



Scanne & bestelle auf
HOGASHOP!

Scanne & commande sur
HOGASHOP!

WILD{ER} GENUSS
SAVEURS SAUVAGES
2025

Gültig ab / Valable du 08.09.2025 - 30.11.2025
Preise exkl. MwSt. / Preisänderungen vorbehalten / solange Vorrat
Prix hors TVA / prix sous réserve de modifications / jusqu'à épuisement du stock

Wild



Nach einem besonders heissen Sommer beginnt nun die Zeit für kräftige, aromatische Wildgerichte. Mit unserer wie hausgemacht Wild Convenience Linie liefern wir Ihnen die perfekte Lösung: fertig zubereitet, in bester Qualität und mit vollem Wildgeschmack. Schnell und einfach in der Küche einsetzbar, vielseitig kombinierbar und ideal für Ihre ganz persönliche Kreation. Zuverlässig und klar kalkulierbar.

Après un été particulièrement chaud, le temps est venu de préparer des plats de gibier forts et aromatiques. Avec notre gamme de plats cuisinés à base de gibier « fait maison », nous vous proposons la solution parfaite : prêts à l'emploi, d'excellente qualité et avec toute la saveur du gibier. Rapide et facile à utiliser en cuisine, combinable de multiples façons et idéal pour vos créations personnelles. Fiable et clairement calculable.

Voller Genuss, neu inspiriert

Entdecken Sie unser aromatisches Schwammerlgulasch. Verfeinert mit handverlesenen Waldpilzen in einer kräftigen, herzhaften Sauce. Ein echter Höhepunkt für die goldene Jahreszeit. Das cremige Selleriepüree «wie hausgemacht» überzeugt mit natürlichem Geschmack und passt ideal zu jedem Wildgericht.

Als moderne Variation des Klassikers präsentieren wir Ihnen unser Rahmsauerkraut mit Speck «wie hausgemacht». Fein abgestimmt und herrlich würzig. Und für alle, die das Besondere suchen, empfehlen wir unser Wildschweinragoût mit Sesamsauce. Eine raffinierte, asiatisch inspirierte Spezialität, die Tradition und Exotik verbindet.

Plein de plaisir, nouvelle inspiration

Découvrez notre goulasch de champignons aromatique. Affiné avec des champignons des bois triés à la main dans une sauce corsée et savoureuse. Un vrai point fort pour la saison dorée. La purée de céleri crémeuse « comme faite maison » convainc par son goût naturel et accompagne idéalement chaque plat de gibier.

Comme variation moderne du classique, nous vous présentons notre choucroute à la crème avec du lard « comme fait maison ». Délicatement adaptée et délicieusement épicée. Et pour tous ceux qui recherchent l'originalité, nous recommandons notre ragoût de sanglier à la sauce au sésame. Une spécialité raffinée d'inspiration asiatique qui allie tradition et exotisme.

1800260	Schwammerlgulasch, wie hausgemacht Ragoût de champignons, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
1800252	Selleriepüree, wie hausgemacht Purée de céleri, comme fait maison	Dressierbeutel à 1 kg Sac à douille de 1 kg
7245218	Rahmsauerkraut mit Speck, wie hausgemacht Choucroute à la crème avec lardons	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
1800261	Wildschweinragoût DE, mit Sesamsauce, gegart, wie hausgemacht Ragoût de sanglier DE, avec sauce au sésame, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg

1800260	Schwammerlgulasch, wie hausgemacht Ragoût de champignons, comme fait maison
---------	--



Beilagen

1800128	Marroni glasiert, gegart, wie hausgemacht Marrons glacés, cuits, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg
7245620	Rotkraut gekocht, mit Äpfeln, wie hausgemacht Choux rouge, cuit, avec des pommes, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
4414620	Apfel Mirza CH, gegart, wie hausgemacht Pommes mirza CH, cuites, comme fait maison	Beutel à 10 Stk. Sachet de 10 pc.
4418620	Birne in Rotwein CH, gegart, wie hausgemacht Poires au vin rouge CH, cuites, comme fait maison	Beutel à 10 Stk. Sachet de 10 pc.
8236218	Preiselbeerkompott, wie hausgemacht Compote d'airelles, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg
1800090	Rosenkohl, gegart, wie hausgemacht Choux de bruxelles, cuites, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg
1800252	Selleriepüree, wie hausgemacht Purée de céleri, comme fait maison	Dressierbeutel à 1 kg Sac à douille de 1 kg
7245218	Rahmsauerkraut mit Speck, wie hausgemacht Choucroute à la crème avec lardons, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
5159431	Sauerkraut 5 kg, gekocht Choucroute 5 kg, cuite	Kessel à 5 kg Seau de 5 kg
1800082	Pilzragoût Ragoût de champignons	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
1800081	Pilz Füllung Farce aux champignons	Beutel à 1.5 kg Sachet de 1.5 kg
6440619	Gourmet Eierspätzli Gourmet Spätzli aux œufs	Beutel à 2.5 kg Sachet de 2.5 kg
7665620	Spätzli vegan, TK Spätzli végétaliens, surgelés	Karton à 2 x 2.5 kg Carton de 2 x 2.5 kg
6733655	Capuns vegi CH, TK Capuns végétariens CH, surgelés	Karton à 40 x 50 g Carton de 40 x 50 g

Unsere Menukomponenten lohnen sich

Wir kennen die täglichen Herausforderungen in der Küche. Mit unseren Produkten können Sie Zeit sparen und sich noch stärker auf Ihre Kernkompetenzen konzentrieren. So holen Sie das Beste aus Ihrer kulinarischen Leidenschaft heraus.

Nos composants de menu valent la peine

Nous connaissons les défis quotidiens de la cuisine. Grâce à nos produits, vous pouvez gagner du temps et vous concentrer encore plus sur vos compétences clés. Vous pourrez ainsi tirer le meilleur parti de votre passion culinaire.

Rotkraut kalkuliert/ Choux rouges calculés

Bezeichnung Description	Preis 10 Kg
Rotkabis Choux rouges	30.00
Äpfel Pommes	28.00
Zwiebel Oignon	2.30
Preiselbeeren Airelles rouges	7.00
Rotwein Vin rouge	3.60
Essig Vinaigre	0.85
Öl Huile	1.50
Gewürze Épices	3.50
	76.75

Berechnung Eigenproduktion/ Calcul de la production propre:

Materialeinsatz Utilisation du matériel	76.75
+ 20% Kochverlust + 20% Perte à la cuisson	92.10
Pauschale Personalkosten angenommen 40.- Fr./ Stunde Frais de personnel forfaitaires acceptés 40.- Fr./ heure	40.00
Wasser und Energie Eau et énergie	1.80
Aufwand für 10 kg Effort pour 10 kg	133.90
2 kg	26.78

7245620	Rotkraut gekocht, mit Äpfeln, wie hausgemacht Choux rouge, cuit, avec des pommes, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg	24.90 KG
---------	--	---------------------------------	----------

Wildgerichte

1800260	Schwammerlgulasch, wie hausgemacht Ragoût de champignons, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
1800261	Wildschweinragoût DE, mit Sesamsauce, gegart, wie hausgemacht Ragoût de sanglier DE, avec sauce au sésame, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
4322456	Hirschpfeffer DE, gegart, wie hausgemacht Civet de cerf DE, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
7462620	Hirschgeschnetzeltes EU, gegart, wie hausgemacht Emincé de cerf EU, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
7684620	Hirschfleischvogel DE, gegart, wie hausgemacht Paupiette de cerf DE, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg, 8 Stk. Sachet de 2 kg, 8 pcs.
4371456	Rehpfeffer 2 kg DE, gegart, wie hausgemacht Civet de chevreuil 2 kg DE, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg
7685620	Rehgeschnetzeltes DE, gegart, wie hausgemacht Emincé de chevreuil DE, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg

Herbstliche Salate

8303235	Herbstlicher Kabissalat, mit Kürbis und Kürbiskernen Salade de chou d'automne, avec du potiron et des graines de potiron	Schale à 1 kg Barquette de 1 kg
8304235	Rotkabissalat mit Äpfeln Salade de chou rouge aux pommes	Schale à 1 kg Barquette de 1 kg
1800024	Fenchelsalat, Amor Salade de fenouil, Amor	Beutel à 1,5 kg Sachet de 1,5 kg
1800070	Linsensalat mit Gemüse, Amor Salade de lentilles, avec légumes, Amor	Beutel à 1,5 kg Sachet de 1,5 kg
1800087	Randensalat, Amor Salade de betteraves rouges, Amor	Beutel à 1,5 kg Sachet de 1,5 kg

Perfekte Begleiter von Ceposa

Die Wildsaison ist die ideale Zeit, um die feinen Ceposa-Produkte ins Spiel zu bringen. Ob würzige Teufelshörnli, aromatische getrocknete Tomaten oder die beliebten Don Camillo Patisson – Ceposa bietet die perfekte Ergänzung zu Ihren Wildgerichten.

Les parfaits compagnons de Ceposa

La saison du gibier est le moment idéal pour mettre en jeu les délicieux produits Ceposa. Qu'il s'agisse de cornes de diable épicées, de tomates séchées aromatiques ou des populaires patissons Don Camillo, Ceposa offre le complément parfait à vos plats de gibier.



CEPOSA®
— Antipasti & Co. —

Don Camillo, Patisson mit Frischkäse, Mini
Kürbisse gefüllt mit Doppelrahm Frischkäse
1800310 Don Camillo, pâtisson fourré au fromage frais,
Mini courges farcies au fromage frais double
crème

Schale à 450 g
barquette de
450 g

Zutaten

6139620	Wildrahmsauce, wie hausgemacht Sauce de gibier à la crème, comme fait maison	Beutel à 1.5 kg Sachet de 1.5 kg
6140620	Wildgrundsauce, wie hausgemacht Sauce de base de gibier, comme fait maison	Beutel à 1.5 kg Sachet de 1.5 kg
5850501	Schweineblut CH, TK Sang de porc CH, surgelé	Karton à 3 Becher à 900 g Carton de 3 gobelet de 900 g
6177901	Wildknochen DE, TK, Noblesse Os de gibier DE, surgelés, Noblesse	Karton à 5 kg Carton de 5 kg

Pfeffer gebeizt

6166765	Rehpfeffer DE, Schulter, gebeizt Civet de chevreuil DE, épaule, marinée	Kessel à 10 kg (7.5 kg Fleisch) Seau de 10 kg (7.5 kg viande)
6161765	Rehpfeffer DE, Hals, gebeizt Civet de chevreuil DE, cou, marinée	Kessel à 10 kg (7.5 kg Fleisch) Seau de 10 kg (7.5 kg viande)
6158765	Hirschpfeffer DE, Schulter, ohne Schenkel, gebeizt Civet de cerf DE, épaules, sans cuisses, marinée	Kessel à 10 kg (7.5 kg Fleisch) Seau de 10 kg (7.5 kg viande)
6107431	Hirsch Sauerbraten DE, Dicke Schulter, Schulterspitz, gebeizt Rôti de cerf mariné DE, épais d'épaules, palette, mariné	Kessel à 10 kg (ca. 7.5 kg Fleisch) Seau d'env. 10 kg (7.5 kg viande)

Hirsch gefroren

6694595	Hirschracks DE, ohne Silberhaut, TK, Noblesse Racks de cerf DE, sans peau, surgelé, Noblesse	Karton à 4 kg, Stk. à 800 - 1300 g Carton de 4 kg, pc. de 800 - 1300 g
6948500	Hirschbäggli DE, gehäutet, TK, Noblesse Noix de cerf DE, pelés, surgelés, Noblesse	Karton à 2 - 3 Stk, ca. 4 - 5 kg Carton de 2 - 3 pc., d'env. 4 - 5 kg
6702595	Hirschbraten Schulter DE, TK, Noblesse Rôti d'épaule de cerf DE, surgelé, Noblesse	Karton à ca. 4.5 kg Carton d'env. 4.5 kg
6697595	Hirschentrecôte DE, ohne Silberhaut, TK, Noblesse Entrecôte de cerf DE, sans peau argentée, surgelée, Noblesse	Karton à 6 - 7 kg, Stk. à 1 - 2.5 kg
6696595	Hirschfilet DE, TK, Noblesse Filet de cerf DE, surgelé, Noblesse	Karton à 4 kg, Beutel à 2 - 3 Stk. Carton de 4 kg, sachet de 2 - 3pc.
6698696	Hirschgeschnetzeltes AT, zum Kochen, TK Emincé de cerf AT, à cuire, surgelé	Karton à 10 kg, Beutel à 1 kg Carton de 10 kg, sachet de 1 kg
6698595	Hirschgeschnetzeltes DE, à la minute, TK, Noblesse Emincé de cerf DE, à la minute, surgelé, Noblesse	Karton à 4 kg, Beutel à 1 kg Carton de 4 kg, sachet de 1 kg
6695595	Hirschragoût DE, TK, Noblesse Ragoût de cerf DE, surgelé, Noblesse	Karton à 5 kg, Beutel à 2.5 kg Carton de 5 kg, sachet de 2.5 kg
6648595	Hirschschnitzelfleisch DE, gehäutet, TK, Noblesse Viande escalope de cerf DE, sans peau, surgelé, Noblesse	Karton à 3.5 kg, Beutel à 200 - 300 g Carton de 3.5 kg, sachet de 200 - 300 g
6129796	Hirschracks NZ, mit Silberhaut, TK Racks de cerf NZ, avec, peau blanche, surgelé	Karton à ca. 5.5 kg, Stk. à 1.2 - 1.6 kg Carton d'env. 5.5 kg, pc. de 1.2 - 1.6 kg
6150796	Hirschentrecôte NZ, mit Silberhaut, TK Entrecôte de cerf NZ, avec peau blanche, surgelé	Karton à ca. 11 - 13 Kg Carton d'env. 11 - 13 Kg
6149796	Hirschfilet NZ, ohne Strang, TK Filet de cerf NZ, sans chaînette, surgelé	Karton 11 - 13 kg, Beutel ca. 1 kg Carton d'env. 11 - 13 kg, sachet de 1 kg

Hirsch geschnitten (aufgetaut)

6127806	Hirschentrecôte DE, geschnitten, aufgetaut Entrecôte de cerf DE, coupées, frais	Stk. ab 100 g Pc. dès 100 g
6373761	Hirschgeschnetzeltes EU, handschnitt, aufgetaut Emincé de cerf DE, coupé à la main, frais	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg
6373806	Hirschschnitzel EU, geschnitten, aufgetaut. Escalope de cerf DE coupées, frais	Stk. ab 60 g Pc. dès 60 g





Reh gefroren

6073595	Rehbäggli DE, TK, Noblesse Noix de chevreuil DE, surgelé, Noblesse	Karton à 4 - 5 kg, Stk. à 180 - 300 g Carton de 4 - 5 kg, pc. de 180 - 300 g
6136783	Rehentrecôte DE, ohne Silberhaut, TK, Noblesse Entrecôte de chevreuil DE, sans peau argentée, surgelée, Noblesse	Karton à 4 Beutel à 1 kg Carton de 4 sachets de 1 kg
6089765	Rehfilet DE, TK, Noblesse Filet de chevreuil DE, surgelé, Noblesse	Karton à 4 Beutel à 1kg Carton de 4 sachets de 1 kg
6169761	Rehgeschnetztes DE, à la minute, TK, Noblesse Emincé de chevreuil DE, à la minute, surgelé, Noblesse	Karton à 6 x 1 kg Carton de 6 x 1 kg
6168761	Rehragoût DE, Schulter ohne Wade, TK, Noblesse Ragoût de chevreuil DE, épaule sans jarret, surgelé, Noblesse	Karton à 2 x 2.5 kg, Stk. à 30 - 40 g Carton de 2 x 2.5 kg, pc. de 30 - 40 g
6163796	Rehrücken DE, 10 Rippen, TK, Noblesse Selle de chevreuil DE, 10 côtes, surgelée, Noblesse	Karton à 2 Stk. à 1.5 - 2.5 kg Carton de 2 pcs. de 1.5 - 2.5 kg
6128765	Rehrücken pfannenfertig DE, 4 - 8 Rippen, TK, Noblesse Selle de chevreuil toute prête, 4 - 8 côtes, surgelée, Noblesse	Karton à 2 Stk. à 1 - 2 kg Carton de 2 pc. de 1 - 2 kg
6162796	Rehrücken Top DE, 4 - 8 Rippen, TK, Noblesse Selle de chevreuil Top DE, 4 - 8 côtes, surgelée, Noblesse	Karton à 2 Stk. à 1.2 - 2 kg Carton de 2 pc. de 1.2 - 2 kg
6123650	Rehschnitzel 40 - 60g DE, geschnitten, TK, Noblesse Escalopes de chevreuil 40 - 60 g DE, coupées, surgelées, Noblesse	Karton à 15 x 150 g Carton de 15 x 150 g
6124796	Rehschnitzelfleisch DE, 4 teilig, TK, Noblesse Emincé de chevreuil DE, 4 pc., surgelé, Noblesse	Karton à 6 Garnituren à ca. 1.3 kg Carton de 6 garnitures de 1.3 kg
6185783	Rehschnitzelfleisch Top DE, gehäutet, ohne Huft, TK, Noblesse Emincé de chevreuil Top DE, sans peau, sans sabot, surgelé, Noblesse	Karton à 6 Garnituren à 1 kg Carton de 6 garnitures de 1 kg
6167783	Rehschulter DE, ohne Bein, ohne Wade, TK, Noblesse Épaule de chevreuil DE, sans os, sans jarret, surgelé, Noblesse	Karton à 10 kg, Stk. à 0.7 - 1 kg Carton de 10 kg, pc. de 0.7 - 1 kg

Reh geschnitten (aufgetaut)

6098761	Rehgeschnetztes DE, handschnitt, aufgetaut Emincé de chevreuil DE, coupé à la main, frais	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg
6099806	Rehschnitzel DE, geschnitten, aufgetaut Escalope de chevreuil DE, coupées, frais	Stk. à ca. 40 - 60 g Pcs. d'env. 40 - 60 g



Wildschwein gefroren

6170783	Wildschwein Nierstück DE, ohne Bein, TK, Noblesse Aloyau de sanglier DE, sans os, surgelé, Noblesse	Karton à ca. 3.5 kg, Stk. à ca. 0.6 - 1 kg Carton d'env. 3.5 kg, pc. 0.6 - 1 kg
6070595	Wildschwein Ribeye DE, TK, Noblesse Rib-eye de sanglier DE, surgelà, Noblesse	Karton à 3.5 kg, Stk. à 350 - 500 g Carton de 3.5 kg, pc. de 350 - 500 g
6097500	Wildschweinfilet DE, mit Silberhaut, TK, Noblesse Filet mignon de sanglier DE, avec peau argenté, surgelé, Noblesse	Karton à ca. 4.5 kg, Stk. à ca. 300 g
6096500	Wildschweinracks DE, TK, Noblesse Racks de sanglier DE, surgelé, Noblesse	Karton à ca. 3.5 Kg, Stk. 1 - 1.4 Kg Carton d'env. 3.5 Kg, pc. 1 - 1.4 Kg
6068595	Wildschweingeschnetztes DE, TK, Noblesse Emincé de sanglier DE, surgelé, Noblesse	Karton à 4 kg, Beutel à 1 kg Carton de 4 kg, sachet de 1 kg
6173783	Wildschweinragoût DE, Schulter ohne Bein, ohne Wade, TK Ragoût de sanglier DE, épaules sans os, sans jarret, surgelés	Karton à 4 x 2.5 kg Carton de 4 x 2.5 kg

Geflügel

4019700	Entenbrust FR, mit Haut Magret de canard FR, avec peau	Beutel à 2 Stk. à 180 - 220 g Sachet de 2 pcs. de 180 - 220 g	KG
4055500	Perlhuhn suprême FR, TK Suprême de pintade FR, surgelée	Karton à 16 Btl. à 2 x ca. 180 - 200 g Carton de 16 sachet de 2 x d'env. 180 - 200 g	KG

Charcuterie

6975395	Cramoni Kracher, mit Cranberry und Marroni Saucisse cramoni, au crenneberge et marrons	Beutel à 5 x 160 g Sachet de 5 x 160 g	BT
6133395	Hirschbratwurst CH / EU, im Naturdarm Saucisse à rôtir de cerf CH / EU, en boyau naturel	Beutel à 5 x 150 g Sachet de 5 x 150 g	BT
6125392	Wildrauchwürstli EU, im Naturdarm Saucisse de gibier fumée EU, en boyau naturel	Beutel à 2 Paar à 150 g Sachet de 2 paires de 150 g	BT
6131905	Hirschsalsiz NZ Salsiz de cerf NZ	Stk. à 110 g Pc. de 110 g	ST
6986380	Hirschrohschinken NZ, luftgetrocknet, geräuchert Jambon cru de cerf NZ, séché à l'air, fumé	Stk. à ca. 0.8 - 1.2 kg Pc. d'env. 0.8 - 1.2 kg	KG
6985380	Wildschweinrohschinken EU, luftgetrocknet, geräuchert Jambon cru de sanglier EU, séché à l'air, fumé	Stk. à ca. 1.8 kg Pc. d'env. 1.8 kg	KG

Convenience

6972491	Wildhackbraten CH / EU, TK, in Bratfolie Rôti haché de gibier CH / EU, surgelé, en feuille à rôtir	Karton à 2 Stk. à 2 kg Carton de 2 pcs. de 2 kg	KG
6156656	Hirschfleischvogel 150 g EU, mit Eierschwämmli und Kräuter, TK Paupiette de cerf 150 g EU, avec chanterelles et herbes, surgelé	Karton à 6 x 5 Stk. à 150 g Carton de 6 x 5 pcs. de 150 g	KA

Pilze

6910625	Champignon weiss Champignons blanc	Kiste à 1 kg Caisse de 1 kg	KG
6656606	Eierschwämmli, 1 - 2cm, frisch, handverlesen Chanterelles, 1 - 2cm, fraîches, triées à la main	Kiste à 1 kg Caisse de 1 kg	KG
6656605	Eierschwämmli, 3 - 5cm, frisch, handverlesen Chanterelles, 3 - 5cm, fraîches, triées à la main	Kiste à 1 kg Caisse de 1 kg	KG
6655605	Mischpilze, handverlesen Champignons mélangés, triés à la main	Kiste à 3kg, 5 - 6 Sorten Caisse de 3 kg, 5 - 6 sotes	KG
6649607	Steinpilze ganz, TK Bolets entier, surgelés	Karton à 5 x 1 kg Carton de 5 x 1 kg	KG

Saisonale Ravioli

Entdecken Sie unsere herbstlichen Ravioli wie hausgemacht. Sie sind der perfekte Begleiter zu einem fein abgestimmten Wildmenü oder auch als köstliches Hauptgericht für sich allein ein Genuss.

Die zarte Pasta ist mit ausgewählten saisonalen Zutaten gefüllt und bringt den Geschmack des Herbstes direkt auf den Teller.

Ravioli sind ein Klassiker, der sich zu jeder Jahreszeit geniessen lässt. Mit herbstlichen Aromen werden sie zu einem ganz besonderen Genussmoment.

Raviolis de saison

Découvrez nos raviolis d'automne comme s'ils étaient faits maison. Ils accompagnent parfaitement un menu de gibier finement équilibré ou sont également un délicieux plat principal à déguster seul.

Les pâtes tendres sont fourrées d'ingrédients de saison sélectionnés et apportent le goût de l'automne directement dans l'assiette.

Les raviolis sont un classique qui se déguste en toute saison. Avec des arômes automnaux, ils deviennent un moment de plaisir tout particulier.



Ravioli

7156450	Ravioli Kürbis Ingwer, wie hausgemacht, TK Ravioli courge gingembre, comme fait maison, surgelé	Karton à 3 x 1 kg Carton de 3 x 1 kg	KA
7156460	Ravioli Steinpilz, wie hausgemacht, TK Ravioli aux bolets, comme fait maison, surgelé	Karton à 3 x 1 kg Carton de 3 x 1 kg	KA

Suppen

7858518	Kürbissuppe, TK Soupe de courge, surgelé	Karton à 6 x 1.5 kg Carton de 6 x 1.5 kg	KA
7813221	Bündner Gerstensuppe, TK Potage des grisons, surgelé	Karton à 6 x 1.5 kg Carton de 6 x 1.5 kg	KA
7799218	Kartoffel Lauch Suppe, TK Potage aux pommes de terre, surgelé	Karton à 6 x 1.5 kg Carton de 6 x 1.5 kg	KA
7176400	Waldpilzcrèmesuppe, TK Crème aux champignons des bois, surgelé	Karton à 6 x 1.5 kg Carton de 6 x 1.5 kg	KA
7668521	Pastinaken Suppe, TK Soupe de panais, surgelée	Karton à 6 x 1 kg Carton de 6 x 1 kg	KA





NOBLESSE

Einzigartige Qualität exklusiv bei Traitafina

Andere reden von Qualität, wir haben Premium-Qualität bei Reh, Hirsch und Wildschwein.

Andere reden über Nachhaltigkeit als Trend, wir bieten echte Nachhaltigkeit und puren Fleischgenuss.

Qualität, Verlässlichkeit und faire Preise: Josef Maier und Traitafina verbindet seit vielen Jahren eine treue Partnerschaft für die Premiummarke NOBLESSE. Gemeinsam sind wir verlässlicher Partner der Gastronomie und Hotellerie. Auch die Profis der Gemeinschaftsverpflegung schätzen den hohen Standard. Sie alle erhalten hochwertige Produkte in gleichbleibender Spitzenqualität.

NOBLESSE von Josef Maier.
Nur bei Traitafina.

Premiumqualität

„Made in Bayern“

Beste Fleischqualität ist die Voraussetzung für die Zufriedenheit Ihrer Gäste und hier setzen wir Massstäbe. Unsere Qualitätskontrolle knüpft ein engmaschiges Netz an Kontrollstufen von der Erlegung über die Produktion bis zur Lagerung. Vom ersten Zuschnitt des Fleisches bis zur Verpackung erfolgt jeder Arbeitsschritt in unserem Fleischwerk im bayerischen Bad Wörishofen, also 100 % „Made in Bayern.“



Von Profis.

Für Profis.

Den Begriff Handwerkskunst nehmen wir wörtlich. Denn der Zuschnitt aller Fleischstücke erfolgt bei uns von Hand. Bei Josef Maier sind Profis am Werk – speziell auf Wild geschulte Metzger. Sie arbeiten mit modernster Technik und setzen gleichzeitig auf die traditionellen Fertigkeiten ihres Handwerks. So entsteht Spitzenqualität von NOBLESSE.

Spart Zeit.

Spart Geld.

- + Exakter Zuschnitt.
- + Exzellente Parierung.
- + Keine Abschnitte.

Drei Faktoren, welche Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtern. Zudem kalkulieren Sie ab sofort ihre Kosten und Preise ganz exakt: gut für Sie und gut für Ihr Portemonnaie.



Sicher für Sie.

Sicher für den Gast.

Das Fleisch aller NOBLESSE-Produkte stammt aus freier Natur und steht für natürlichen Genuss beim Essen. Damit Sie und Ihre Gäste Wildfleisch unbeschwert genießen können, werden all unsere Artikel am Ende der Produktion metalledetektiert.



Frischwild

Wild lebt in freier Natur. Bewegung, stressfreies Heranwachsen und eine abwechslungsreiche Ernährung machen Wildfleisch zart, gesund und nachhaltig.

Unsere Produkte sind hochwertiges Wildfleisch ohne Kraftfutter und ohne künstliche Wachstumsförderer. Es stammt aus Bad Wörishofen im Allgäu von Maier Wild.

Gibier frais

Le gibier vit en pleine nature. L'exercice, une croissance sans stress et une alimentation variée rendent la viande de gibier tendre, saine et durable.

Nos produits sont de la viande de gibier de qualité supérieure sans aliments concentrés et sans stimulateurs de croissance artificiels. Elle provient de Bad Wörishofen dans l'Allgäu, de Maier Wild.

Reh

6115292	Rehrücken ohne Knochen DE, mit Silberhaut, frisch Entrecôte chevreuil DE, avec peau argentée, frais	Karton à 6 x 1 kg Carton de 6 x 1 kg
6100296	Rehrücken DE, bis 11 Rippen, frisch Selle de chevreuil DE, jusqu'à 11 côtes, frais	Karton à 3 - 5 Stk. à ca. 2 kg Carton de 3 - 5 pcs. d'env. 2 kg
6101283	Rehschnitzfleisch DE, ohne Silberhaut, 4 teilig, frisch Viande escalope de chevreuil DE, sans peau argentée, frais	Karton à ca. 8 kg Carton d'env. 8 kg
6114296	Rehschulter DE, ohne Bein, frisch Épaule de chevreuil DE, sans os, frais	Karton à ca. 8 kg Carton d'env. 8 kg

Hirsch

6112240	Hirschbraten DE, Schulter, frisch Rôti de cerf DE, épaule, frais	Karton à 8 kg (Stk. ca. 1 - 2 kg) Carton d'env. 8 kg
6103283	Hirschrücken DE, mit Silberhaut, ohne Bein, frisch Entrecôte de cerf DE, avec peau argentée, sans os, frais	Karton à ca. 7 kg (Stk. ca. 3 kg) Carton d'env. 7 kg (pc. d'env. 3 kg)
6105283	Hirschfilets DE, ohne Strang, frisch Filet de cerf DE, sans chaînette, frais	Karton à 6 x ca. 1 Kg Carton de 6 x d'env. 1 Kg
6113256	Hirschracks DE, frisch Racks de cerf DE	Karton à ca. 8 kg (Stk. 1.2 - 2 kg) Carton d'env. 8 kg (pc. 1.2 - 2 kg)
6104283	Hirschschnitzfleisch DE, mit Silberhaut, 4 teilig, frisch Viande escalope de cerf DE, avec peau argentée, frais	Karton à ca. 8 kg (Set 2 - 3 kg) Carton d'env. 8 kg (set de 2 - 3 kg)

ab
Mitte
September

Wildschwein

6170296	Wildschweinrücken DE, ohne Bein Aloyau de sanglier DE, sans os	Karton à ca. 10 kg, Stk. à ca. 2 kg Carton d'env. 10 kg, pc. d'env. 2 kg
6067296	Wildschweinbraten DE, Schulter ohne Wade Rôti de sanglier DE, épaule sans jarret	Karton à ca. 8 kg, Stk. ca. 1.2 Kg Carton d'env. 8 kg, pc. d'env. 1.2 Kg
6097296	Wildschweinfilet DE mit Silberhaut Filet mignon de sanglier DE, avec peau argentée	Karton à 6 x ca. 1 Kg Carton de 6 x 1 kg
6072200	Wildschweinrack DE Racks de sanglier DE	Karton à ca. 6 Kg, Stk. ca. 0.8kg Carton d'env. 6 Kg, pc. d'env. 0.8 kg
6096200	Wildschweinschnitzfleisch DE Viande de civet sanglier DE	Karton à ca. 7 kg, Beutel à ca. 1.5 kg Carton d'env. 7 kg, sachet d'env. 1.5 kg
6173296	Wildschweinragoût DE, Schulter ohne Wade, frisch Ragoût de sanglier DE, épaule sans jarret, frais	Karton à 4 x 2.5 kg, Stk. à 30 - 40 g Carton de 4 x 2.5 kg, pc. de 30 - 40 g

Für kleinere Einheiten kontaktieren Sie unseren Verkauf: 062 885 21 21

Pour les petites unités, contactez notre service des ventes: 062 885 21 21

Lösungen und Vorteile:

- Entlastung der Mitarbeiter durch Outsourcing der Produktionsprozesse
- Gleichbleibende, konstante Qualität
- Produktsicherheit
- Klare Kostenkalkulation
- Hohe Flexibilität, einfaches Handling
- Kulinarische Abwechslung
- Zeit- und Geldeinsparung für andere Investitionen
- Konzentration auf Kernkompetenzen
- Innovationen durch Angebotsoptimierung
- Online bestellbar
- Professionelle Beratung durch unsere Verkaufsberater

Solutions et avantages:

- Allègement de la charge de travail des collaborateurs grâce à l'externalisation des processus de production
- Qualité constante et identique
- Sécurité des produits
- Calcul clair des coûts
- Grande flexibilité, manipulation simple
- Variété culinaire
- Economie de temps et d'argent pour d'autres investissements
- Concentration sur les compétences clés
- Innovations grâce à l'optimisation de l'offre
- Possibilité de commander en ligne
- Conseil professionnel par nos conseillers de vente



Pfannenfertige Lösungen kalkuliert/ Des solutions prêtes à l'emploi calculées



Vorteile:

- Einfaches Handling
- MHD Sicherheit
- Produktsicherheit
- Verfügbarkeit
- gleichbleibende Qualität

Avantages:

- Manipulation facile
- Sécurité DDM
- Sécurité du produit
- Disponibilité
- Qualité constante

Art. Nr.	Produkt		Preis pro PE	PE	Menge / Gewicht	Preis pro Portion
7245620	Rotkraut gekocht, mit Äpfeln, wie hausgemacht Choux rouge cuit, avec des pommes, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg	24.90	BT	70 g	Fr. 0.87
4418620	Birne in Rotwein CH, gegart, wie hausgemacht Poires au vin rouge CH, cuites, comme fait maison	Beutel à 10 Stk. Sachet de 10 pcs.	19.85	BT	1 Stk.	Fr. 1.98
8236218	Preiselbeerkompott, wie hausgemacht Compote d'airelles, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg	23.95	BT	20 g	Fr. 0.48
4414620	Apfel Mirza CH, gegart, wie hausgemacht Pommes mirza CH, cuites, comme fait maison	Beutel à 10 Stk. Sachet de 10 pcs.	18.65	BT	70 g	Fr. 1.86
6440619	Gourmet Eierspätzli Gourmet Spätzli aux œufs	Beutel à 2.5 kg Sachet de 2.5 kg	21.25	BT	70 g	Fr. 0.59
1800082	Pilzragoût Ragoût de champignons	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg	47.95	BT	70 g	Fr. 1.68
6656605	Eierschwämmli 3 - 5 cm, frisch, handverlesen Chanterelles 3 - 5 cm, fraîches, triées à la main	Kiste à 1 kg Caisse de 1 kg	17.90	KG		
1800090	Rosenkohl, gegart, wie hausgemacht Choux de bruxelles, cuites, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg	13.50	BT	90 g	Fr. 1.22

Fr. 8.68



Art. Nr.	Produkt	Gebinde/ Einheit	Preis pro PE	PE	Menge / Gewicht	Preis pro Portion
4371456	Rehpf Pfeffer 2 kg DE, gegart, wie hausgemacht Civet de chevreuil 2 kg DE, cuit, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg	59.90	BT	250 g	Fr. 7.49
7245620	Rotkraut gekocht, mit Äpfeln, wie hausgemacht Choux rouge cuit, avec des pommes, comme fait maison	Beutel à 2 kg Sachet de 2 kg	24.90	BT	120 g	Fr. 1.49
1800128	Marroni glasiert, gegart, wie hausgemacht Marrons glacés, cuits, comme fait maison	Beutel à 1 kg Sachet de 1 kg	20.00	BT	70 g	Fr. 1.40
6440619	Gourmet Eierspätzli Gourmet Spätzli aux œufs	Beutel à 2.5 kg Sachet de 2.5 kg	21.25	BT	100 g	Fr. 0.85
						Fr. 11.23

...im Gegensatz zur Eigenproduktion/ contrairement à la production propre

Materialeinsatz/ Utilisation du matériel:

Bezeichnung	Preis Einheit	Menge/ Gewicht	Preis
Rehpf Pfeffer gebeizt, abgetropft Poivre de chevreuil mariné, égoutté	33.27W	1.0 kg	Fr. 33.27
Bratbutter Beurre à rôtir	1.90	80 g	Fr. 1.53
Mehl / Gewürze Farine / épices			Fr. 0.60
Wildgrundsauce Sauce de fond sauvage	16.00	1.5 l	Fr. 24.00
Tomatenmark Concentré de tomates	4.08	80 g	Fr. 0.33
Rotwein Vin rouge	3.10	0.7 l	Fr. 2.32
Rahm	6.80	0.1 l	Fr. 1.02
		2 kg	Fr. 63.07

Berechnung Eigenproduktion/ Calcul de la production propre:

Materialeinsatz Utilisation du matériel	Fr. 63.07
+ 10% Kochverlust + 10% Perte à la cuisson	Fr. 69.38
Pauschale Personalkosten angenommen 40.- Fr./ Stunde Frais de personnel forfaitaires acceptés 40.- Fr./ heure	Fr. 40.00
Wasser und Energie Eau et énergie	Fr. 1.80
Aufwand für 8 Portionen Effort pour 8 portions	Fr. 111.18
1 Portion	Fr. 13.90



Schnell und bequem bei TraitaFina AG bestellen

Tradition trifft Innovation – auf Knopfdruck.

Entdecken Sie unsere Produkte jetzt ganz einfach online:
Mit dem TraitaFina AG - Webshop auf der B2B-Plattform
HOGASHOP können Sie jederzeit und überall bestellen.

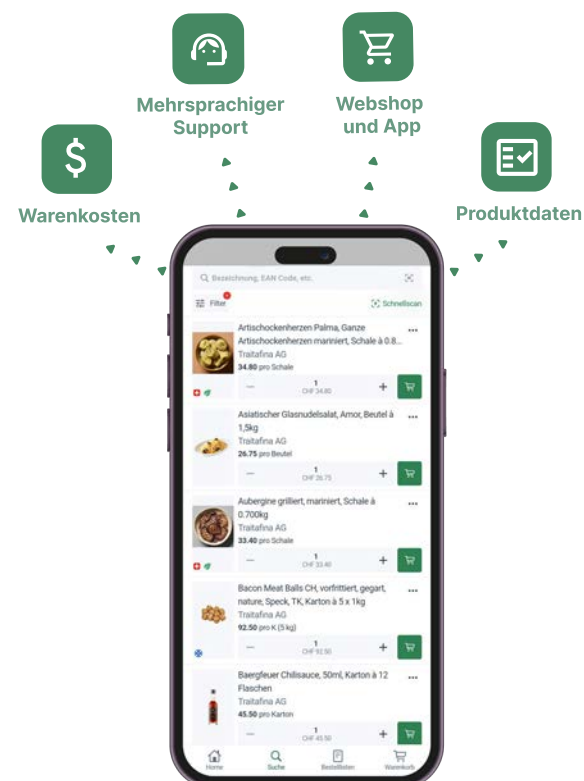
Ihre Vorteile:

- **Immer up-to-date:** Greifen Sie tagesaktuell auf Sortiment, Preise, Aktionen und Produktinfos zu.
- **Kostenlos & intuitiv:** Bestellen Sie bequem am PC oder per App.
- **Alles im Blick:** Verwalten Sie Bestellungen zentral und flexibel.
- **Zeitsparend:** Nutzen Sie Bestelllisten für Ihre regelmässigen Einkäufe.



Jetzt kostenlos registrieren oder einloggen!

www.hogashop.ch/customer/register



Commander rapidement et confortablement chez Traitafina SA

La tradition rencontre l'innovation - sur simple pression d'un bouton.

Découvrez désormais nos produits en ligne, en toute simplicité :

Avec la nouvelle boutique en ligne Traitafina SA sur la plateforme B2B HOGASHOP, vous pouvez commander à tout moment et partout.

Les avantages pour vous :

- **Toujours à jour** : Accédez à l'assortiment, aux prix, aux actions et aux informations sur les produits actualisés quotidiennement.
- **Gratuit & intuitif** : Commandez confortablement depuis votre PC ou via l'application.
- **Tout sous les yeux** : Gérez vos commandes de manière centralisée et flexible.
- **Gain de temps** : Utilisez les listes de commande pour vos achats réguliers.



Inscrivez-vous ou connectez-vous gratuitement dès maintenant !
www.hogashop.ch/customer/register

