

# Saisonspezialitäten Herbst 2011

Gültig von 29.08. bis 30.11.2011



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



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



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



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



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



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



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

## Frisches Wild



### Wild und frisch!

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

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



### Hirsch-Entrecôte

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



### Hirsch-Filet

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



### Hirsch-Schnitzel

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



### Hirsch-Eckstück

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



### Hirsch-Schulterbraten

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



### Hirsch-Geschnetzeltes

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



### Reh-Schnitzel

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



### Reh-Entrecôte

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



### Reh-Filet

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



### Reh-Schulter

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



### Reh-Rücken

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



### Reh-Geschnetzeltes

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

## Wildspezialitäten und Beilagen



### Herzhaftes in Premium und Standard.

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

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



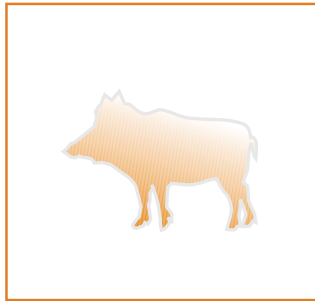
### Hirsch-Pfeffer

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



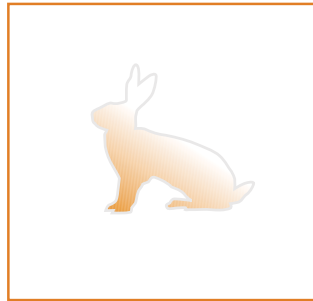
### Reh-Pfeffer

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



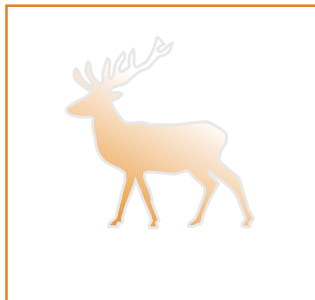
### Wildschwein-Pfeffer

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



### Wildhasen-Pfeffer

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



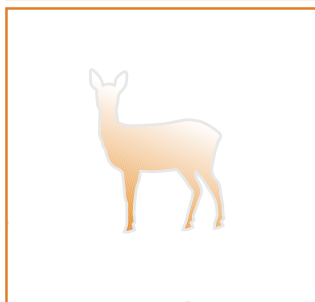
### Hirsch-Pfeffer Standart

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



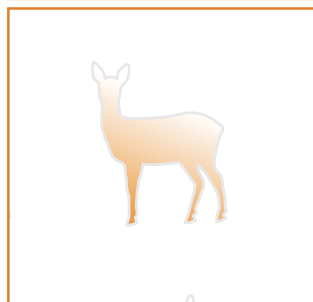
### Hirsch-Pfeffer Premium

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



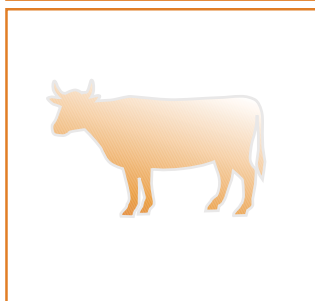
### Reh-Pfeffer Standart

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



### Reh-Pfeffer Premium

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



### Rinds-Pfeffer

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



### Spätzli frisch

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



### Glasierte Kastanien

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



### Rotkraut gekocht

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

## Metzgete



### Nach traditionellen Rezepturen mit Geschmacksgarantie.

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

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



Quelle Proviande

### Blutwurst

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



Quelle Proviande

### Leberwurst

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



### Schweinszüngli

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



### Rindszunge

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



### Rindszunge

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



### Wädli gesalzen

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



### Salzspeck

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



### Magerspeck

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



### Schweins- Brustspitzli 1/2

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



### Sauerkraut

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



### Sauerrüben

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



### Swiss Mix

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

## Wanderzeit



### Ausgezeichnet in jeder Höhe.

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

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



### **Bauernschüblig schwarz**

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



### **Mini Bauernschüblig schwarz**

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



### **Appenzellerli**

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



### **Landjäger**

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



### **Appenzeller Pantli**

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



### **Bündner Trockenfleisch 1/2**

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



### **Bündner Salsiz**

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



### **Doppelsalsiz**

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



### **Salametti**

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



### **Speck küchen- geräuchert**

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



### **Chämisalami**

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



### **Rauchfägelri**

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

## Kunterbuntes zur Herbstzeit



### Das Beste aus dem Füllhorn des Herbstes!

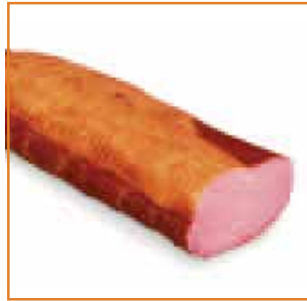
So bunt wie die Herbstblätter an den Bäumen, so vielfältig präsentiert sich jetzt das Füllhorn aus der Fleisch- und Wurstküche. Diese Vielfalt haben wir für Sie eingefangen. Jedes einzelne Angebot mit unverwechselbarem Geschmack und in einzigartiger Qualität sorgfältig ausgesucht.

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



### Rippli geräuchert

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



### Rippli geräuchert

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



### Beinschinken küchengeräuchert

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



### A\*N Saucisson fumé

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



### Braumeister Rauchschnitten 1/2

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



### Braumeister Rauchspeck 1/2

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



### Hirsch Trockenfleisch (EU)

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



### Salami Sarello Tipo Milano

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



### Rauchhamme 1/2

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



### Bauernspeck 1/2

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



### Bündnerfleisch Eckstück 1/2

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



### Bündner Rohschinken 1/2

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

# Eine herzhafte Auswahl für den Herbst.

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



Braumeister Rauchschinken



**F&W**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-9015 St. Gallen-Winkeln  
www.fuw-stgallen.ch

Telefon: 071 313 32 11  
Telefax: 071 313 32 43  
info@fuw-stgallen.ch



**Gattiker**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-8807 Freienbach SZ  
www.gattiker.ch

Telefon: 055 416 41 11  
Telefax: 055 410 36 15  
info@gattiker.ch



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



**Gemperli**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-9015 St.Gallen-Winkeln  
www.gemperli.ch

Telefon: 071 313 72 72  
Telefax: 071 313 72 50  
info@gemperli.ch



**Reber**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-3550 Langnau i.E.  
www.reber-fleischwaren.ch

Telefon: 034 409 77 00  
Telefax: 034 409 77 99  
info@reber-fleischwaren.ch



**Suttero**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-9201 Gossau  
www.suttero.ch

Telefon: 071 313 71 71  
Telefax: 071 313 71 97  
info@suttero.ch



**Viaca**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-6232 Geuensee  
www.viaca.ch

Telefon: 041 926 37 37  
Telefax: 041 926 37 25  
info@viaca.ch