

ZANETTI – WURSTSPEZIALITÄTEN

Jede Mahlzeit ein Festtagsschmaus

Luganighetta Zanetti

zum Braten

Feinste Bratwurst aus sorgfältig verlesenem, grob gehacktem Kalb- und Schweinefleisch
Hervorragend zu allen Reis-, Kartoffel-, Teigwaren und Gemüsemenüs.
Kochzeit: 10 - 15 Minuten, langsam braten

Mortadella di Poschiavo SLOW FOOD NR 1 zum Kochen

Schmackhafte Spezialität. Delikat ist sie zu den berühmten schwarzen Pizzoccheri, zu Polenta, Kartoffeln und Gemüse. Sehr geeignet zu Bauernbüffets.
Kochzeit: 50 Minuten bei 72 Grad, in heissem Wasser einlegen

Mortadella di Poschiavo SLOW FOOD NR 1 gekocht

Gleiche Verwendung wie oben erwähnt. Diese Wurst wird mit dem Messer in etwas dickere Scheiben kalt aufgeschnitten. Man kann sie aber auch aufwärmen.
Wichtig: kühl lagern und aus dem Kühlschrank servieren.

Puschlaver Kochsalami

zum Kochen

Diese geschmackvolle und preiswerte Spezialität hat ihren Ursprung beim berühmten 'Zampone Bolognese'. Als echte Bauernspezialität kommt sie zu Bauernbüffets, Polenta, Kartoffeln und Gemüse voll zur Geltung.
Kochzeit: 2,5 Std. bei 72 Grad
Gekocht zum Aufwärmen oder Kaltessen

Puschlaver Bergsaucisson

zum Kochen

Würzig, eigenartig. Ein Erlebnis zu Gemüse, Bauernbüffets, Pizzoccheri, Kartoffeln und Polenta.
Kochzeit: 40 Minuten bei 72 Grad

Puschlaver Kochwürste

BERNINA

zum Kochen

Puschlaver Grillwürste

BERNINA

zum Grillieren

Bewährte und beliebte Hausspezialität aus sorgfältig verlesenem Rind- und Schweinefleisch. Saftig und fachmännisch mild gewürzt, ist diese Wurst zu Kartoffeln, Reis oder Polenta ein Leckerbissen. Sie schmeckt auch als Grillwurst ausgezeichnet.
Kochzeit: 30 Minuten bei 72 Grad

Kartoffel – Wurst

zum Kochen

Puschlaver cotechino – Puschlaver Blutwurst zum Kochen

Engadiner Kochwürste

zum Kochen

Durch eine milde Naturräucherung erhält diese erlesene Wurst ihren charakteristischen Geschmack.
Kochzeit: 30 Minuten bei 72 Grad

Kräuter Berglamm-Grillwurst

zum Grillieren

Für Lammfleischkenner ein wahrer Genuss.

Bündner Beinwürste

(Okt.-Feb.)

zum Kochen

Diese Wurst stellen wir vom Oktober bis Februar nach unserem traditionellen Hausrezept liebevoll her. Hervorragendes, mildes Aroma. Eine wahre Gaumenfreude zu Sauerkraut, Kartoffeln und Gemüse.

Kochzeit: ca. 2 Std. bei 72 Grad (**Duromatic ca. 45 Minuten**) Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

Zampone Zanetti

zum Kochen

Für besondere Anlässe. Mild und schmackhaft.

Kochzeit: ca. 3 Std. bei 72 Grad (**Duromatic ca. 45 Minuten**) Auf Wunsch auch vorgekocht erhältlich.

Entdecken Sie weitere Spezialitäten + Leckerbissen auf der Rückseite DET 02.16

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an :

ZANETTI Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 / 844 09 08 - Chur 081 /253 60 60

www.zanettispecialita.ch

info@zanettispecialita.ch

ZANETTI – SPEZIALITÄTEN + LECKERBISSEN

Aus der eigenen Trocknerei

| | |
|--|---|
| Salami Zanetti Ia. | Tipo nostrano – für Kenner ein wahrer Genuss |
| Salami Zanetti piccanti | fein gewürzt mit frischem Peperoncino |
| Salametti Zanetti | die traditionellen |
| Bündner Salsiz | luftgetrocknet |
| Berglamm Salsiz | schmackhaft, würzig |
| Mortadella di Poschiavo | luftgetrocknet, echte Bergspezialität –immer beliebter |
| SLOW FOOD NR 1 | |
| echte Landjäger naturgeräucht | |
| mini FIT BERNINA | knacker luftgetrocknet |
| FELINETTI ZANETTI | traditionelle, Schweinefleisch |
| Bündnerfleisch luftgetrocknet | hervorragendes mildes Aroma |
| Rohess-Speck luftgetrocknet, nature | |
| Coppa luftgetrocknet | ganz halb / VAC-verpackt |
| Tirolerspeck luftgetrocknet | |
| Slinzige luftgetrocknet | mageres Rindfleisch, sehr geeignet für Wanderungen |
| Bündner Rohschinken | mild und zart ganz |
| Kräuter LARDO | mild gewürzt luftgetrocknet |
| Culatello BERNINA | nature oder naturgeräucht, luftgetr. Eine Delikatesse |
| Prosciutto di Parma Ia DOC | von diesem Schinken kennen wir auf dem Weg zur Qualität u.Sicherheit die ganze Geschichte Schritt für Schritt |
| Collo cotto Granbiscotto | saftig, würzig |
| Bresaola BERNINA GOLD | sehr geeignet für Carpaccio |
| Bresaola VALTELLINA | |

Immer frisch aus eigener Produktion

| | |
|---|-----------------------------------|
| Schinken Ia nature gekocht | saftig, würzig und täglich frisch |
| Kalbsbratwurst, Cipolata, Bauernfleischkäse Ia, Wienerli, Cervelats, Curry Wurst, Schweinsbratwurst, Beef Burger, Meat Balls | |
| Frische Fleisch – Ravioli : hausgemacht | |
| Frische Lasagne : hausgemacht | |

Wildspezialitäten

| | |
|--|-----------------------|
| Hirsch-Salsiz luftgetrocknet | naturgeräucht |
| Steinbock-Salsiz luftgetrocknet | |
| Wildschwein-Salsiz luftgetrocknet | |
| Hirsch-Bresaola luftgetrocknet | |
| Wildschwein – Bresaola luftgetrocknet | |
| Wild-Bratwurst | frisch auf Bestellung |

Jedes Jahr während der Wild-Saison:

Frischwild-Service in bester Qualität Wir freuen uns auf Ihre geschätzte Reservation ab August für Frischwild (Hirsch, Reh, Gemse, Steinbock, Wildschwein, Mangalitza Schwein) Rufen Sie uns einfach an. Wir bedienen Sie rasch und sorgfältig nach Ihren Wünschen.

Dazu echte Puschlaver Berg-Delikatessen

Alpenblüten-Honig

hell, streichfähig, hervorragende Qualität

Steinpilze Ia

Ein echtes Naturprodukt: luftgetrocknet, unübertreffliche Qualität, ohne Konservierungsstoffe.
Einfach im Tiefkühler aufbewahren.

(Diese Steinpilze werden nicht – wie sonst allgemein praktiziert – zur Aufbewahrung und Konservierung begast)
Frisch mariniert in Olivenöl, herrlich zu unseren Spezialitäten

Tagespreis

Puschlaver Heidelbeeren und Preiselbeeren

nur im Herbst

Hausgemachte Confituren

Sommertrüffel Scorzone

Burgunder, Nero Pregiato, Tartufo Bianco, Bianchetto

Wochenpreise
DET 02.16

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an :

ZANETTI Specialità, 7742 Poschiavo Tel. 081 844 09 08 - Chur 081 253 60 60

www.zanettispecialita.ch info@zanettispecialita.ch