AT  
ohne Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse



### Maishuhn-Knochen

unkalibriert, 4 x AT

lose bestellbar



## Maishuhn-Flügel

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
6 Stück / Tasse  
10 Stück / Tasse



## BIO Maishuhn-Flügel

unkalibriert, 4 x AT  
mit Haut, ohne Knochen

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



## Leber vom Huhn

unkalibriert, 4 x AT

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse

auch lose bestellbar



## Herzen vom Huhn

unkalibriert, 4 x AT

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse

auch lose bestellbar



## Mägen vom Huhn

unkalibriert, 4 x AT

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse

auch lose bestellbar



## Hälse vom Huhn

unkalibriert, 4 x AT

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse

auch lose bestellbar



Wir waren für Euch vor Ort.

## Frische Bauernpute aus Österreich

- ✓ 100 % Österreich
- ✓ Aufzucht ausschließlich bei Vertragsbauern
- ✓ der Geflügelbauer ist auf jeder Tasse angeführt
- ✓ viel Licht, frisches Quellwasser, reine Bergluft
- ✓ hochwertiges Mais-Futter („gelbe Ware“)
- ✓ kein vorbeugender Einsatz von Antibiotika



# 4 x AT =

- ✓ geboren in Österreich
- ✓ aufgezogen in Österreich
- ✓ geschlachtet in Österreich
- ✓ verarbeitet in Österreich



### Pute

**auf Vorbestellung, 4 x AT**  
im Ganzen, mit Innereien

kleine Pute bis 5 kg  
große Pute ab 5 kg



### Putenbrust

**4 x AT**  
ohne Haut, ohne Knochen, halbiert

ca. 1.5 – 2.5 kg vac.



### Puten-Innenfilet

**=Princessfilet, 4 x AT**  
ohne Sehne

8x ca. 180g / Packung



### Puten-Oberkeule

**4 x AT**  
mit Haut, mit Bein

ca. 1.2 kg vac.



### Puten-Oberkeule

**4 x AT**  
mit Haut, ohne Bein

ca. 1 kg vac.



### Puten-Oberkeule

**4 x AT**  
ohne Haut, ohne Bein

ca. 1 kg vac.



## Puten-Schnitzel kalibriert, 4 x AT

20 x 100 g / Packung  
10 x 120 g / Packung  
10 x 150 g / Packung  
10 x 160 g / Packung  
10 x 180 g / Packung

SB-Einheit:  
2 Stück vac.  
3 Stück vac.



## Puten-Geschnetzeltes aus der Brust, 4 x AT blättrig geschnitten, ca. 2 – 4 cm

ca. 2.5 kg / Tasse

SB-Einheit:  
ca. 300 g / Tasse



## Puten-Ragout aus der Oberkeule, 4 x AT Würfel ca. 2.5 x 2.5 cm

ca. 2.5 kg / Tasse



## Puten-Spieße handgesteckt, 4 x AT Spieße aus Holz

SB-Einheit:  
4 x 170 g / Tasse



## Puten-Rollbraten aus der Oberkeule, 4 x AT im Netz, ø 13 cm, 20 cm lang

ca. 1.8 – 2.5 kg / Stück



## Puten-Leber zugeputzt, 4 x AT große Stücke

SB-Einheit:  
ca. 400 g / Tasse



Wir waren für Euch vor Ort.

## Frisches Putenfleisch von HUBERS LANDPUTE

- ✓ aufgezogen in Deutschland
- ✓ geschlachtet in Deutschland
- ✓ in Zusammenarbeit mit der Süddeutschen Truthahn AG ebenfalls ein Unternehmen der Bell Food Group



### Philosophie

Unsere Philosophie ist die Herstellung von qualitativ hochwertigen und sicheren Lebensmitteln unter Einhaltung eines respektvollen Umgangs von Ressourcen. Natürlichkeit und Frische sind das Markenzeichen von Hubers Landhendl. Der österreichisch - bayrische Geflügelbetrieb bezieht das Geflügel auf direktem Weg von den bäuerlichen Familienbetrieben.

Quelle: [www.huberslandhendl.at](http://www.huberslandhendl.at)



#### Puten-Brust

SB-Einheit:  
ca. 800g vac.



#### Puten-Schnitzel

SB-Einheit:  
2 Stück vac.  
3 Stück vac.



#### Puten-Innenfilet =Princessfilet

SB-Einheit:  
1 Stück vac.



# GEFLÜGEL AUS DEM AUSLAND



## ital. Hühner-Filet

unkalibriert, aus Italien  
ohne Haut, ohne Knochen

2 x 2.5 kg Tasse / Karton  
5 x 2 kg vac. / Karton

**Bestelltag Freitag bzw. Montag**



## ital. Hühner-Keule

unkalibriert, aus Italien  
mit Haut, mit Knochen

2 x 2.5 kg Tasse / Karton

**Bestelltag Freitag bzw. Montag**



## ital. Hühner-Flügel

unkalibriert, aus Italien  
mit Haut, mit Knochen

2 x 2.5 kg Tasse / Karton

**Bestelltag Freitag bzw. Montag**



## Hühner-Filet

unkalibriert, EU-Ware  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

ca. 2.5 kg vac

**Achtung! Kurze Restlaufzeit!**



## Hühner-Filet

160g kalibriert, EU-Ware  
ohne Haut, ohne Knochen, ohne  
Innenfilet

ca. 2.5 kg vac

**Achtung! Kurze Restlaufzeit!**

**Weitere Artikel auf Anfrage**



## ital. Putenbrust

männlich, aus Italien

7 x ca. 2 kg vac. / Karton

**Bestelltag Freitag bzw. Montag**



## Putenbrust

männlich, EU-Ware  
ohne Haut, ohne Knochen, halbiert

ca. 1.5 – 2.5 kg vac.

**Achtung! Kurze Restlaufzeit!**

**Weitere Artikel auf Anfrage**

## SONDERGEFLÜGEL



### franz. Flugenten-Filet weiblich, mit Haut

170 – 230 g / Stk  
2 Stück vac.

*Saisonal*



### Barbarieenten-Filet

**weiblich, mit Haut**

170 – 230 g / Stk  
5 kg / Karton

**männlich, mit Haut**

300 – 400 g / Stk  
5 kg / Karton



### Barbarieenten-Keule sauber zugeputzt

5 kg / Karton



### Fasan, ganz

ca. 900 g / Stück



*In der Wild-Saison auch frisch aus  
Österreich verfügbar*



### Fasanen-Brustfilet

60 – 90 g / Stück  
1 kg / Pkg  
ca. 5 kg / Karton



*In der Wild-Saison auch frisch aus  
Österreich verfügbar*



### Stubenküken aus Frankreich

70 – 100 g / Stück  
48 Stück / Karton

*Saisonal*



### öst. Bauernente frisch, ganz

ca. 3.5 kg vac.

*Saisonal*



### öst. Weidegans frisch, ganz

ca. 5 kg vac.

*Saisonal*



### Wachteln ganz

4 Stück / Pkg

*Saisonal auch frisch erhältlich*

**Viele weitere Sondergeflügel-Artikel auf Anfrage**

**RISTIKON**  
FRISCHHANDEL

unser frisches GEFLÜGEL-Sortiment

Produktkatalog

# GEFLÜGEL-FEINKOST



## PÖTTELSDORFER

- ✓ Fleisch zu 100 % aus Österreich
- ✓ AMA Zertifiziert

### Bestelltage:

Montag für Lieferung ab Mittwoch

Mittwoch für Lieferung ab Freitag

Freitag für Lieferung ab Montag



### Puten-Extra AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Pikant AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Krakauer AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Schwarze AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Leberkäse AMA Gütesiegel

Block, ca. 3 kg  
½ Block, c. 1.5 kg



### Puten-Putano AMA Gütesiegel

Block, ca. 800 g



### **Puten-Extra** AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
e 300 g



### **Puten-Krakauer** AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
e 300 g



### **Hühner-Extra** AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
e 500 g



### **Puten-Extra** geschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 80 g



### **Puten-Pikant** geschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 80 g



### **Puten-Krakauer** geschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 80 g



### **Puten-Brust gegrillt** geschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 80 g



### **Puten-Fleischlaible** 2 Stück AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



**Viele weitere Artikel  
auf Anfrage**

## WECH

- ✓ Fleisch zu 100 % aus Österreich
- ✓ AMA Zertifiziert



**Bestelltage: täglich**

Zustellung: lt. Tourenplan



### Puten-Extra AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Pikant AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### Puten-Krakauer AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### P-Frühlingspikante AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



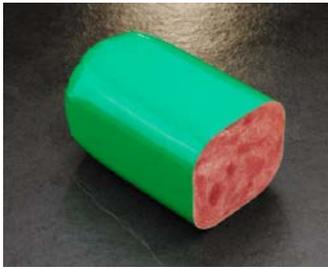
### Frühlingsgelee AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



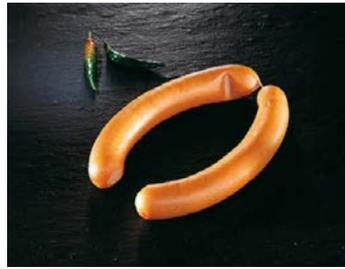
### Puten-Gelee AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### **P-Toastschinken** AMA Gütesiegel

Stange, ca. 3 kg  
½ Stange, c. 1.5 kg



### **Puten-Frankfurter** AMA Gütesiegel

10 Paar vac.

SB-Einheit:  
3 x 2 Paar / Tasse



### **Puten-Knacker** AMA Gütesiegel

10 Stück vac.

SB-Einheit:  
2 Stück / Tasse



### **Puten-Leberkäse** AMA Gütesiegel

½ Block



### **Puten-Extra** AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
e 300 g



### **Puten-Extra** AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
Halbkranz



### **Puten-Extra** aufgeschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 150 g



### **P-Frühlingspikante** aufgeschnitten AMA Gütesiegel

SB-Einheit:  
5 x 150 g



**Viele weitere Artikel  
auf Anfrage**

## HUBER

**Bestelltage: täglich**

Zustellung: lt. Tourenplan



### Puten-Extra

Stange  
½ Stange



### Puten-Pikant

Stange  
½ Stange



### Puten-Krakauer

Stange  
½ Stange



### Puten-Frankfurter

SB-Einheit  
5 x 2 Paar



### Puten-Knacker

SB-Einheit  
5 x 2 Paar



### Puten-Leberkäse

SB-Einheit  
5 x 2 Scheiben

## WEITERE GEFLÜGEL-FEINKOST-SPEZIALITÄTEN

**Bestelltag:** Montag

Zustellung: lt. Tourenplan ab Mittwoch



### Puten-Salami

100 % aus Pute  
Mit Pflanzenfett

Einheit  
1 Stange



### Hühner-Salami

Einheit  
1 Stück



### Hähnchen-Pastete „Provencale“

Einheit  
1 Stück

## REGIONALE PRODUZENTEN:



### „LAMPERT'S“ Geflügel-Leberwurst

Hergestellt vom Metzgermeister  
LAMPERT in ALTENSTADT

Einheit  
1 Glas e 200g



### „FÄHSLER'S“ Putenbrust geräuchert

Hergestellt vom Metzgermeister  
FÄHSLER in GÖTZIS

Einheit  
1 Stück vac. ca. 1,2 kg

*Viele weitere Artikel in unserer Rubrik „Vorarlberger Produzenten“*



# REGIONALES

Vorarlberger Produzenten

*G'hörigs us dr Region*

## **RÄTIKON FRISCHHANDEL**

### **UNSERE ZUSAMMENARBEIT MIT REGIONALEN FRISCHE – PRODUZENTEN**

Der Frischhandel ist Partner heimischer Produzenten.

Sie produzieren hervorragende Lebensmittel und möchten sie gerne weiterverkaufen.

Wir verbinden regionale Produzenten, die Logistik und den Wiederverkäufer.

# RÄSTIKEN FRISCHHANDEL

IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER





# LAMPERT

Vorarlberger Metzgermeister

*Ghörigs us dr Region*



## **METZGERMEISTER LAMPERT IN ALTENSTADT**

Die Metzgerei Lampert wurde 2004 von Heike und Gottfried gegründet.  
Qualität und Leidenschaft zeichnen den Familienbetrieb aus.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### Preiselbeer – Streichwurst im Glas

Die Metzgerei Lampert in Feldkirch/Altenstadt ist bekannt für Ihre wunderbaren hausgemachten Streichwurst-Gläse!  
Ganz beliebt ist die Preiselbeer-Streichwurst mit einer leicht

# SPEZIALITÄTEN

	Best. Einheit	Artikel
200 g	Glas	LAMPERTs Kalbsleber-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Preiselbeer-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Pfeffer-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Zwiebel-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Geflügel-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Apfel-Streichwurst im Glas
200 g	Glas	LAMPERTs Pistazien-Streichwurst im Glas
200 g	Stange	LAMPERTs Bauern-Verhackert's



**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag

Ländle Metzgerei  
*mangold*

# MANGOLD

Vorarlberger Metzgermeister

G'hörigs us dr Region



**METZGERMEISTER MANGOLD  
IN WEILER**

Jörg und sein Team bereiten in seiner Metzgerei in Weiler viele Produkte wöchentlich frisch zu.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### MANGOLD'S FLÄDLE

Die beliebte Suppeneinlage gibt es wöchentlich frisch!

## SPEZIALITÄTEN

	Best. Einheit	Artikel
200 g	Tasse	MANGOLDs Flädle
300 g	Tasse	MANGOLDs Leberspätzle
350 g	Tasse	MANGOLDs Leberknödel
300 g	Tasse	MANGOLDs Kalbs-Brätspätzle
350 g	Tasse	MANGOLDs Kalbs-Brätknödel
300 g	Tasse	MANGOLDs Grießnockerl
200 g	Tasse	MANGOLDs Milzschnitten
250 g	Becher	MANGOLDs Rindsleber faschiert, TK
250 g	Becher	MANGOLDs Milz faschiert, TK
250 g	Becher	MANGOLDs Kalbsbrät faschiert, TK
250 g	Becher	MANGOLDs Markknochen, TK
250 g	Becher	Gemischtes Hackfleisch faschiert, TK





# FÄHSLER

Vorarlberger Metzgermeister

G'hörigs us dr Region



## **METZGERMEISTER FÄHSLER IN GÖTZIS**

Die Metzgerei Fährler bereitet unsere Putenbrust geräuchert in Handarbeit zu.

## SPEZIALITÄT



### UNSERE EMPFEHLUNG

**Putenbrust geräuchert, ca. 1.2 kg**

Die Metzgerei Fähler in Götzis stellt unsere geräucherte Putenbrust (wie gewachsen) her.

Ein sehr beliebter Artikel, der in keiner Bedienungstheke fehlen darf.

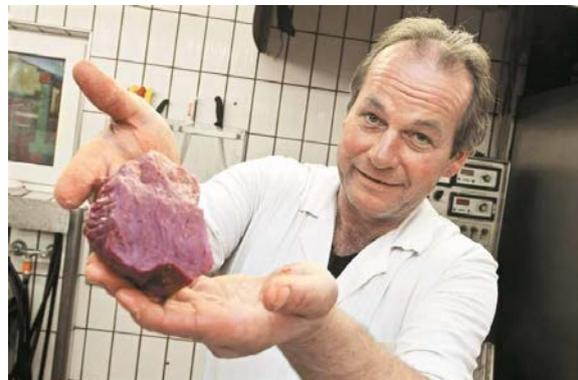
**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: täglich



# PRANTL

Vorarlberger Metzgermeister

G'hörigs us dr Region



## **METZGERMEISTER PRANTL IN HOHENEMS**

Die Metzgerei Prantl aus Hohenems ist bekannt für seine herzhaften Produkte auf höchstem Qualitätsniveau - dies schätzen die Kunden sehr.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### Prantl's Pferdelandjäger

Die Metzgerei Prantl in Hohenems ist bekannt für Ihre Pferdelandjäger!

Jetzt bei uns erhältlich!

10 Paar für Bedienung oder 2 Paar für SB

## SB - SORTIMENT

Best. Einheit	Artikel
2 Paar	Pkg Pferdelandjäger
2 Paar	Pkg Landjäger
5 Paar	Pkg Wienerle
2 Paar	Pkg Wienerle
4 Stück	Pkg Salatwurst
2 Stück	Pkg Salatwurst
5 Stück	Pkg St. Galler
2 Stück	Pkg St. Galler
5 Stück	Pkg Kalbsbratwürste
2 Stück	Pkg Kalbsbratwürste
5 Paar	Pkg Rostbratwürste
2 Paar	Pkg Rostbratwürste
5 Stück	Pkg Käsekrainer
2 Stück	Pkg Käsekrainer
5 Stück	Pkg Schübling
2 Stück	Pkg Schübling
2 Stück	Pkg Hauswurst
2 Paar	Pkg Weißwurst
1 Paar	Pkg PRANTLs Galopper





# SALZGEBER

Vorarlberger Metzgermeister

G'hörigs us dr Region



## **METZGERMEISTER SALZGEBER IN TSCHAGGUNS**

Bereits in dritter Generation ist der Familienbetrieb unter der Führung von  
Die Firmenphilosophie legt großen Wert auf ausgesuchtes Rohmaterial u

# Grill – Spezialitäten



## JETZT NEU IM SORTIMENT

SA Zack-Zack, mariniert, 400gr  
hergestellt v. Meistermetzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2720031.....

SA Schweine-Karreesteak, 400gr  
gewürzt, hergestellt v. Metzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2720041.....

SA Schweine-Halssteak, 400gr  
gewürzt, hergestellt v. Metzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2720038.....

SA Schweine-Bauchsteak, 400gr  
gewürzt, hergestellt v. Metzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2720039.....

SA Rind-Huftsteak, gewürzt, 400g  
hergestellt v. Meistermetzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2710004.....

SA Hühnerfilet, gewürzt, 350gr  
hergestellt v. Meistermetzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 2780033.....

SA Puten-ZackZack gewürzt, 400g  
hergestellt v. Meistermetzgerei  
Salzgeber, Tschagguns/Montafon  
EAN Gewichtscod 278031. ..



*Gleich probieren!*

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Mittwoch



# MITANAND?

Partnerschaft mit Frischhandel

## RÄTIKON FRISCHHANDEL

**ALS VERTRIEBSPARTNER**

Sie produzieren selbst frische Kühlprodukte bei uns im Ländle und sind auf der Suche nach einem Vertriebsweg?

Wir als regionaler Großhändler hier in Vorarlberg, helfen gerne!

## PROFITIEREN SIE VON UNSERER EINZIGARTIGEN LOGISTIK!

**Wir sind von Montag bis Freitag gekühlt in Vorarlberg unterwegs.**

Unsere Kühlflotte ist in ganz Vorarlberg unterwegs. Wir beliefern selbstständige Kaufleute, Metzger und Gastronomen regelmäßig mit frischer Ware - auch die Seitentäler.

### Unsere Philosophie

Qualität, Frische, Kompetenz, Innovation und Service verbinden!  
Und das machen wir "g'hörig"! So wie es die Kunden von uns erwarten!



## Sie haben Spezialitäten, die Sie auch gerne anderen anbieten möchten?

Sie produzieren hervorragende Lebensmittel und möchten sie gerne weiterverkaufen. Wir verbinden regionale Produzenten, die Logistik und den Wiederverkäufer.

Wählen Sie aus zwei Möglichkeiten

- ✓ **Logistik-Partnerschaft**  
Für einen fairen Logistikbeitrag holen wir Ihre Ware ab und stellen sie an Geschäfte zu.  
Sie wickeln Ihre Bestellungen selbst ab und wir kümmern uns um die Lieferung.
- ✓ **Großhandels-Partnerschaft**  
Wir nehmen Ihre Produkte in unser Sortiment auf und erledigen sämtliche Schritte von der Auftragsabwicklung, Bestellung bis hin zur Auslieferung. Profitieren Sie hier zudem von unserem Stammkunden-Stock.

Wir beraten Sie gerne!

# ZÖLS

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

# ZÖLS

## AUS OBERÖSTERREICH

Wild und Fisch



## ZÖLS

### IN RIED IM INNKREIS (OBERÖSTERREICH)

Der Familienbetrieb liefert Wild und Fisch in Premiumqualität an Großhändler und Gastronomen. Unser Delikatessengeschäft in Ried im Innkreis ist weit über die Grenzen des Innviertels bekannt.

Sorgfältigste Verarbeitung und perfekter Zuschnitt garantieren Ihnen Premiumqualität.



# frische österreichische WILD-SPEZIALITÄTEN

## höchste Qualität – einzigartiger Zuschnitt



### FRISCHWILD - EINKAUF IST VERTRAUENSACHE

Mitten in einem wildreichen Gebiet mit dem Sitz in RIED im Innkreis betreibt die Firma ZÖLS nun schon seit 3 Generationen den Handel mit dem hier anfallenden Wild. Vom ehemals reinen Handelsbetrieb mit angeschlossenem Detailgeschäft für Fisch- und Wildprodukte bis zum heutigen EU-Wildverarbeitungsbetrieb mit Kunden in der SCHWEIZ, SÜDTIROL, DEUTSCHLAND und ÖSTERREICH war ein kurzer, aber steiniger Weg. Wild zu wirken ist keine Kunst - doch Wild so zu verarbeiten, dass man von Veredelung sprechen kann, erfordert langjährige Erfahrung und konsequentes Arbeiten im Betrieb und am Produkt.

Am Beginn steht der Einkauf des Wildes!

Wir kaufen Reh- und Niederwild ausschließlich beim Jäger. Wildschwein und Gämsen je nach Anfall ebenfalls bei den Forstverwaltungen oder bei anerkannten EU-Betrieben. Meine Gattin und ich sind beide Jäger und kennen die meisten Lieferanten persönlich. Praxisnähe und das Wissen um die Probleme der Jägerschaft haben so zu einer guten Gesprächsbasis mit unseren Lieferanten und in der Folge zu einer ständigen Erweiterung unseres Einkaufs-Rayons geführt. Umliegende Jagden liefern das anfallende Wild schussfrisch direkt an unseren Betrieb, der überwiegende Teil wird mit modernen Kühltransportern in den Jagdrevieren abgeholt. Durch die vor Jahren erlassenen Wildhygiene-Verordnung beginnt die Kühlkette bereits draußen in den Revieren, und wird bis zum Kühlregal nicht mehr unterbrochen. Eine entscheidende Qualitätsverbesserung wurde durch die Beschaupflicht draußen bei den Jägern erreicht. Krankes oder schlecht versorgtes Wild gelangt so nicht mehr in den Verkehr. Neben der täglichen Sorgfalt im Umgang mit dem Wild unterliegt unser Betrieb der ständigen tierärztlichen Kontrolle. Jedes Stück Wild wird nochmals in unserem Betrieb vom Tierarzt beschaut und erhält erst dann den EU-Stempel AT 0 202 EWG 40, Veterinärkontroll-Nr.: 202, Tierarzthygienekontroll-Nr.: 040. Hygiene im Rahmen der EU-Bestimmungen und ständige Eigenkontrolle sind notwendig, wenn man im Frischebereich bestehen will.

Sorgfältige Verpackung, die sauber und optisch den Anforderungen des Kunden entspricht, gehört ebenso zum Produkt wie ein konsumentenfreundlicher Zuschnitt des Wildbrets. Qualität hat Vorrang, aber auch ihren Preis. Jedoch ist dieser nicht entscheidend, wenn es um eines der edelsten und gesündesten Nahrungsmittel, die uns die Natur beschert, geht.

**Peter und Ines Zöls**



Einfach frisch aus heimischen Wäldern

Ob Frischwild oder tiefgefrorene Ware, wir legen besonderen Wert auf regionale Herkunft unserer Produkte! Sorgfältige Verarbeitung und perfekter Zuschnitt garantieren Ihnen Premiumqualität.

## WILD – SPEZIALITÄTEN

Wir liefern wöchentlich frisch - in der Saison auch zwei Mal pro Woche.

Best. Einheit		Artikel
Stück	Vac.	ZÖLS Reh-Rücken Standard (11 Rippen)
Stück	Vac.	ZÖLS Reh-Entrecôte ca. 1 kg
Stück	Vac.	ZÖLS Reh-Keule Femur
Stück	Vac.	ZÖLS Reh-Schnitzelteile
Stück	Vac.	ZÖLS Hirsch-Entrecôte
Stück	Vac.	ZÖLS Hirsch-Filet extrem
Stück	Vac.	ZÖLS Hirsch-Schulter
Stück	Vac.	ZÖLS Hirsch-Gulasch „Extra“ 2.5 kg
Stück	Vac.	ZÖLS Wildschwein-Entrecôte
Stück	Vac.	ZÖLS Wildschwein-Gulasch ca. 2.5 kg
Stück	Vac.	ZÖLS Jagdfasan, bratfertig



Die detaillierte WILD-Liste wird pünktlich zur Saison verschickt.

Alles rund um Rehkitz, Reh, Hirschkitz, Hirsch, Wildschwein, Wildgeflügel, Wildhase und Gams finden Sie im Sortiment von Zöls. Zu den vorgegebenen Jagdzeiten bekommen Sie alle Spezialitäten schussfrisch 2 x wöchentlich angeliefert.

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag



## Einfach frisch aus heimischen Gewässern

Bei heimischen Fischspezialitäten zählt Frische und Regionalität. Ob fangfrische Forelle, Saibling oder Karpfen – aus eigenen oder regionalen Gewässern, küchenfertig, handfiletiert, gebeizt oder geräuchert – was bei Ihnen auf den Tisch kommt, wird von uns mit größter Sorgfalt bearbeitet. Darauf legen wir großen Wert!

# FISCH – SPEZIALITÄTEN

Wir liefern wöchentlich fangfrisch!

Best. Einheit		Artikel
2 Stück	Vac.	ZÖLS Forelle ganz
ca. 250 g	Vac.	ZÖLS Forellen Filet
1 Stück	Vac.	ZÖLS Saibling ganz
ca. 250 g	Vac.	ZÖLS Saiblings Filet
ca. 250 g	Vac.	ZÖLS Lachsforellen-Filet



Als anerkannter Fischereibetrieb beliefern sie Fischerrunden und Bachbesitzer mit geeignetem Besatzmaterial. Der Schwerpunkt liegt bei Bachforellen, Regenbogenforellen und Karpfen. Weiters finden sich Hechte, Zander, Schleien, Störe uvm. in ihrem Lieferprogramm.

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag



# OBERLAND & AUER

## FLEISCH UND WURSTWAREN

Aus Europa



### OBERLAND IN HOLZKIRCH

Gemeinsam mit der Firma Oberland und Auer setzen wir ein Zeichen für guten Geschmack und außergewöhnliche Qualität. Sie haben einzigartige Wurst-, Schinken- und Fleischspezialitäten im Programm.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### ARDENNER BROTLAIBSALAMI

Die luftgetrocknete Salami aus 100 % Schweinefleisch wurde 6 Wochen naturgereift, mit natürlichem Edelschimmel, grob gekörnt, handgeformt, ohne Darm

## SPEZIALITÄTEN

	Best. Einheit	Artikel
ca. 2.2 kg	Stück	Putensalami 100 % Pute
ca. 1.5 kg	1 Stück	Hähnchensalami
ca. 2.5 kg	1 Stück	Hähnchenbrustpastete „Provencale“
ca. 1.5 kg	2 Stück	Ard. Brotlaibsalami
ca. 3 kg	Stück	Lasagne Bolognese Royale
400 g	4 x 400 g	Lasagne Bolognese
400 g	4 x 400 g	Lasagne vegetarisch mit Gemüse
ca. 3kg	Stück	Lasagne vegetarisch mit Gemüse





# USIVE FLEISCH



## RINDFLEISCH AUS FRANKREICH

100 % pflanzliche Ernährung der Jungbullen, mineral- und vitaminhaltig.  
Ständige unabhängige Kontrollen der in Frankreich geborenen, gehaltenen und geschlachteten Jungbullen.  
Garantierte Rückverfolgbarkeit der Jungbullen von der Geburt bis zur Verkaufsstelle gemäß den Vorschriften. Garantierte Reifedauer für Barbecues und Bratenteilstücke

	<b>Best. Einheit</b>	<b>Artikel</b>
ca. 2 kg	Stück	MAXI FRANCE Jungbullen-Rindsfilet
ca. 2 kg	Stück	MAXI FRANCE Jungbullen-Entrecote
ca. 2 kg	Stück	MAXI FRANCE Jungbullen-Cowboy-Steak
ca. 2 kg	4 Stück	MAXI FRANCE Jungbullen-Steakhüfte
ca. 2 kg	3 Stück	MAXI FRANCE Jungbullen-Roastbeef gedrittelt
ca. 2 kg	5 Stück	MAXI FRANCE Jungbullen Cote de Boeuf



**ACHTUNG  
VORBESTELLUNG**

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: in Folgewoche



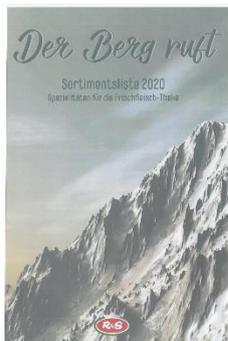
## ESPAÑA ORIGINAL

Reinrassige Schweine, keine Kreuzungen, Rückverfolgbarkeit vom Erzeugerbetrieb bis zur Ladentheke, längere Lebensdauer der Tiere sorgt für besseren, marmorierten Fleischaufbau, erhöhter intramuskulärer Fettanteil fördert einen besseren Geschmack  
Trennung von weiblichen und männlichen Tieren sorgt für Stressabbau  
Natürliches Futter aus Trockenfutter, Cerealien und Ölsamen, hoher Anteil an Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren

	<b>Best.</b>	<b>Einheit</b>	<b>Artikel</b>
ca. 2 kg	2 Stück	DUROC Nacken ohne Knochen	
ca. 400 kg	5 Stück	DUROC Filet ohne Kette	
ca. 1.7 kg	2 Stück	DUROC Rücken/Lachse	
ca. 1.8 kg	2 Stück	DUROC French Rack	
ca. 0.42kg	6 Stück	DUROC French Rack Steak	
ca. 0.3 kg	6 Stück	DUROC Rücken/Lachs Steak	
ca. 0.4 kg	6 Stück	DUROC Nackensteak	
ca. 0.25 kg	6 Stück	DUROC Filetsteak	
ca. 0.23 kg	6 Stück	DUROC Burger Patty	
ca. 0.4 kg	6 Stück	DUROC Bratwurst roh	



**Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung**



**ACHTUNG  
VORBESTELLUNG**

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: in Folgewoche

Großhandelspartner für Geflügel und Feinkost  
- Feinkost-Großhandel  
- Kühl-Logistik

**RÄTIKON FRISCHHANDEL**

office@frischhandel.at • www.frischhandel.at  
Tel. +43 (0)5552 62649-0 • Fax +43 (0)5552 62649-5

**RÄTIKON**  
**FRISCHHANDEL**  
IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER



**Bedford**<sup>®</sup>  
*Delikat essen*

# Bedford

## Wurst – und Schinkenmanufaktur

*Ihr Premium-Lieferant*



### **BEDFORD – Delikat essen** **IN OSNABRÜCK SEIT 1909**

Für **Qualität gibt es keinen Ersatz**. Bedford ist ein inhabergeführtes Osnabrücker Familienunternehmen und steht für Wurst und Schinken der Premiumklasse. Ihre Produkte zeichnen sich durch traditionelle Handwerkskunst, modernste Technik und die Liebe zum Detail aus. Bei der Herstellung unserer köstlichen Produkte sind viele unterschiedliche Handgriffe nötig. Echtes Handwerk, das unsere Mitarbeiter perfekt beherrschen. Mit ihren Fähigkeiten und der Liebe zum Detail sorgen wir jeden Tag aufs Neue für einzigartige Genusserlebnisse.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### SALTUFO

Salamikugeln mit Sommertrüffeln, umhüllt mit Parmigiano Reggiano g.U. Feine Kugeln einer ganz besonderen Salami-Spezialität aus Schweinefleisch und erlesenen Sommertrüffeln (*tuber aestivum*). Nach einem besonderen Naturreifeverfahren gereift und mit echtem landestypischen, geraspeltem Parmigiano Reggiano umhüllt.

## SPEZIALITÄTEN

### Bedienung

83833	Prosciutto di Parma, ca. 5.500 g	kg
83821	Rindersaftschenken, ca. 2.000 g	kg
83718	Bauernhof Geflügelleberwurst, ca. 550 g	kg
83728	Bäckchensülze, ca. 2.300 g	kg
83663	Trüffelsalami, ca. 1.700 g	kg
83685	Wildschweinsalami, 20 x ca. 24 g	kg
83880	Wachholder Putenbrust, ca. 2.300 g	kg
83812	Katenspeck, ca. 1.500 g	kg
83057	Westernbraten, ca. 2.200 g	kg
83662	Südländische Salami, ca. 1.800 g	kg

### SB Artikel

83680	Saltufo geschnitten, 6 x 80 g	BE
83670	Saltufo Salami Gold, 6 x 90 g	kg
83321	Schnittlauchkugeln, 30 x 50 g	kg
83320	Trüffelkugel, 30 x 50 g	kg
83024	Steinpilzpastete, 12 x 125 g	Stk.
83020	Wildschweinpastete, 12 x 125 g	Stk.
83048	Rehpastete, 12 x 125 g	Stk.
83026	Apfel Calvados geschnitten, 12 x 125 g	Stk.
83014	Bäckchensülze geschnitten 12 x 125 g	Stk.

*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*



**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag



# SETTELE

SCHWÄBISCHE SPEZIALITÄTEN

Selber oder



**QUALITÄT WIE SELBST GEMACHT  
SEIT 1968**

Settele ist bereits seit vielen Jahren ein fester Bestandteil in unserem Sortiment. Die vielseitigen Produkte runden jedes SB-Kühlregal bestens ab.



## ALLES FÜR IHREN GENUSS

Settele bietet ein breites Sortiment an **Beilagen** wie Spätzle, Schupfnudeln, Spinatspätzle, Kartoffelschupfnudeln oder Gnocchi und **Suppeneinlagen** wie Leberspätzle, Flädle, Hochzeitssuppe und viele mehr. Darüber hinaus finden Sie im Sortiment auch einige weitere **Schwäbische Spezialitäten** wie beispielsweise Maultaschen oder Dampfnudeln.

### Was ist so besonders an Settele?

Das große Motto von Settele lautet: „**Selber oder Settele**“.  
Diese Philosophie der Firma steht ganz klar im Vordergrund, aber probieren Sie selbst!

Die hervorragende Qualität wurde 2020 bereits zum 28. Mal mit dem „**DLG Preis der Besten in Gold**“ prämiert.



### UNSERE EMPFEHLUNG

#### Schwäbische Eierspätzle „Knöpfe“

Die Eierspätzle sind auch bei uns im Ländle sehr beliebt – besonders in der „Knöpfe“-Form. Diese Beilage passt fast überall oder natürlich auch in unseren beliebten Käs-Knöpfe.





# SPÄTZLE



## Eier-Spätzle „Knöpfe“

Die im bayerischen beliebten Knöpfe überzeugen durch ihre Ausformung sowie ihrem hohen Ei-Anteil und verwandeln jedes Gericht in ein Gedicht.



**Karton**  
6 x 500 g  
5 x 1 kg  
4 x 2.5 kg



## Eierspätzle, geschabt

Eier-Spätzle sind über den süddeutschen Raum hinaus das wohl weitverbreitetste schwäbische Gericht und werden als Beilage sehr geschätzt.



**Karton**  
6 x 500 g  
5 x 1 kg



## BIO Eier-Spätzle

Die schwäbische Beilage in Bio-Qualität. Liebevoll mit ökologischen Rohstoffen hergestellt schmecken die Spätzle wie selbst gemacht und können vielfältig eingesetzt werden.



**Karton**  
6 x 400 g



## „G’schabte“ Spätzle

Die G’schabten Spätzle sind wie von Hand gemacht. Durch die charakteristische Form sowie Bissfestigkeit sorgen die Spätzle für eine perfekte Mahlzeit.



**Karton**  
6 x 500 g



## Dinkel-Spätzle

Sie sind Dinkel-Fan oder möchten einfach mal etwas Neues probieren? Unsere Dinkel-Spätzle mit 100% reinem Dinkelmehl sind bekömmlich, wertvoll und überzeugen gleichzeitig mit ihrem abgerundeten feinen Geschmack.



**Karton**  
6 x 500 g



## Vegane Spätzle

Aus lockerem Weizenteig, ohne Ei dafür mit viel Liebe hergestellt schmecken die veganen Spätzle wie das Original, welche vielfältig in der veganen Küche eingesetzt werden können.



**Karton**  
6 x 500 g



## Spinatspätzle

Extra viel Spinat verleihen der etwas anderen Spätzle-Beilage einen herrlichen frischen Geschmack und bringen Abwechslung auf den Tisch. Spinat-Spätzle werden gern zu Fleisch und Wild verkostet.



**Karton**  
6 x 500 g  
4 x 2.5 kg



## Lange Spätzle

Egal ob als Beilage oder pur: Durch ihre großzügige Form eignen sich die Spätzle ideal zur Zubereitung von Gerichten mit Soße.



**Karton**  
5 x 1 kg



## Ulmer Spatzen

Original Ulmer Spatzen (G’schabte Spätzle)

**Karton**  
5 x 1 kg



### Käs-Spätzle mit Röstzwiebeln

Die im bayerischen beliebten Knöpfle überzeugen durch ihre Ausformung sowie ihrem hohen Ei-Anteil und verwandeln jedes Gericht in ein Gedicht.



**Karton**  
6 x 500 g



### Spätzle-Gemüse-Pfanne

Jetzt wird es bunt: Qualitativ beste Karotten, Bohnen, Mais, Erbsen und Paprika gemischt mit bereits lecker angebratenen Spätzle lassen nicht nur die vegetarischen Herzen höherschlagen. Ob als Beilage oder Hauptspeise - auf jeden Fall immer ein leichter Genuss.



**Karton**  
6 x 500 g

## SCHUPFNUDELN



### Schupfnudeln

Die Buabaspitzle sind die perfekte Kombination aus Weizenmehl, Kartoffel, Ei sowie Gewürzen und sind besonders lecker zu Fleischgerichten zu servieren.



**Karton**  
5 x 500 g  
5 x 1 kg



### Kartoffel-Schupfnudeln

Durch den hohen Kartoffelanteil eignen sich die Fingernudeln vorzüglich als vollmundiges Hauptgericht, leckere Beilage oder Süßspeise.



**Karton**  
6 x 500 g  
5 x 1 kg



### vegane Kartoffel-Schupfnudeln

Für vegane Feinschmecker zeichnet sich die Kartoffelschupfnudel ohne Ei durch ihre blitzschnelle Zubereitung sowie vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten aus.



**Karton**  
6 x 500 g  
5 x 1 kg



### Kraut-Schupfnudeln

Die perfekte Kombination aus Schupfnudeln, Speck und feinsten Kraut, garantiert ein herzhaftes sowie schmackhaftes Pfannenerlebnis.



**Karton**  
6 x 400 g  
5 x 1 kg

# MAULTASCHEN



## Schwäbische Maultaschen

Die traditionelle Teigtasche mit einer Füllung aus Fleisch, Spinat, Zwiebeln, Ei und Gewürzen ist nicht nur schmackhaft sondern auch vielseitig in der Zubereitung.



**Karton**  
10 x 300 g



## BIO Maultaschen

Maultaschen - die allseits beliebten Fleischtaschen in Bio Qualität. Die harmonisch abgestimmte Füllung aus bestem Bio-Fleisch, feinem Spinat, Speck und erlesenen Gewürzen werden von einem zarten Nudelteig umgeben und sorgen so für einen herzhaften Geschmack.



**Karton**  
6 x 250 g



## Gemüse-Maultaschen

Die vegetarische Alternative – ob als Suppeneinlage, geschmälzt mit Zwiebeln oder als deftiges Pfannengericht mit Ei – diese fleischlose Maultasche bereichert jeden Speiseplan.



**Karton**  
6 x 300 g



## BIO Gemüse-Maultaschen

Die vegetarische Alternative in Bio-Qualität lässt das vegetarische Herz höherschlagen.



**Karton**  
6 x 250 g



## Frischkäse-Maultaschen

Die fein cremigen Frischkäse-Maultaschen mit extra viel schmackhaften Frischkäse, Quark und erlesenen Kräutern lassen nicht nur vegetarische Genießer-Hezen höher schlagen.



**Karton**  
6 x 300 g



## Wirtshaus-Maultaschen

Wie handgemacht aus der gutbürgerlichen Küche: unsere neuen gerollten Wirtshaus-Maultaschen. Die grobe saftige Füllung aus bestem Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln und Gewürzen verleihen den Maultaschen einen kräftig-würzigen Geschmack.



**Karton**  
6 x 400 g



## Spinat-Ricotta-Maultaschen

Die im feinen Nudelteig eingerollte Füllung aus Spinat und Ricotta macht diese Maultasche zu einem vegetarischen Genuss.



**Karton**  
6 x 300 g



## Suppen-Maultaschen

Unsere „kleinen“ Suppen-Maultaschen gefüllt mit Fleisch sind geschmacklich so groß wie das Original und verfeinern jede Suppe.



**Karton**  
6 x 300 g



# SUPPENEINLAGEN



## Leberspätzle

Die herzhafte Spätzlevariation aus Schweineleber, Speck und erlesenen Gewürzen eignet sich als perfekte Suppeneinlage oder angebraten als vollmundige Beilage.



**Karton**  
6 x 300 g



## Suppen-Leberknödel

Die herzhaften Suppen-Leberknödel aus Leber, Speck, Ei, Zwiebeln und Gewürzen sind bestens für ein deftiges Suppenerlebnis geeignet.



**Karton**  
6 x 300 g



## Brätspätzle

Dank des feinen Fleischaromas sind die herzhaften Brätspätzle eine exzellente Bereicherung für jede Suppe.



**Karton**  
6 x 250 g



## Suppen-Brätknödel

Dank des feinen Fleischaromas sind die herzhaften Brätknödel eine exzellente Bereicherung für jede Suppe.

**Karton**  
6 x 250 g



## Grießknödel = Grießnockerl

Die Grießknödel-Komposition aus besten Hartweizengrieß und Ei sorgen für ein zartes Suppen-Geschmackserlebnis.



**Karton**  
6 x 250 g



## Eier-Flädle = Fritatten

Die goldbraunen, in feine Streifen geschnittenen Pfannkuchen sind eine beliebte Suppeneinlage, die mit einer herzhaften Fleischbrühe den perfekten Suppengenuss garantiert.



**Karton**  
5 x 250 g



## Hochzeitssuppe

Diese traditionelle Knödel-Komposition aus Grießknödel, Brätknödel und Leberknödel „tanzt“ oft als Vorspeise auf schwäbischen Hochzeiten.



**Karton**  
6 x 250 g



## Festtagssuppe

Die Kombination aus Mini-Maultaschen, geschnittenen Maultaschen, Brätknödeln und auserlesenen Kräutern garantieren ein Fest für den Gaumen.



**Karton**  
6 x 250 g



## Herrgotts B'scheißerle

Die herzhaften Maultaschen die durch ihren einzigartigen rauchig, würzigen Geschmack und dem hauchdünnen Teigmantel an die ursprüngliche Traditionsmaultasche erinnern.



**Karton**  
6 x 250 g



# SPEZIALITÄTEN



## Semmel-Knödel

Die bayrische Knödelspezialität ist schnell sowie gelingsicher zubereitet und überzeugt mit ihrem vollmundigen Geschmack.



**Karton**  
4 x 450 g



## Spinat-Knödel

Als leckerer vegetarischer Genuss aus erlesenem Spinat, Semmelknödel, Ei und Gewürzen eignen sich die bayrischen Spinat-Knödel als Hauptspeise oder als knusprig angebratene Beilage



**Karton**  
4 x 450 g



## Leber-Knödel

Leberknödel sind ein traditionelles deftiges Gericht welche als kräftige Suppeneinlage oder in Scheiben geschnitten sowie angebraten als Beilage serviert werden können.



**Karton**  
4 x 450 g



## Gnocchi

Die zarten italienischen Kartoffelklößchen aus Kartoffeln, Mehl und Gewürzen sind ideale Begleiter für eine Vielzahl an Gerichten.



**Karton**  
6 x 400 g  
5 x 1 kg



## Süßkartoffel-Gnocchi

Die geschmackvolle Süßkartoffel ist die allseits beliebte Alternative zu den herkömmlichen Kartoffeln und bringt nicht nur für das Auge Abwechslung auf den Tisch.



**Karton**  
6 x 400 g



## Gnocchetti

Unsere Gnocchetti - klein aber fein und dabei geschmacklich ganz groß. Hergestellt aus schmackhaften Kartoffeln und verfeinert mit Gewürzen sind unsere Gnocchetti perfekt, wenn es mal schnell gehen muss.



**Karton**  
6 x 400 g



## Lasagne- und Nudelteig

Unser Lasagne & Nudelteig mit einem hohen Hartweizengrießanteil eignet sich bestens für die kreative Küche. Ob für Maultaschen, Lasagne, Ravioli, Cannelloni und Bandnudeln aller Art - der Teig passt sich optimal der gewünschten Form an.



**Karton**  
6 x 500 g

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

Best. Einheit		Artikel
Karton	6 x 500 g	Eierspätzle „Knöpfe“
Karton	5 x 1000 g	Eierspätzle „Knöpfe“
Karton	6 x 500 g	Spinatspätzle
Karton	5 x 500 g	Schupfnudeln „Buabaspitzle“
Karton	6 x 500 g	Kartoffelschupfnudeln
Karton	6 x 400 g	Kraut-Schupfnudeln
Karton	10 x 300 g	Schwäbische Maultaschen
Karton	6 x 300 g	Gemüse-Maultaschen
Karton	6 x 300 g	Leberspätzle
Karton	6 x 300 g	Suppen-Leberknödel
Karton	6 x 250 g	Brätspätzle
Karton	6 x 250 g	Suppen-Brätknödel
Karton	6 x 250 g	Grießnockerl
Karton	5 x 250 g	Flädle
Karton	6 x 250 g	Hochzeitsuppe
Karton	6 x 250g	Festtagssuppe
Karton	6 x 450 g	Semmel-Knödel
Karton	6 x 450 g	Spinat-Knödel
Karton	6 x 450 g	Leber-Knödel
Karton	6 x 400 g	Gnocchi



**Unser SETTELE Sortiment umfasst mittlerweile über  
50 Artikel!**

**Neu sind die VEGANEN und die HIGH PROTEIN Artikel.**

**Wir informieren sie gerne.**

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Mittwoch



# SAFARI FEINKOST

**BESTE QUALITÄT**



## **MITTELMEERSPEZIALITÄTEN MIT TRADITION SEIT MEHR ALS 30 JAHREN IN DER BODENSEEREGION**

Qualität und Frische gehen bei uns mit Tradition Hand in Hand. Seit mehr als 30 Jahren arbeiten wir als Familienbetrieb an den perfekten Rezepturen und erfinden uns dabei immer wieder neu. Der einzigartige Geschmack unserer Produkte begeistert nicht nur unsere Kunden, sondern macht uns auch stolz.



**KUROSH SAFARI**



## ALLES FÜR IHREN GENUSS

Von Oliven, Artischocken über Tomaten über Auberginen, Radieschen und Mango bis zu Meeresfrüchten und Weinblättern. Eingelegt in Salzlake und Gewürze, getrocknet, gefüllt oder als einzigartige Frischkäsecreme.

Unsere Produkte verzaubern Feinschmecker und Genießer als kleiner Snack für zwischendurch genauso wie mit einem herzhaften Abendessen. Kosten Sie die Schätze der griechischen Küche und lassen Sie sich von unseren Produkten verzaubern.

### Unser Geheimnis?

Wir lieben unsere Arbeit! Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Branche sind wir für Sie der perfekte Partner. Hinter jedem unserer Produkte stehen wir mit Leidenschaft. Wer kann bei gefüllten Oliven oder eingelegten Weinblättern schon nein sagen? Wir versorgen Sie gerne mit den besten Mittelmeerspezialitäten.

Mit unserem langjährigen Großhandelspartner „Rätikon Frischhandel“ haben wir bereits in zweiter Generation eine treue und zuverlässige Zusammenarbeit in Vorarlberg.



### UNSERE EMPFEHLUNG

#### eingelegter SCHAFSKÄSE „EXQUISIT“

Dieser besondere Schafskäse ist ausgezeichnet mild im Geschmack. Verfeinert mit ausgewählten Gewürzen wird der Verzehr zu einem außergewöhnlichen Gaumenerlebnis.



## SPEZIALITÄTEN



Best. Einheit	Artikel
Tasse	Oliven gemischt, 1.5 kg
Tasse	Oliven m. Frischkäse, 1.5 kg
Tasse	Kirschaprika m. Frischkäse, 1.5 kg
Tasse	Peperoni m. Frischkäse, 1.5 kg
Tasse	Rote Peperoni m. Frischkäse, 1.5 kg
Tasse	Schafskäse griechisch, natur, 1.5 kg
Tasse	Schafskäse Exquisit, 1.5 kg
Tasse	Fetakäse m. Pesto, 1.5 kg
Tasse	Zucchini gegrillt, 1.5 kg
Tasse	Weinblätter gefüllt m. Reis, 1.5 kg
Tasse	Knoblauch pikant in Öl, 1.5 kg
Tasse	Antipasti gefüllt, Mix, 2 kg mit Frischkäsefüllung (Oliven, Pfefferoni, Artischocken, Champignon)
Eimer	Antipasti Salat, 2 kg
Eimer	Oliven gemischt, 2 kg
Eimer	Schafskäse Exquisit, 2 kg
Eimer	Ziegenkäse, eingelegt, 2 kg
Tasse	Frischkäse m. gehackten Oliven, 1 kg
Tasse	Mango-Aufstrich, 1 kg
Tasse	Pesto, biologisch, 1 kg
Tasse	Zatziki, 1 kg



### Ihre Qualitätsgarantie bei Safari:

Es werden stets **frische Produkte** von ausgesuchten Lieferanten verwendet.

Bei der Herstellung der Zubereitungen wird sorgfältig auf hochwertigste Zutaten und deren Verarbeitung geachtet. Die Zubereitungen werden selbst in **Handarbeit** hergestellt. Der Betrieb wird regelmäßig geprüft.

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Mittwoch

## OLIVEN-SPEZIALITÄTEN

### Grüne u. schwarze Oliven gemischt

Der Oliven-Klassiker! Eine runde Mischung der guten Frucht - eingelegt in bestem Öl.

Art.Nr. 3107 (gemischt)  
Art.Nr. 3003 (grün Jumbo natur)  
Art.Nr. 3007 (schwarz natur)



### Schwarze u. grüne Oliven entsteint

Sonnengereifte Oliven, eingelegt mit feinen Kräutern und Knoblauch.

Art.Nr. 3101 (schwarz)  
Art.Nr. 3105 (gemischt)  
Art.Nr. 3100 (grün)



### Grüne Oliven mit feiner Mandel gefüllt

Diese edle Köstlichkeit ist die bekannteste Variation der Oliven-spezialitäten weltweit. Sie sind mit Pesto und Knoblauch gewürzt.

Art.Nr. 3109



### Grüne Oliven mit Mangostückchen

Entsteinte griechische Oliven werden mit Mangostückchen, Kräutern und Knoblauch eingelegt. So schmecken Oliven.

Art.Nr. 3104

### Grüne Oliven „pikant“

Entsteinte Oliven mit Pfiff! Der Clou hier ist die pikante Würzmischung. Chilli und andere Gewürze geben hier den feinen Geschmack.

Art.Nr. 3102

### Grüne Oliven mit Paprika gefüllt

Feinste griechische Oliven mit schmackhaften Paprikastückchen gefüllt lassen diese Spezialität zum Erlebnis werden.

Art.Nr. 3110

## GEFÜLLTE SPEZIALITÄTEN



### *Gefüllte Tomaten*

Frische Tomaten ausgehöhlt und mit Kräuterfrischkäse befüllt. Ein herrlich frischer Geschmack...

*Art.Nr. 3217*



### *Champignons gefüllt*

Saftige Champignons mit Frischkäse gefüllt und mit frischen Gartenkräutern garniert.

*Art.Nr. 3214*



### *Artischockenherzen gefüllt*

Das Herz der Artischocke mit sahnigem Frischkäse gefüllt. Die besondere Köstlichkeit.

*Art.Nr. 3215*



### *Peperoni gefüllt*

Würziger Peperoni mit mildem Allgäuer Frischkäse gefüllt, in Kräuter und Knoblauch eingelegt.

*Art.Nr. 3216 a*



### *Rote Peperonischoten gefüllt*

Milde Peperonischoten aus Italien handgefüllt mit Allgäuer Frischkäse, in Kräuter und Knoblauch eingelegt.

*Art.Nr. 3216 b*



### *Grüne Oliven gefüllt*

Probieren Sie einmal Oliven - ohne Kern, aber mit sahnigem Frischkäse gefüllt und fein gewürzt!

*Art.Nr. 3111*

## KÄSE-SPEZIALITÄTEN

### *Schafskäse "Pesto"*

Der milde Genuß ist das Resultat aus der Kombination von Schafskäse mit frischem Basilikum.

Art.Nr. 3309



### *Schafskäse „pikant“*

Feingewürfelter Schafskäse pikant gewürzt mit Chilli und Estragon.

Art.Nr. 3308



### *Ziegenkäse eingelegt*

Der feine spanische Käse wird mit würzigen Kräutern verfeinert. Eine Delikatesse für den Kenner.

Art.Nr. 3310



### *Antipastifrischkäse*

Frischkäse mit feingewürfelten Auberginen, Zucchini, Champignons etc. mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch abgeschmeckt.

Art.Nr. 3311



### *Olivenfrischkäse*

Diese Delikatesse vereint das Aroma feingewürfelter Oliven mit sahnigem Allgäuer Frischkäse. Genießen Sie ihn pur oder einfach mal auf's Brot.

Art.Nr. 3312



### *Schafskäse eingelegt*

Der ausgesuchte Käse wird mit provencialisches Kräutern und Basilikum eingelegt.

Art.Nr. 3306

## ANTIPASTI



### *Antipastisalat*

Dieser Salat besteht aus erlesensten Zutaten: Fetakäse, Artischocken, Paprika, Oliven, etc...

*Art.Nr. 3314*

### *Zatziki*

Die frische griechische Spezialität. Paßt zu Grillfleisch, Baguette und darf an keinem Buffet fehlen.

*Art.Nr. 3206*



### *Weinblätter*

Zarte Weinlaubblätter, sanft gegart, umhüllen eine Füllung aus Feta-Käse oder Reis.

*Art.Nr. 3200 (mit Reis)*

*Art.Nr. 3213 (mit Fetakäse)*



### *Meeresfrüchte*

Diese Fischspezialitäten sind der Inbegriff des mediterranen Buffets.

*Fantasia di mare*

*Art.Nr. 3221 (links)*

*Insalata Orientale*

*Art.Nr. 3222 (mitte)*

*Meeresfrüchtesalat italiano*

*Art.Nr. 3224 (rechts)*



### *Zuccinischeiben gegrillt*

Frisch gegrillte Zuccinischeiben in einer Kräutermarinade mit Knoblauch eingelegt.

Art.Nr. 3220



### *Kräuterchampignons*

Die ausgesuchten Champignons werden in Pflanzenöl und einer feinen Gewürzmischung eingelegt.

Art.Nr. 3203



### *Knoblauchzehen*

Geschälte Zehen, mit Kräutern in Pflanzenöl eingelegt. Das wertvolle Aroma entfaltet sich so besonders gut.

Art.Nr. 3204



### *Auberginenscheiben gegrillt*

Frisch gegrillte Auberginenscheiben in einer Kräutermarinade eingelegt. Etwas für Feinschmecker!

Art.Nr. 3219



### *Tomaten eingelegt*

Getrocknete italienische Tomaten werden in Öl mit Gewürzen eingelegt. Das Eigenaroma entfaltet sich so fantastisch.

Art.Nr. 3205

**MITTELMEERSPEZIALITÄTEN – Antipasti mit der besonderen Qualität  
SEIT MEHR ALS 30 JAHREN AUS DER BODENSEEREGION - Meckenbeuren**



# KÜHLMANN

## GUTES FÜR GOURMETS

*Aus Freude am Genuss*



### **FEINKOST IST FAMILIENSACHE AUS TRADITION – SEIT 1912**

Seit Generationen ist das Familienunternehmen darauf ausgerichtet, die Kunden gut und lecker zu verwöhnen. Dabei fokussieren sie sich auf die Wünsche der Kunde und schaffen immer neue Trends



## UNSERE EMPFEHLUNG

### ASTORIA – SALAT nach WALDORF ART

Aromatischer Sellerie, fruchtig-süße Ananas, Mandarinen, Äpfel und feine Mandeln in einer köstlichen Mayonnaise.

## SPEZIALITÄTEN



### Peppadews TM

Aromatisch leckere Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäsecreme (Peppadews TM – Das Original)

**Einheit**

Tasse  
ca. 1 kg



### Sonnentrocknete, italienische Tomaten

Tomaten, veredelt mit feinstem Balsamico und mediterranen Kräutern

**Einheit**

Tasse  
ca. 1 kg



### Patty Pans

Mini-Kürbisse, gefüllt mit cremigem Ajvar-Frischkäse

**Einheit**

Tasse  
ca. 1 kg



### Gegrillte Champignons

Champignons, gegrillt, eingelegt und veredelt mit einem feinwürzigen Kräuteröl

**Einheit**

Tasse  
ca. 1 kg



### Balsamico-Zwiebeln

Italienische Zwiebeln mit mildem Balsamico-Essig veredelt.

**Einheit**

Tasse  
ca. 1 kg



### Astoria-Salat nach Waldorf Art

Aromatischer Sellerie, fruchtig-süße Ananas, Mandarinen, Äpfel und feine Mandeln in einer köstlichen Mayonnaise.

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### Indonesischer Hähnchensalat „Bali“

Hähnchenbrust, Ananas, Champignons und Spargel in Curry-Mayonnaise.

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### Farmer-Salat Premium

Knackige Möhren und feine Sellerie-Streifen in einem raffinierten Sahne-Dressing, mit Orangensaft verfeinert

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### **Premium Gambas Skandinavia in Dill**

Riesengarnelen mit Marsala veredelt, in einer Dill-Mayonnaise

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### **Premium Gambas Camargue**

Riesengarnelen mit Knoblauch in köstlichem Kräuteröl.

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### **Roter Delikatess Herinssalat „Oslo“**

Premium-Heringshappen, Äpfel und Rote Bete in Sahnemayonnaise

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### **Heringsssalat „Weiß“**

Heringshappen, Sellerie, Gurkenstücke und Zwiebeln in einer milden Joghurt-Mayonnaise.

**Einheit**

Becher  
ca. 1 kg



### **Senf-Honig-Creme**

Einzigartige Kombination aus cremigem Doppelrahm-Frischkäse, Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig.

**Einheit**

Becher  
500 g



### **Ei-Sandwich-Creme**

Cremig feiner Brotaufstrich mit Ei und Schnittlauch.

**Einheit**

Becher  
500 g



### **Pikante Tomaten-Basilikum-Creme**

Mild würzige Creme aus feinem Sauerrahm, Quark, Tomaten und Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum.

**Einheit**

Becher  
500 g



### **Curry-Creme**

Creme aus Doppelrahmfrischkäse, Crème fraîche und Joghurt mit Curry und Ingwer verfeinert.

**Einheit**

Becher  
500 g



### **Tomaten-Sugo Bruschetta**

Pikante Tomatenstücke, Basilikum, Knoblauch, Zwiebelwürfel in einer würzigen Tomaten-Kräutersauce.

## ENTDECKEN SIE AUCH DAS SB – SORTIMENT



*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*

**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag



DISTRIBUZIONE  
ALIMENTARI

# TOVAZZI

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

Ihr Italien-Lieferant



**GINO TOVAZZI**  
**IN LAVIS (ITALIEN)**

Das Unternehmen wurde unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg von Gino Tovazzi in Trient gegründet. Damals begann Gino Tovazzi mit dem Großhandel von Wurst und Käse. Anfang der 1950-er Jahre übersiedelte die Firma nach Lavis und Schritt für Schritt erarbeitete sie sich auf regionaler Ebene einen stolzen Namen.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### Löffelgorgonzola 12 kg

Feinster Löffelgorgonzola für die Bedientheke  
Auch erhältlich in 6 kg oder 1,5 kg

## SPEZIALITÄTEN



### Trentingrana

Der 36 Monate gereifte Hartkäse aus dem Trentino ist unverkennbar im Geschmack.

#### Einheit

1/2 Laib  
1/8 Laib  
300g Stücke



### Löffelgorgonzola

Der fein cremige Gorgonzola darf in einer Käsetheke fehlen!

#### Einheit

12 kg  
6 kg  
1.5 kg



### Grissini und Lingue (Schwiegermutterzungen)

Wir haben eine Vielzahl an verschiedenen Grissini und Lingue der Marke „Mario Fongo“

#### Einheit

Karton



### Schüttelbrot

Auch bei uns ist das Schüttelbrot ein herrlicher Begleiter zu Wein und Käse und vielen Südtiroler Spezialitäten.

#### Einheit

Karton

Bei uns finden Sie eine Vielzahl an Südtiroler Spezialitäten – direkt aus Italien.

Wir beraten Sie gerne!



## SPEZIALITÄTEN

### TINO SALAMI



Die aromatische kleine Salami gibt es in verschiedenen Sorten.

Classico, Fino, Peperosa, Peperoncino oder Tartufo.

**Einheit**

Stück ca.  
200g

### CASALE PARADISO - RISOTTO



Das wunderbare Risotto gibt es in den Sorten:

Funghi Porcini, Tartufo, Zafferano, Mediterraneo, Limone, Aspargi und Contadino.

**Einheit**

Karton  
a 12x300g



### CASALE PARADISO - POLENTA

Die unverwechselbare Polenta gibt es in den Sorten:

Bianco, Funghi Porcini, Tartufo und Contadino.

**Einheit**

Karton  
a 12x300g





## **Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an italienischen Lebensmitteln**

Die Gino Tovazzi ist im Lebensmittel-Großhandel tätig:

Unser Angebot richtet sich an die Feinkostschiene. Nutznießer unserer Dienstleistung sind vor allem der Einzelhandel und der professionelle Lebensmittelvertrieb im B-to-B-Bereich. Unsere Kunden sind durchwegs hervorragende Qualitätsträger, welche auf Qualität, Trends und auf neue Impulse des Marktes Acht geben.

Ethische Grundlagen bestehen nicht nur aus schönen Worten: Unsere tagtägliche Arbeit weist tiefe, kulturell bedingte Wurzeln auf. Starke Partnerschaften und der Erhalt derselben, zu Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden erachten wir als den wahren Kern unserer Arbeit: Ihr Wohl ist auch unser Wohl, so wie der Strang, an dem wir gemeinsam mit unseren Kunden ziehen derselbe ist. Wir pflegen den Respekt für die Verbraucher: Sie sollen Zugang zu gesunden, exzellenten und differenzierten Produkten in einem korrekten Preis-Leistungs-Verhältnis haben.

MONTAGS BESTELLEN  
**DAS GANZE SORTIMENT**  
**ZUM TOVAZZI PREIS**  
AB FREITAG BELIEFERT

**Gerne stellen wir Ihnen einen  
Gesamtkatalog zur Verfügung**

## Tino

**Il prodotto**

Tino nasce in Trentino, nel laboratorio di un appassionato macellaio. È un salamino dalla spiccata personalità ed è espressione del territorio montano in cui nasce e dell'aria fresca alla quale stagiona.

Tino ha anche il nome italiano perchè oltre a nascere in Trentino, è anche fatto con sole carni selezionate rigorosamente fresche e di origine italiana.

**La produzione**

I tagli di carne fresca da lavorare riposano in cella per il tempo necessario a stabilizzarsi, raggiungere la corretta uniformità di temperatura ed essere successivamente mondati, macinati e mescolati col sale e le spezie previste per ogni singola ricetta, senza aggiunte di sostanze contenenti glutine o derivati del latte. Una volta insaccati, i salamini saranno portati in cella per una prima stufatura e quindi avviati alla breve stagionatura.

Tino è proposto in quattro sfiziose ricette, ognuna delle quali identificabile dalla fascetta di diverso colore.

Tino è presentato in "piedi" nell'elegante espositore in legno di betulla, pronto a seguire quanti vorranno portarlo a casa propria per sfiziosi spuntini e golose merende.

**L'espositore**

L'espositore da venti salamini TINO è realizzato interamente in legno naturale di betulla, i ripiani superiore ed inferiore sono forati per l'alloggiamento del prodotto e trattati con vernici idonee al contatto con alimenti. Il ripiano superiore si smonta facilmente per semplificare la pulizia.

**Perchè scegliere TINO?**

- solo carni suine nazionali selezionate
- senza glutine
- senza derivati del latte
- lavorazione artigianale
- veste grafica ed esposizione originali ed innovative

**Das Produkt**

Tino entsteht im hohen Trentino, im Labor eines leidenschaftlichen Metzgers. Tino ist eine Salami mit Charakter. Der italienische Name betont zusätzlich die Herkunft des Fleisches. Es wird nur ausgewähltes italienisches frisches Fleisch verwendet.

**Die Produktion**

Die Fleischstücke ruhen erstmals in den Zellen. Anschließend wird das Fleisch faschiert und mit Salz und Gewürzen vermischt. Wichtig ist hierbei, dass die Produktion glutenfrei erfolgt. Im nächsten Schritt werden die Salamis in den Zellen verlegt, wo sie reifen werden.

Tino wird in 4 Geschmacks-sorten angeboten, die jeweils durch verschiedene Etikett-farben zu unterscheiden sind. Tino wird im eleganten Aussteller aus Birkenholz "stehend" präsentiert.

**Der Aussteller**

Der Aussteller ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben

beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

**Warum Tino ?**

- nur italienische Schweinefleisch
- Glutenfreie jegliche Milchprodukte
- Handwerksproduktion
- originale und innovative Präsentation

**BRE134599 - Espositore Tino**

È fatto con legno naturale di betulla, i ripiani forati per l'alloggiamento dei salami sono trattati con vernici idonee al contatto con prodotti alimentari e sono lavabili. Estruendo il display si sfilava il ripiano superiore per agevolare le operazioni di pulizia.

**D BRE134599 - Tino Aufsteller**

Ist ausschließlich aus Birkenholz angefertigt. Das obere- und untere Stück Holz haben beide Löcher. Diese dienen als Ablage für die Salamis. Das obere Holzteil lässt sich sehr einfach abnehmen und ermöglicht somit eine einfache Reinigung des Ausstellers.

**BRE134540 - Tino tartufo**

Peso: 200/220 g

Descrizione: nasce a Dicembre 2018 da carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di preparato al tartufo nero. Gradevole equilibrio fra profumo e sapore del tartufo.

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D BRE134540 - Tino Trüffel**

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: geboren in Dezember 2018 aus italienischen Schweinen, mittelgroß, mit Zugabe von Schwarze Trüffel.

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



## Tino

### BRE134500 - Tino classico

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media, è il tradizionale salamino montanaro aromatizzato con pepe ed aglio. Dolce e goloso, ottimo per ogni merenda.

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D FC GO**

### BRE134500 - Tino klassic

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, ist die klassische Wurst aromatisiert mit Pfeffer und Knoblauch. Eignet sich besonders für Zwischendurch.

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



### BRE134510 - Tino fino

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura molto fine, di sapore molto delicato.

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D FC GO**

### BRE134510 - Tino fein

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, fein, sehr zart.

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



### BRE134520 - Tino pepe rosa

Peso: 200/220 g

Descrizione: dia, aroma caratterizzato dal pepe rosa con leggera piccantezza.

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D FC GO**

### BRE134520 - Tino rosa Pfeffer

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: Eigencharakter durch die Zugabe von rosa Pfeffer. Ist sehr leicht pikant.

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



### BRE134550- Tino Finocchio

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di finocchio

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D**

### BRE134550 - Tino Wildfenchel

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Fenchel

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



### BRE134530 - Tino peperoncino

Peso: 200/220 g

Descrizione: prodotto con carni suine nazionali a macinatura media con aggiunta di peperoncino. E' ottimo sia per la pizza che per gli amanti del piccante

**Non contiene glutine e derivati del latte**

**D FC GO**

### BRE134530 - Tino Chili

Gewicht: 200/220 g

Beschreibung: aus italienischen Schweinen, mittelgrob, mit Zugabe von Chili. Ist prima auf der Pizza und eignet sich für die, die das Scharfe lieben.

**Ohne Milchprodukte, glutenfrei**



## Salumi da banco - Schnittware



### **MAL134102 - Spianata romana**

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *2 kg*

Descrizione: *salame di tradizione romana a macinatura fine, addolcita con lardelli quadrati. Insaccata in budello naturale e stagionata in gabbie che ne conferiscono la tipica forma piatta, è magra e di sapore dolce.*

**Disponibile su prenotazione.**

### **MAL134102 - Spianata romana**

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *2 kg*

Beschreibung: *typische Salami aus der römischen Tradition grobkörnige Salami mit quadratischen Fettstücken. Sie wird in Holzkassetten gelagert, daher die flache Form.*

**Verfügbar auf Vorbestellung**



### **MAL134100 - Spianata calabra s.v.**

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *2 kg - spellata, sottovuoto*

Descrizione: *salame della tradizione calabrese, è speziato con peperoncino calabro, insaccato in bondeana e schiacciato durante la stagionatura*

### **MAL134100 - Salami Spianata calabra**

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *2 kg - enthaut, vacuum verp.*

Beschreibung: *eine Spezialität aus Kalabrien, diese wird mit peperoncino aus Kalabrien gewürzt. Sie wird in Naturdarm gereift und gepresst.*



### **MAL134110-Salame T. Milano S 3/4 kg**

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *3,2 kg*

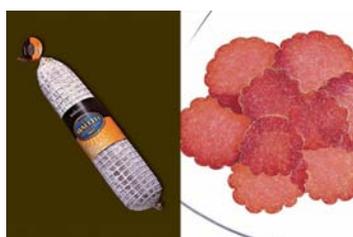
Descrizione: *salame tradizionale di calibro grosso e regolare, ha grana tipica a chicco di riso ed è particolarmente dolce*

### **MAL134110 - Mailänder Salami**

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *3,2 kg*

Beschreibung: *diese Salami hat traditionell einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist grobkörnig und mild.*



### **MAL134015-Salame ungherese 3/4 kg**

### **MAL134170-Salame ungherese 300 g**

Provenienza: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Peso: *3,2 kg / 300 g*

Descrizione: *salame della tradizione mitteleuropea. Ha calibro grosso e regolare, macinatura finissima conciata con un pizzico di paprika e leggera affumicatura naturale. **Ungherese 300 g su ordinazione***

### **MAL134015 - Salami T. ungarische**

### **MAL134170 - Salami T. ung. 300 g**

Herkunft: *Castelnuovo Rangone (MO)*

Gewicht: *3,2 kg / 300 g*

Beschreibung: *diese Salami hat eine mitteleuropäische Tradition. Auch diese hat einen Durchmesser von zirka 10 cm. Sie ist sehr feinkörnig, mit Paprika aromatisiert und wird leicht angeräuchert. **Salami 300 g ist auf Vorbestellung verfügbar.***

## Schüttelbrot

**Lo Schüttelbrot** è il pane secco, tondo e speziato tipico dell'Alto Adige. Oggi gli ingredienti sono acqua, farina di segale, farina di grano tenero, lievito, sale, semi di finocchio e trigonella. Un tempo si impastavano quelli disponibili al maso per fare scorte di pane. Lo Schüttelbrot selezionato per Breon è lavorato a mano per una croccantezza unica,

è equilibratamente speziato ed accompagna piatti di salumi affumicati e non, formaggi, zuppe, gulasch e arrosti. Anche da solo, come snack o "scacciafame" è insuperabile.



**Das Schüttelbrot** ist das charakteristische runde, getrocknete Brot aus Südtirol. Die Zutaten sind Wasser, Roggenmehl, Weichweizenmehl, Hefe, Salz, Fenchelsamen und Bockshornklee. Früher wurden die den Bauern zur Verfügung stehenden Zutaten zu einem Teig vermengt, um somit den Brotvorrat aufzufüllen.

Das für Breon ausgesuchte Schüttelbrot ist handgeschüttelt für eine einzigartige Knusprigkeit und zudem ausgewogen gewürzt. Es eignet sich besonders zu Wurstwaren und Käse, sowie zu Gulasch, Suppen und Braten, aber auch als Snack für zwischendurch.

**D**  
**FC**  
**GO**



**BRE505010 - Schüttelbrot Venosta Bio 150 g**

Provenienza: Alta Val Venosta - Alto Adige  
 Confezione: 3pz/150 g - ct. da 10 pz  
 Ingredienti: farina bio di grano tenero tipo 0, acqua, lievito biologico, sale, semi di finocchio biologico e trigonella biologica

**BRE505010 - Bioschüttelbrot 150 g**

Herkunft: Vinschgau - Südtirol - Italien  
 Verpackung: 3 St. / 150 g - 10 St. je Karton  
 Zutaten: Bio-Weizenmehl Typ "0", Wasser, Bio-Naturhefe, Salz, Bio-Fenchelsamen, Bio-Bokshorn

**D**  
**FC**  
**GO**



**BRE505080 - Schüttelbrot bio con Kamut 155 g**

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige  
 Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz  
 Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con il 30% di farina di Kamut bio.

**BRE505080 - Bioschüttelbrot mit Kamut 155 g**

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien  
 Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton  
 Beschreibung: traditionell handgeschüttelt, mit 30% Anteil an biologischen Kamutmehl.

**D**  
**FC**  
**GO**



**BRE505070 - Schüttelbrot Integrale 155 g**

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige  
 Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz  
 Descrizione: lavorato tradizionalmente a mano, con farine integrali di: farro (40%), grano tenero (10%) e segale (10%).

**BRE505070 - Vollkornschüttelbrot 155 g**

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien  
 Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton  
 Beschreibung: traditionell handgeschüttelt mit Dinkelmehl (40%), Weichweizenmehl (10%) und Roggenmehl (10%)

**D**  
**FC**  
**GO**



**BRE505060 - Schüttelbrot Vall'Isarco 155 g**

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige  
 Confezione: 3pz/155 g - ct. da 15 pz

**BRE505060 - Eisacktaler Schüttelbrot 155 g**

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien  
 Verpackung: 3 St. / 155 g - 15 St. je Karton

**FC**  
**GO**

**BRE505100 - Schüttelbrot Vall'Isarco 330 g**

Provenienza: Valle Isarco - Alto Adige  
 Confezione: 3pz/330 g - ct. da 12 pz  
 Descrizione: lavorato a mano, con il 70% di farina di segale

**BRE505100 - Eisacktaler Schüttelbrot 330 g**

Herkunft: Eisacktal - Südtirol - Italien  
 Verpackung: 3 St. / 330 g - 12 St. je Karton  
 Beschreibung: Traditionell handgeschüttelt mit 70 % Anteil Roggenmehl



**SAL386000 - Oliven "Bella di Cerignola" in Salzlake 170g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



**SAL386010 - Oliven "Castelvetrano" in Salzlake 170g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



**SAL386210 - Oliven "Castelvetrano" entkernt in Salzlake 140g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.



**SAL386230 - Oliven "Leccino" entkernt und gewürzt 140g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.



**SAL386120 - Oliven "Giarraffa" gewürzt 170g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 170g - 12 St. je. Kt.



**SAL386300 - Entkernte Oliven Mix 140g**

Herkunft: Castel Madama (RM) - Italien  
Verpackung: 140g - 12 St. je. Kt.

**SAL000000 - Display Salviani 1 St.**



Risotti - Glutenfree - Risotti



### **PAR600110 - Risotto mediterraneo**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Risotto alle verdure - Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600110 - Risotto mediterraner Art**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Risotto mit Gemüse - Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem



### **PAR600112- Risotto al radicchio**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600112- Radicchio Risotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



### **PAR600181 - Risotto al tartufo**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600181 - Trüffelrisotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



### **PAR600981 - Risotto ai pomodorini**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600981 - Kirschtomatenrisotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



### **PAR600180 - Risotto al limone**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600180 - Zitronenrisotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



### **PAR600764 - Risotto alle rape rosse**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600764 - Rote Rüben Risotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.



### **PAR600944 - Risotto ai fiori di zucca**

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz  
Senza Glutine  
**Dall'orto di Nonna Giulia:** con riso Carnaroli italiano e verdure coltivate, lavorate ed essicate in azienda.

### **PAR600944 - Kürbisblumenrisotto**

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton  
Glutenfrei  
**Aus dem Garten von Oma Giulia:** mit Italienischem Carnaroli Reis und Gemüse aus dem Bauernhof von Casale Paradiso.

## Zuppe - Suppen



### PAR600086 - Zuppa paradiso 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

**Senza glutine.** Zuppa con cicerchie, fave, lenticchie, soja, fagioli azuchi, fagioli bianchi tondini, fagioli cannellini, fagioli neri, fagioli dall'occhio, fagioli borlotti, ceci messicani.

### PAR600086 - Suppe "paradiso" 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

**Glutenfrei.** Suppe mit Saat-Platterbsen, Saubohnen, Soja, rote Bohnen, schwarze Bohnen, Cannellini Bohnen, Borlotti Bohnen, mexikanische Kicherbsen, Linsen.

## Polenta - Glutenfree



### PAR540318 - Polenta bianca 300 g

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540318 - Weiße Polenta 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



### PAR540302 - Polenta b.ca a/ castagne

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540302 - Weiße Polenta/Kastanien

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



### PAR540301 - Polenta bianca c/porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540301 - Weiße Polenta/Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



### PAR540000 - Polenta con porcini

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540000 - Polenta mit Steinpilze

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



### PAR540151 - Polenta con tartufo

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540151 - Polenta mit Trüffel 300 g

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei



### PAR540001 - Polenta del contadino

Confezione: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

Senza Glutine

### PAR540001 - Polenta Bauernart

Verpackung: Beutel 300 g - 12 St. je Karton

Glutenfrei

## Lingue di suocera 300g - Schwiegermutterzungen 300g



### FOG505000 - Lingue di suocera 300 g

Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.

Confezioni: sacchetto 300 g - ct. da 12 pz

### FOG505000 - Schwiegermutterzungen

Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend.

Verpackung: 300 g Beutel - 12 St. je Kt.

## Lingue di suocera 200g - Schwiegermutterzungen 200g



### FOG505340 - Lingue di suocera al rosmarino 200 g

Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

Confezioni: vaschetta 200 g+ sacchetto ct. da 12 pz

### FOG505340 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin 200 g

Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.



### FOG505310 - Lingue del diavolo 200 g

Descrizione: piccanti con peperoncino

### FOG505320 - Lingue di suocera al Fleur de Sel 200 g

Descrizione: con sale di Ibiza in superficie.

Confezioni: vaschetta 200 g+ sacchetto ct. da 12 pz

### FOG505310 - Schwiegermutterzungen Scharf 200 g

Beschreibung: scharf mit Chili

### FOG505320 - Schwiegermutterzungen mit Fleur de Sel 200 g

Beschreibung: mit Ibiza Meersalz in der Oberfläche

Verpackung: 200 g Schale + Beutel 12 St. je Kt.

## Lingue di suocera 150g - Schwiegermutterzungen 150g



### D FOG505500 - Linguine suocera 150 g

Descrizione: classiche, sfiziose e fragranti.

Confezioni: vaschetta + sacc - 20 pz x ct.

### FOG505500 - Schwiegermutterz. 150 g

Klassisch, schmackhaft und duftend.

Verpackung: Schale + Beutel - 12 St. je Kt.



### D FOG505520 - Linguine di suocera al rosmarino 150 g

Descrizione: aromatizzate con rosmarino.

### FOG505550 - Linguine cipolla di Tropea 150 g

Descrizione: aromatizzate con cipolla rossa di Tropea Calabria Igp, inconfondibili.

### FOG505520 - Schwiegermutterzungen mit Rosmarin 150 g

Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt.

### FOG505550 - Schwiegermutterzungen mit Zwiebel 150 g

Beschreibung: mit Rote Zwiebel aus Kalabrien (cipolla rossa di Tropea Calabria g.g.A.)

## Mini Lingue suocera 100g - Mini Schwiegermutterzungen 100g



### D FOG505600 - Mini lingue suocera 100 g

Descrizione: le classiche in formato mignon

### FOG505610 - Mini lingue di suocera integrali 100 g

Descrizione: con farina integrale

Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

### FOG505600 - Mini Schwiegermutterzungen 100 g

Beschreibung: klassisch, schmackhaft und duftend, in Mini-Version

### FOG505610 - Mini Schwiegermutterzungen Vollkorn 100 g

Beschreibung: mit Vollkornmehl

Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.



## Grissini



**D** **FOG505200 - Rubatà Piemonte 200 g**

Descrizione: classici.

**FOG505200 - Grissini Rubatà Piemont**

Beschreibung: klassisch



**FOG505220 - Rubatà con olive 200 g**

Descrizione: aromatizzati con olive taggiasche.

**FOG505220 - Grissini Rubatà mit Oliven**

Beschreibung: mit taggiasca Oliven gewürzt



**FOG505230 - Rubatà rosmarino 200 g**

Descrizione: aromatizzati con rosmarino.

**FOG505230 - Grissini Rubatà Rosmarin**

Beschreibung: mit Rosmarin gewürzt



**FOG505210 - Rubatà sesamo 200g**

Descrizione: con semi di sesamo.

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 12 pz

**FOG505210 - Grissini Rubatà Sesam**

Beschreibung: mit Sesam gewürzt

Verpackung: 200 g Beutel - 12 St. je Kt.



**D** **FOG505700 - Mini Rubata 100 g**

Descrizione: classici in formato mignon.

Confezioni: sacchetto 100 g - ct. da 20 pz

**FOG505700 - Mini Rubata 100 g**

Beschreibung: klassisch, in Mini-Version

Verpackung: 100 g Beutel - 20 St. je Kt.



**D** **FOG505100 - Grissini stirati a mano**

Descrizione: classici e friabili.

**FOG505100 - Grissini stirati 200 g**

Beschreibung: handgestreckt, klassischer Geschmack



**FOG505110 - Grissini stirati al mais**

Descrizione: con farina di mais.

**FOG505110 - Grissini stirati mit Mais**

Beschreibung: mit Maismehl.



**D** **FOG505410 - Grissini stirati integrali**

Descrizione: con farina integrale

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

**FOG505410 - Grissini stirati Vollkorn**

Beschreibung: mit Vollkornmehl.

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.



**D** **FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g**

Descrizione: friabile e gustoso, con l'1% di olio extravergine di oliva 100% italiano, senza strutto.

**FOG505120 - Grissini stirati H2O 200 g**

Beschreibung: ohne Schmalz, mit 1% Italienischem Extra-Vergine Olivenöl.



**FOG505130 - Grissini stirati H2O con sesamo 200 g**

Descrizione: aromatizzati con semi di sesamo

Confezioni: sacchetto 200 g - ct. da 24 pz

**FOG505130 - Grissini stirati H2O mit Sesam 200 g**

Beschreibung: mit Sesam gewürzt

Verpackung: 200 g Beutel - 24 St. je Kt.

## L'azienda

La famiglia Triveri gestisce dal 1958 l'omonima azienda conserviera con sede a San Salvo (CH). L'azienda è specializzata nella lavorazione di verdure sottolio e nella trasformazione del pomodoro. Il punto di forza dell'azienda è dato dalla lavorazione rigorosamente artigianale di verdure fresche di stagione, realizzato però da una struttura produttiva di buone dimensioni. Il risultato è un'elevata qualità accompagnata dal mantenimento dello standard nel tempo e da un interessante rapporto qualità/prezzo. A ciò si aggiungono un marchio (L'orto di Beppe) ed un'immagine rustica e casereccia, volti a conquistare rapidamente la fiducia del consumatore.



Nonno Beppe

La produzione comprende pelati e passata in vetro, una linea di sughi rossi vegetali e una gamma di verdure mediterranee conservate in olio d'oliva. Il prodotto all'interno dei vasetti è ben visibile e l'etichetta è in italiano e tedesco.

Questa linea è particolarmente interessante per integrare l'assortimento del punto vendita con una vasta gamma di ottimi prodotti, dall'immagine accattivante e dal prezzo equilibrato.

## La produzione

Una parte della struttura aziendale viene dedicata alla produzione ed al confezionamento artigianale di verdure di stagione lavorate dal fresco. Questo fattore incide favorevolmente sul mantenimento dello standard qualitativo oltre che costi limitati, a tutto vantaggio di un equilibrato rapporto qualità/prezzo del prodotto.

### Linee di prodotti:

- **verdure sott'olio:** verdure lavorate dal fresco in olio d'oliva
- **linea rossa:** pomodori pelati, passata di pomodoro, sughi vegetali a base di pomodoro, specialità realizzate in collaborazione con la famiglia Triveri
- **Olive:** proposte in diverse varietà e conce

## Das Unternehmen

Seit dem Jahr 1958 führt die Familie Triveri das gleichnamige Unternehmen mit Sitz in San Salvo (CH). Schwerpunkt des Unternehmens ist die Verarbeitung der Tomaten und das Einlegen in Öl und Essig von Gemüse. Das Gemüse wird saisonal von Hand verarbeitet. Die Produktionsstätte ist dem Geist der Zeit angepasst und somit können qualitative, hochwertige Produkte an den Mann gebracht werden. Qualitative Handarbeit mit einem interessanten Preis/Leistungsverhältnis gepaart mit einem rustikalen Erscheinungsbild der Marke sind Teil des Erfolgskonzeptes in der Kundengewinnung. Die Produktion umfasst Tomatensaucen im Glas, verschiedene rote Saucen und mediterranees in Öl gelegtes Gemüse. Das Produkt ist durch das Glas gut sichtbar und die Etikette ist sowohl in Deutsch als auch in Italienisch verfasst. Dieses sehr interessante Produkt, kann ein bereits breitgefächertes Angebot von sehr guten Produkten durch sein ansprechendes

Erscheinungsbild und den ausgeglichenen Preis noch weiter aufwerten.

### Die Produktion

Ein Teil des Unternehmens ist vollständig der Produktion und der handwerklichen Abpackung des frischen Saisongemüse gewidmet. Diese Faktoren haben einen positiven Einfluss auf den Erhalt des Qualitätsstandards und limitieren zugleich die Produktionskosten, was wiederum zu ein ausgeglichenes Preis/Leistungsverhältnisses des Produktes führt.

### Produktlinien:

#### Eingelegtes Gemüse

In Öl eingelegtes frisches Gemüse

#### Rote Linie:

Pelattomaten, Tomatensugo, Sugo auf Tomatenbasis, Spezialitäten aus der Zusammenarbeit mit der Familie Triveri

#### Oliven:

verschiedene Sorten und Arten



## Verdure in olio - Gemüse in Olivenöl

**TRI335501 - Aglio al peperoncino**

**TRI335500 - Aglio in olio d'oliva** **D FC GO**

**TRI335501 - Chli Knoblauch in Öl**

**TRI335500 - Knoblauch in Olivenöl**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI329020 - Carciofini al balsamico**

**TRI329000 - Carciofi alla brace** **FC GO**

**TRI329010 - Carciofi alla Caterina** **FC GO**

**TRI329020 - Artischocken balsamessig**

**TRI329000 - Artischocken gegrillt**

**TRI329010 - Artischocken Caterina**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI320000 - Antipasto mediterraneo** **D FC GO**

**TRI320000 - Antipasto mediterr. Art**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI320010 - Giardiniera ortolana**

**TRI320010 - Gemüse Mischung in Öl**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI368000 - Pomodori secchi in olio** **D FC GO**

**TRI368000 - Getrocknete Tomaten in Öl**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



## Linea rossa - Tomatensaucen



**TRI368600 - Pomodori pelati**

**FC GO**

**TRI368600 - Tomaten pelati**

Confezione: vaso vetro 580 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 580 ml - 6 St. je Kt.



**TRI368530 - Polpa di pomodoro**

**TRI368530 - Tomatenpulpe**

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.



**TRI368510 - Passata pomodoro**

**D FC GO**

**TRI368510 - Passierte Tomaten**

**TRI368515 - Passata pomod./basilico**

**TRI368515 - Pass. Tomaten Basilikum**

Confezione: bottiglia 750 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Flasche 750 ml - 6 St. je Kt.



**TRI660000 - Sugo al basilico**

**D FC GO**

**TRI660000 - Tomatensauce Basilikum**

**TRI660010 - Sugo alle melanzane**

**D FC GO**

**TRI660010 - Tomatens. Auberginen**

**TRI660020 - Sugo ai peperoni**

**D FC GO**

**TRI660020 - Tomatensauce Peperoni**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI660030 - Sugo alle olive**

**D FC GO**

**TRI660030 - Tomatensauce Oliven**

**TRI660050 - Sugo all'arrabbiata**

**D FC GO**

**TRI660050 - Tomatensauce arrabbiata**

**TRI660060 - Sugo ai funghi**

**D FC GO**

**TRI660060 - Tomatensauce Pilze**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.



**TRI660070 - Sugo ai carciofi**

**D FC GO**

**TRI660070 - Tomatens. Artischocken**

**TRI660080 - Sugo all'ortolana**

**D FC GO**

**TRI660080 - Tomatensauce Gemüse**

Confezione: vaso vetro 314 ml - ct. da 6 pz

Verpackung: Glas 314 ml - 6 St. je Kt.

## L'azienda

Fin dal 1885 Giuseppe Sebaste creò dolci d'eccellenza, ispirati alla tradizione ed alla Nocciola Piemonte IGP.



La quinta generazione della Famiglia Sebaste  
Die 5. Generation der Familie Sebaste

La sua famiglia, oggi arrivata alla quinta generazione, continua a raccontare emozioni: la passione per un antico mestiere, l'amore per i luoghi d'origine, la valorizzazione dei frutti del territorio. Una realtà dove il rispetto della tradizione e la ricerca di innovazione convivono ogni giorno. Antica Torroneria Piemontese significa artigiani in continua evoluzione.



Provincia di Cuneo

Molti degli addetti alla produzione vantano un'esperienza ultra ventennale e i giovani ne ereditano l'esperienza e l'orgoglio del lavoro. L'occhio esperto degli appassiona-

ti tecnici di laboratorio non potrà mai essere sostituito, tant'è vero che i macchinari usati in produzione sono ideati, progettati, brevettati e costruiti in azienda per concepire il lavoro come in un grande laboratorio di pasticceria.



L'amore per il prodotto - Die Liebe zum Produkt

All'Antica Torroneria Piemontese non si ricercano velocità e risparmio, ma si insegue continuamente il miglior risultato finale, applicando giusti tempi e giuste temperature nella lavorazione per ottenere **l'eccellente qualità dei prodotti e il mantenimento degli aromi e dei profumi naturali.**

## Das Unternehmen

Bereits seit dem Jahr 1885 zaubert Giuseppe Sebaste vorzügliche an der Tradition und der Piemonte Haselnuss IGP (Nocciola Piemonte IGP) inspirierte Süßspeisen.

Seine Familie schenkt uns, mittlerweile schon seit fünf Generationen, Emotionen: die Leidenschaft für ein antikes Handwerk, die Liebe zu den Herkunftsorten, die Aufwertung der Früchte des Territoriums.

Der Respekt für die Tradition und die ständige Suche nach Neuem formen den Alltag des Unternehmens.

Ein Großteil der Mitarbeiter in der Produktion glänzen durch ihre mehr als zwanzigjährige Erfahrung, welche sie mit viel Enthusiasmus und Stolz an die jüngeren Mitarbeiter weitergeben.



I collaboratori della produzione  
Die Mitarbeiter der Produktion

Das geschulte Auge der leidenschaftlichen Labortechniker kann durch nichts ersetzt werden; selbst die in der Produktion benutzten Maschinen

sind so konzipiert, entwickelt und gebaut, dass der gesamte Arbeitsablauf einem großem Konditorei Laboratorium ähnelt



In der "Antica Torroneria Piemontese" sucht man nicht die Schnelligkeit und die Ersparnis, sondern legt besonderen Wert darauf das beste Endprodukt zu erhalten in dem sowohl Zeiten als auch Temperaturen zur Verarbeitung strikt eingehalten werden, **um somit eine exzellente Qualität des Produktes zu erhalten sowie Aromen und die natürlichen Geschmacksnoten beizubehalten.**



## Tartufi



### **TOR780040 - Tartufo bianco 200 g**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780040 - Tartufo weiß 200 g**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

**Glutenfrei**



### **TOR780050 - Tartufo nero dolce 200 g**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780050 - Tartufo schwarz 200 g**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

**Glutenfrei**



### **TOR780015 - Tartufo extranero 200 g**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780015 - Tartufo extra schwarz**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

**Glutenfrei**



### **TOR780090 - Tartufo stracciatella 200g**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780090 - Tartufo Stracciatella**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

**Glutenfrei**



### **TOR780080 - Tartufo cappuccino**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780080 - Tartufo Cappuccino**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

**Glutenfrei**



### **TOR780030 - Tartufo pistacchio 200 g**

Confezione: sacchetto 200 g - ct da 12 pz

**Prodotto senza glutine**

### **TOR780030 - Tartufo Pistazie 200 g**

Verpackung: Beutel 200 g - 12 St. je Kt.

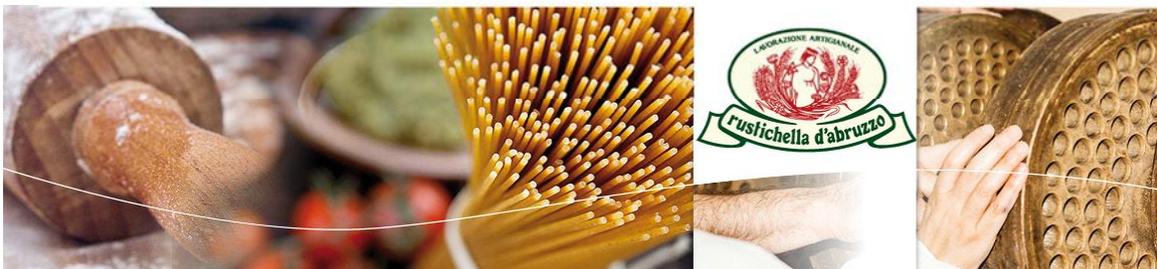
**Glutenfrei**



# RUSTICHELLA

## PREMIUM PASTA AUS ABRUZZO

*Ihr Pasta-Lieferant*



### **RUSTICHELLA D'ABRUZZO** seit 1924 in ITALIEN

Die Region „Abruzzo“ im Süden Italiens wird oft auch als die Kornkammer Italiens bezeichnet. Hier wird der vor allem der Hartweizen angebaut und es sind einige Pastaproduzenten angesiedelt.  
Die Pasta-Manufaktur wurde 2014 schon 90 Jahre alt! Gegründet wurde sie von Gaetano Sergiacomo und wird heute von seinem Enkel Gianluigi Peduzzi weitergeführt.



## Was ist so besonders an Rustichella d'Abruzzo?

- ✓ Ausgewählte und zertifizierte Weizensorten mit hohem Protein-Gehalt
- ✓ „Artisan Pasta“ – traditionell hergestellte Pasta
- ✓ Es werden Bronze-Formen für die perfekte Struktur verwendet.
- ✓ Langsamer Trocknungsprozess bei niedriger Temperatur
- ✓ Die Pasta weist eine sehr raue Struktur auf, was sie sehr besonders macht.
- ✓ Exzellenter Geschmack
- ✓ Kombination aus traditionellen Methoden und modernster Technologie.
- ✓ Respektvoll gegenüber der Umwelt.
- ✓ 100 % recycelbare Verpackung und Verwendung von natürlicher Tinte.
- ✓ Ein italienisches Familienunternehmen seit 1924.

## SPEZIALITÄTEN



**SPAGHETTINI**  
Klassische Spaghettinudel

**Einheit**  
  
Karton  
20 x 500 g



**LINGUINI**  
Flache Spaghettinudeln

**Einheit**  
  
Karton  
20 x 500 g



**TAGLIATELLE**  
Eierbandnudeln

**Einheit**  
  
Karton  
12 x 250 g



**PAGLIA e FIENO**  
Eierbandnudeln grün und gelb

**Einheit**  
  
Karton  
12 x 250 g



**LAGANELLE al LIMONE**  
Eierbandnudeln mit Limone

**Einheit**  
  
Karton  
12 x 250 g



**NIDI TAGLIATELLE**  
Dünne Bandnudeln in Nestern

**Einheit**  
  
Karton  
12 x 500 g



# SPEZIALITÄTEN



**FETTUCINE**  
Schmale Eierbandnudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 250 g



**PAPARDELLE**  
Breite Eierbandnudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 250 g



**TAGLIONLINI**  
Feine Eierbandnudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 250 g



**PENNE**  
Federkielnudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 500 g



**LINGUETTE BOX**  
Handgezogene flache Spaghettinudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 250 g



**NASTRINI BOX**  
Handgezogene schmale Bandnudeln

**Einheit**  
Karton  
12 x 250 g



**SUGO**  
In den Sorten: Basilico, Napoletana oder Arrabiata

**Einheit**  
Karton  
12 x 270 g



**RISOTTO ARBORIO**  
Risotto-Reis

**Einheit**  
Karton  
10 x 1000 g

WIR HABEN DIESES  
**AUSGEWÄHLTES SORTIMENT**  
AM LAGER

**Bestelltag: täglich**  
Lieferung: täglich



*unsere Sara war für Euch vor Ort*



*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*



Bitte beachten:  
Bei Artikeln aus dem Gesamtkatalog  
kann es zu längeren Lieferzeiten kommen!



# KRÖSWANG

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

*Ihr Frischelieferant*



## **KRÖSWANG IN GRIESKIRCHEN**

Seit über 40 Jahren beliefert KRÖSWANG Gastronomie, Hotellerie und Großküchen mit frischen und tiefgekühlten Lebensmitteln und das mittels einer unschlagbaren Logistik.



**Das Sortiment umfasst 2.500 frische und tiefgekühlte Lebensmittel –  
von A wie Almochenfleisch bis Z wie Zanderfilet.  
Jeder Artikel wurde streng qualitätsgeprüft**

**Geflügel, Fleisch, Wurst und Schinken, Fisch & Meeresfrüchte, Obst, Salat und  
Gemüse, Feinkost, Convenience, Mehlspeisen und Süßes, Brot und Gebäck,  
Molkereiprodukte und Eier, Basisprodukte**

**DAS GANZE SORTIMENT  
ZUM KRÖSWANG PREIS  
OHNE MINDESTBESTELLWERT**

*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*



**Bestelltag: täglich**  
Lieferung: am übernächsten Tag



GOURMETS SEIT 1977.

# R&S Gourmets

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

*Ihr Premium-Lieferant*



## R&S Gourmets

### IN WALS – SIEZENHEIM

Die Erfolgsgeschichte von **R&S Gourmets** begann 1977 in Salzburg, als Prinz Heinrich Reuss und Miguel Spitzky den Grundstein für einen einzigartigen Lebensmittelhandel legten. Die beiden Firmengründer – deren Initialen bis heute im Unternehmensnamen erhalten sind – konzentrierten sich in den Anfangsjahren als Erste der Branche auf den Import von Spezialitäten und Raritäten aus aller Welt.

Nach und nach wurde das Sortiment über die Jahre erweitert und erfolgreich an die wachsenden Ansprüche der Gastronomen und Hoteliers angepasst. R&S Gourmets ist DER Partner für hochwertige Lebensmittel in der heimischen Spitzengastronomie.



## Das Sortiment umfasst eine Vielzahl an exklusiven Lebensmitteln

Seit beinahe vier Jahrzehnten ist er DER Lieferant von exklusiven internationalen und regionalen Spezialitäten in Österreich. Ob Alltägliches oder der Wunsch nach etwas Besonderem: Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Obst, Gemüse, Molkereiprodukte, Tiefkühlprodukte, Trockenwaren und vieles mehr bilden unser breites Sortiment. Dabei passt sich die Produktpalette laufend den Bedürfnissen der Kunden und den neuen Anforderungen am Markt an. Jedoch immer mit dem Fokus, die Frische und herausragende Qualität der Rohstoffe zu bewahren

## DAS GANZE SORTIMENT ZUM R&S PREIS

*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*



**Bestelltag: Montag**  
Lieferung: ab Donnerstag



# KARNERTA

Unsere Partnerschaft – Ihr Vorteil

*Ihr Frischelieferant*



## **KARNERTA IN BÜRS**

Karnerta ist ein wichtiger Partner in der Vorarlberger Gastronomie. Durch die langjährige Zusammenarbeit hat sich eine Partnerschaft entwickelt – dadurch können Sie profitieren.



**Frische hat bei Karnerta Tradition und guter Geschmack oberste Priorität. Schließlich geht es bei ihnen um die Wurst – sprichwörtlich.**

**Mehr als das: Der Name steht seit 1954 für Wurst – und Fleischspezialitäten von höchster Qualität. Das gilt auch für ihre Teigwaren, die zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen und Zutaten hergestellt werden. Als zuverlässiger Partner der Gastronomie sind sie für unser Kundenservice, rasche Lieferung und ein ausgezeichnetes Preis – /Leistungsverhältnis bekannt.**

**DAS GANZE SORTIMENT  
ZUM KARNERTA PREIS  
OHNE MINDESTBESTELLWERT**

*Gerne stellen wir Ihnen den Gesamtkatalog zur Verfügung*



**Bestelltag: täglich**  
Lieferung: am Folgetag



  
made in AUSTRIA

## HUNDEJAUSE IN GLANEGG seit 2013

Alles begann im Frühjahr 2013 durch einen kleinen Kerl namens **Berry**, der in das Leben mehrerer Familien gleichzeitig trat. Als man sah, was der kleine Kerl täglich verschlang und man die Inhaltsangaben verschiedener Verpackungen prüfte entschloss man sich, die Produktion von Hundeleckerlis selbst in die Hand zu nehmen.



## UNSERE EMPFEHLUNG

### HUNDEJAUSE QUELLOS – B.A.R.F. für unterwegs

Viele BARFer kennen das: Man fährt auf Urlaub und hat keine Kühlmöglichkeit für seine Tiefkühlprodukte. Unsere Lösung für das Wochenende unterwegs: Quellos. Quellos in einen Napf, kochendes Wasser darüber und schon wird es magisch. Die Quellos nehmen in kurzer Zeit das Wasser auf und vergrößern sich auf die 2 1/2-fache Größe. Die perfekte Fleischmahlzeit mit dem idealen Knochen- und Gemüseanteil.

## DAS HUNDEFUTTER-SORTIMENT

Best. Einheit	Artikel
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Hühner Hälse 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Truthahn Mägen 200g
120 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Jausenwürstchen 120g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Jausenchips 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Hühnerfüsse 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Truthahn Halsscheiben
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE Hühnermägen 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Jausensalami 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Wutzalan 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE BIO Mini Wutzalan 200g
100 g	VcBeut HUNDEJAUSE Hühnerinnenfiletstreifen 100g
75 g	VcBeut HUNDEJAUSE Quellos - Die BIO Wundertüte
450 g	VcBeut HUNDEJAUSE Quellos - Die BIO Wundertüte
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE Putenhalsstücke 200g
200 g	VcBeut HUNDEJAUSE Hühnerherzen 200g



## WEITERE ARTIKEL

	Best. Einheit	Artikel
400 g	Stück	Geflügel-Trainingswurst 400g
300 g	Stück	BIO-Geflügel Trainingswurst 300g
120 g	12 x 120 g	BIO Tubenpause 80g*
400 g	6 x 400 g	HUNDEJAUSE BIO Geflügel im Glas 400g**
400 g	6 x 400 g	HUNDEJAUSE BIO Geflügel Pur im Glas
400 g	6 x 400 g	HUNDEJAUSE BIO Rind im Glas 400g**
400 g	6 x 400 g	HUNDEJAUSE BIO Vital im Glas 400g**



## B.A.R.F.-Sortiment

	Best. Einheit	Artikel
250 g	Stück	B.A.R.F.-Hühner Jausenmix 250g
250 g	Stück	B.A.R.F.-Truthahn Jausenmix 250g
250 g	Stück	B.A.R.F.-Geflügel Jausenmix 250g
250 g	Stück	B.A.R.F.-Hühner Jausenmenü 250g
250 g	Stück	B.A.R.F.-Truthahn Jausenmenü 250g
250 g	Stück	B.A.R.F.-Geflügel Jausenmenü 250g



**Bestelltag: täglich**  
Lieferung: täglich

**Viele weitere B.A.R.F.-TIEFKÜHL-PRODUKTE auf Anfrage.**



WAS IST DRINNEN?  
100% NATÜRLICH  
NUR DAS BESTE!

Das Credo war klar: „Für unsere Racker nur das Beste und Gesundeste vom Geflügel“, um eine gute Ernährung sicherstellen zu können. Deshalb gibt es bei uns Produkte, die zu **100% aus Bio und zu 100% aus Geflügel** produziert werden. Außerdem garanTIERen wir auch für unsere **Jausenspezialitäten** nur die besten Inhaltsstoffe in unseren Produkten.

**Bernd Bodner**



Die Produkte von Hundejause sind durchdacht und ideal für unsere Vierbeiner. Egal ob am Hundeplatz, beim Spaziergang oder zu Hause. Ich habe mich selbst von den Produkten überzeugt und finde sie einfach genial und unsere Hunde lieben sie!



Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen

 05552 62649 Fax DW 5

 0664 104 87 35

 Rätikon Frischhandel

 [office@frischhandel.at](mailto:office@frischhandel.at)

**RÄTIKON**  
**FRISCHHANDEL**  
IHR REGIONALER FEINKOSTPARTNER

**Unsere Bürozeiten:**

Montag bis Freitag

05.00 bis 12.00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag geschlossen