



pata negra suisse

sabores ibéricos



www.patanegrasuisse.ch



spanische gastronomie

Seit einigen Jahren wird der iberische Schinken, eine der Juwelen (o bien Glanzstücke) der internationalen Gastronomie, nach Ansicht der anspruchvollsten Feinschmecker gerechterweise als der beste Schinken der Welt angesehen. Selbstverständlich werden die restlichen vom iberischen Schwein – oft Pata Negra genannt - stammenden Produkte, wie z.B. Lomo oder Chorizo, genauso gelobt.

Um einen kompletten Wurststeller aufzutischen zu können, sollte man dazu noch gewisse regionale Spezialitäten hinzufügen, wie z.B. die Cecina aus León (geräuchertes Rindfleisch) oder Sobrasada aus Mallorca, die man als Botschafterin dieser Insel bezeichnen kann.

Damit die gastronomische Erfahrung auch wirklich komplett ist, muss man unbedingt auch die erstklassigen spanischen Käsesorten, wie z.B. der sagenhafte Manchego oder der angesehene Cabrales, sowie manche der unentbehrlichen Produkte des Kantabrischen Meeres, u.a. die köstlichen Anchovis, die noch handwerklich zubereitet werden, hinzufügen.

All diese gastronomischen Schätze brauchen entsprechende Begleitung. Deshalb dürfen wir das spanische Olivenöl nicht vergessen.

Der Safran aus La Mancha, mit Herkunftsbezeichnung ist weltweit anerkannt, weil er die Kreationen der besten Küchenchefs krönt.

Um all diese Köstlichkeiten richtig zu genießen, schlagen wir Ihnen vor, unseren ausgezeichneten Wein "Bosque de Matasnos" aus dem Gebiet Ribera del Duero zu kosten. Er wird niemand gleichgültig lassen.

¡Salud y que aproveche!





Der Spezialist für spanische Delikatessen.

Seit 2005 in der Schweiz tätig, ist **patanegra suisse** der Botschafter für einige der besten Produkte Spaniens.

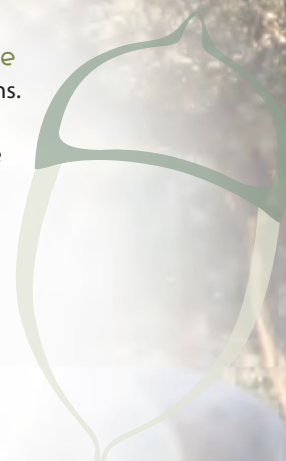
Jenseits der spanischen Grenzen hat Pata Negra Suisse die Aufgabe Ihnen die besten iberischen kulinarischen Genüsse nahezubringen.

Wir arbeiten eng mit angesehenen Gastgewerben rund um die Schweiz.

Unter unseren Kunden, zählen wir grosse oder kleine Profis, für welche die Qualität das Wichtigste ist.

Wir liefern wöchentlich und hören gerne auf unsere Kunden, was Pata Negra Suisse zu einem unentbehrlichen Partner macht.

Bis (sehr) bald!





schinken

Iberischer

Art.Nr.	Artikel		Marke	Format
110	Iberischer Schinken Cebo	Ohne Knochen	Julián Martín	4-5 Kg. Stück. Iberisches Schwein, mit natürlichem Getreide ernährt. 24 Monate Reifung mit Gebirgsluft.
111	Iberischer Schinken Cebo	Mit Knochen	Julián Martín	8 Kg. Stück. Iberisches Schwein, mit natürlichem Getreide ernährt. 24 Monate Reifung mit Gebirgsluft.
120	Iberischer Schinken Bellota	Ohne Knochen	Julián Martín	4-5 Kg. Stück. Iberisches Schwein, mit Eicheln ernährt. Über 30 Monate Reifung mit Gebirgsluft.
121	Iberischer Schinken Bellota	Mit Knochen	Julián Martín	8 Kg. Stück. Iberisches Schwein, mit Eicheln ernährt. Über 30 Monate Reifung mit Gebirgsluft.
131	Iberischer Schinken Pur	Mit Knochen	Julián Martín	8 Kg. Stück. Iberisches Schwein, mit Eicheln ernährt. Über 36 Monate Reifung mit Gebirgsluft. Pure iberische Rasse.
112	Iberischer Schinken Cebo	Handgeschnitten	Julián Martín	100 g. Karton mit 12. Iberisches Schwein, mit natürlichem Getreide ernährt. 24 Monate Reifung mit Gebirgsluft.
122	Iberischer Schinken Bellota	Handgeschnitten	Julián Martín	100 g. Karton mit 12. Iberisches Schwein, mit Eicheln ernährt. Über 36 Monate Reifung mit Gebirgsluft. Pure iberische Rasse.

serrano

Art.Nr.	Artikel		Marke	Format
140	Serrano Schinken "Hembra"	Ohne Knochen	El Campanario	5 Kg. Stück. Weisses Schwein. 18 Monate Reifung.
142	Serrano Schinken	Vakuum in Scheiben	La Puebla	150 g. Karton mit 24. Porc blanc. 14 mois d'affinage.

iberische wurstwaren schwarzes schwein



Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
210	Iberischer Chorizo Cebo Stammend vom iberischen Schwein, ernährt mit natürlichem Getreide. 3 Monate Reifung.	Julián Martín.	1 Kg. Stück.
211	Iberischer Chorizo Bellota Stammend vom iberischen Schwein, ernährt mit Eichel. 3 Monate Reifung.	Julián Martín.	1 Kg. Stück.
220	Iberischer Lomo Cebo Stammend vom iberischen Schwein, ernährt mit natürlichem Getreide. 4-5 Monate Reifung.	Julián Martín.	1,2 Kg. Stück.
221	Iberischer Lomo Bellota Stammend vom iberischen Schwein, ernährt mit Eichel. 4-5 Monate Reifung.	Julián Martín.	1,2 Kg. Stück.
230	Iberischer Salchichón Cebo Stammend vom iberischen Schwein, ernährt mit natürlichem Getreide. 3 Monate Reifung.	Julián Martín.	1 Kg. Stück.
215	Frischer Iberischer Chorizo Zum Braten und Frittieren. Ideal für Grillparties.	Julián Martín.	2,5 Kg. Beutel.

spezialitäten

Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
240	Sobrasada aus Mallorca Schweinefleisch gehackt und gewürzt, ideal zum Streichen.	La Luna.	600g. Stück.
250	Cecina aus León Geräuchertes Rindfleisch.	Nieto.	2-3 Kg. Stück.





käse aus Spanien

Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
310	Manchego Käse Curado Schafskäse mit Herkunftsbezeichnung. Reifung 6 Monate.	Esperanza del Castillo.	3 Kg. Stück.
321	Ziegenkäse Natur Sanfter Ziegenkäse, einige Tage gereift.	El Retamar de Cabra.	1 Kg. Stück.
322	Ziegenkäse mit Paprika Ziegenkäse, 30 Tage lang mit Paprika gereift.	El Retamar de Cabra.	1 Kg. Stück.
330	Käse Cabrales Blauer Käse, in Höhlen in der Region Asturien gereift.	Quesería Main.	700g. Stück.

Olivenöl



Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
420	Natives Olivenöl Extra Für den täglichen Genuss. Oliven Arbequina, Cornicabra und Picual. Ölsäure 0,3%.	Valsolea.	PET 2 L.
450	Natives Olivenöl Extra Für den täglichen Genuss. Oliven Arbequina, Cornicabra und Picual. Ölsäure 0,3%.	Valsolea.	PET 5 L.
430	Natives Olivenöl Extra Eine Krönung für jedes Gericht. Oliven Arbequina, Cornicabra, Hojiblanca und Picual. Ölsäure 0,14%.	Coupage gourmet. Valseco.	Dose 3 L.

Fischkonserven

Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
510	Anchovis mit Olivenöl "Gran Selección" Feinstes Filets aus dem Kantabrischen Meer.	Nardín	550 g. Dose
520	Anchovis mit Essig (boquerones) Feinstes Filets auf spanische Art.	Nardín	850 g. Dose.
530	Geräucherte Anchovis Feinstes geräucherte Filets aus dem Kantabrischen Meer.	Nardín	550 g. Dose.
540	Eingesalzene Anchovis Feinstes ganze Anchovis aus dem Kantabrischen Meer.	Nardín	10 Kg. Dose.
570	Bonito del Norte Feinster Thunfisch aus dem Kantabrischen Meer.	Nardín	2 Kg. Glas.
571	Bonito del Norte Feinster Thunfisch aus dem Kantabrischen Meer.	Nardín	1 Kg. Dose.



safran aus La Mancha

Art.Nr.	Artikel	Marke	Format
901	Gemahlener Safran mit Herkunftsbezeichnung "Azafrán de la Mancha" Der beste Safran der Welt. Um Ihre Gerichte zu krönen.	Molineta de Minaya	20 g. Beutel.
902	Safranstempel mit Herkunftsbezeichnung "Azafrán de la Mancha" Der beste Safran der Welt. Um Ihre Gerichte zu krönen.	Molineta de Minaya	20 g. Beutel.



D.O Ribera del Duero "Bosque de Matasnos"

n° Art.	Artikel
995	Bosque de Matasnos Crianza 2009 - Rotwein 12 mois en barrique neuve. Tempranillo et Merlot. Herkunftsbezeichnung Ribera del Duero. Flasche 75cl. Kartoi





Chemin du Château-Bloch 10
1219 Le Lignon (Genève)
SUISSE

Tel. **00 41 22 75 800 75**
Mob. **00 41 78 91 75 134**
info@patanegrasuisse.ch



www.patanegrasuisse.ch