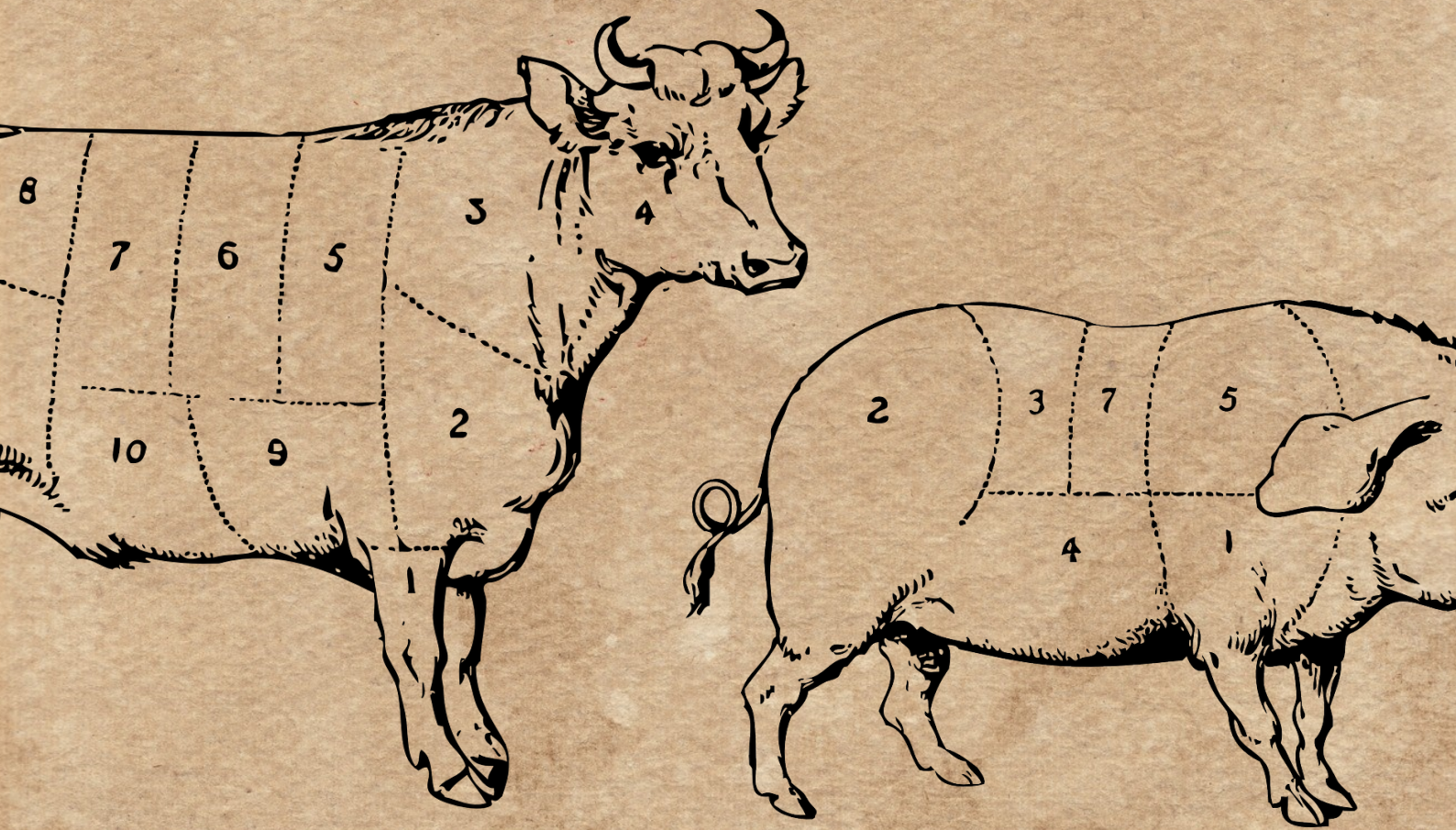
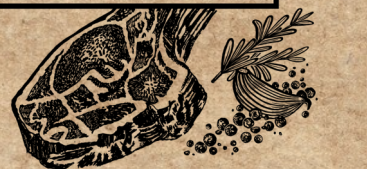


NOSE TO *Tail*



**BUTCHER
& THE CHEF**



**BUTCHER
& THE CHEF**



VOM BUTCHER FÜR DEN CHEF

GROSSARTIGES ESSEN BEGINNT MIT GROSSARTIGEN ZUTATEN – WIR VON «BUTCHER & THE CHEF» BIETEN ERSTKLASSIGE FLEISCHSTÜCKE, INDIVIDUELLE SCHNITTE, EINE BERATUNG VON FACHFRAUEN- UND MÄNNERN MIT ERFAHRUNG IN KÜCHE UND METZGEREI UND EINER DIENSTLEISTUNG DIE MINDESTENS SO SCHNELLEBIG IST WIE EIN MITTAGSSERVICE.

«BUTCHER & THE CHEF» VEREINT DAS METZGERHANDWERK UND DIE KOCHKUNST MIT EINEM SERVICE, ZUGESCHNITTEN AUF DIE GASTRONOMIE. EXKLUSIV FÜR GASTRONOMIE.



RINDS FEDERSTÜCK OHNE BEIN

DAS FEDERSTÜCK, ODER AUCH SHORT RIBS GENANNT, WIRD OFT ALS SIEDFLEISCH ZUBEREITET. WENIGER BEKANNT IST DIESES KRÄFTIGE FLEISCHSTÜCK, WELCHES ZWISCHEN RÜCKEN UND BRUST LIEGT, AUF DEM GRILL: NACH DEM NIEDERGAREN WIRD DAS STÜCK AUF DEN GRILL GELEGT, ODER GLEICH WÄHREND 3-4 STUNDEN BEI MASSIGER HITZE GRILLIERT. DABEI KANN MIT VERSCHIEDENEN GEWÜRZEN, KRÄUTERN ODER AUCH ZUCKER EXPERIMENTIERT WERDEN.

Artikelnummer: 351107. Herkunft Schweiz
(Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert

KALBSZUNGE GESALZEN

DIE KALBSZUNGE WIRD KALT ODER WARM GENOSSEN, OFT MIT EINER PIKANTEN SAUCE. DAS ZARTE FLEISCH WIRD IM WASSER FÜR CIRKA 2 STUNDEN GESIEDET UND KANN ANSCHLIESSEND VIELFÄLTIG VERWENDET WERDEN: OB ALS CARPACCIO ODER GRILLIERT, DIE KALBSZUNGE IST EIN FLEISCHSTÜCK FÜR EXPERIMENTIERFREUDIGE KÖCHE.



Artikelnummer: 350803. Herkunft Schweiz
(Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert

Versuchen Sie auch unsere
Rindszunge (351171) oder die
klassische Berner Zungen-
wurst (350114)



SCHWEINSFÜSSE GESÄGT

DER SCHWEINSFUSS CHARAKTERISIERT SICH DURCH DEN HOHEN GELATINEN ANTEIL. ER WIRD DAHER OFT AUCH FÜR SÜLZE GENUTZT. UM DAS KRÄFTIGE AROMA GENIESSEN ZU KÖNNEN, MÜSSEN DIE STÜCKE LANGE GESIEDET WERDEN. BEKANNTE GERICHTE KOMMEN AUS DER MEDITERRANEN REGION, OFT GESCHMORT. EXPERIMENTIERFREUDIGE KÖCHE VERSUCHEN SICH AN WENIGER BEKANNTEN ZUBEREITUNGSARTEN UND GESCHMACKSKOMBINATIONEN.

Artikelnummer: 232362. Herkunft Schweiz
(Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert





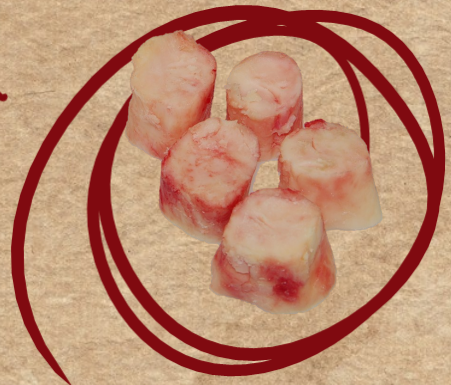
KNOCHEN & KNOCHENMARK

IN DEN VERGANGENEN JAHREN SIND KNOCHEN UND KNOCHENMARK VERMEHRT IN DIE GASTRONOMIE GELANGT. DIE VERWENDUNGSMÖGLICHKEITEN SIND VIELFÄLTIG, HÄUFIG WERDEN DIE KNÖCHEN JEDOCH FÜR SAUCEN UND DAS MARK GERÖSTET ZUBEREITET. DEN ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN SIND JEDOCH KEINE GRENZEN GESETZT: EIN MARKSTÜCK AUFGELÖST IN EINEM RISOTTO BEISPIELSWEISE, ERGIBT DIE PERFEKTE KÖRNIGKEIT.

Rind Markbein gesägt, Artikelnummer: 351169, Herkunft Schweiz, heute bestellt, morgen geliefert



Rindermark ausgelöst, Artikelnummer: 351170, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert



Rinds Suppenknochen, Artikelnummer: 232358, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert



LEBER



DIE LEBER STROTZT VOR VITAMINEN & NÜTZLICHEN NÄHRSTOFFEN. GERADE DIE MANGELNÄHRSTOFFE DER VITAMINE A UND B SIND WERTVOLL FÜR JEDE ERNÄHRUNG. ZUBEREITET WERDEN LEBERGERICHT OFT IN EINER SAUCE, MIT BUTTER ODER ALS SCHNITZEL. DURCH DEN TYPISCHEN LEBERGESCHMACK, ERGEBEN SICH FÜR GEWIEFTE KÖCHE VIELE KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN, WELCHE SICH VOM 08/15 ABGRENZEN.

Wer den typischen Lebergeschmack nicht mag, kann sie fein geschnitten über Nacht in Milch einlegen

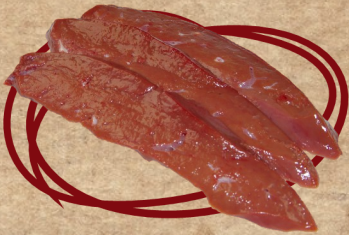


Rindsleber geschneuzelt. Artikelnummer: 351154. Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt.

Kalbsleber. Artikelnummer: 351242. Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert



UNSER LEBER-SORTIMENT IST BREIT, KONTAKTIEREN SIE UNSERE BERATER AM TELEFON ODER BESTELLEN SIE SICH UNSEREN BUTCHER IN IHREN BETRIEB, GERNE BERATEN WIR SIE ZU WEITEREN STÜCKEN.



Kalbsleber Plätzli (Gewicht nach Wunsch). Artikelnummer: 351243. Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert

Leberwurst 120 Gr., Artikelnummer: 350567 Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), Vorbestellartikel





KALBSKOPF BÄGGLI

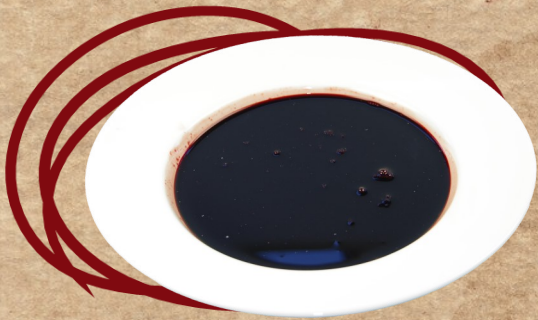
DAS BÄGGLI ODER DIE BÄCKE WIRD IN DEN VERGANGENEN JAHREN VERMEHRT IN DER STERNEKÜCHE ZUBEREITET. DAS SCHMACKHAFT, ZARTE FLEISCH WIRD OFT GESHMORT UND IN SEINER SAUCE SERVIERT.

Artikelnummer: 351240, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert

RINDS OXTAIL GESCHNITTEN

DIE OCHSENSCHWANZSUPPE IST EIN KLASSIKER. WENIGER BEKANNT SIND REZEPTE MIT ANDEREN GRUNDZUBEREITUNGSARTEN ODER KOMBINIERT MIT VERSCHIEDENEN ZUTATEN & GEWÜRZEN.

Artikelnummer: 351164, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert



BLUT

TROTZ VIELER EINMALIGEN EIGENSCHAFTEN, WIRD DAS BLUT NOCH IMMER ALS ABFALLPRODUKT BEHANDELT. DER TYPISCHE METALLISCHE NACHGESCHMACK IST GEWÖHNUNGSBEDÜRFTIG, WESHALB ES SICH BEI KRITISCHEN GÄSTEN RÄT, INTENSIVE ZUTATEN BEIZUMISCHEN, BEISPIELSWEISE SAURE ODER SÜSSE. REZEPTE FINDEN SICH FÜR DESSERTS WIE GLACE, KUCHEN ODER PRALINES, ZUM BINDEN VON SAUCEN ODER ABRUNDEN VON GERICHTEN. WEM DIES ALLES ZU LANGE DAUERT, FÜR DEN BEREITEN UNSERE METZGERPROFIS DIE BLUTWURST FRISCH ZU.

Schweineblut, Artikelnummer: 232352, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), heute bestellt, morgen geliefert



Blutwurst, Artikelnummer: 350566, Herkunft Schweiz (Suisse Garantie), Vorbestellartikel





WEITERE FLEISCHSTÜCKE UND INFORMATIONEN

WEITERE NOSE-TO-TAIL SCHNITTE UND ANDERE FLEISCHSTÜCKE FINDEN SIE IN UNSEREM KATALOG ODER AUF UNSERER WEBSITE WWW.BUTCHERANDTHECHEF.CH



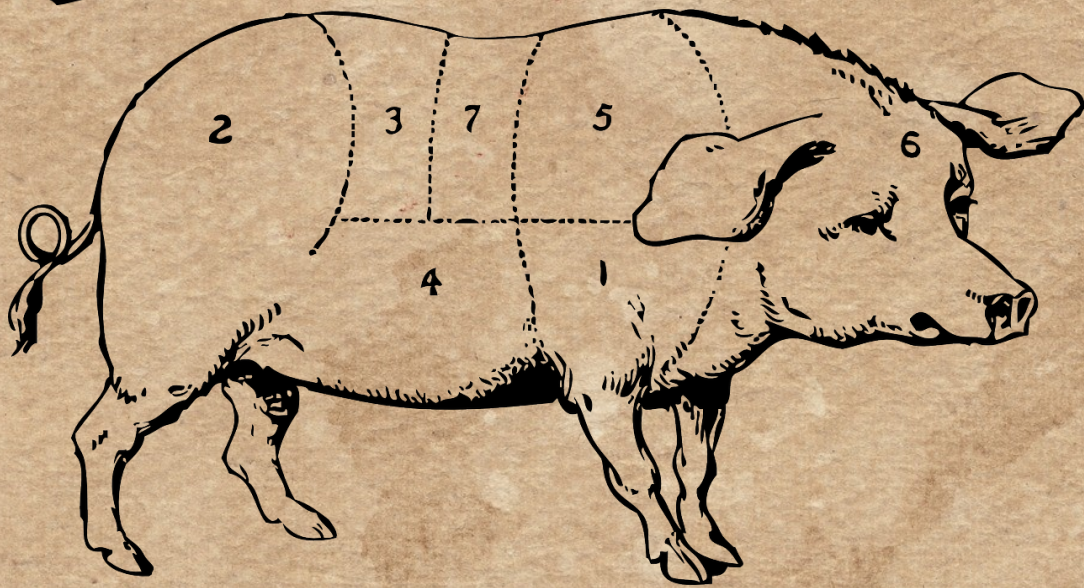
**BUTCHER
& THE CHEF**

SORTIMENTSKATALOG

**ALLES
GUTE FÜR DIE
KÜCHE**

 <p>portioniert Art.-Nr. 351104 EAN 7610277020732 0,25 kg Tages Tages</p>	 <p>Plätzli «Figlmüller» Art.-Nr. 351237 EAN 7610271890602 0,25 kg Tages Tages</p>
 <p>Steak mariniert Art.-Nr. 351732 EAN 7610271810105 0,15 kg Tages Tages</p>	 <p>ohne Kopf Art.-Nr. 351253 EAN 7610271054054 1,3 kg Tages Tages</p>
 <p>mariniert Art.-Nr. 351735 EAN 7610271020293 0,15 kg Tages Tages</p>	 <p>Vorderviertel Art.-Nr. 351208 EAN 7610271850503 0,18 kg Tages Tages</p>
 <p>hute Art.-Nr. 351046 EAN 7610271025537 0,15 kg Tages Tages</p>	 <p>schnitten Art.-Nr. 351209 EAN 7610271058896 0,30 kg Tages Tages</p>
 <p>portioniert Art.-Nr. 351118 EAN 7610271021866 0,25 kg Tages Tages</p>	





**BUTCHER
& THE CHEF**

