

JUFFINGER

BIO-METZGEREI

VEREDELTES BIO-FLEISCH,
NATÜRLICH GESCHMACKVOLL!

Sortiment

100%

BIO
FLEISCH AUS DEN ALPEN
RÜCKVERFOLGBAR
GENTECHNIKFREI
OHNE PHOSPHAT
OHNE TRANSGLUTAMINASE
OHNE GLUTAMAT
OHNE GESCHMACKSVERSTÄRKER

Gültig bis auf Widerruf
Stand 2023

Find us on:



www.biometzger.at



JUFFINGER Premiumprodukt

BIO-Prosciutto Tyrolensis®

Ohne Nitritpökelsalz g.g.A.
75008



Ausgewählte Schweineschlägel (ohne Fuß), von Hand gesalzen und mindestens 6 Wochen trocken auf einer Seehöhe von ca. 900m gebeizt; anschließend erfolgt eine 10 monatige Reifezeit in reiner Bergluft; das Typische am JUFFINGER BIO-Prosciutto Tyrolensis ist die lange Beiz- und Reifezeit; ohne Rauch, in großer Höhe und in reiner Bergluft - die ihm den typischen luftgetrockneten, zarten unverkennbaren - leicht mediterranen - Geschmack geben!

BIO-Rohschinken/Speck

Ohne Nitritpökelsalz



75008
**BIO-Prosciutto Tyrolensis®
Rohschinken**
1/2 Stk./vac



75001
BIO-Schinkenspeck
1/2 Stk./vac



75011
BIO-Karreespeck
1/2 Stk./vac



75028
BIO-Coppa Schopfspeck
1/2 Stk./vac



75018
BIO-Bauchspeck
1/2 Stk./vac



71063
BIO-Speckwürfel
1kg gs./atmo

BIO-Schinkenspezialitäten

Rein Rind



71007
**BIO-Rindersaftschinken
naturell**
1/2 Stk./vac



71010
**BIO-Saunaschinken
geräuchert**
1/2 Stk./vac



71001
**BIO-Bauernschinken
geräuchert**
1/2 Stk./vac



71012
**BIO-Heublumenschinken
geräuchert**
1/2 Stk./vac



71019
**BIO-Rosmarin-
schinken geräuchert**
1/2 Stk./vac



71032
**BIO-Honigkrust-
schinken geräuchert**
1/2 Stk./vac



71029
BIO-Selchschof
i.G./vac



71016
**BIO-Nusschinken
geräuchert**
i.G./vac



71065
**BIO-Bacon Grill
geräuchert**
1kg gs./atmo



71027
BIO-Toastschinken
1/2 Stk./vac



71053
**BIO-Putenschinken
naturell**
1/2 Stk./vac

BIO-Rohwurst/Salami



63010
BIO-Bergsalami
1 Stange/vac



63043
BIO-Pfeffer-Salami
1 Stg./vac



56015
BIO-Salami Milano
mittelkornig
1 Stange/vac



63031
BIO-Landjäger
e1000g atmo



63028
BIO-Rinderlandjäger
e1000g atmo

Rein Rind



63023
BIO-Zwerge Rohwurst
e600g atmo



63003
BIO-Tiroler Kaminwurzeln
10 Stk./atmo



63015
BIO-Chiliwurzeln
Rohwurst geräuchert
10 Stk./atmo



63036
BIO-Lammwurzeln
Rohwurst
e600g atmo

Ohne Schwein

BIO-Würstel



60043
BIO-Frankfurter
10 Paar/atmo



60130
BIO-Mini-Frankfurter
50 Stk./atmo



60046
BIO-Sacherwürstel
10 Paar/atmo



60039
BIO-Rinderfrankfurter
10 Paar/atmo

Rein Rind



60054
BIO-St.Johanner (Brühwurst) geräuchert
10 Paar/atmo



60151
BIO-Burenwurst
10 Stk./atmo



60072
BIO-Käsekrainer
10 Stk./atmo



60131
BIO-Teufelszwerge mit Käse (Brühwurst)
50Stk./atmo



60147
BIO-Hexengriller
10 Paar/atmo
ROH tiefgekühlt



60062
BIO-Brat-/ Grillwürstel dünn
10 Paar/atmo



60129
BIO-Rostbratwürstel
50 Stk./atmo



60132
BIO-Münchner Weisswurst
10 Stk./vac



60059
BIO-Bratwurst dick
10 Stk./atmo

BIO-Slice Ware 250 g – ab 5 Pkg. erhältlich



60219
BIO-Extrawurst
250g GS/atmo



60220
BIO-Paprikawurst
250g GS/atmo



60221
BIO-Krakauer
250g GS/atmo



62040
BIO-Wiener
250g GS/atmo

BIO-FrischWurst



60000
BIO-Extrawurst
1/2 Stg./vac



60007
BIO-Paprikawurst
1/2 Stg./vac



60011
BIO-Krakauer
1/2 Stg./vac



60015
BIO-Backofenfleischkäse
1/2 Stg./vac



60154
BIO-Kalbslyoner
1/2 Stg./vac



61500
BIO-Putenextrawurst
1/2 Stg./vac



61504
BIO-Putenkrakauer
1/2 Stg./vac



60021
BIO-Backofenfleischkäse Käse
1/2 Stg./vac

BIO-Kochwurst/Dauerwurst/Schmalz



62002
BIO-Wiener
1/2 Stg./vac



62020
BIO-Juffinger Spezial
1/2 Stg./vac



62017
BIO-Käsewurst
1/2 Stg./vac



60096
BIO-Kalbsleberstreichwurst
1 Stange



62023
BIO-Bauernschmalz
1000g Becher

BIO-HalbFertigprodukte



66033
BIO-Rinderburger
e150g (roh) TK 30 Stk.
ca. 4,5 kg



66016
BIO-Kalbsbrust gefüllt
vac-TK

BIO-SaisonArtikel



27080
BIO-S-Schopfsteak mariniert
20 Stk./vac



30018
BIO-Schlögelsteak mariniert vom Lamm
20 Stk./vac



67001
BIO-Ochsenfetzen mariniert
20 Stk./vac



60134
BIO-Blutwurst
10 Stk./vac TK



60135
BIO-Leberwurst
10 Stk./vac TK

Eine große Auswahl unseres BIO-Sortiments wird portioniert bzw. aufgeschnitten als SB- und Sliceware in unterschiedlichen Verpackungseinheiten angeboten – von der (End)kundenfreundlichen 80g Packung bis hin zum 1 kg Beutel für Gastronomie und Handel. Fordern Sie unsere Sortimentsliste an!

BIO-SB-Ware-gekühlt



60003
BIO-Extrawurst
e80g GS/atmo



60010
BIO-Paprikawurst
e80g GS/atmo



60014
BIO-Krakauer
e80g GS/atmo



60018
BIO-Backofenfleischkäse
ca.140g Sch./atmo



60006
BIO-Extrawurst SB
e250g Stg./vac



61507
BIO-Putenextrawurst
e80g GS/atmo



61511
BIO-Putenkrakauer
e80g GS/atmo



71056
BIO-Putenschinken
e80g GS/atmo



63048
BIO-Bergsalami
e80g GS/atmo



63046
BIO-Pfeffersalami
e80g GS/atmo



71013
BIO-Heublumenschinken
Geräuchert
e80g GS/atmo



71020
BIO-Rosmarinschinken
Geräuchert
e80g GS/atmo



71028
BIO-Toastschinken
e80g GS/atmo



75022
BIO-Bacon (Streifenspeck)
e100g GS/atmo



71088
BIO-Rohschinkenwürfel
e80g GS/atmo

Ohne Nitrit-Pökelsalz



75002
BIO-Schinkenspeck
e80g GS/atmo

Ohne Nitrit-Pökelsalz



75029
BIO-Coppa Schopfspeck
e80g GS/atmo

Ohne Nitrit-Pökelsalz



75033
BIO-Lachsschinken
e80g GS/atmo

Ohne Nitrit-Pökelsalz



60042
BIO-Frankfurter
e200g/atmo



60038
BIO-Rinderfrankfurter
e200g/atmo

Rein Rind



60097
BIO-Kalbsleberstreichwurst
e100g Stk.



60064
BIO-Rostbratwürstel
e160g vac



60088
BIO-Grillzwerge Mix
e160g vac

BIO-SB-Ware ungekühlt



NEU

62037
BIO-Mini Cabanossi
Classic
e140g atmo



NEU

62038
BIO-Mini Cabanossi
Chili
e140g atmo



NEU

62039
BIO-Mini Cabanossi
Käse
e140g atmo



63005
BIO-Tiroler Kaminwürsten
e140g atmo



63019
BIO-Zwerg Rohwurst
e84g atmo



63030
BIO-Landjäger
e100g atmo



63017
BIO-Chiliwürsten Rohwurst
Geräuchert
e140g atmo



Rein
Rind

63026
BIO-Rinderlandjäger
e100g atmo



63037
BIO-Lammwürsten
Rohwurst
e120g atmo



Ohne
Nitrit-
Pökelsalz

75015
BIO-Karreespeck
ca. 200g vac



Ohne
Nitrit-
Pökelsalz

75039
BIO-Hüttenfleisch/
Schulterspeck
ca. 130g vac



Ohne
Nitrit-
Pökelsalz

75021
BIO-Bauchspeck
ca. 200g vac



63012
BIO-Bergsalami
e150g vac



62024
BIO-Bauernschmalz
e125g Glas

BIO-SB-Fleisch – ab 3 Pkg. erhältlich

Kalb	10534	BIO-Kalbsschnitzel	2 Stk. ca. 140g / skin
Rind	17066	BIO-R-Gulasch geschn.	Ca. 300g / skin
	17089	BIO-Rindsschnitzel	2 Stk. á ca. 140g / skin
	17120	BIO-R-Faschirtes	1 Stk. ca. 400g / skin
	17133	BIO-R-Rib Eye	1 Stk. ca. 200g / skin
	17171	BIO-R-Steakhüfte	2 Stk. á ca. 150g / skin
	17173	BIO-R-Beiried geschn.	2 Stk. ca. 400g / skin
Schwein	27037	BIO-Schweineschnitzel	2 Stk. ca. 280g / skin
	27052	BIO-S-Karreesteak	2 Stk. á ca. 120g / skin
	27079	BIO-S-Schopfsteak	2 Stk. á ca. 120g / skin
	27098	BIO-S-Gulasch geschn.	Ca. 300 g / skin
	58010	BIO-Faschirtes gemischt S/R	ca. 400g / skin
Lamm	30024	BIO-L-Keulensteak	1 Stk. ca. 200g / skin
	30033	BIO-L-Kotelette	2 Stk. ca. 200g / skin
Geflügel	40023	BIO-Hühnerkeule	1 Stk. ca. 200g / skin
	40055	BIO-Hühnerfilet	2 Stk. ca. 350g / skin
	40514	BIO-Putenschnitzel	2 Stk. á ca. 120g / skin
	40519	BIO-Putengulasch	ca. 300g / skin



BIO-Fleisch Teilstücke für die anspruchsvolle Gastronomie

In der JUFFINGER BIO-METZGEREI wird auch bei der Schlachtung explizit auf das Tierwohl geachtet. So wurde unlängst erneut in einen optimierten Schlachtstall investiert – nur so können unsere Tiere vom Bauern selber angeliefert werden und im bekannten Gruppenverbund zur Ruhe kommen. In Anwesenheit von externen Tierärzten und Qualitätskontrollorganen kümmert sich unser geschultes Fachpersonal um einen ruhigen, respektvollen Umgang vor und während des Schlachtvorgangs. Wir schlachten lediglich ein- bis zweimal wöchentlich und dies in sehr kleinem, handwerklichem Rahmen – nicht zu vergleichen mit Massenschlachtungen in Großbetrieben. Anschließend werden die hochwertigen BIO-Fleischteile in speziellen Reiferäumen gelagert um den jeweilig optimalen Reifegrad zu erreichen.



So sind wir seit über 25 Jahren mit rund 300 Artikeln vom BIO-Rind, BIO-Kalb, BIO-Schwein, BIO-Lamm sowie BIO-Geflügel zuverlässiger Partner der anspruchsvollen Gastronomie im gesamten österreichischen, deutschen und italienischen Raum.

Wir sind stolze Partner des Deutschen Seriensiegers FC Bayern München, des Stanglwirts in Going sowie zahlreicher Großküchen aus den sozialen Bereichen.

Durch die zuverlässigen Großhandelspartner und Speditionen haben wir uns ein optimales Liefernetzwerk aufgebaut und beliefern sämtliche Kunden mehrmals wöchentlich.

Unsere jahrelangen Top-Mitarbeiter im Verkaufsdienst kümmern sich täglich um alle Anliegen Ihres Küchenteams und unterstützen unse-

re Kunden wo immer es ihnen nur möglich ist! Der routinierte Außendienst betreut Sie zudem direkt vor Ort!

So erreichen Sie unser Team:

Marius Guderian

Verkaufsleitung Innendienst
0043 5376 21300 19
marius@biometzger.at

Daniel Rachbauer

Verkaufsmanager Außendienst
0043 664 88925799
daniel@biometzger.at

Fordern Sie gerne unser aktuelles Sortiment für die Gastronomie an - wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

WENN SCHON FLEISCH, DANN NUR DAS BESTE

- ✓ BIO-Tiere leben artgerecht mit mindestens 200 Tage freiem Auslauf und ausschließlich biologischem Futter
- ✓ Keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel im Futter
- ✓ Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik in allen Bereichen des BIO-Landbaues
- ✓ BIO-Bauernhöfe weisen mehr naturnahe Flächen auf – mindestens 30% mehr Arten und 50% mehr Individuen
- ✓ BIO trägt nachhaltig zum Umweltschutz bei
- ✓ BIO-Fleisch enthält mehr natürliche Inhaltsstoffe und ist reicher an OMEGA-3-Fettsäuren
- ✓ BIO-Fleisch enthält weniger Rückstände als konventionelles Fleisch
- ✓ BIO-Fleisch ist aromatischer und würziger, da die Tiere langsamer wachsen und länger leben
- ✓ JUFFINGER BIO-Produkte enthalten keine künstlichen Zusätze
- ✓ JUFFINGER BIO-Produkte werden von unabhängigen Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert – nach den strengen BIO-Richtlinien von Bioaustria und Biokreis – weit mehr, als EU-BIO

AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIZIERUNGEN

- ✓ Best of Austria 2016 (Innovations- u. Vernetzungsforum Landwirtschaft)
- ✓ mehrere Goldmedaillen für alle Produktgruppen
- ✓ IFS Standard Higher Level
- ✓ EU BIO Siegel AT-BIO-301
- ✓ BIO ERNTE AUSTRIA Siegel
- ✓ BIO KREIS Deutschland Siegel
- ✓ Regionalitätspreis Tirol 2022 Kat. Dienstleister/Handel
- ✓ Erstellung Gemeinwohl-ökonomiebilanz

JUFFINGER

BIO-METZGEREI

In die Wiege gelegt wurde Anton Juffinger der BIO-Gedanke quasi durch seinen Vater Anton Juffinger sen. – dieser ist einer der ersten BIO-Bauern Tirols, Gründungsmitglied der Bioaustria Tirol und er lebt bis heute den BIO-Gedanken mit Leib und Seele vor!

So begann Anton Juffinger jun. – ältester Sohn der BIO-Bergbauernfamilie, gelernter Landwirt, Metzgermeister und dipl. Fleischsommelier – am elterlichen BIO-Bauernhof Speck und Würste nach alten Rezepturen und Verfahren mit natürlichen Zutaten herzustellen.

Die Resonanz auf Bauernmärkten war groß und so eröffnete er 1997 mit seiner Frau Helga eine kleine Stadtmetzgerei in Kufstein.

Die hohe Qualität der JUFFINGER-Produkte lebt von umfassender Expertise, besten natürlichen Zutaten und einem respektvollen Umgang mit den Tieren. Dafür braucht es gute verlässliche LieferantenInnen. Viele der JUFFINGER BIO-Bauern wuchsen über die Jahre mit. So gab es vor 25 Jahren in Tirol nur etwa 200 BIO-Bauern, inzwischen hat man gemeinsam die stolze Summe von 3.500 erreicht.

Die Tiere stammen also ausschließlich von ausgewählten, kleinstrukturierten und BIO-zertifizierten Bauern aus der Alpenregion, welche größten Wert auf das Tierwohl legen.

Produziert wird nach guter alter Metzgermeistertradition – es wird

noch selber geschlachtet, die Fachkräfte zerlegen, kochen und räuchern den hochwertigen Rohstoff nach alten überlieferten Rezepturen und so entstehen hochwertigste regionale BIO-Produkte, welche mittlerweile im gesamten deutschen, italienischen und österreichischem Raum über den Lebensmittelhandel, den BIO-Fachhandel sowie die anspruchsvolle Gastronomie vertrieben werden.

Aktuell produziert die JUFFINGER BIO-METZGEREI mehr als 300 unterschiedliche Artikel. Entsprechend den strengen Bioaustria & Biokreis-Richtlinien werden keine gluten-, phosphat- und laktosehaltigen Substanzen sowie keine Farbstoffe, Glutamate oder andere künstliche Zusätze verwendet!



Bio Metzgerei Juffinger GmbH

Marbling 15, A-6335 Thiersee

Tel. +43 (0)5376 21300, Fax +43 (0)5376 21300-15

mail@biometzger.at, www.biometzger.at