

ALPSCHWEIN AUS DER REGION

Sichern Sie
sich exklusive
Einzelstücke aus
5 Alpregionen!



JETZT VORBESTELLEN!
prodega.ch/alpschwein

Nutzen Sie die Chance, Ihre Gäste mit einzigartigen und erlesenen Produkten aus 5 ausgewählten Regionen zu verwöhnen.

- Alpschwein Berner Oberland: Leissisbergli in Krattigen, Hintisberg in Lütschental, Suls in Isenfluh
- Alpschwein Bündnerland: Alp D'il Plaun in Scheid, Laubenzug in Valzeina, Sut il Foss in Valzeina, Il Bot in Bonaduz
- Alpschwein Engeltertal: Alp Chieneren in Wiesenberg
- Alpschwein Pays-d'Enhaut: Croset in Etivaz, Gétaz in Château-d'Oex, Les Chargiaux in Château-d'Oex
- Alpschwein St.Galler Oberland: Alp Tamons in Mels, Tesel in Wildhaus, Malun in Azmoos

Entdecken Sie die Vielfalt der Alpen und lassen Sie sich vom unverwechselbaren Geschmack verzaubern! Mit einer Vorbestellung können Sie sicher sein, dass Sie ein individuelles Stück Fleisch von höchster Qualität erhalten. Ausserdem unterstützen Sie damit die regionalen Landwirte und fördern die nachhaltige Landwirtschaft in den verschiedenen Regionen. Vorbestellungen sind ab sofort möglich.

ALPSCHWEIN AUS DER REGION

ALPSCHWEIN AUS DER WESTSCHWEIZ

050500
Origine
Alpschwein-Filet
Pays d'Enhaut
ca. 500 g



kg
34⁹⁹



050505
Origine
Alpschwein-Nierstück
lang
Pays d'Enhaut
ca. 3,5 kg



kg
21⁹⁹



050510
Origine
Alpschwein-Hals
Pays d'Enhaut
ca. 2 kg



kg
17⁹⁹



050515
Origine
Alpschwein-Huft
Pays d'Enhaut
ca. 900 g



kg
17⁹⁹



050525
Origine
Alpschwein-Krustenbraten
Pays d'Enhaut
ca. 2 kg



kg
16⁹⁹



050950
Origine
Alpschwein-Brust
Pays d'Enhaut
ca. 3 kg



kg
14⁹⁹



ALPSCHWEIN AUS DEM BERNEROBERLAND

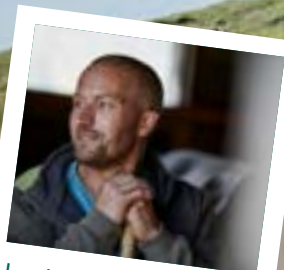


Senn: Martin Schmutz



Art. Nr.	Produktebezeichnung	Menge
050501.70	Origine Berner Oberländer Alpschwein-Filet	ca. 500 g
050506.20	Origine Berner Oberländer Alpschwein-Nierstück lang	ca. 3,5 kg
050511.60	Origine Berner Oberländer Alpschwein-Hals	ca. 2 kg
050516.10	Origine Berner Oberländer Alpschwein-Huft	ca. 900 g
050526.00	Origine Berner Oberländer Alpschwein-Krustenbraten	ca. 2 kg

ALPSCHWEIN AUS DEM BÜNDNERLAND



Landwirt: Günther Kneissel



Art. Nr.	Produktebezeichnung	Menge
050504.80	Origine Bündner Alpschwein-Filet	ca. 500 g
050509.30	Origine Bündner Alpschwein-Nierstück lang	ca. 3,5 kg
050514.70	Origine Bündner Alpschwein-Hals	ca. 2 kg
050519.20	Origine Bündner Alpschwein-Huft	ca. 900 g
050529.10	Origine Bündner Alpschwein-Krustenbraten	ca. 2 kg

ALPSCHWEIN AUS DEM ENGELBERGERTAL



Landwirt: Res Gut



Art. Nr.	Produktebezeichnung	Menge
050502.40	Origine Engelbergertal Alpschwein-Filet	ca. 500 g
050507.90	Origine Engelbergertal Alpschwein-Nierstück lang	ca. 3,5 kg
050512.30	Origine Engelbergertal Alpschwein-Hals	ca. 2 kg
050517.80	Origine Engelbergertal Alpschwein-Huft	ca. 900 g
050527.70	Origine Engelbergertal Alpschwein-Krustenbraten	ca. 2 kg

ALPSCHWEIN AUS DEM ST. GALLER OBERLAND



«Uns gefällt es z'Alp»



Art. Nr.	Produktebezeichnung	Menge
050503.10	Origine St.Galler Oberländer Alpschwein-Filet	ca. 500 g
050508.60	Origine St.Galler Oberländer Alpschwein-Nierstück lang	ca. 3,5 kg
050513.00	Origine St.Galler Oberländer Alpschwein-Hals	ca. 2 kg
050518.50	Origine St.Galler Oberländer Alpschwein-Huft	ca. 900 g
050528.40	Origine St.Galler Oberländer Alpschwein-Krustenbraten	ca. 2 kg

ENTDECKEN SIE UNSER ERWEITERTES SORTIMENT!

**HACKBRATEN UND FLEISCHKÄSE
TIEFGEKÜHLT
VOM REGIONALEN ALPSCHWEIN**
[Erhältlich ab KW 38/2025]

Diese Produkte bringen den vollen
Geschmack der Alpen auf Ihren Tisch
und sorgen für noch mehr
abwechslungsreiche Gerichte
auf Ihrem Menüplan.



050495
Origine
Geiser Bratwurst
vom Alpschwein
halb/halb
5 x 150 g



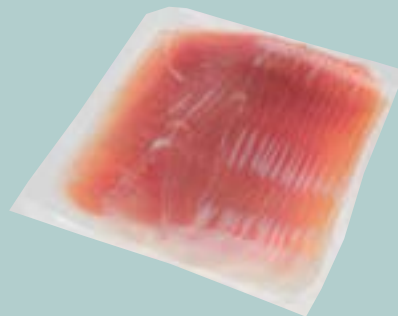
150 g
1⁹⁹



086670
Origine
Rohschinken
vom Alpschwein
11 Monate gereift
geschnitten
5 x ca. 200 g



kg
59⁹⁹



051301
Origine
Bratwurst
vom Alpschwein
roh
4 x 150 g



150 g
2²⁹



051303
Origine
Rohschinken
Mattonella 1/2
vom Alpschwein
11 Monate gereift
ca. 2,2 kg



kg
48⁹⁹



051304
Origine
Schinkenbraten 1/2
vom Alpschwein
geräucht
gekocht
ca. 2,28 kg



kg
18⁹⁹



051305
Origine
Mandolinen Schinken
1/1
vom Alpschwein
ca. 6,4 kg



kg
18⁹⁹

