



Hausgemachte & Regionale Fleisch-Spezialitäten

Salsitsch GmbH, Max Kämpf-Platz 2, CH – 4058 Basel

www.salsitsch.ch

info@salsitsch.ch

Produktevorstellung

Salsiccia al finocchio

Klassische italienische Fenchel Bratwurst

Zutaten: 100% Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Paprika, Fenchelsamen, Kümmel

Classic italian fennel sausage

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, paprika, fennelseeds, caraway

Salsiccia al semi di cumino

Klassische italienische Kümmel Bratwurst

Zutaten: 100% Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Paprika, Kümmel, Fenchelsamen

Classic italian caraway sausage

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, paprika, caraway, fennelseeds

Salsiccia al vino rosso

In Rotwein eingelegte Rindsschulter/Nacken

Zutaten: Rind, Schwein, Salz, Pfeffer, Oregano, Rosmarin, Cayenne, Knoblauch, Zwiebeln, Rotwein

Beefshoulder/neck marinated in redwine

Ingredients: beef, porc, salt, pepper, oregano, rosemary, cayenne, garlic, onions, redwine

Salsiccia al vino bianco

In Weisswein eingelegte Kalbsschulter/Nacken

Zutaten: Kalb, Schwein, Salz, Pfeffer, Oregano, Zimt, Zitronenschale, Apfel, Weisswein

Vealshoulder/neck marinated in whitewine

Ingredients: veal, porc, salt, pepper, oregano, cinnamon, bayleaf, cloves, anise, cardamom, lemon, apple, whitewine

American BBQ Sausage

In BBQ-Sauce eingelegte Schweineschulter

Zutaten: 100% Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Senfpulver, Knoblauch, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Whiskey

Porcshoulder marinated in bbq-sauce

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, english mustard, garlic, onions, bbq-sauce, whiskey

Irish stout ispinì

In Guinness-Bier eingelegte Lammschulter/Nacken

Zutaten: Lamm, Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie

Lambshoulder/neck marinated in Guinness beer

Ingredients: lamb, porc, salt, pepper, nutmeg, parsley, garlic, onions, carrots, celeriac



Hausgemachte & Regionale Fleisch-Spezialitäten

Salsitsch GmbH, Max Kämpf-Platz 2, CH – 4058 Basel

www.salsitsch.ch

info@salsitsch.ch

Produktevorstellung

Indian Curry Banger

In Curry eingelegte Lammschulter/Nacken

Zutaten: Lamm, Schwein, Salz, Pfeffer, Fenchelsamen, Kardamom, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry Madras, Zimt, Ingwer, Zitronengras, Limetten, Knoblauch, Zwiebeln, Joghurt

Lambshoulder/neck marinated in curry

Ingredients: lamb, porc, salt, pepper, fennelseeds, cardamom, corianderseeds, cumin, turmeric, curry madras, cinnamon, ginger, lemongrass, limes, garlic, onions, jogurt

Salametti della casa (ca. 100g)

Hausgemachte Salametti, 2 Wochen gereift

Zutaten: Schwein, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Knoblauch, Rotwein

Homemade Salametti, 2 weeks matured

Ingredients: porc, nitrite curing salt, pepper, garlic, redwine

Coppa della casa (120g) – noch nicht im Verkauf

Hausgemachter Coppa, 4 Wochen gereift

Zutaten: Schweinehals, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Koriandersamen, Fenchelsamen, Muskat, Paprika

Homemade Coppa, 4 weeks matured

Ingredients: porcneck, nitrite curing salt, pepper, corianderseeds, fennelseeds, nutmeg, paprika

Entenleber-Paté (130g)

Würzige Entenleber-Paté mit Portwein

Zutaten: Entenleber, Ente, Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne, Ingwer, Zwiebeln, Portwein

Spicy duckliver-paté with port

Ingredients: duckliver, duck, porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, ginger, onions, port
