

Appenzeller Spezialitäten



SUTTERO





Appenzellerland – Heimat des Mostbröckli, einer kalorienarmen, köstlichen Fleischdelikatesse

Saftige Mostbröckli – nach altem Appenzeller Rezept

Im Appenzellerland ist vieles anders und ursprünglicher als im Rest der Schweiz:

Die eigenwilligen Appenzeller sind weitem bekannt für ihren Witz, ihr reiches Brauchtum, die Appenzeller Streichmusik und – das unübertreffliche Appenzeller Mostbröckli.

Das Rezept stammt vom Urgrossvater

Mostbröckli gehört zum Köstlichsten, was die Metzgerkunst zu bieten hat. Es war eine der ersten Fleischspezialitäten, die Metzgermeister Otto Sutter herstellte. Was noch heute zu den Leaderprodukten der SUTTERO-Fleischwaren zählt, war schon 1909 der Bestseller seiner Dorfmetzgerei im Appenzellerland. Wir halten uns noch heute strikt ans ursprüngliche Familienrezept.

Know-how, Rotwein und Gewürze

Zarte Stücke vom Rindstotzen werden mit Gewürzen und Rotwein gepökelt, um anschliessend mit ausgesuchten Hölzern und Kräutern geräuchert zu werden. Über das «Wie» schweigt man sich bei SUTTERO aus. Ein Familiengeheimnis eben, vom Vater auf den Sohn vererbt.

Guten Appetit!

Ideale Begleiter

Kräftiges Schwarzbrot, Rotwein oder eben Apfelmost

Als rustikalen Imbiss auf dem Holzteller servieren oder als Hors d'oeuvre vor einem festlichen Essen. Mostbröckli schmeckt am besten, wenn es kurz vor dem Essen geschnitten wird.

Wichtig

Als hauchdünne Tranchen servieren

Erhältlich als

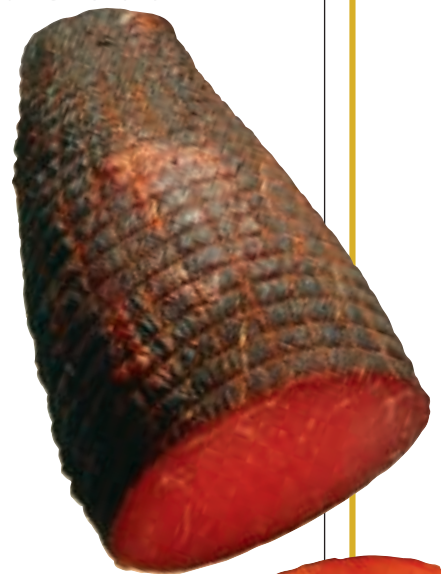
Stücke zum Aufschneiden (800–1500 Gramm), Portionenstücke (200–500 Gramm), vorgeschnitten in Aromaschutzpackung

Lagerung

Vakuumverpackt ohne Kühlung haltbar

Weitere SUTTERO-Spezialitäten

Appenzeller Landrauschschinken, Appenzeller Bauernspeck, Appenzeller Pantli, Appenzellerli (kleine Rohwürstchen) Appenzeller Bauernschüblig, Appenzeller Rohschinken



Ernst Sutter AG
Schlachthofstrasse 20
CH-9201 Gossau
Telefon -41 (0)71 313 71 71
Telefax -41 (0)71 313 71 97
www.suttero.ch