

METZGER IM GLAS

FINE DINING FÜR DEN
MODERNEN HAUSHALT



PERFORMANCE INSIDE



METZGER IM GLAS

FINE DINING FÜR DEN MODERNEN HAUSHALT

Hausgemachtes aus der Metzger-Küche

DEIN STARTVORTEIL.

Die Diskussion, ob der rasant wachsende Convenience-Markt gut oder schlecht sei, ist müßig. Es ist wie es ist. Die Verbraucher kochen weniger, gleichzeitig steigt die Nachfrage nach „hausgemachten“ Mahlzeiten und „gesunder“ Ernährung. Diese, sagen wir, etwas scheinheilige Haltung, birgt für den Fachbetrieb eine große Chance. Denn nach wie vor gilt das Angebot des Metzgers als qualitativ besonders hochwertig, frisch und regional. Ergo gilt das auch für die selbst hergestellten Fertiggerichte, die in der Metzgerei angeboten werden. Bahn frei für den „Metzger im Glas“!

ALLER ANFANG IST EINFACH!

Deine Kunden haben deinem Angebot gegenüber eine gelernte Erwartungshaltung. Ausgezeichnete Extrawurst – gelernt. Frisches Sushi mit Thunfisch – weniger gelernt. Tolle Fleischqualität – gelernt. Glutenfreier Veggie-Burger – weniger gelernt. Natürlich gibt es links und rechts, aber du weißt worauf wir hinaus wollen. Es macht also wenig Sinn zum Start irgendwelche exotischen Fertiggerichte anzubieten, die deine Kunden nicht mit deinem Geschäft in Verbindung bringen. Aus diesem Grund haben wir das Startpaket von „Metzger im Glas“ in weiten Teilen so ausgelegt, dass man es durchaus als traditionelles Angebot sehen kann. Davon abgesehen werden diese Gerichte ohnehin viel stärker nachgefragt, als geräucherte Tofuwürfel in Algensauce.

KONSEQUENZ IST GEFRAGT.

Ein Blatt alleine rauscht nicht. Ebenso wenig ein einzelnes Fertiggericht im Angebot. Für das sprichwörtliche Rauschen im Blätterwald braucht es zumindest vier bis fünf Gerichte zur Auswahl. Bei einer Haltbarkeit von 2-3 Monaten, je nach Gericht, ist das gut zu bewerkstelligen. Und ähnlich wie bei einem neu aufgestellten Automaten gibt es eine Anlaufphase. Schließlich muss dein Angebot wahrgenommen werden und sich herum-sprechen. Aber das weißt du besser als wir.

WENIG AUFWAND – HÜBEN WIE DRÜBEN.

Die Haltbarmachung der „Metzger im Glas“ Gerichte erfolgt durch einfaches Einkochen. Auf die anlagenintensivere Sterilisation wurde bewusst verzichtet. Für deinen Kunden denkbar einfach: Gericht mitsamt Glas in der Mikrowelle oder im Wasserbad erhitzen oder Glasinhalt im Topf erwärmen – fertig.



Die Metzger im Glas REZEPTE findest du auf unserer Homepage:
www.raps.at/de/newsblog/news/metzger-im-glas/



HAUPTGERICHT GULASCH

„A Gulasch und a Seidl Bier...“ wo er recht hat, hat er recht. Das Gulasch oder die Gulaschsuppe hat schon viele Nachtschwärmer vor dem sicheren Hungertod bewahrt und man kennt die Geschichten von GulaschköchenInnen, die ob der langen Zubereitungszeit vor dem Herd kollabiert sind. Aber dein Kunde ist besser dran, denn der gestählte Metzger seines Vertrauens wirft sich an seiner statt in die Gulaschschlacht und lässt das köstliche Elixier mit einem lässigen Lächeln über die Theke wandern.



GULASCHPASTE CL
Art.-Nr. 30845



BINDUNG FÜR SUPPEN UND SAUCEN
Art.-Nr. 00597

HAUPTGERICHT WÜRSTELGULASCH

Wenn ein besockter Sandalentourist meint, Gulasch und Würstelgulasch wären dasselbe, dann könnte man das als Einheimischer persönlich nehmen und mit der Feststellung kontern, dass alles nördlich von Frankfurt zu Ostfriesland gehört und Dorsch und Lachs sich nur durch die Farbe unterscheiden. Das sollte genügen. **Alle anderen wissen um die Herrlichkeit eines Würstelgulaschs**, bei dem man allenfalls darüber diskutieren kann, ob ein knuspriges Semmel oder herzhaftes Schwarzbrot die bessere Wahl ist.



GULASCHPASTE CL
Art.-Nr. 30845



RINDER BOUILLON
Art.-Nr. 62003



PAPRIKA 25000
Art.-Nr. 35023



BINDUNG FÜR SUPPEN UND SAUCEN
Art.-Nr. 00597

HAUPTGERICHT

SAUCE BOLOGNESE

Ja, die weltweit bekannte Hackfleischsauce stammt aus Bologna und ja, die Anzahl deiner Kunden die sie selbst zubereiten können stürzt ins Bodenlose. Nicht umsonst ist die Sauce Bolognese aus der Dose eines der meistgekauften Fertiggerichte.

Aber was für ein Vergleich mit deiner Bolognese aus dem Glas: Mit frischem Fleisch, nicht zu Tode sterilisiert und vollem würzig-tomatigem Geschmack. Im Grund machst du nichts anderes als jede Nonna in Italien. Einen großen Topf zubereiten, einkochen und auf Vorrat in Gläser abfüllen.



BOLOGNESE PERFEKT
Art.-Nr. 31375

RINDERBOUILLON
Art.-Nr. 62003

PAPRIKA 25000
Art.-Nr. 35023

HAUPTGERICHT

CURRYWURST

Wir sind ja mit unseren Nachbarn selten einer Meinung, schon gar nicht wenn's ums Essen geht. Aber Hand auf's Herz – auch wenn es ein bisschen weh tut, die Erfindung der Berliner Gastronomin Herta Heuwer in der Nachkriegszeit war eine geniale Leistung. Also Ehre wem Ehre gebührt, da stehen wir doch drüber. Mittlerweile ist die Currywurst auch aus der heimischen Snacklandschaft nicht wegzudenken. Also ab damit ins Glas. **Gemacht aus deinen Würsteln und unserer echten Currysauce ist das Gericht ohnehin eine Klasse für sich.**



CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST
Art.-Nr. 62632

BINDUNG FÜR SUPPEN UND SAUCEN
Art.-Nr. 00597

HAUPTGERICHT

CHILI CON CARNE

Das weltweit bekannteste Eintopfgericht wird der Tex-Mex Küche zugeordnet. Also der unter mexikanischem Einfluss stehenden Küche der US Südstaaten. Beim Chili ist es ähnlich wie beim Gulasch – es braucht Zeit, zumindest für ein gutes Chili. Und damit bist du schon wieder der King an der Theke. Denn Zeit haben die auf der anderen Seite nur für ihr Handy, zum Shoppen und zum Konsumieren von Kochsendungen über die man dann reden kann. >Reden< wohlgemerkt. Gott sei Dank gibt es dich und deine delikate „Metzger im Glas“ - Auswahl.



CHILI CON CARNE PERFEKT
Art.-Nr. 31374

HAUPTGERICHT

RINDSROULADE

Auch für Menschen die hin und wieder kochen ist eine **gschmackige Rindsroulade mit feiner Sauce** kein Leichtes. Sogar in Gasthäusern findet man dieses herrliche Gericht immer seltener auf der Karte. Und einmal mehr findest du dich in der Rolle als Retter der österreichischen Kulinarik wieder. Fertig gegarte, herzhaftes Rindsroulade vom Fleischermeister – das klingt einfach stimmig. Und genau so schmeckt es auch.



BRAUNE ZWIEBELSAUCE
Art.-Nr. 62645

HAUPTGERICHT

PUTE MIT ZWIEBEL-PAPRIKA-SAUCE

Feine Putenstücke in delikater Sauce mit viel Zwiebel und bestem Paprika, dazu Reis und vielleicht ein Spritzer Weiß. Das klingt doch nach einem Gericht, zu dem man Gäste einladen kann. Dass dahinter der findige Metzger steckt, muss dein Kunde ja nicht an die große Glocke hängen. Hierzu ein kleiner Tipp: Nichts spricht dagegen, deine „Metzger im Glas“ Gerichte auch in deinem Imbiss anzubieten. Im Gegenteil, was deinen Kunden bei dir schmeckt, schmeckt ihnen auch zu Hause.



BRATEN UND GRILLGEWÜRZ FEIN
Art.-Nr. 62026



PAPRIKA EDELSÜSS
Art.-Nr. 34342



BINDUNG FÜR SUPPEN UND SAUCEN
Art.-Nr. 00597

HAUPTGERICHT

LINSEN MIT SPECK UND WÜRSTEL

Linse Eintopf ist eines der ältesten Eintopfgerichte überhaupt. Schon die alten Babylonier erfreuten ihren Magen mit diesem Gericht. Bei uns sind für die einen **Linse mit Speck ein traditionelles Hüttenessen**, für die anderen ein kräftiges Hacklergericht, für die dritten schlicht ein exzellentes Gesellschaftessen und für die kleine vierte Gruppe der Hülsenfrüchteverweigerer ein rotes Tuch. Aber für die gibt es ja die Currywurst. Wie man es auch sieht, am „Metzger im Glas“ führt kein Magen vorbei.



APFELESSIG
Art.-Nr. 62427



RINDERBOUILLON
Art.-Nr. 62003



MAJORAN GEREBELT
Art.-Nr. 00887

HAUPTGERICHT FLEISCHBÄLLCHEN MIT TOMATENSAUCE

Saftiges Faschiertes in fruchtiger Tomatensauce – da schlagen nicht nur Kinderherzen höher. Wer es gerne pikant mag, würzt noch mit ein wenig scharfem Paprika und genießt mit einem Bier – ebenfalls im Glas. Der Metzgertrumpf gegenüber Köttbullar und Co: der Meister weiß genug über Faschiertes, um seine Mischung nicht gummig werden zu lassen. Denn das ist nach wie vor das größte Manko von Fertigerichten aus Faschiertem. Es geht halt nichts über Handarbeit.



FASCHIERTEN MIX BURGER
Art.-Nr. 38931



RINDERBOUILLON
Art.-Nr. 62003



ITALIENISCHE KRÄUTER
Art.-Nr. 30937

HAUPTGERICHT FLEISCHBÄLLCHEN MIT SAHNESAUCE

Aber bitte mit Sahne – schon Udo Bockelmann hat's gewusst. Mit Sahne schmeckt's einfach noch besser. **Die feinaromatische Sauce ergänzt die würzigen Fleischbällchen perfekt und ist zugleich der richtige Begleiter für die Salzkartoffeln.** Zu beiden Fleischbällchen-Variationen wäre noch zu sagen, dass sich mehrere Portionen ganz wunderbar im Reindl mit Käse überbacken lassen. Schon wird aus dem Single-Essen in wenigen Minuten eine ganz vortreffliche Familienmahlzeit mit hausgemachtem Charakter. Das ist Küchenhilfe á la Fleischermeister.



FASCHIERTEN MIX BURGER
Art.-Nr. 38931



RINDERBOUILLON
Art.-Nr. 62003



MANKEI GRÜNZEUG
Art.-Nr. 62648



BINDUNG FÜR SUPPEN UND SAUCEN
Art.-Nr. 00597

HAUPTGERICHT GELBES CURRY

Heimische Küche hin oder her – exotische Gerichte, die sich einer dermaßen großen Beliebtheit erfreuen, wie das Curry sollte man nicht außer Acht lassen. **Längst hat das Curry auch in österreichischen Restaurants Fuß gefasst und wird im privaten Bereich in rauen Mengen gekauft und konsumiert.** Aber der Frischecharakter, das ausgewogene Geschmacksbild sowie die feinsämige Konsistenz deines Currys sind dann doch eine eigene Liga. Das fängt bei deinem Hühnerfleisch an und endet bei unserer Würzung.

PS: mit Curry Basis Rot und Curry Basis Grün stellst du im Handumdrehen zwei weitere Varianten her.



CURRY BASIS GELB
Art.-Nr. 62726

HAUPTGERICHT ROTE-LINSEN-SUPPE

Ein fleischloses Gericht in der Auswahl kann nicht schaden. Zwar sind deine Stammkunden zweifellos keine Vegetarier, was aber nicht bedeutet, dass fleischlos kein Thema ist oder dass andere Familienmitglieder sich nicht dafür begeistern können. **Aber wenn schon ohne Fleisch, dann mit Pfiff und den hat die Rote-Linsen-Suppe aus dem „Metzger im Glas“ Programm auf jeden Fall.** Eine leichte und etwas pikante Zubereitung mit viel exotischem Flair.



GEMÜSE BOUILLON
Art.-Nr. 62200



WHITE CURRY
Art.-Nr. 62514



NACHSPEISE

APFELKOMPOTT

Von dir kommen die frischen Äpfel (und Rosinen, wenn gewünscht), von uns der aromatische Zimt. Alles zusammen wird im Glas frisch eingekocht und ist verkaufsfertig. **Selbst eine einfache Beilage wie Apfelkompott schmeckt himmlisch gut, wenn sie praktisch wie selbstgemacht daherkommt.** Und neben dem Genuss direkt aus dem Glas gibt es eine Vielzahl weiterer Möglichkeiten: Als Beilage zum Schmarrn, verfeinern von Rotkraut, Palatschinkenfülle, über den Milchreis, zu den Topfenknödeln...



ZIMT GEMAHLEN

Art.-Nr. 00856

NACHSPEISE

MARMORKUCHEN

Dein Partner ist ein/e hochbegabte/r Kuchenbäcker/in, die einen märchenhaften Marmorkuchen zum Niederknien aus dem Ofen zaubert? Herzliche Gratulation – du gehörst zu den 0,06% der Bevölkerung denen dieses glückliche Geschick zu Eigen wurde.

Für alle anderen hast du den „Metzger im Glas“-Marmorkuchen im Angebot:

Flaumig, saftig mit angenehmer Süße und einladender Optik. Und was Nobelcaterer, so quasi supertrendy, aus dem Glas anbieten, gehört bei dir einfach zum Geschäftsmodell.



SOFTRÜHRMASSE

Art.-Nr. 65006

NACHSPEISE TOPFENAUF LAUF

Topfenauf lauf mit Erdbeermarmelade (oder vielleicht Zwetschgenröster?), kalt oder warm, das ist eine Nachspeise zu der man nicht ganz leicht nein sagen kann.

Auch wenn man wegen etwas ganz anderem in dein Geschäft gekommen ist. Und so löffelfertig im Glas verspricht der Topfenstrudel einen schnellen Genuss, ohne danach die Küche putzen zu müssen. Vielleicht noch etwas Vanilleeis oder ein Tupferl Schlagobers dazu...?



TOPFENAUF LAUFMIX
Art.-Nr. 65011

METZGERFRISCHE BEILAGEN

PARBOILED REIS

Parboiled Reis eignet sich besonders gut für die Zubereitung im Glas. Er behält seine leicht körnige Textur und verklebt beim Wiederaufwärmen kaum.

SALZKARTOFFELN

Eine der beliebtesten Beilagen in Österreich. Sie passen zu vielen Gerichten und lassen sich mit Kräutern oder Gewürzen besonders gut variieren.

GEMÜSEREIS

Wird sowohl als Beilage aber auch als leichtes Hauptgericht gerne zubereitet. Klassische Einlagen sind Erbsen und Karotten.

SEMMELKNÖDEL

Aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken und eine sehr beliebte Beilage zu Fleischgerichten mit Sauce. So schmeckt das Land.

ZARTWEIZEN

Bei uns besser bekannt unter dem Markennamen „Ebly“. In Frankreich seit jeher eine traditionelle Beilage, erobert das geschälte Getreide seit Jahren auch bei uns die Speisekarten.



FRUCHT- UND SALATFRISCH
Art.-Nr. 62152



SEMMELKNÖDELMIX
Art.-Nr. 33988



SAU-GUT

UNSERE HAUSHALTSDOSEN-SERIE
FÜR IHREN MEHRUMSATZ



EDELCURRY 60 g
Art.-Nr. 30396



GOLDHENDL 175 g
Art.-Nr. 37934



**MANKEI
SAU-GUT 90 g**
Art.-Nr. 30394



**KRÄUTER-
MEERSALZ 100 g**
Art.-Nr. 30390



**STEAKPFEFFER
ROCKY 90 g**
Art.-Nr. 30395



**DELIKATES
PAPRIKA 75 g**
Art.-Nr. 30391



**MANKEI
GRÜNZEUG 15 g**
Art.-Nr. 30398



**MANKEI
MAMA LEONE 18 g**
Art.-Nr. 30397



**MANKEI
RINDVIECH 100 g**
Art.-Nr. 30393



**KNOBLAUCH-KRÄUTER-
PFEFFER 100 g**
Art.-Nr. 37933



**EDELPFEFFER
SCHWARZ GANZ 80 g**
Art.-Nr. 30389



**MANKEI REGIO
KÜMMEL GANZ 75 g**
Art.-Nr. 30392



MEISTERGRILL 120 g
Art.-Nr. 37932



OFENBRATL 140 g
Art.-Nr. 37931



Verpackungseinheit:
Karton zu 7 Stück,
reinsortig

