



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 all'aglio

Klassische italienische Knoblauch Bratwurst

Zutaten: 100% Schwein, Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Kümmel, frischer Knoblauch

Classic italian garlic sausage

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, paprika, oregano, fresh garlic

Salsiccia al limone

Klassische italienische Zitronen Bratwurst

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

Classic italian lemon sausage

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, paprika, fennelseeds, lemon zests, whitewine

Salsiccia all'arancia

Klassische italienische Orangen Bratwurst

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

Classic italian orange sausage

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cayenne, paprika, fennelseeds, orange zests, orangejuice



Hausgemachte & Regionale Fleisch-Spezialitäten

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

www.salsitsch.ch

info@salsitsch.ch

Salsiccia al grana e rucola

Klassische italienische Bratwurst mit Parmesan & Rucola

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

Classic italian sausage with parmesan & rucola

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

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

Spicy Chipotle Salchicha

In Chipotle-Paste eingelegte Schweineschulter

Zutaten: 100% Schwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt, Kreuzkümmel, Knoblauch, Red Kidney Bohnen, Chipotle-Paste

Porcshoulder marinated in chipotle-paste

Ingredients: 100% porc, salt, pepper, nutmeg, cinnamon, cumin, garlic, red kidney beans, chipotle-paste



Hausgemachte & Regionale Fleisch-Spezialitäten

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

www.salsitsch.ch

info@salsitsch.ch

Merguez

Klassische Lamm-Merguez

Zutaten: 100% Lamm, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Cayenne, Paprika, Zimt, Knoblauch, Harissa, Olivenöl

Classic lamb-merguez

Ingredients: 100% lamb, salt, pepper, cumin, cayenne, paprika, cinnamon, garlic, harissa, oliveoil

Irish stout ispini

In Guinness-Bier eingelegte Lammschulter/Nacken

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

Lambshoulder/neck marinated in Guinness beer

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

Indian Curry Banger

In Curry eingelegte Lammschulter/Nacken

Zutaten: 100% Lamm, Salz, Pfeffer, Fenchelsamen, Kardamom, Koriandersamen, Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry Madras, Zimt, Ingwer, Zitronengras, Knoblauch, frischer Chili

Lambshoulder/neck marinated in curry

Ingredients: lamb, porc, salt, pepper, fennelseeds, cardamom, corianderseeds, cumin, turmeric, curry madras, cinnamon, ginger, lemongrass, garlic, fresh chili

Chili-Salametti (ca. 100g)

Hausgereifte Chili-Salametti, 4 Wochen gereift

Zutaten: Schwein, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Knoblauch, Weisswein, Cayenne, Chili

Homecured Chili-Salametti, 4 weeks matured

Ingredients: porc, nitrite curing salt, pepper, garlic, whitewine, cayenne, chili

Coppa della casa

Hausgereifter Coppa, 4 Wochen gereift

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

Homecured Coppa, 4 weeks matured

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



Hausgemachte & Regionale Fleisch-Spezialitäten

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

www.salsitsch.ch

info@salsitsch.ch

Chorizo Picante

Hausgereifter Chorizo Picante, 4 Wochen gereift

Zutaten: Schwein, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Knoblauch, Weisswein, Cayenne, Paprika, Pimenton de la Vera

Homecured Spicy Chorizo, 4 weeks matured

Ingredients: porc, nitrite curing salt, pepper, garlic, whitewine, cayenne, paprika, pimenton de la vera

Baselbieter Bio-Wiesenschwein Rohschinken

Hausgereifter Bio-Rohschinken vom Wiesenschwein, 16 Wochen gereift im Steinkeller

Zutaten: Bio-Wiesenschwein-Schinken, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Lorbeer, Knoblauch, Rosmarin

Homecured Bio-Freerange Porc-Prosciutto, 16 weeks matured in a mineral-cellar

Ingredients: Bio-Freerange Porc shank, nitrite curing salt, pepper, bayleaf, garlic, rosemary

Frühstücks-Speck «British Bacon»

Hausgereifter Frühstücks-Speck, gepökelt «the british way»

Zutaten: Schweinebauch, Nitritpökelsalz, Pfeffer, Rohrzucker, Lorbeer, Essig

Homecured Breakfast-Bacon, cured «the british way»

Ingredients: porcbelly, nitrite curing salt, pepper, cane sugar, bayleaf, vinegar

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