

# Spécialités de saison Automne 2011

Valable du 29.08. au 30.11.2011



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



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



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



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



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



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



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

## La chasse fraîche



### Sauvage et frais !

Quand les feuilles commencent à changer de couleur, quand les voiles de brume s'accrochent dans les haies et le cor de chasse retentit dans les forêts, la saison du gibier est ouverte. La viande de cerf et de chevreuil est l'une des viandes les plus naturelles qui soient. Privilégiée par les gourmets, elle contient peu de matières grasses et de cholestérol, tout en étant riche en protéines, en fer et en

autres substances nutritives. C'est ce qui fait de cette viande particulièrement tendre et aromatique, dont la couleur varie du rouge vif au rouge sombre, un aliment très prisé en matière de nutrition et de physiologie. Nous avons sélectionné pour vous les meilleurs morceaux, idéalement conservés et parfaitement parés. Pour donner le jour à des produits de qualité supérieure.



### Entrecôte de cerf

No art. 72233  
Définition pluchée  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1.8 kg  
Emballage vac



### Filet de cerf

No art. 72234  
Définition sans chaînette,  
2 pièces  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1.0 kg  
Emballage vac



### Escalope de cerf

No art. 82046  
Définition pluchée,  
4 morceaux  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 2.5 kg  
Emballage vac



### Coin de cerf

No art. 81530  
Définition pluché  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1.3 kg  
Emballage vac



### Epaule de cerf

No art. 81489  
Définition sans os  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1.0 kg  
Emballage vac



### Emincé de cerf

No art. 71686  
Définition pluché  
Provenance Europe  
Unité sachet  
Poids env. 1 kg  
Emballage vac



### Escalope de chevreuil

No art. 70240  
Définition pluchée,  
4 morceaux  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1.2 kg  
Emballage vac



### Entrecôte de chevreuil

No art. 81527  
Définition avec peau,  
2 pièces  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 0.6 kg  
Emballage vac



### Filet de chevreuil

No art. 85731  
Définition sans chaînette,  
8-10 pièces  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1 kg  
Emballage vac  
Dans la limite des stocks disponibles



### Epaule de chevreuil

No art. 85730  
Définition sans os  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 0.6 kg  
Emballage vac



### Selle de chevreuil

No art. 81529  
Définition env. 10 côtes  
Provenance Europe  
Unité pièce  
Poids env. 1 kg  
Emballage vac



### Emincé de chevreuil

No art. 81606  
Définition pluché  
Provenance Europe  
Unité sachet  
Poids env. 1 kg  
Emballage vac

## Spécialités de gibier et accompagnements



### Délices de luxe et standard

La fabrication du civet requiert un soin méticuleux et une patience d'ange si l'on veut obtenir des arômes équilibrés capables de ravir les papilles gustatives. Qu'il soit cuit et pasteurisé ou bien cru et mariné, préparer un civet est un art qui reste l'apanage des spécialistes. Nos civets de cerf, de chevreuil, de lièvre et de bœuf existent en version de luxe et en produit stan-

dard. Chez nous, le produit standard est déjà de qualité supérieure et le produit de luxe encore meilleur. Pour que vos plats de gibier envoûtent vos clients et vos hôtes, nous vous recommandons de servir en accompagnement nos délicieuses châtaignes glacées, nos spätzlis frais et nos choux rouges cuits.



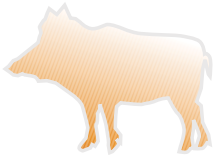
### Civet de cerf

No art. 77822  
Définition cuit  
Provenance Europe  
Unité Barquette  
Poids env. 600 g  
Emballage Barquette  
aussi en barquette de 2 kg



### Civet de chevreuil

No art. 77825  
Définition cuit  
Provenance Europe  
Unité Barquette  
Poids env. 600 g  
Emballage Barquette  
aussi en barquette de 2 kg



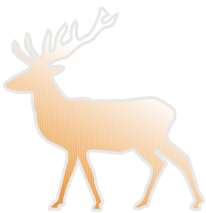
### Civet de sanglier

No art. 77750  
Définition cru  
Provenance Autriche  
Unité bidon  
Poids env. 5 kg  
Emballage bidon



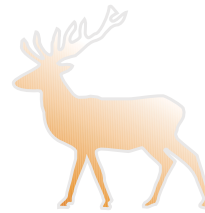
### Civet de lièvre

No art. 77759  
Définition cru  
Provenance Argentine  
Unité bidon  
Poids env. 5 kg  
Emballage bidon



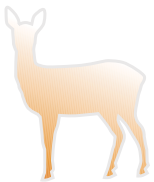
### Civet de cerf

No art. 60973  
Définition cru  
Provenance Nouvelle-Zélande  
Unité bidon  
Poids env. 10 kg  
Emballage bidon



### Civet de cerf «premium»

No art. 64083  
Définition cru  
Provenance Nouvelle-Zélande  
Unité bidon  
Poids env. 5 kg  
Emballage bidon



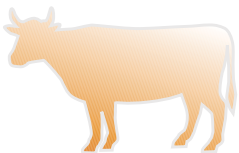
### Civet de chevreuil

No art. 81913  
Définition cru  
Provenance Europe  
Unité bidon  
Poids env. 5 kg  
Emballage bidon



### Civet de chevreuil «premium»

No art. 64082  
Définition cru  
Provenance Europe  
Unité bidon  
Poids env. 5 kg  
Emballage bidon



### Civet de boeuf

No art. 77292  
Définition cru  
Provenance Suisse  
Unité bidon  
Poids 5 kg  
Emballage bidon



### Spätzli frais

No art. 80748  
Définition conservation  
25 jours  
Unité paquet  
Poids env. 250 g  
Emballage paquet  
aussi en sachet de 500 et 1000g



### Marrons glacés

No art. 80744  
Définition pré-cuits, avec  
sucre de caramel  
Unité sachet  
Poids 500 g  
Emballage sachet



### Choux-rouges

No art. 83106  
Définition cuits  
Unité carton  
Poids env. 10x 500g  
Emballage carton

## La cochonnaille



### Des recettes traditionnelles au goût garanti

Cette fête de la moisson est l'une des plus joyeuses traditions du pays. D'un goût irrésistible, la « Metzgete » réunit chaque année amis et connaissances autour d'une table conviviale. Entre amis, rien n'est trop bon. Boudins et saucisses au foie parfaitement assaisonnés et dégustés à l'aveugle jusqu'à la perfection. Langue modérément salée ou cuite. Lard salé au goût doux

et lard maigre fumé dans les règles de l'art. Fricassée de porc fumée d'une qualité susceptible de convaincre même les convives les plus difficiles. Faisant honneur à la qualité très élevée de nos produits de boucherie, la choucroute crue ou bien cuite avec des raves est l'accompagnement incontournable qui vient parfaire ce plat.



Source Proviande

### Boudin

No art. 83001  
Définition Spécialité d'automne  
Unité kg/pièce  
Poids env. 260 gr.  
Emballage ouvert  
aussi disponible en 120gr./180gr./320gr.



Source Proviande

### Saucisse grise

No art. 83034  
Définition Spécialité d'automne  
Unité kg/pièce  
Poids env. 260 gr.  
Emballage ouvert  
aussi disponible en 120gr./180gr.



### Langue de porc

No art. 76015  
Définition salée  
Unité kg  
Poids env. 200 gr.  
Emballage ouvert



### Langue de boeuf

No art. 76008  
Définition cuite  
Unité kg  
Poids env. 600 gr.  
Emballage vac



### Langue de boeuf

No art. 75865  
Définition fumée  
Unité kg  
Poids env. 800 gr.  
Emballage vac



### Jambonneau

No art. 76003  
Définition avec couenne, salé  
Unité kg  
Poids env. 400 gr.  
Emballage vac



### Lard salé

No art. 76101  
Définition mode "boucher"  
Unité kg  
Poids env. 2.5 kg  
Emballage vac  
aussi disponible en portion



### Lard fumé

No art. 76050  
Unité kg  
Poids env. 2.5 kg  
Emballage vac



### Fricassée de porc 1/2

No art. 75060  
Définition fumée  
Unité kg  
Poids env. 300 gr.  
Emballage vac



### Choucroute

No art. 83100  
Définition crue  
Unité bidon  
Poids env. 10 kg  
Emballage bidon  
aussi disponible 10x500 gr.



### Compôte aux raves

No art. 83109  
Définition crue, pasteurisée  
Unité carton  
Poids env. 10x 500 gr.  
Emballage carton



### Swiss-Mix

No art. 83111  
Définition Choucroute/Compôte aux raves cuite  
Unité carton  
Poids env. 10x 500 gr.  
Emballage carton

## En randonnée



### Un régal à toute altitude !

Quand à l'issue d'une ascension fatigante, le randonneur ayant atteint son but s'assoit, parcourt du regard les sommets et les vallées et se réjouit d'ouvrir son sac, il faut que ce qu'il a porté pendant des heures sur son dos dépasse toutes ses espérances. Nous avons donc sélectionné les meilleures recettes de chaque région et mis beaucoup de soin et d'application

dans la fabrication de nos produits.

Le degré de maturité idéal, les plantes aromatiques typiques de chaque région, le goût fumé modéré ou prononcé selon le produit convainquent à n'importe quelle altitude, de la plaine à la haute montagne. À chaque bouchée, le randonneur constatera avec bonheur que ces produits ont été fabriqués par de vrais professionnels.



### Schüblig campaignard noir

No art. 73032  
Unité paire  
Poids env. 160 gr.  
Emballage ouvert  
aussi disponible en ASP



### Mini Schüblig campaignard noir

No art. 60204  
Unité paquet  
Poids env. 10x 40 gr.  
Emballage ASP  
aussi disponible schüblig blanc + brun



### Saucisse d'Appenzell

No art. 60321  
Unité kg  
Poids env. 16x 30 gr.  
Emballage ASP



### Gendarmes

No art. 73175  
Unité filet  
Poids env. 2 pres/200g  
Emballage Filet  
aussi disponible en vrac ou ASP



### Appenzeller Pantli

No art. 60253  
Unité pièce  
Poids env. 140 gr.  
Emballage SBB



### Viande séchée des Grisons 1/2

No art. 77005  
Unité pièce  
Poids env. 400 gr.  
Emballage vac



### Salsiz des Grisons

No art. 73060  
Unité pièce  
Poids env. 95 gr.  
Emballage ouvert  
aussi disponible en filet



### Double Salsiz

No art. 73063  
Unité pièce  
Poids env. 190 gr.  
Emballage GSP



### Salametti

No art. 73260  
Unité pièce  
Poids env. 70 gr.  
Emballage ouvert



### Lard fumé à la borne 1/1

No art. 76205  
Définition sans couenne, sans cartilage  
Unité kg  
Poids env. 1.7 kg  
Emballage vac



### Salami fumé noir

No art. 73044  
Unité pièce  
Poids env. 250 gr.  
Emballage ASP



### Saucisse séchée fumée

No art. 73186  
Unité paquet  
Poids env. 6 pres à 60g  
Emballage ASP

## Les saveurs de l'automne



### Les meilleurs morceaux de la corne d'abondance de l'automne !

La corne d'abondance des viandes et des charcuteries se présente aussi variée que les couleurs de l'automne. Nous avons repris pour vous cette diversité. Chaque offre qui se caractérise par un goût unique et une qualité exceptionnelle a été sélectionnée avec le plus grand soin. Des produits de

maître, faits de main de maître et fabriqués avec amour selon des recettes traditionnelles adaptées aux goûts contemporains, sans avoir perdu pour autant leur authenticité ; des produits qui ont le goût du fumoir, de l'air pur des montagnes, de notre boucherie, et qui plairont longtemps.



### Carré fumé

No art. 76123  
Définition cou, sans os  
Unité pièce  
Poids env. 2.0 kg  
Emballage vac



### Carré fumé

No art. 76131  
Définition filet, sans os  
Unité pièce  
Poids env. 2.5 kg  
Emballage vac



### Jambon à l'os fumé à la borne cuit

No art. 75026  
Définition Jambon de derrière, salé à sec  
Unité pièce  
Poids env. 7.5 kg  
Emballage vac



### A\*N Saucisson fumé

No art. 80575  
Définition mode vaudoise  
Unité pièce  
Poids env. 350 gr.  
Emballage vac



### Jambon fumé «maitre Brasseur»

No art. 75144  
Définition sans couenne  
Unité pièce  
Poids env. 1.5 kg  
Emballage vac



### Lard fumé «maitre Brasseur»

No art. 75148  
Définition sans couenne, sans cartilage  
Unité pièce  
Poids env. 700 gr.  
Emballage vac



### Viande séché de cerf 1/1 (UE)

No art. 77828  
Définition Spécialité séchée  
Unité pièce  
Poids env. 500 gr.  
Emballage vac



### Salami Sarello Milano

No art. 73453  
Définition Salami Suisse fin  
Unité pièce  
Poids env. 300 gr.  
Emballage GSP



### Jambon fumé d'Emmental 1/2

No art. 75361  
Définition Jambon de derrière, fumé à la borne  
Unité pièce  
Poids env. 2.5 kg  
Emballage vac



### Lard de campagne 1/2

No art. 77171  
Définition Poitrine de porc avec couenne, avec cartilage  
Unité pièce  
Poids env. 1.0 kg  
Emballage vac



### Viande séchée des Grisons coin 1/2

No art. 77001  
Définition Spécialité des Grisons, coin de boeuf  
Unité pièce  
Poids env. 1.0 kg  
Emballage vac



### Jambon cru des Grisons 1/2

No art. 77113  
Définition Spécialité des Grisons, jambon  
Unité pièce  
Poids env. 1.0 kg  
Emballage vac

# Un assortiment de choix pour l'automne

1. La chasse fraîche
2. Spécialités de gibier et accompagnements
3. La cochonaille
4. En randonnée
5. Les saveurs de l'automne



Jambon fumé  
«maitre Brasseur»



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



**Gattiker**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-8807 Freienbach SZ  
[www.gattiker.ch](http://www.gattiker.ch)  
Telefon: 055 416 41 11  
Telefax: 055 410 36 15  
[info@gattiker.ch](mailto:info@gattiker.ch)



**Suttero**  
**Ernst Sutter AG**  
[www.suttero.ch](http://www.suttero.ch)  
CH-9602 Bazenheid 071 313 33 33  
CH-6930 Bedano 091 930 95 15  
CH-4852 Rothrist 062 785 60 60  
CH-1008 Prilly 021 621 70 30  
[info@suttero.ch](mailto:info@suttero.ch)



**Gemperli**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-9015 St.Gallen-Winkeln  
[www.gemperli.ch](http://www.gemperli.ch)  
Telefon: 071 313 72 72  
Telefax: 071 313 72 50  
[info@gemperli.ch](mailto:info@gemperli.ch)



**Reber**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-3550 Langnau i.E.  
[www.reber-fleischwaren.ch](http://www.reber-fleischwaren.ch)  
Telefon: 034 409 77 00  
Telefax: 034 409 77 99  
[info@reber-fleischwaren.ch](mailto:info@reber-fleischwaren.ch)



**Suttero**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-9201 Gossau  
[www.suttero.ch](http://www.suttero.ch)  
Telefon: 071 313 71 71  
Telefax: 071 313 71 97  
[info@suttero.ch](mailto:info@suttero.ch)



**Viaca**  
**Ernst Sutter AG**  
CH-6232 Geuensee  
[www.viaca.ch](http://www.viaca.ch)  
Telefon: 041 926 37 37  
Telefax: 041 926 37 25  
[info@viaca.ch](mailto:info@viaca.ch)