

GEFLÜGEL - VOLAILLE

Osterpoulet / Poulet de Pâques
Traditionell und einfach – und dennoch ein Festessen.
Traditionnel et simple – pourtant un repas de fête.



NEU/NOUVEAU

Pouletbrüetli / Escalope de poulet
Das beste Stück vom Poulet.
Le meilleur morceau du poulet.



Pouletsaftbraten / Rôti de cuisses de poulet
Ein feiner Braten vom Poulet fürs Osterfest.
Un rôti savoureux pour les fêtes de Pâques.



NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Simplement meilleur.

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenheid
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch

Besuchen Sie unsere neu überarbeitete Website:
Visitez notre site web renouvelé

www.micarna.ch

**OSTERN
PAQUES**



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser. Simplement meilleur.

FRAICHE

CHARCUTERIE

Osterplatte / Plat de Pâques
Geflügelcharcuterie vom Feinsten fürs Fest.
La charcuterie fine de volaille pour un plat froid festif.



NEU/NOUVEAU

Zitronenbraten / Rôti au citron
Feinster Schweinebraten in Zitronenmarinade eingelegt.
Rôti de porc mariné au citron.



NEU/NOUVEAU

Zack-Zack-Schnitzel
Die fein geschnittenen Schnitzel, schnell zubereitet,
ideal auch zu Sandwich.
Les escalopes en fines tranches, vite préparées,
idéales pour le sandwich.



NEU/NOUVEAU

Kalbsbraten / Rôti de veau „Terrasuisse“
Ein zarter Braten für den grossen Empfang.
Un rôti tendre pour de grandes occasions.



Roastbeef
Zarte Rinds-Tranchen, ein Genuss.
Des tranches de viande tendres, un régal.



Crevetten / Crevettes
Fürs Entrée, als Amuse-bouche,
zum Cocktail.
En entrée, comme amuse-bouche,
pour le cocktail.



Rauchlachs/ Saumon fumé
Für belegte Brötchen, feine Snacks und Pastagerichte.
Pour les canapés, comme snack ou avec des pâtes.



Geflügel / Volaille

Pouletgeschnetzeltes / Emincé de poulet
Ideal zum Beispiel für süss-saure asiatische Gerichte.
Idéal par exemple pour des mets aigre-doux asiatiques.



Pouletschenkel / Cuisse de poulet

Mit indischen oder thailändischen Gewürzen wird aus jedem
Pouletschenkel ein fernöstlicher Genuss.
Chaque cuisse de poulet devient
un plaisir oriental en rapaquant
des assaisonnements indiens
ou thaïlandais.



Poulet-Minifilets „Oriental“ / Mini-filets de poulet „Oriental“
Würzig und im Nu zubereitet.
Délicieux et vite préparés.



NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachement meilleur.

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenheid
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch

Besuchen Sie unsere neu überarbeitete Website:
Visitez notre site web renouvelé

www.micarna.ch

Asia



frische

Charcuterie

Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachement meilleur.



Algensalat / Salade d'algues
Ein aussergewöhnlicher Genuss aus den Tiefen der Meere.
Un plaisir gourmand exceptionnel des
profondeurs de la mer.

NEU/NOUVEAU



Crevetten / Crevettes „Black Tiger“

Für Cocktails, Salate, zu asiatischen
Gerichten.
Pour vos cocktails, salades, plats
asiatiques.



Curry-Pouletbrüsti / Poitrine de poulet au curry indien
Estrachan für eine feurige kulinarische Reise nach Indien.
Un plat très relevé pour un voyage corsé en Inde.

NEU/NOUVEAU



Asia-Pfanne / Poêle asiatique
Süss-saurer Genuss mit zartem Schweinefleisch.
Un délice aigre-doux à la viande de porc.



NEU/NOUVEAU

Trutenbrust / Poitrine de dinde
Passt gut zu kalter asiatischer Küche.
S'accorde parfaitement avec la cuisine asiatique froide.



Curry-Pouletbrüsti / Poitrine de poulet au curry
Mit indischem Curry verfeinert.
Affinée au curry d'Inde.



Frischfleisch vom Grill
Viande fraîche du grill

Rangersteak / Steak des rangers



Das feurige Rindsteak.
Le steak de bœuf pimenté.

Mini-Speckfackelspiessli / Mini-brochette de lard



Mal etwas Neues auf dem Grill.
Une innovation sur le grill.

NEU/NOUVEAU

Piratensteak / Steak des pirates



Kapt'n Rotbarbs Lieblingssteak.
Le steak favori du Capitaine Barberousse.

NEU/NOUVEAU

MICARNA

Ein gutes Stück besser. Einfachem meilleur.

Micarna SA
Case postale
1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenhed
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch
Besuchen Sie unsere neue
Website:
Visitez notre nouveau site web:
www.micarna.ch

Grill-Sommer
Eté de grillades



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser. Einfachem meilleur.

Seafood Grill

Fisch-Grillplatte / Plateau grillade de poissons

Köstlichkeiten für den Grill „alles in Einem“.
De délicieuses grillades „tout en un“.



NEU/NOUVEAU

Pangasius-Satay-Spiesschen/ Brochette de pangasius satay

Grill auf orientalisches.
Grillade à l'orientale.



NEU/NOUVEAU

Lachsspiesschen / Brochette de saumon

Beste Stücke vom Lachs mit glücklicher Marinade.
Le meilleur du saumon, assaisonné d'une savoureuse marinade.



NEU/NOUVEAU

Chicken Grill

Mega-Spiess mit Speck / Méga-brochette au lard

Hat Ihr Grill genügend Platz für diesen Riesenspiess?
Votre grill est-il assez large pour cette méga-brochette?



NEU/NOUVEAU

Geflügeluganighe / Luganighe de volaille

Diese Grillspezialität mit Tessiner Wurzeln
passt am besten zu Polenta.
Goûtez cette spécialité du Tessin avec une bonne polenta.



NEU/NOUVEAU

Grill-Charcuterie

Grill-Haxen / Mini Jarret de porc

Der urchige Grill-Klassiker, mit wenig Fett
und zünftig gewürzt.
Un classique rustique du grill,
avec moins de 7% de graisse
et aux épices relevées.



NEU/NOUVEAU

Mini-Cervelas

Mit Tomate und Käse verfeinert, klein aber cho.
Les petites saucisses affinées aux tomates
et au fromage.



NEU/NOUVEAU

Seafood

Micarna führt über 40 Bio- und über 50 MSC-Fischprodukte und beweist damit ein echtes Engagement für bestandsverhaltende Fischerei. Micarna possède dans son assortiment plus de 40 produits de poisson Bio et plus de 50 sous le label MSC. C'est notre engagement pour la promotion d'une pêche durable.

Bio Rauchlachs / Saumon fumé



Bio Frischlachs / Saumon frais



MSC Kabeljau / Cabillaud



MICARNA

Ein gutes Stück besser · simplement meilleur

Micarna SA
Case postale
CH-1784 Courtepin
T 026 684 91 11
F 026 684 10 31

Micarna SA
Postfach 164
CH-9602 Bazenhed
T 071 932 77 77
F 071 932 75 02

info@micarna.ch
Besuchen Sie unsere neue
Website:
Visitez notre nouveau site web:
www.micarna.ch

Unser Engagement für Nachhaltigkeit

Notre engagement pour un développement durable



Micarna hat zu jedem Saisonthema die besten Produkte.
Pour chaque thème saisonnier, Micarna offre les meilleurs produits.

MICARNA
Ein gutes Stück besser · simplement meilleur

Frischfleisch / Viande fraîche

Micarna hat neben einem sehr breiten TerraSuisse-Sortiment dieses Jahr auch das Bio-Sortiment stark erweitert. Hier eine Auswahl von 3 Produkten:
A côté d'un assortiment déjà large de produits TerraSuisse, Micarna a également élargi son assortiment bio – voici un choix de 3 produits:

TerraSuisse Hacksteak / Steak haché



Bio Schweinsplätzli / Escalope de porc



TerraSuisse Rinds-Entrecôte / Entrecôte de boeuf



Geflügel / Volaille

Micarna hat bereits eine lange Erfahrung mit Bio- und TerraSuisse-Poulets und hat die Produktion vom Ei bis zum verpackten Poulet fest im Griff. Micarna bénéficie d'une longue expérience dans le domaine des poulets Bio et TerraSuisse et maîtrise la chaîne de l'oeuf à l'assiette.

Bio Poulet ganz / Poulet entier



TerraSuisse Pouletschnitzel / Escalope de poulet



TerraSuisse Pouletschenkel / Cuisse de poulet



Charcuterie

Unser breites TerraSuisse-Sortiment wird nun durch viele neue Bio-Produkte ergänzt. Für beste Qualität aus einer ressourcenerhaltenden Landwirtschaft, die streng kontrolliert wird. A nos divers produits TerraSuisse s'ajoutent dorénavant de nouveaux produits bio, issus d'une agriculture suisse respectant l'environnement et les animaux. Le respect des directives est strictement contrôlé.

TerraSuisse Saucisson Tradition



TerraSuisse Swiss Bacon

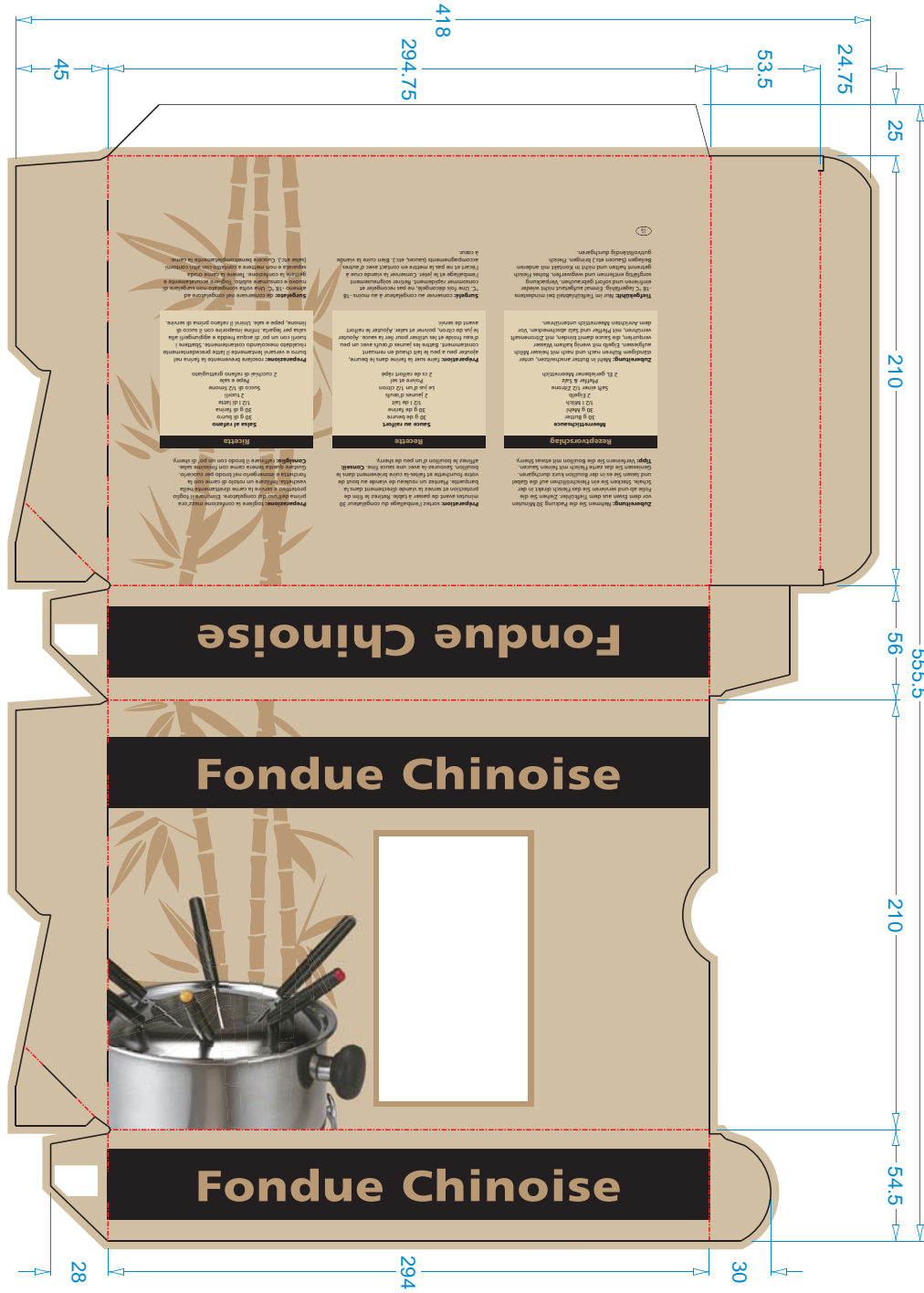


Bio Chämischinken / Jambon fumé



liebcom grafik+internet
mike lieb
föhrenweg 5
2554 meinisberg

fonlfix 032 558 78 88
mobile 078 611 80 88
info@liebcom.ch
www.liebcom.ch



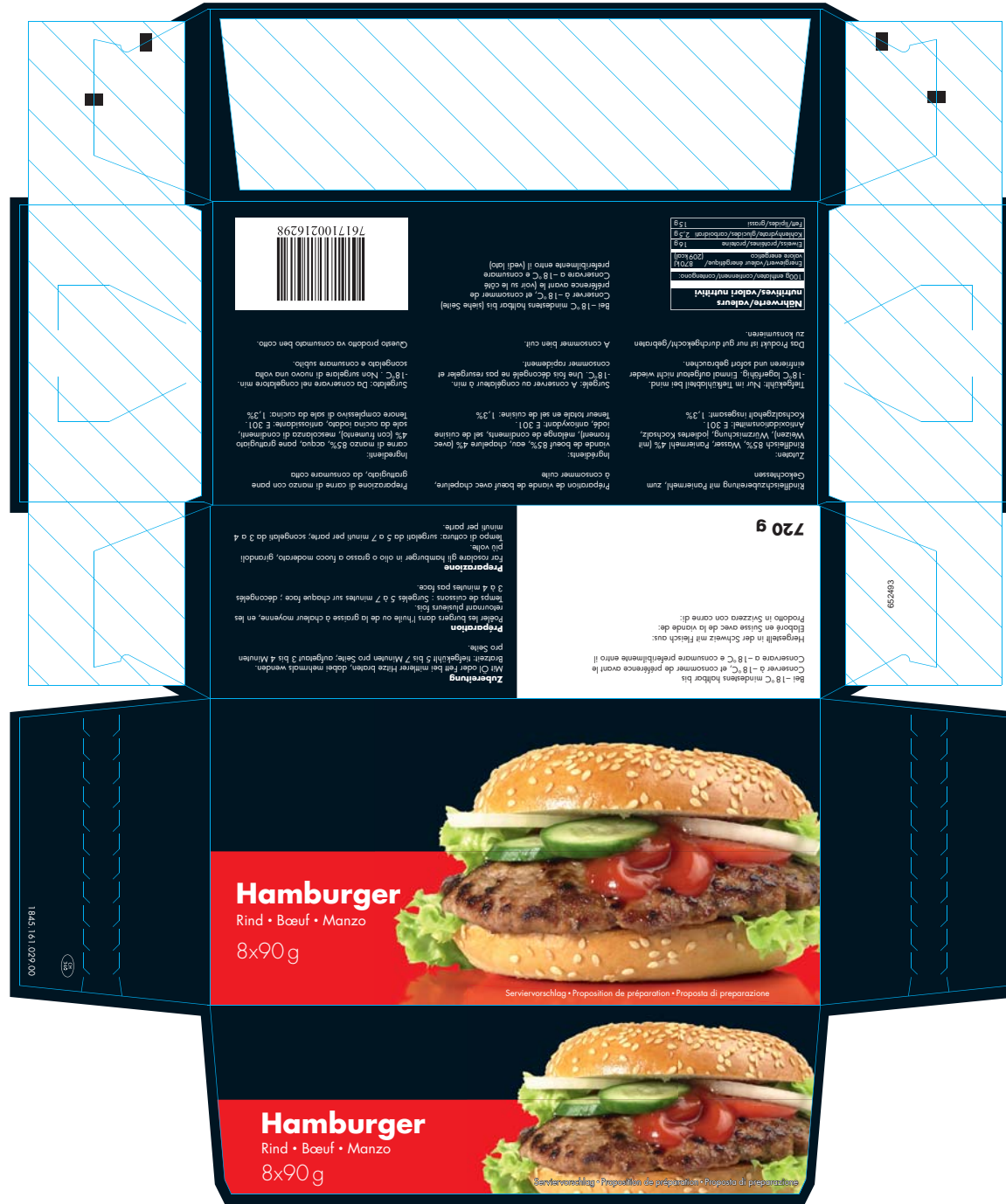


Beefburger

Rind / Boeuf / Manzo

Fleischzubereitung mit 7% Paniermehl und 5% Eiern, zum Gekochtesten
Préparation de viande avec 7% chapelure et 5% oeufs, à consommer cuit
Preparazione di carne con 7% pane grattugiato e 5% uova, da consumare cotto

<p>Zutaten</p> <p>Rindfleisch, Wasser, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe), Speck, Eier (aus Bodenhaltung), jodiertes Kochsalz, Gewürze, Glucosesirup, Milchezucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, E 301, E 331, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Rotweinaroma.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nährwerte</td> <td style="width: 50%;">100 g enthalten</td> </tr> <tr> <td>Energiewert</td> <td>840 kJ (201 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Eiweiss</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td>13 g</td> </tr> </table> <p>Tiefgekühlt</p> <p>Nur im Tiefkühlabteil bei mind. -18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen. Das Produkt ist nur gut durchgekocht/gebraten zu konsumieren.</p> <p>Hergestellt in der Schweiz für Denner AG, 8045 Zürich</p> <p>Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus *</p> <p>Bei -18° C mindestens haltbar bis</p>	Nährwerte	100 g enthalten	Energiewert	840 kJ (201 kcal)	Eiweiss	15 g	Kohlenhydrate	6 g	Fett	13 g	<p>Ingrédients</p> <p>Viande de boeuf, eau, chapelure (farine de blé, sel de cuisine, levure), lard, oeuf (d'élevage au sol), sel de cuisine iodé, épices, sirop de glucose, lactose, antioxydants: acide ascorbique, E 301, E 331, exhausteurs de goût: glutamate monosodique, arôme de vin rouge.</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Valeurs nutritives</td> <td style="width: 50%;">100 g contiennent</td> </tr> <tr> <td>Valeur énergétique</td> <td>840 kJ (201 kcal)</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>Glucides</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>Lipides</td> <td>13 g</td> </tr> </table> <p>Surgelé</p> <p>A conserver au congélateur à min. -18°C. Une fois décongelé ne pas resurgeler et consommer rapidement. A consommer bien cuit.</p> <p>Elaboré en Suisse pour Denner SA, 8045 Zürich</p> <p>Elaboré en Suisse avec la viande de *</p> <p>A -18° C, à consommer de préférence avant le</p>	Valeurs nutritives	100 g contiennent	Valeur énergétique	840 kJ (201 kcal)	Protéines	15 g	Glucides	6 g	Lipides	13 g
Nährwerte	100 g enthalten																				
Energiewert	840 kJ (201 kcal)																				
Eiweiss	15 g																				
Kohlenhydrate	6 g																				
Fett	13 g																				
Valeurs nutritives	100 g contiennent																				
Valeur énergétique	840 kJ (201 kcal)																				
Protéines	15 g																				
Glucides	6 g																				
Lipides	13 g																				



7617100216298

Bei -18 °C mindestens halber bis (siehe Seite) konservieren.
 Conserver à -18 °C et conserver de préférence avant le (voir la page précédente) entro il (vedi l'ad).
 A conserver bien cuit.
 Das Produkt ist nur gut durchgekocht/gelbrot zu konsumieren.
 einzufrieren und sofort gebrauchten.
 -18 °C lagertauglich. Einnal aufgetaut nicht wieder einfrieren.
 Taghüttli: Nur in Tiefkühlteil bei mind. -18 °C lagertauglich. Einnal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchten.
 Kuchtschätzli: 1,3%
 Aminosäuregehalt: E 301
 (Weizen), Weizenmehl, jodiertes Kochsalz, Rindfleisch 85%, Weizen, Parmesan 4% mit Ziegen.
 Cakeschäzen
 Rindfleischzubereitung mit Parmesanli zum

Ingredients:
 viande de boeuf 85%, eau, chapelure 4%, (avec cornes de manzo 55%, poivre, mélange de condiments, froment), mélange de condiments, sel de cuisine
 Ingrédients:
 viande de boeuf 85%, eau, chapelure 4%, (avec cornes de manzo 55%, poivre, mélange de condiments, froment), mélange de condiments, sel de cuisine
 Ingredjenti:
 kocke, omhovydmir, E 301
 (weizen), meidige de condiments, sel de cuisine
 Rindfleisch 85%, weizen, parmesan 4% mit ziegen.
 Kuchtschätzli: 1,3%
 Aminosäuregehalt: E 301
 (Weizen), Weizenmehl, jodiertes Kochsalz, Rindfleisch 85%, Weizen, Parmesan 4% mit Ziegen.
 Cakeschäzen
 Rindfleischzubereitung mit Parmesanli zum

Nutriviwe/valeurs nutritivi	
100g emballage/contenuto/contenuto	
Energie/wertur/energia/valor	2095 kJ
lipidi/greasi	15 g
carboidrati/zucker/stärke	75 g
proteine	15 g

Zubereitung
 Mit Coldier Fett bei mittlerer Hitze braten, dabei mehrmals wenden.
 Bratzeit: tiefgeföhrt 5 bis 7 Minuten pro Seite, aufgetaut 3 bis 4 Minuten pro Seite.
Préparation
 Föhler les burgers dans l'huile ou de la graisse à chaud: moyenne, en les retourner plusieurs fois.
 Temps de cuisson: Surgelés 5 à 7 minutes sur chaque face; décongelés 3 à 4 minutes pas face.
Preparazione
 Far rosolare gli hamburger in olio o grasso a fuoco moderato, girandoli più volte.
 Tempo di cottura: surgelati da 5 a 7 minuti per parte, scongelati da 3 a 4 minuti per parte.

Bei -18 °C mindestens halber bis (siehe Seite) konservieren.
 Conserver à -18 °C et conserver de préférence avant le (voir la page précédente) entro il (vedi l'ad).
 A conserver bien cuit.
 Das Produkt ist nur gut durchgekocht/gelbrot zu konsumieren.
 einzufrieren und sofort gebrauchten.
 -18 °C lagertauglich. Einnal aufgetaut nicht wieder einfrieren.
 Taghüttli: Nur in Tiefkühlteil bei mind. -18 °C lagertauglich. Einnal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchten.
 Kuchtschätzli: 1,3%
 Aminosäuregehalt: E 301
 (Weizen), Weizenmehl, jodiertes Kochsalz, Rindfleisch 85%, Weizen, Parmesan 4% mit Ziegen.
 Cakeschäzen
 Rindfleischzubereitung mit Parmesanli zum

Hamburger
 Rind • Bœuf • Manzo
 8x90g



Servieranschlag • Proposizione di preparazione • Proposta di preparazione

Hamburger
 Rind • Bœuf • Manzo
 8x90g



Servieranschlag • Proposizione di preparazione • Proposta di preparazione

1845 161 029 00



688239