

SETZERS *Gewürzauswahl*





EIN ERFOLGREICHES FAMILIENUNTERNEHMEN

Gegründet 1988 versteht sich die Landmetzgerei Setzer als Fortsetzung eines traditionsreichen Landwirtschaftsunternehmens.

Bereits die Eltern des Geschäftsführers Volker Setzer, führten einen erfolgreichen Schweinezuchtbetrieb.

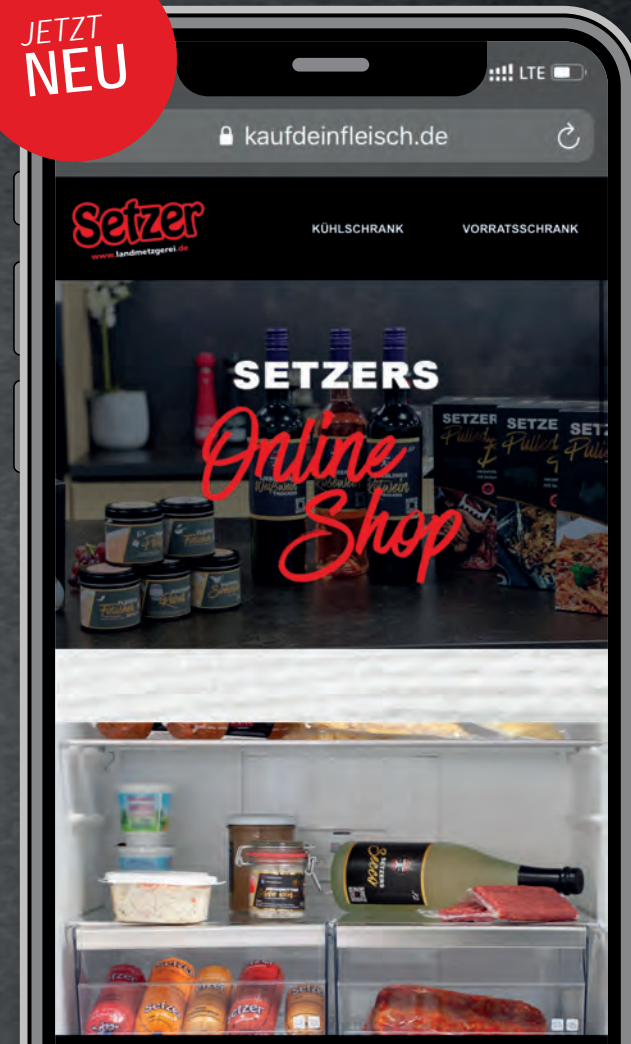
Hier durfte Metzgermeister Volker Setzer bis zu seiner Meisterprüfung und bis zur Selbstständigkeit sein Wissen und seinen Erfahrungsschatz anreichern. Er lernte Qualität und regionale Produkte kennen und schätzen.

Auf Qualität und handwerklich traditionelle Verarbeitung legt Metzgermeister Volker Setzer auch heute, in seinem eigenen Unternehmen, großen Wert. Hier werden Tiere aus der Region Hohenlohe (Koche-, Jagst und Bühlertal) zu erstklassigen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet.

Die Landmetzgerei Setzer ist ein QS-zertifizierter Betrieb und bezieht ihre Schweine von den Landwirten Martin Niebel aus Goggenbach und von Ulrich Kühnle aus Wolpertshausen.

Dort werden die Tiere QZBW-gerecht (nach den Vorgaben des „Qualitätszeichen Baden-Württemberg“) mit ausschließlich genfreiem Futter aufgezogen und gefüttert.

JETZT NEU





Wir machen Lebensmittel zum Genuss. Aus diesem Versprechen basiert unsere Herstellung eigener Gewürzmischungen im Verbund von Fleischsommelier und Spitzenköchen.

Hierfür haben wir nur die besten Gewürze ausgewählt, sorgfältig getrocknet und geröstet.

Um die Qualität der Aromen zu schützen wurden unsere Gewürze mit einem Frischesiegel, lichtgeschützt verpackt.

*Janko
Hilliges*



POMMES *Party* #1

Die perfekte Salzmischung
für Pommes oder Bratkartoffeln



Für unser Pommes Gewürzsatz #1 haben wir einen handverlesenen Paprika, rubinrot verwendet. Dieser gibt die volle Würz- und Farbkraft an unser Pommes Gewürzsatz. Mit unserem Knoblauch verwenden wir eines der gesündesten Gewürze überhaupt. Ihm wird eine antibiotische und abwehrstärkende Wirkung zugeschrieben. Abgerundet wird unser Gewürz durch die feine Note des Cumin welches für einen großartigen Geschmack sorgt.

Verwendung:

Dieses Gewürzsatz kann man nicht nur perfekt für Pommes verwenden. Durch den vielseitigen Geschmack würzt es auch hervorragend Wedges, Bratkartoffeln und Ihre eigenen Kreationen.

Abfüllmenge:
145 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:

Salz, Paprika, Zucker,
Kreuzkümmel, Zwiebeln, Knoblauch



POMMES PARTY

PLU:
5771

EAN:
4251238357718

Abfüllmenge:
145 g

Verpackungsgröße:
6 x 145 g



4 251238 357718





FLEISCH *Finisher #2*

Unser Alleskönner rund ums Fleisch



Abfüllmenge:
155 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

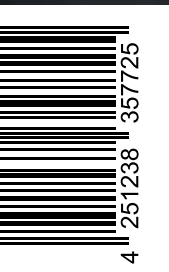
Zutaten:

Salz, Pfeffer schwarz, Zucker, Rosmarin, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Kreuzkümmel.

Für unseren Fleisch Finisher #2 haben wir eine Vielzahl an ausgewählten Gewürzen verwendet. Neben Rosmarin und Thymian, welche beide eines der ältesten Gewürze sind findet auch der kräftige und leicht süßlich-scharfe Oregano seinen Platz. Zur passenden Ergänzung haben wir einen kräftigen und frischen Basilikum eingesetzt.

Verwendung:

Dieses Gewürzsatz passt hervorragend zur Abrundung Ihres Fleisches. Egal ob als Marinade zum Grillen oder als Gewürz in der Bolognese, mit diesem Produkt liegen Sie und Ihr Fleisch immer richtig.



FLEISCH
FINISHER

PLU:
5772

EAN:
4251238357725

Abfüllmenge:
155 g

Verpackungsgröße:
6 x 155 g



FLEISCH *Finisher #3* Unser Alleskönner rund ums Fleisch, scharf **SPICY**



Für unseren Fleisch Finisher #3 haben wir eine Vielzahl an ausgewählten Gewürzen verwendet. Neben Rosmarin und Thymian, welche beide eines der ältesten Gewürze sind, findet auch der kräftige und leicht süßlich-scharfe Oregano seinen Platz.

Zur passenden Ergänzung haben wir einen kräftigen- und frischen Basilikum eingesetzt. Doch das besondere und der Unterschied zu unserem Fleisch Finisher #2 ist eine zarte Prise Chili. Diesem wird eine entzündungshemmende und antibakterielle Wirkung zugeschrieben.

Verwendung:

Dieses Gewürzsalz passt hervorragend zu Ihrem Fleisch wenn Sie es gerne etwas schärfer mögen.

Abfüllmenge:
135 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:

Salz, Pfeffer schwarz, Chili, Zucker, Rosmarin, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Kreuzkümmel



FLEISCH FINISHER SPICY

PLU:
5773

EAN:
4251238357732

Abfüllmenge:
135 g

Verpackungsgröße:
6 x 135 g





RAUCHSALZ *Rebell #4*

Grundlage dieses Rauchsatzes ist rosafarbenes Kristallsalz aus dem Punjab Gebirge.



Abfüllmenge:
75 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:
Kristallsalz über Buchenholz geräuchert.

Unsere Rarität:

Feines Kristallsalz über Buchenholz geräuchert. Das Salz hat einen feinen rauchigen Geschmack der das Erlebnis eines einzigartigen Geschmacks auf den Teller bringt.

Verwendung:

Unser Rauchsatz Rebell #4 passt hervorragend als Finish zu Grillspeisen, ebenso zu Fisch und Gemüse.



RAUCHSALZ
REBELL

PLU:
5774

EAN:
4251238357749

Abfüllmenge:
75 g

Verpackungsgröße:
6 x 75 g

SUPPEN *Sommelier* #5

Unsere Rinder-Bouillon



Eine tolle Alternative zu einer handgemachten Brühe ist unser allseits beliebter Suppen Sommelier #5 der auf einer Rinder-Bouillon basiert. Der ausgeglichene, feine Geschmack ist die perfekte Grundlage für jegliche Suppeneinlagen. Die Brühe hat eine klare Konsistenz und ist auch Pur unglaublich lecker.

Verwendung:

Als Suppe mit jeglichen Einlagen, zum Würzen von Speisen oder auch einfach als Trinkbrühe.

Abfüllmenge:
95 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:

Speisesalz, Dextrose, Hefeextrakt, Speisewürze, Aroma, Stärke, Rindfleischextrakt, Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Rapsöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, **SOJASAUCE** getrocknet (**SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Maltodextrin)



SUPPEN SOMMELIER

PLU:
5775

EAN:
4251238357756

Abfüllmenge:
95 g

Verpackungsgröße:
6 x 95 g



4 251238 357756





MEAT Master #6 RUB

Das Steakgewürz für alle Fleischsorten

Unseren Meat Master Rub können sie als trockene Marinade verwenden oder mit etwas Speiseöl mischen und Ihrem Fleisch oder Gemüse einen großartigen Geschmack geben. Ausgesuchte Gewürze wie geräucherter Paprika und getrocknete Tomaten unterstützen den Eigengeschmack. Der Meat Master Rub gibt eine gleichmäßige Bräunung und feine Kruste beim Grillen, überbacken oder braten.

TIPP: Sehr gut geeignet für würzige Hacksteaks mit Feta gefüllt. Ein Muss für jeden Griller und BBQ begeisterten.

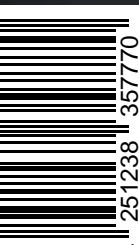


Abfüllmenge:
100 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:

Rohrzucker, Salz, Paprika, Paprika geräuchert, Rauchsatz, **SENF PULVER** (enthält **SENF**), Zwiebelpulver, Tomatenpulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Chili.



MEAT
MASTER RUB

PLU:
5777

EAN:
4251238357770

Abfüllmenge:
100 g

Verpackungsgröße:
6 x 100 g



HÄHNCHEN *Held* #7

Hähnchen-Würzmischung



Hähnchen-Würzmischung, der Hähnchenheld ist der ideale Alleskönner für Geflügel und helles Fleisch aller Art.

Handverlesene Gewürze unterstützen Ihr Fleisch geschmacksgebend und sorgen für eine perfekt knusprige Haut. Geflügel zählt zu den gesündesten Fleischsorten und ist im Fitness und Gesundheitsbereich nicht mehr weg zu denken, unsere Würzmischung erhöht dabei die biologische Wertigkeit und fördert die Verdauung. Entwickelt auf der Grundlage von Spitzenköchen und Top Gastronomie. Hier riecht man nicht nur die feinen Aromen der Orangenschale, man schmeckt auch Ihre frische.

Abfüllmenge:
110 g

Mindesthaltbarkeit:
730 Tage
ungekühlt

Zutaten:

Zutaten: Salz, Paprika, Zucker, Zwiebelpulver, Paprika geräuchert, **SENF** (enthält **SENF**), Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Orangen.



HÄHNCHEN HELD

PLU:
5778

EAN:
4251238357787

Abfüllmenge:
110 g

Verpackungsgröße:
6 x 110 g





Abfüllmenge: **300 g**

Mindesthaltbarkeit: **730 Tage**
ungekühlt

Zutaten:
Speisesalz, Dextrose, Hefeextrakt, Speisewürze, Aroma, Stärke, Rindfleischextrakt, Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Rapsöl, Säuerungsmittel: Zitronensäure, **SOJASAUCE** getrocknet (**SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Maltodextrin).

KARTOFFEL König #8

Kartoffelsalat Gewürz
mit Omas Rezeptanleitung

Schritt für Schritt Anleitung für die Zubereitung des Kartoffelsalats

Hinweis:

Das Rezept ist ausgelegt auf 1 kg gekochte und „gepelte“ Kartoffeln und 350 g heißes Wasser
(Ergibt zusammen die Gesamtmenge von 1,35 kg für die Berechnung der Gewürze).

Zutaten:

350 g heißes Wasser – 5 g Senf mittelscharf – 31 g Kartoffel König – 40 g Essig – 50 g Öl
Wenn Sie mehr oder weniger Kartoffeln nehmen, müssen die angegebenen Zutaten entsprechend umgerechnet werden.
Kartoffeln mit Schale in ausreichend Wasser kochen. Nach dem Kochen kurz ausdampfen lassen, pellen und in feine Scheiben schneiden.
350 g heißes Wasser mit 5 g Senf mittelscharf und 31 g Kartoffel König aufschlagen, anschließend unter die Kartoffeln geben.
Dann erst 40 g Essig unter die Kartoffeln geben.
Das ganze 3 Minuten ruhen lassen.
Danach erst 50 g Öl vorsichtig unter die Kartoffeln ziehen.
Probieren und genießen.



KARTOFFEL KÖNIG

PLU:
5779

EAN:
4251238357794

Abfüllmenge:
300 g

Verpackungsgröße:
6 x 300 g



Landmetzgerei_Setzer



Landmetzgerei Setzer



Lieblingsmetzger Meister

Landmetzgerei Setzer GmbH
Birkichstraße 2
74549 Wolpertshausen

Tel.: 07904 / 700 99 - 0
E-Mail: info@landmetzgerei.de
www.landmetzgerei.de

*Damits RICHTIG
schmeckt!*

Setzer

www.landmetzgerei.de