

WILD AUF WILD!

NOCH SAISONALER – NOCH REGIONALER!

2018



Geschätzte Geschäftspartner,

Seit Jahren verarbeiten wir Schweizer Rehe aus unserer Region. Wir sind stolz darauf, unser regionales Rehfleisch mit dem Label „Culinarium“ an Sie weitergeben zu dürfen. Wildfleisch mit seinen vielen positiven Eigenschaften bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihre Gäste noch mehr zu verwöhnen.

Wir dürfen mit über 45 Jagdgesellschaften aus den umliegenden Kantonen zusammenarbeiten. Wir sind Ihr kompetenter Partner rund ums Wildfleisch. Dies garantiert Ihnen Regionalität sowie eine hohe Warenverfügbarkeit. Die frisch erlegten Tiere werden unmittelbar nach der Erlegung bei uns angeliefert und zerwirkt. Dieser direkte Verarbeitungsweg garantiert Ihnen Produktesicherheit sowie dass wir Ihre Spezialwünsche individuell verwirklichen können.

Um Ihr Angebot abzurunden führen wir natürlich auserlesene Köstlichkeiten aus Feld und Wald im Sortiment. Sollten Sie etwas nicht auf unserer Liste finden – kommen Sie bitte auf uns zu! Wir organisieren dies gemäss Ihren Wünschen. Natürlich sind auch Wildknochen und Blut auf Wunsch verfügbar.

Natürlich stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung!

Regionales Rehfleisch

Art. Nr.	Artikel	Spezifizierung
15203	Reh Schnitzel CH, 4er Paket	Culinarium / Regional
15201	Reh Rücken CH	Culinarium / Regional
15205	Reh Ragout CH, Schulter ohne Wade	Culinarium / Regional
15206	Reh Pfeffer CH „Gebeizt“ Schulter o Wade	Culinarium / Regional
15204	Reh Geschnetzeltes 1A CH	Culinarium / Regional

Regionale Spezialschnitte !

Art. Nr.	Artikel	Spezifizierung
15211	Reh Rack CH TOP	Culinarium / Regional
15207	Reh Entrecotes CH TOP	Culinarium / Regional

Fix-Fertig auf den Tisch!

Metzgerei Würmli

Püntstrasse 35, 8543 Gundetswil | Tel. 052 369 25 25 | Fax 052 369 25 23
www.wuermli-metzgerei.ch | Bestellung: bestellung@wuermli-metzgerei.ch

**WÜRMLI**
Metzgerei Gastronomie Catering

WILD AUF WILD!

NOCH SAISONALER – NOCH REGIONALER!

2018



Art. Nr.	Artikel	Spezifizierung
15210	Reh Pfeffer gekocht CH Sous Vide ca 2.5kg	Culinarium / Regional
15104	Hirsch Pfeffer gekocht, Sous Vide ca 2.5kg	NZ, Verarbeitung CH
15326	Wildschwein Pfeffer gekocht, Sous Vide ca 2.5kg	AUT / EU, Verarbeitung CH
18910	Spätzli frisch, Hausgemacht, Schalen begast ca 1kg	CH-Produkt
18905	Rotkraut frisch, Hausgemacht, Vac ca 2.0kg	CH-Produkt

Import Wildspezialitäten – runden Sie ihr Angebot ab!

Art. Nr.	Artikel	Spezifizierung
15107	Hirsch Bäggli ohne Deckel	NZ
15108	Hirsch Schnitzelfleisch, 4er	NZ
15101	Hirsch Entrecotes mit Silberhaut	NZ
15100	Hirsch Entrecotes ohne Silberhaut	NZ
15105	Hirsch Filet ohne Strang	NZ
15103	Hirsch Pfeffer gebeizt, Schulter o. Wade	NZ
15120	Hirsch Geschnetzeltes 1A	NZ
15111	Hirsch Ragout	NZ
15305	Wildschwein Entrecotes mit Silberhaut	AUT / EU
15304	Wildschwein Filet	AUT / EU
15320	Wildschwein Bäggli ohne Schale	AUT / EU
15302	Wildschwein Kotelettes	AUT / EU
15312	Wildschwein Ragout	AUT / EU

Metzgerei Würmli

Püntstrasse 35, 8543 Gundetswil | Tel. 052 369 25 25 | Fax 052 369 25 23
www.wuermli-metzgerei.ch | Bestellung: bestellung@wuermli-metzgerei.ch

 **WÜRMLI**
Metzgerei Gastronomie Catering