

UNSERE HERKUNFT

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

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

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

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





UNSER UNTERNEHWEN

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

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

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

Seit unser Unternehmen 1980 als kleine Metzgerei gegründet wurde, hat es sich im Jahre 2007 zu einer industriellen Wurstwaren Firma gewandelt, die ihren handwerklichen Charakter beibehalten hat. Jedes unserer Produkte kann dies bezeugen, denn alle setzen sich zusammen aus: erstklassigen und kontrollierten Rohstoffen, auf Vertrauen aufgebaute Arbeitsbeziehungen mit den Tierzüchtern und alten Familienrezepten, die genauestens befolgt werden.

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











über 10.000 tonnen pro Jahr PRODUKTION

über 70 ANGESTELLTE

über 25.000 M² PRODUKTIONSFLÄCHE

DIE ZUTATEN

ewürze und Aromen sind ein wesentlicher Bestandteil des reizvollen Geschmacks und des betörenden Duftes unserer Wurstwaren. Jedes Produkt hat seine eigene Gewürzmischung.

Die **GEWÜRZE** sind in der Norm getrocknet, um deren aromatische Substanzen zu konzentrieren. Hierbei sind besonders schwarzer und weißer Pfeffer, Chilischoten und Wacholder zu erwähnen.

Die **AROMEN** werden aus natürlich aromatischen Pflanzen gewonnen. Die für die Wurstwarenherstellung am meisten genutzten sind: Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer, Fenchel und Majoran.

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

Die Aufschnittwaren wie Speck, Kaminwurzen und Würste werden sehr langsam über Buchenholz leicht geräuchert und im Wechsel mit viel frischer Luft gereift. Genau in diesen Gewürzmischungen und dem Räuchervorgang fügen wir unseren Produkten eine persönliche Note hinzu.









UNSERE PRODUKTIONSKETTE

Von der Aufzucht bis zur Auslieferung: Unsere Produktionskette wird stets streng kontrolliert. Die Tiere werden ab ihrer Geburt immer wieder auf ihre Gesundheit geprüft. Das Fleisch wird dann gewissenhaft und nach alter Familientradition weiterverarbeitet. Die daraus resultierenden unvergleichlichen Produkte sind unser ganzer Stolz.



NATÜRLICHE FUTTERMITTEL, RESPEKT UND PFLEGE DER TIERE





GEWISSENHAFTE VERARBEITUNG

unter dem wachsamen Auge von Herrn Pfitscher



KONTROLLE ALLER VERPACKUNGSSTUFEN



VERTRIEB VON PERSONALISIERTEN MENGEN

QUALITAT UND ZERTIFIZIERUNGEN

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

Wir respektieren die Tradition, aber nutzen die neuesten Produktionsmethoden

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

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







Im Jahr 2017 und 2019 wurden wir vom gastronomischen Führer "l'Espresso" ausgewählt und als eines der 23 besten Wurstwaren ausgezeichnet: "Salumi d'Italia 2017" und Salumi d'Italia 2019".



















UNSERE AUSWAHL

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

Der Speck

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

Würste und Kochschinken

Für die Herstellung unserer Würste werden verschiedene Fleischstücke genutzt, je nach Art des Endprodukts. Die Fleischmasse für die Würste, das Brät, wird in Naturdarm gefüllt und in Öfen geräuchert und gekocht. In unserer Produktpalette führen wir auch Würste ohne Darm.

Die Aromatisierungen und verschiedenen Rezepte ermöglichen es uns Ihnen Würste mit verschiedensten Geschmacksrichtungen und Eigenschaften anbieten zu können. Unsere Kochschinken werden aus ausgewählten Schweinekeulen hergestellt. Sie werden gewürzt und dann langsam mit Dampf gekocht. Ein salzmilder – würziger Schinken!

Unsere Spezialitäten aus Wildfleisch

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







WILDSCHWEIN



REH



GÄMSE



HIRSCH



RIND







UNSERE PRODUKTAUSWAHL





Speck Alto Adige IGP



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



Südtiroler Speck G.G.A., 1/2, vak.



Südtiroler Speck G.G.A. 1/1, vak.



Südtiroler Speck G.G.A. mit Oberschale 1/2 vak.



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



Südtiroler Speck G.G.A., 1/4, vak.



Speck G.G.A. ohne Schwarte 1/1, vak.



Südtiroler Speck G.G.A., Herz ca. 500g, vak.



Südtiroler Speck G.G.A., Herz, vak. e 400g

Der **Südtiroler Speck G.G.A.** wird mit

traditionellen Methoden

hergestellt. Er verdankt seinen einzigartigen

Reifung von mindestens 22 Wochen. Der Speck

erhält die Bezeichnung G.G.A. nur wenn er

eine externe Kontrolle

besteht: erst dann

wird ihm das G.G.A. Gütesiegel auf die Schwarte gebrannt.

Geschmack einer



Speck Selection



Speck Selection natur, 1/1 lose



Speck Selection, 1/2, vak.



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

und erstklassigen Geschmack.

Der Speck Selection wird aus erlesenen



Speck Selection, 1/1 lose



Speck Selection, 1/4, vak.



Speck Selection, 1/1, vak.



Speck Selection, 1/8, vak.



Speck Selection ohne Schwarte 1/1, vak.



Speck Selection, Herz ca. 500g, vak.



Speck Monte



Speck Monte, natur 1/1 lose



Speck Monte, 1/1, vak.



Speck Monte, 1/1 lose



Speck Monte, 1/2, vak.



Speck Monte, ohne Schwarte, 1/1 vak.







Der **Speck Monte** wird Dank seiner sorgfältigen

Gewürzmischung

und der 4 Monate

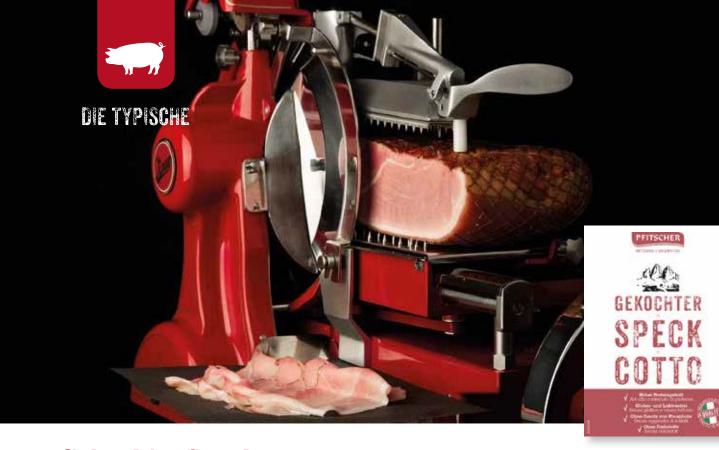
echte, aber zarte

bevorzugen.

Geschmacksrichtungen

langen Reifung sehr süß und schmackhaft. Der ideale Speck für Wurstliebhaber, die





Gekochter Speck



Speck Cotto/ Gekochter Speck, 1/2, vak.

Südtiroler Porchetta



Südtiroler Porchetta, 1/2, vak.

Tirolino

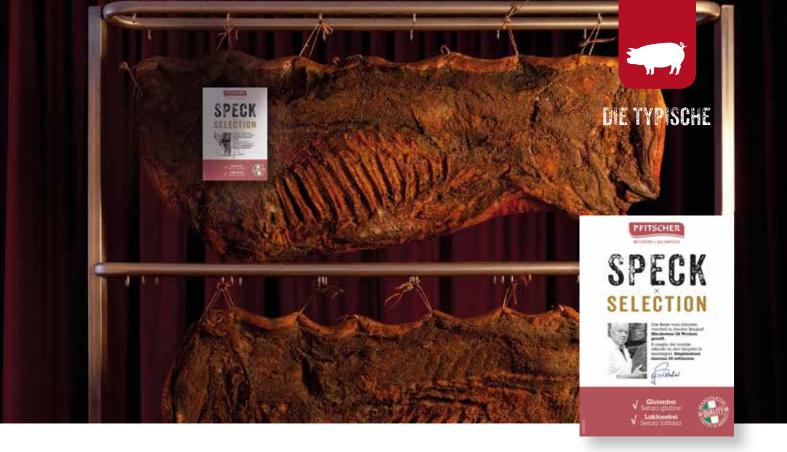


Tirolino, 1/1, vak.

In Südtirol ist der Speck Cotto/Gekochter Speck der Schinken par excellence. Diese traditionelle Spezialität wird aus Schweinekeulen hergestellt, die gekocht und geräuchert werden, damit sie geschmacksintensiver und länger haltbar sind. Die Handwerkskunst und genaue Verarbeitung machen aus dieser Leckerei einen Genuss ohnegleichen mit einem unverwechselbaren Geschmack.

Die **gebratene Porchetta** (Spanferkelschinken) ist eine gekochte Wurstware mit einem sehr alten Zubereitungsrezept. Die Grundnoten in der Wahrnehmung sind Pfeffer, Rosmarin und Salz, aber viele weitere Gewürze tummeln sich auf diesem Leckerbissen. Wichtig bei der Zubereitung ist die langsame Garung im Ofen, sowie das finale Grillen, die dem Produkt ein unvergleichliches Aroma verleiht.

Tirolino nennen wir das sehr zarte Schweinefilet, welches mit Salz und Kräutern gewürzt wird, bevor es leicht geräuchert und etwas gereift wird. Idealer Begleiter zum Aperitif.



Seitenspeck



Seitenspeck 1/1 lose Der **Seitenspeck** zeichnet sich durch seinen höheren Fettgehalt aus, der ihn sehr geschmacksintensiv macht. Der Schnitt, die Gewürzmischung und die Räucherung werden streng nach alter Bauernrezeptur durchgeführt. Eine Spezialität für echte Kenner.

Lardo



Lardo mit Kräuter, Portion, vak.

Coppa Luca



Coppa Luca 1/1, vak. Coppa Luca Portion, vak.

Kaminwurzen



Kaminwurzen, 2 St., vak. e 120g

Speck Light



Speck Light 1/1, vak. Speck Light Portion, vak. 3% weniger Fett



Südtiroler Pancetta

lange gereift



Südtiroler Pancetta, 1/2, vak.



Südtiroler Pancetta Portion, vak. ca. 350g



Südtiroler Pancetta Portion, vak. 🔁 280g

Pancetta Monte



Pancetta Monte ger., 1/1 lose



Pancetta Monte, 1/1, vak.



Pancetta Monte, 1/2, vak.



Pancetta Monte luftgetrocknet, 1/2, vak.

Der geräucherte Bauchspeck (Pancetta)

ist ein Produkt für wahre Connaisseurs. Ein sehr delikater Geschmack mit einer einzigartigen Konsistenz, die Dank des Fettgehalts auf der Zunge zergeht. Auch in der Küche vielseitig verwendbar!



Gekochter Bauch

Dampfgegart, rustikal



Klassischer gekochter Bauch, 1/1, vak.



Bauch gekocht, gepresst, 1/2, vak.



Klassischer gekochter Bauch, 1/2, vak.



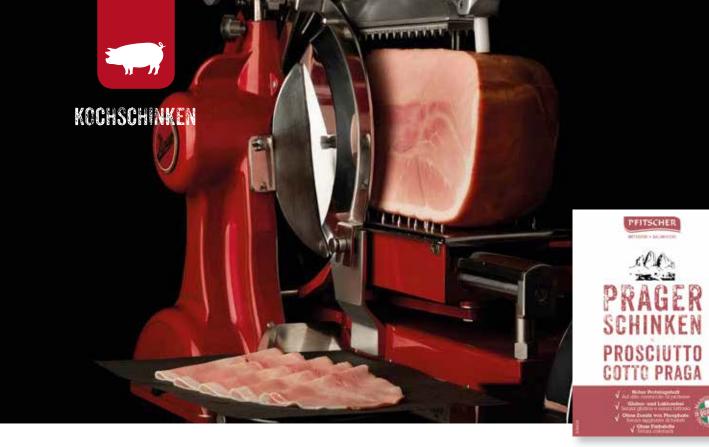
Klassischer gekochter Bauch Portion, vak.

Der gekochte Bauch

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



Doppelter gekochter Bauch, 1/2, vak.



Der Kochschinken



Hausschinken, 1/2, vak.



Prager Schinken Classic, 1/2, vak. Unser Originalrezept

schmeckt einzigartig,

ist dabei Laktose- und glutenfrei und enthält keine zusätzlichen Phosphate.

basiert auf

aromatischen Gewürzen und einer sehr langen Kochzeit im Dampfbad. Unser Pfitscher Kochschinken



Frühstücksschinken, 1/2, vak.



Nusschinken mit Kräuter, 1/1, vak.



Rollschinken, 1/2, vak.



Schinken Pizza, 1/1, vak.



Prager Schinken Tronchetto, 1/2, vak.





Frankfurter



Frankurter Würstel. x2 Paar, vak. e 220g

Frankurter Würstel, x9 Paar, vak.

Meraner



Meraner Würstel. x2 St., vak. € 220g

Würstel Merano, x9 St., vak.



Die Würste Frankfurter

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

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



Würstel Servelade



Würstel Servelade, x2 St., vak. @ 300g Würstel Servelade, x2 St., vak. @ 200g Würstel Servelade ohne Haut, x2, vak. @ 200g

Südtiroler Würstel



Südtiroler Würstel, 3 St., vak. e 250g Südtiroler Würstel, 4 St., vak. e 280g Südtiroler Würstel, 2 St., vak. e 250g alle ohne Haut

Würstel Bratwurst



Würstel Bratwurst, 5 St., vak. e 500g

Weisswurst



Würstel Bianchi Münchner Art, 4 St., vak. e 240g

Würstel Trentini





Pökelfleisch



Geräucherte Schweinshaxe vorgekocht, 1/1, vak.



Schweinerippe geräuchert vorgekocht, vak. Schweinerippe ger. vorgekocht Port., vak.



Hals Schinken aff. vorgekocht 1/1, vak. Collo aff. vorgekocht 2 Scheiben, vak.



Schweinskarree geräuchert vorg. 1/2, vak. Schweinskarree geräuchert vorgekocht l Scheibe, vak.



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

Verschiedene ausgewählte,



Carne salada, 1/2, vak.



Schweinhaxe ohne Schwarte vorgekocht mit Kräuter, 1/1, vak.



Filone geräuchert vorgekocht 1/2, vak. Filone geräuchert vorgekocht 2 Scheiben, vak.



Paprikalyoner

Schinkenwurst



Paprikalyoner, 1/2, vak.



Innsbrucker

Schinkenwurst, 1/2, vak.

Lyoner

Lyoner, 1/2, vak.

Krakauer, 1/2, vak.



Innsbrucker, 1/2, vak.

Krakauer



Leberkäse



Leberkäse, 1/2, vak.



Rohschinken Dolomiti



Rohschinken Dolomiti geputzt 1/2, vak.



Rohschinken Dolomiti ohne Schwarte, geputzt 1/2, vak.



Rohschinken Dolomiti geputzt 1/4, vak.

Der "süße" Rohschinken

ist eine Spezialität
'Made in Italy'. Das
Geheimnis eines guten
Rohschinkens beginnt
bei der Auswahl der
Schweine und geht in
der Kunst der richtigen
Würze und Reifung
weiter. Nur echte
Meister schaffen es
den klassisch-süßen
Geschmack entstehen
zu lassen.





Salami



Salami mit Gams, 1/2, vak. e 180g



Salami mit Wildschwein, 1/2, vak. e 180g



Salami mit Reh, 1/2, vak. e 180g

Salami mit Hirsch, 1/2, vak. e 180g













Kaminwurzen mit Wildschwein, 2 pz, vak. e 120g

Kaminwurzen mit Reh, 2 pz, vak. e 120g

Kaminwurzen mit Hirsch, 2 pz, vak. e 120g



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





Chili Kaminwurzen

Kaminwurzen mit Chili, 2 pz, vak. und 120g Kaminwurzen mit Chili, 28 pz, vak. e 1680g



Knoblauch Salami

Chili Salami

Salami mit chili 1/2, vak. € 180g Salami mit pikanter Chili, 3 pz, vak.



Landjäger

Landjäger, 2 Paar, vak. Landjäger, 10 Paar ATM



Wir versuchen ständig innovative Geschmacksrichtungen in Anlehnung an alte Traditionen für Sie zu kreieren: so zum Beispiel auch die Knoblauch-Chili Salami, die mit ihrer wunderbaren Würze überrascht.





Salami mit Rotwein

Salami mit Rotwein, 1/2, vak. e 180g

Salami mit Trüffel

Salami mit Trüffel, 1/2, vak. 🖰 180g

Südtiroler Classico Salami

Klassische Salami, 1/2, vak. e 180g

Salami 100% Rindfleisch

Salami 100% Rindfleisch, 1/2, vak. e 180g



Für die Herstellung der speziellen Salami mit Rotwein werden nur die hochwertigsten Teile des Schweins verwendet, welche im Rotwein eingelegt und mariniert werden. Die **Trüffelsalami** sticht aus unserer Produktpalette ganz besonders hervor. Die Fleischmasse wird mit Salz, Pfeffer und schwarzen Sommertrüffeln verfeinert. Dies verleiht der Salami einen sehr intensiven, jedoch ausgeglichenen Geschmack. Die Salami aus 100% **Rindfleisch** wird aus speziell ausgewählten Rinderstücken

hergestellt. Eine magere Salami, glutenfrei und ohne Milcheiweiß.

UNSERE AUFSCHNITTE

Tradition und lokale Spezialitäten treffen auf eine praktische neue Verpackung, die dem modernen Konsumverhalten entsprechen.
Wir dürfen vorstellen: unsere neue Linie von Aufschnittware im praktischen Format!

ir haben unsere besten traditionellen Südtiroler Produkte ausgewählt und für Sie in verschiedene praktische Formate gepackt, die perfekt in den Kühlschrank passen.

Sie können zwischen 3 verschiedenen Größen wählen:

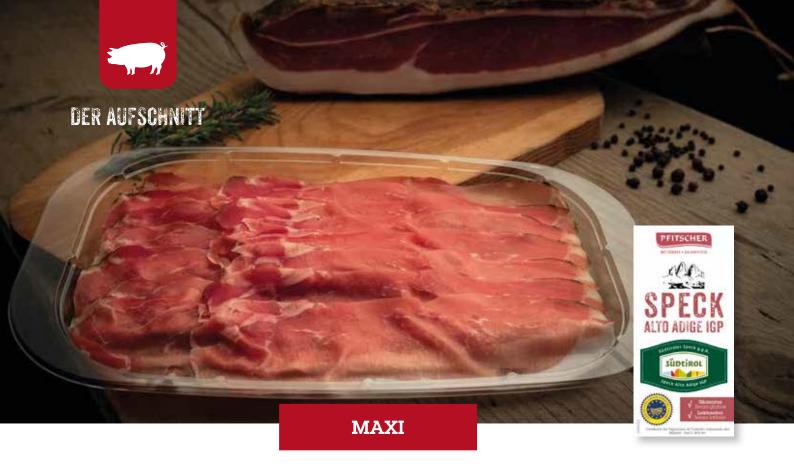
Maxi, Medium und Snack.

Unsere Aufschnittware wird mit großer Sorgfalt ausgewählt und mit der neuesten Technologie aufgeschnitten. So können wir den wunderbaren Geschmack bewahren.

Die feinen Scheiben werden von Hand in die personalisierten und transparenten Verpackungen gelegt: eine Präsentation, die ihres vorzüglichen und traditionsbewussten Inhalts würdig ist!







Südtiroler Speck G.G.A.



Südtiroler Speck G.G.A. Scheiben ATM e 120g und e 240g

Südtiroler Porchetta



Südtiroler Porchetta Scheiben ATM e 120g

Speck Selection



Speck Selection Scheiben ATM e 90g

Prager Schinken



Prager Schinken Scheiben ATM @ 120g e @ 240g

Gekochter Speck



Gekochter Speck Scheiben ATM e 120g

Südtiroler Pancetta



Südtiroler Pancetta Scheiben ATM e 100g e 240g





Südtiroler Speck G.G.A.

Südtiroler Speck G.G.A. Scheiben ATM e 100 g



Speck Selection

Speck Selection Scheiben ATM e 80g



Gekochter Speck

Gekochter Speck Scheiben ATM e 100g



Prager Schinken

Prager Schinken Scheiben ATM e 100g



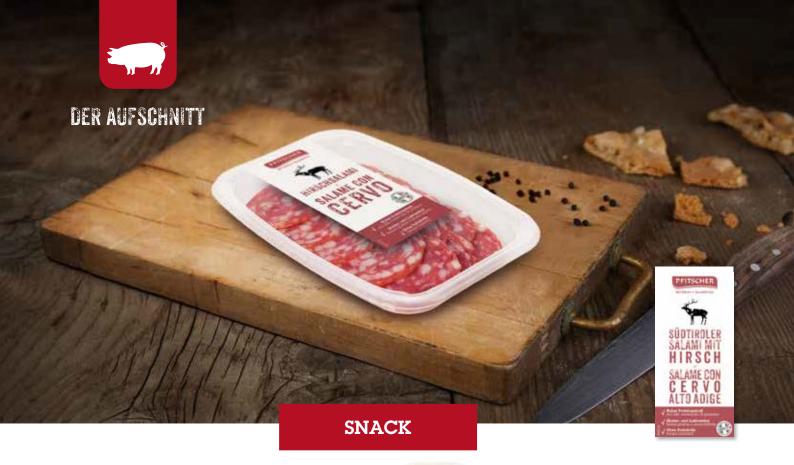
Südtiroler Pancetta

Südtiroler Pancetta Scheiben ATM @ 100g



Südtiroler Porchetta

Südtiroler Porchetta Scheiben ATM € 100g





Salami mit Reh

Salami mit Reh Scheiben ATM e 60g



Südtiroler Speck G.G.A.

Südtiroler Speck G.G.A. Scheiben ATM e 60 g



Salami mit Wildschwein

Salami mit Wildschwein Scheiben ATM e 60g



Speck Light

Speck light Scheiben ATM e 60g



Salami mit Hirsch

Salami mit Hirsch Scheiben ATM e 60g



Südtiroler Pancetta

Südtiroler Pancetta Scheiben ATM e 60g



Salami mit Trüffel

Salami mit Trüffel Scheiben ATM e 60g

UNSER WERBEMATERIAL

Die Ausstellung und Bewerbung unserer Produkte liegt uns am Herzen. Daher stellt Pfitscher seinen Kunden zwei Arten von Ausstellungsmöglichkeiten zur Verfügung:

MODULIERBARER BODEN-AUSSTELLER UND PERSONALISIERTE KOMPONENTE (01)

Ideal für eine Aufstellung abseits des Kühlregals

UNSERE EXPO-BOXEN (02)

Für Unsere Aufschnittlinie haben wir personalisierte Kartons produziert, um das Produkt richtig in Szene zu setzen:

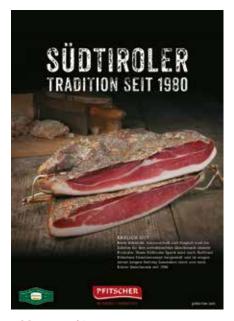
- Personalisiert
- Schnelle und einfache Ausstellung





Für alle Werbematerialien und Kommunikations-Tools senden Sie bitte eine spezifische Anfrage an info@pfitscher.it

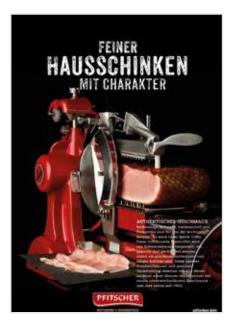
UNSERE POSTER



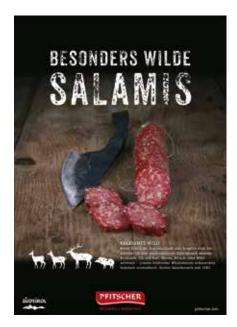
POSTER NR 01 39x55 cm



POSTER NR 02 39x55 cm



POSTER NR 03 39x55 cm



POSTER NR 04 39x55 cm



POSTER NR 05 39x55 cm



POSTER NR 06 39x55 cm

UNSERE POSTER



POSTER NR 07 39x55 cm



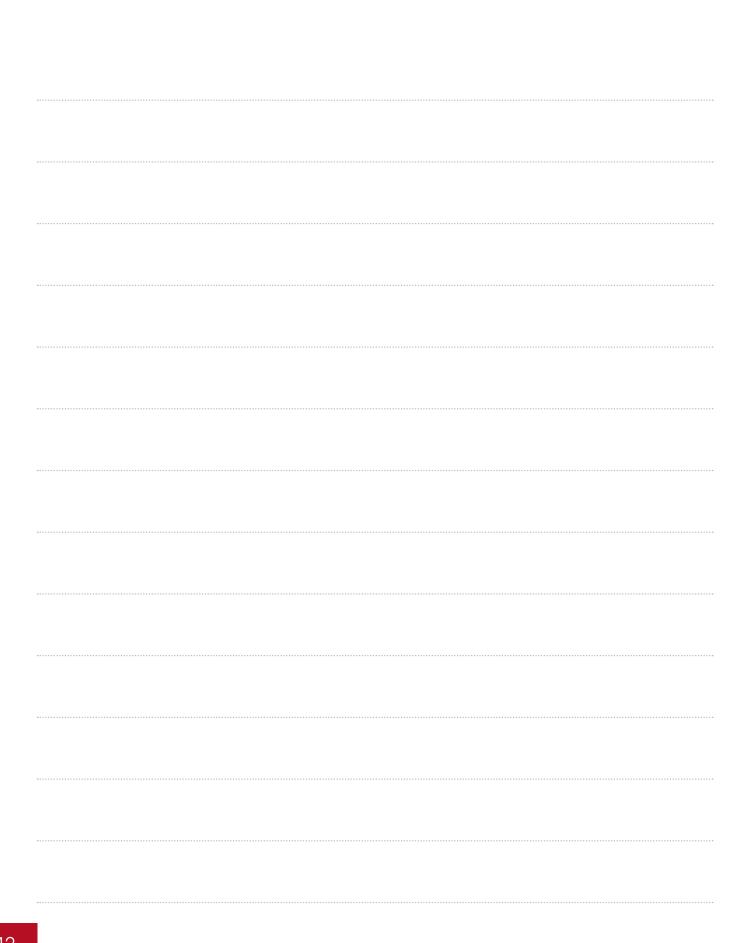
POSTER NR 08 39x55 cm

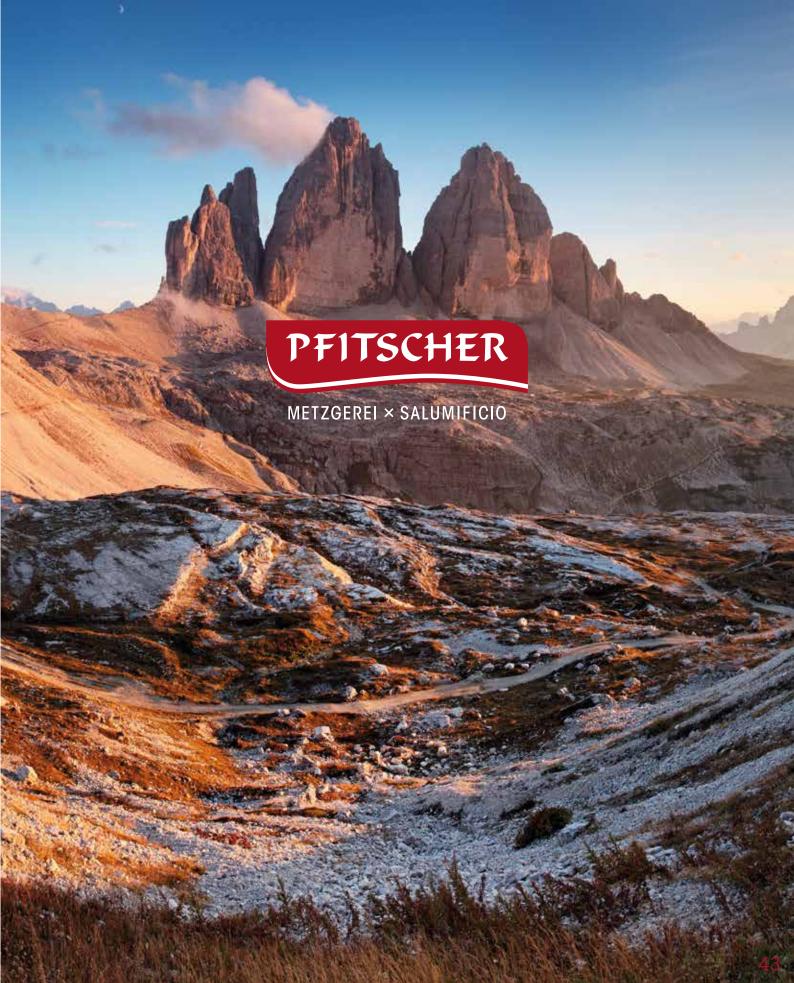


POSTER NR 09 39x55 cm



POSTER NR 10 39x55 cm





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