

Das BIO-Sortiment

JUFFINGER
BIO-METZGEREI

Veredeltes BIO-Fleisch
natürlich geschmackvoll

JUFFINGER Premiumprodukt

BIO-Prosciutto Tyrolensis®

Ohne Nitritpökelsalz
75008



Feinster Prosciutto aus den Alpen. Ausgewählte Schweineschlingen werden von Hand gesalzen und mindestens 6 Wochen trocken gebeizt; anschließend 10 Monate Reifezeit auf 1.000 Meter Seehöhe 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



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



75001
BIO-Schinkenspeck
1/2 Stk./vac ohne NPS



75011
BIO-Karreespeck
1/2 Stk./vac ohne NPS



75024
BIO-Bacon (Streifenspeck)
1/2 Stk./vac



75018
BIO-Bauchspeck
1/2 Stk./vac ohne NPS



75045
BIO-Rinderrohschinken
1/2 Stk./vac ohne NPS



71063
BIO-Speckwürfel
ca. 1,4 kg gs./atmo ohne NPS



71065
BIO-Bacon Grill geräuchert
1kg geschnitten/atmo

BIO-Schinkenspezialitäten - NPS reduziert



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-Rosmarinschinken
naturell
1/2 Stk./vac



71032
BIO-Honigkrustenschinken
geräuchert
1/2 Stk./vac



71029
BIO-Selchschof
i.G./vac



71016
BIO-Nusschinken
geräuchert
i.G./vac



71027
BIO-Toastschinken
1/2 Stk./vac



71053
BIO-Putenschinken
1/2 Stk./vac

BIO-Rohwurst/Salami - NPS reduziert



63010
BIO-Bergsalami
1 Stange/vac



63043
BIO-Pfeffer-Salami
1 Stange/vac



63033
BIO-Landjäger
10 Paar/atmo



63039
BIO-Rinderlandjäger
10 Paar/atmo



63022
BIO-Zwerge Rohwurst
50 Stück/atmo



63003
BIO-Tiroler Kaminwürsten
10 Stk./atmo



63015
BIO-Chiliwürsten
Rohwurst geräuchert
10 Stk./atmo



63035
BIO-Lammwürsten
mit Rindfleisch
10 Stk./atmo

BIO-Würstel - NPS reduziert



60043
BIO-Frankfurter
10 Paar/atmo



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



60151
BIO-Burenwurst
10 Stück/vac



60072
BIO-Käsekreiner
10 Stück/vac



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



60129
BIO-Rostbratwürstel
50 Stück/atmo ohne NPS



60132
BIO-Münchner Weisswurst
10 Stück/vac ohne NPS



60059
BIO-Bratwurst dick
10 Stück/vac ohne NPS

BIO-Frischwurst - NPS reduziert



60000
BIO-Extrawurst
1/2 Stange/vac



60007
BIO-Paprikawurst
1/2 Stange/vac



60011
BIO-Krakauer
1/2 Stange/vac



60015
BIO-Backofenfleischkäse
1/2 Stange/vac



60266
BIO-Kalbspariser
1/2 Stange/vac



61500
BIO-Putenextrawurst
1/2 Stange/vac



61504
BIO-Putenkrakauer
1/2 Stange/vac

BIO-Kochwurst/Dauerwurst/Schmalz - NPS reduziert



62020
BIO-Juffinger Spezial
1/2 Stange/vac



62017
BIO-Käsewurst
1/2 Stange/vac



60096
BIO-Kalbsleber Streichwurst
1 Stange



62026
BIO-Bauernschmalz
e150g Glas

BIO-Halbfertig Produkte



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



66016
BIO-Kalbsbrust gefüllt
vac TK

BIO-Saison Artikel



27080
BIO-Schweine-Schopfsteak mariniert
20 Stück/vac



30018
BIO-Schlögelsteak mariniert vom Lamm
20 Stück/vac



67001
BIO-Ochsenfetzen mariniert
20 Stück/vac



60131
BIO-Teufelszwerge mit Käse (Brühwurst)
50 Stück/atmo NPS reduziert



60261
BIO-Käsegriller
e200g/vac 4 Stück NPS reduziert



60088
BIO-Grillzwerge Mix (Brühwurst)
e160g/vac NPS reduziert

BIO-SB-Ware gekühlt - NPS reduziert



60003
BIO-Extrawurst
e80g gs/atmo



60010
BIO-Paprikawurst
e80g gs/atmo



60014
BIO-Krakauer
e80g gs/atmo



60018
BIO-Backofenleischkäse
1 Scheibe/atmo



60006
BIO-Extrawurst SB
e250g Stange./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



75002
BIO-Schinkenspeck
e80g gs/atmo



60042
BIO-Frankfurter
e200g/atmo



60038
BIO-Rinderfrankfurter
e200g/atmo



60097
BIO-Kalbsleber-
Streichwurst
e100g Stück

BIO-SB-Ware ungekühlt - NPS reduziert



62037
BIO-Mini-Cabanossi Classic
e140g/atmo



62038
BIO-Mini Cabanossi Chili
e140g/atmo



62039
BIO-Mini Cabanossi Käse
e140g/atmo



63005
BIO-Tiroler Kaminwürsten
e140g/atmo



63019
BIO-Zwerge Rohwurst
e84g/atmo



63030
BIO-Landjäger
e100g/atmo



63017
BIO-Chiliwürsten
Rohwurst geräuchert
e140g/atmo



63026
BIO-Rinderlandjäger
e100g/atmo



63037
BIO-Lammwürsten
mit Rindfleisch
e120g/atmo



75013
BIO-Karreespeck
ca. 200g/vac ohne NPS



75039
BIO-Hüttenspeck/
Schulterspeck
ca. 130g/vac ohne NPS



75021
BIO-Bauchspeck
ca. 200g/vac ohne NPS



63012
BIO-Bergsalami
e 150g/vac

BIO-SB-Fleisch Kalb

10534 **BIO-Kalbsschnitzel** 2 Stück ca. 140g/skin



Symbolbild

BIO-SB-Fleisch Rind

17066 **BIO-Rinds-Gulasch geschnitten** ca. 300g / skin
 17089 **BIO-Rindsschnitzel** 2 Stk. á ca. 140g / skin
 17120 **BIO-Rinder-Faschiertes** 1 Stk. ca. 400g / skin
 17133 **BIO-Rinder-Rib Eye** 1 Stk. ca. 200g / skin
 17171 **BIO-Rinder-Steakhüfte** 2 Stk. á ca. 150g / skin
 17173 **BIO-Rind-Beiried geschnitten** 1 Stk. á ca. 200g / skin



Symbolbild

BIO-SB-Fleisch Schwein

27037 **BIO-Schweineschnitzel** 2 Stk. ca. 280g / skin
 27052 **BIO-Schweine-Karreesteak** 2 Stk. á ca. 120g / skin
 27079 **BIO-Schweine-Schopfsteak** 2 Stk. ca. 120g / skin
 27098 **BIO-Schweins-Gulasch geschnitten** ca. 300g / skin
 58010 **BIO-Faschiertes gemischt Schwein/Rind** ca. 400g / skin



Symbolbild

BIO-SB-Fleisch Lamm

30024 **BIO-Lamm-Keulensteak** 1 Stk. ca. 200g / skin
 30033 **BIO-Lamm-Kotelette** 2 Stk. ca. 200g / skin



Symbolbild

BIO-SB-Fleisch 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



Symbolbild

BIO KOMMT AUS DER FAMILIE

Die Familie JUFFINGER hat den BIO-Gedanken seit Generationen verinnerlicht. Anton Juffinger sen. (Jg. 1945) war einer der ersten BIO-Bauern in Tirol.

Sein Sohn Anton jun., Landwirt, Metzgermeister und diplomierter Fleischsommelier, begann 1990 am BIO-Bergbauernhof seiner Eltern, Speck und Würste nach alten Rezepturen und ursprünglichen Verfahren herzustellen und auf Bauernmärkten zu verkaufen.

Der Erfolg war so groß, dass Anton und seine Frau Helga 1997 in Kufstein eine BIO-Metzgerei eröffneten. In Thiersee wurde 2011 die neue Firmenzentrale eröffnet und 2020 erweitert. 2009 wurde Europas einzige - auf 1.000 m Seehöhe gelegene - Speckreifeanlage, errichtet.

BIO IST RESPEKT VOR DER UMWELT

JUFFINGER BIO-Produkte sind reine Naturprodukte. Der BIO-Landbau verzichtet in allen Bereichen konsequent auf den Einsatz von Gentechnik. Die Weiden und Felder bieten dank der naturnahen Bewirtschaftung mehr Artenvielfalt bei Pflanzen und Tieren. Ein Bioschwein hat drei Mal so viel Platz wie ein konventionelles Schwein – außerdem dürfen nur so viele Tiere am Feld gehalten werden, wie es der natürliche Kreislauf verträgt. Somit trägt BIO nachhaltig zum Umweltschutz bei.

- BIO-Fleisch - enthält mehr natürliche Inhaltsstoffe
- BIO-Fleisch - ist reicher an OMEGA-3-Fettsäuren
- BIO-Fleisch - ist gesünder und nachhaltiger
- BIO-Fleisch - ist aromatischer und würziger
- BIO-Fleisch - wird ohne Hormone oder die präventive Behandlung durch Antibiotika erzeugt

BIO STEHT FÜR WERTE UND TRADITION

Die Tiere für die JUFFINGER BIO-Produkte stammen von ausgewählten BIO-zertifizierten Bauern aus der Alpenregion und haben genügend Zeit, um in Ruhe, natürlich zu wachsen. Auf den klein strukturierten, familiengeführten Höfen, wird von Geburt an größter Wert auf das Wohl der Tiere und eine artgerechte, dem Lebensraum entsprechende, Haltung gelegt (Frischluft, Tageslicht, Sonnenschutz, Almhaltung und Weidegang). Mit Achtung begleiten die Landwirte ihre Tiere und gewährleisten eine stress- und angstfreie Schlachtung.



„Seit gut 30 Jahren ist JUFFINGER der Spezialist für BIO-Fleisch und Wurstprodukte. Wo JUFFINGER draufsteht, können Sie sicher sein, dass Regionalität, Nachhaltigkeit, Gemeinwohl und BIO vereint sind!“

Ihr Anton Juffinger

BIO IST WERTERHALT

Von der hauseigenen Schlachtung, der Verarbeitung „from nose to tail“, bis zum fertigen BIO-Fleischprodukt in der recyclingfähigen Verpackung, erfolgt die gesamte Wertschöpfungskette am JUFFINGER Standort in Thiersee in Tirol.

JUFFINGER ist die einzige Metzgerei mit BIO-Vollsortiment, die über 300 BIO-Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Produktion anbietet. Nach überlieferten Methoden werden viele Produkte in traditioneller Handwerkskunst mit viel Handarbeit hergestellt und CO₂ schonend verpackt.



BIO IST NACHHALTIGE PRODUKTION

Die BIO-Metzgerei JUFFINGER produziert nach strengsten Umwelt-, Qualitäts-, und Hygienestandards. Von der nachhaltigen Schlachtung im Haus bis zur Herstellung der Ware erfolgt die gesamte Produktion in geschlossenen Prozessen. In einer eigenen Luft-Reifeanlage werden Rohschinken und Speck auf rund 1.000 m Seehöhe am Tiroler Schneeberg zu kulinarischen Kostbarkeiten veredelt. Die reine Bergluft und optimale Reifebedingungen verleihen dem Fleisch Zartheit, Aroma und Geschmack. Wir sind stolz auf unser Handwerk und auf unsere rund 50 sehr gut ausgebildeten Fachkräfte!



Wurstproduktion



Zerlegung



Verpackung



Speckproduktion



Qualitätskontrolle



Slicerei

BIO AUSZEICHNUNGEN & ZERTIFIZIERUNGEN

- Best of Austria 2016 (Innovations- u. Vernetzungsforum Landwirtschaft)
- Regionalitätspreis Tirol 2022
- Mehrere Goldmedaillen Speckkaiser 2023
- 7 Goldmedaillen IFFW 2023 (Internationaler Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren)
- EU BIO Siegel AT-BIO-301
- Bioaustria Siegel
- Biokreis Siegel
- IFS Standard Higher Level
- Gemeinwohlökonomie bilanziert





Veredeltes BIO-Fleisch
natürlich geschmackvoll

Der JUFFINGER Stammsitz in Thiersee, Tirol



BIO Metzgerei
JUFFINGER GmbH
Marbling 15
A-6335 Thiersee
T+43 (0) 5376 21300
mail@biometzger.at
www.biometzger.at

JUFFINGER BIO-Produkte

erhalten Sie im ausgewählten LEH & Fachhandel sowie
in der anspruchsvollen Gastronomie und Hotellerie.



Gültig bis auf Widerruf, Stand 2025