

Saisonangebot für Mitarbeiterinnen.
Versand feiner Dinge.
Delikat essen.
Delikat trinken.

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftering

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Angebot gültig bis 31.07.2017

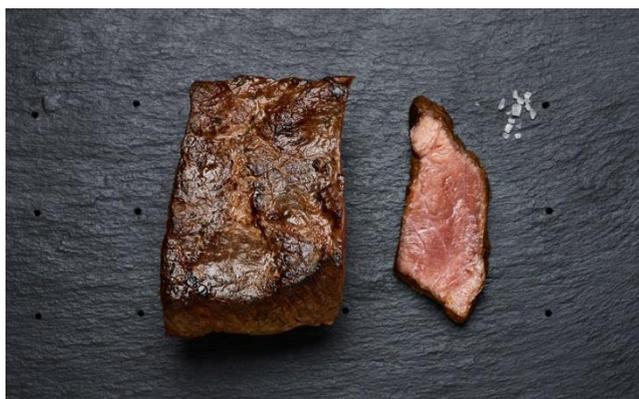
Aus dem Zettl-Gourmetclub

Yes, we grill!

Eine Grillreise um die Welt.



Beef Brisket Sous Vide – Rinderbrust schonend vorgegart



Beef Brisket – Sous Vide, 1,4-1,9 kg
(ganze Rinderbrust), OÖ
frisch, haltbar mind. 14 Tage im Sous Vide Beutel
kochfertig - Vakuum verpackt
- Slow Food auf höchster Ebene
- 0% Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker
- 100% vorgegart – schonende Garmethode garantiert
- rasche und einfache Zubereitung
In Frankreich wurde diese Methode, bei der
vakuumiertes Fleisch im Wasserbad langsam gegart
wird, für Großküchen und Caterings entwickelt.

Nachdem spanische 3-Sterne-Köche mit „Sous Vide“

beachtliche Erfolge feierten – das Fleisch ist durch die langsame Garung unglaublich weich und saftig - ist die Vakuum-Küche aus der Haute Cuisine nicht mehr wegzudenken. Ein kleiner Betrieb im Traunviertel hat diese Methode verfeinert.

Für das unglaublich zarte, saftige Beef Brisket müssen Sie den Beutel nur 15 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, das Fleisch aus der Packung nehmen und von beiden Seiten angrillen. Perfekt für ein einmaliges (schnelles) Grillerlebnis, bei dem das Fleisch garantiert gelingt. Eignet sich auch toll für Pastrami-Sandwiches.

Best.Nr. F201

Normalpreis: € 39,90/kg

Sonderpreis: € 29,00/kg

Spare Ribs vom Iberico Schwein



Spare Ribs vom Iberico Schwein, 0,6-1,00 kg, Spanien
frisch, mit Knochen, haltbar ca. 7 Tage

Die vor allem für den Pata Negra Schinken bekannte halb wilde spanische Schweinerasse ist ein Lieferant für bestes Fleisch, vergleichbar mit dem Wagyu-Rindfleisch. Vorwiegend rund um Toledo halten die Bauern die Iberico Schweine auf Stein- und Korkeichen-Weiden. Die Tiere sind in ständiger Bewegung auf der Suche nach Eicheln. Durch diese erhält das Fleisch den markant nussigen Geschmack. Das saftige Fleisch ist besonders zart und marmoriert, denn das wertvolle Fett lagert sich in den Muskeln ab.

Die perfekten Spare Ribs für BBQ: Entweder pur mit etwas Meersalz grillen oder mit tollen Marinaden genießen. (siehe zB. Rezept S.4)

Best.Nr. F202

Normalpreis: € 22,00/kg

Sonderpreis: € 16,00/kg

Marinierspritze – Sagaform (Schweden)



Marinieren Sie Ihr Fleisch in Minuten. Mit der Spritze injizieren Sie die Marinade direkt in das Fleisch, so wird Ihr Grillgut saftiger und geschmackvoller!

Die Spritze ist einfach zu reinigen und besteht aus rostfreiem Stahl und Silikon.

Best.Nr. 201

Normalpreis: € 17,00

Sonderpreis: € 12,70

Grillpaket: „Yes, we grill!“



5 Bratwürste vom Duroc Schwein, Mühlviertel, insg. ca. 450 g,
2 Flank Steaks vom Simmentaler Rind, Mühlviertel, insg. mind. 900 g
Filet vom Duroc-Schwein, Mühlviertel, mit Hamburger-Speck umwickelt
mind.600 g
Senf mit Raucharoma, Frankreich 130 g
Grigliata, Salz-Gewürzmischung, Italien, 200 g
Ketchup mit Espelette Pfeffer, Frankreich, 230 ml
Best.Nr. FS170601
Normalpreis: ~~€ 70,00~~ Sonderpreis: € 51,30

Hummer



Wildfang-Hummerschwänze, 2 Stück, Nord-Ost-Atlantik,
tiefgefroren, gesamt 250 g
Das Fleisch der kanadischen Hummer ist besonders fest und der
Geschmack dieser exquisiten Meeresfrüchte ist charakteristisch, nussig
und fein.
Best.Nr. M95
Normalpreis: ~~€ 51,50~~ Sonderpreis: € 38,50

Pulpo



Wildfang – Oktopus, Mittlerer-Ost-Atlantik,
tiefgefroren, 800 -1000 g
Eignet sich besonders als Vorspeise für Salate, kann aber auch gegrillt oder
gebraten werden. Ein wunderbares Sommergericht.
Siehe Rezept Seite 4!
Best.Nr. M97
Normalpreis: ~~€ 28,50/ kg~~ Sonderpreis: € 21,00/ kg

Englisches Saucen Set von Wilkin & Sons



- Barbecue Sauce 310 g
Für den typischen Barbecue Geschmack sorgen Honig, eine ganz leichte Chili Note in
Kombination mit reifen Tomaten und würzigem Pfeffer.
- Steak Sauce 310 g
Nach dem Originalrezept von 1850 wird noch immer diese fruchtig-rauchige Sauce erzeugt.
Best.Nr. S170602
Normalpreis: ~~€ 14,20/Set~~ Sonderpreis: € 10,50/Set

Französisches Sommer-Öl Set



So schmeckt der Sommer.

Delikate französische Öle mit Geschmack, zum Marinieren, Braten oder für Dressings.

4 Flaschen je 250 ml

- Öl mit Zitrone & Thymian
- Öl mit Artischoke
- Öl mit Raucharoma
- Öl mit Safran und Honig

Best.Nr. S170603

Normalpreis: ~~€ 59,20/Set (= € 14,80/Flasche)~~

Sonderpreis: € 36,80/Set (= € 9,20/Flasche)

Saisonangebot für MitarbeiterInnen.
Angebot gültig bis
31.07.2017

Zettl GmbH.
Lehnerstr. 1
4064 Oftring

T +43 7221 63981 -0
F +43 7221 63981 -6
E office@zettlgmbh.at
H www.zettlgmbh.at

Bestellzettel



Bestellen: Telefonisch, per E-Mail, Fax oder auf dem Postweg.
In unserem onlineshop auf www.zettlgmbh.at können Sie mit dem Aktionscode zettl20 zu den Sonderpreisen bestellen.
AGBs: Bestellen gegen Rechnung. Die Preise beinhalten MwSt. und Verpackung. Ansonsten gelten unseren allg. Lieferbedingungen, lt. www.zettlgmbh.at
Mit * Unbedingt ausfüllen!

STÜCK*		STÜCK	
_____	Beef Brisket-Sous Vide, 1,4-1,9 kg Sonderpreis € 29,00/kg	_____	Wildfang-Hummerschwänze, 2 Stk., TK, gesamt 250 g Sonderpreis € 38,50
_____	Iberico Spare Ribs 0,6-1,00 kg Sonderpreis € 16,00/kg	_____	Wildfang-Oktopus, TK, 0,8-1,00 kg Sonderpreis € 21,00/ kg
_____	Marinierspritze Sonderpreis € 12,70	_____	Engl. Saucen Set 2 Fl. Sonderpreis € 10,50/Set
_____	Grillpaket: „Yes, we grill!“ Sonderpreis € 51,30	_____	Frz. Sommer-Öl Set, 4 Fl. Sonderpreis € 36,80/Set

*Bestellerdaten = Rechnungsadresse

Vor-und Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefonnr.: _____ E-Mail: _____

*Datum, Unterschrift

*Bitte angeben:

Abholung bei Zettl GmbH, 4064 Oftring, am _____ (TT/MM) – nur Di – Do 9-16 Uhr/ Fr 9-13 Uhr möglich

oder
 Zustellung durch den Paketdienst DPD am _____ (TT/MM) nur Di-Do 8-17 Uhr möglich

Versandgebühren: Die Versandkosten werden nach Gewicht des Pakets berechnet:
bis 2 kg: € 6,60/ bis 5 kg: € 7,70/ bis 10 kg: € 9,90/ bis 15 kg: € 11,00

Achtung: Der Paketdienst stellt zwischen 8 und 17 Uhr zu. Geben Sie unbedingt eine Lieferadresse bekannt, an der in diesem Zeitrahmen jmd. anzutreffen ist (Nachbar, Büro etc.). Unterschrift erforderlich!

Zusatz-Service: Falls gewünscht bitte ankreuzen:

Primitime Zustellung 8-13 Uhr (Versandkosten: bis 2 kg: € 13,20/ bis 5 kg: € 16,50/ bis 10 kg: € 24,20/ bis 15 kg: € 26,40)

Die Bestellung soll an eine andere Adresse geliefert werden? Die Rechnung wird an die o.a. Adresse gesendet.

(Firma): _____

Vor-/ Nachname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____ Telefonnr.: _____



Marinierte Ribs vom Iberico Schwein am Grill

Zutaten

ca. 1 kg Ripperl
1 Dose gehäutete Tomaten
Saft einer Orange
5 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig
5 EL Honig
4 EL Piment d`Espelette
3 Knoblauchzehen, grob gehackt
150 ml Sherry

Meersalz, Pfeffer
1 weiße Zwiebel, grob gehackt

Bei Bedarf:
Chilis gehackt
1 EL Olivenöl
Saft einer weiteren Orange
Marinierspritze

Zwiebel im Öl glasig dünsten, Knoblauch und Honig (sowie Chili) beifügen und mit dem Sherry ablöschen. Mit Tomaten aufkochen, Orangensaft, Apfelessig und Piment d`Espelette beimengen und 10 Minuten einkochen lassen. Mit einem Pürierstab die Sauce cremig rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Ribs mindestens 3 Stunden - jedoch am besten über Nacht - in der Sauce marinieren. Falls es schneller gehen soll, empfehlen wir die Marinade mit der Marinierspritze direkt in das Fleisch zu injizieren. Dazu ca. 1/3 der Sauce mit einem Löffel Olivenöl sowie Saft einer weiteren Orange aufgießen und diese Marinade direkt in das Fleisch injizieren. Die Injektionsmarinade hat 2 Vorteile: Das Fleisch bleibt besonders saftig und Sie können die Ribs umgehend grillen. Die übriggebliebene Sauce beiseite stellen.

Den Grill auf ca. 140-160° C aufheizen. Das Fleisch in Stücke von 2-3 Ripperl teilen und nochmals mit der Marinade einstreichen.

Nun die Ribs bei indirekter Hitze 60-90 Minuten grillen. Einige Male wenden und mit der Marinade bestreichen.

Die saftigen, zarten Ribs sind fertig, sobald die Knochen am Rand sichtbar sind und sich das Fleisch leicht lösen lässt.

Vor dem Servieren die restliche Sauce auf den Iberico Ribs verteilen – diese können heiß genossen werden oder eignen sich perfekt als abgekühlte Vorspeise (toll zum Vorbereiten).

Marinierter Pulpo

Zutaten:

Pulpo
120 ml trockener Weißwein
Gemüse für den Sud (z.B. Karotten Stangensellerie ..)
etwas Olivenöl & Balsamico
getrocknete Tomaten und eingelgte Oliven
Salz und Pfeffer

Pulpo 80 Minuten mit Weißwein kochen, Gemüse nach Belieben beifügen. Anschließend den Pulpo in 1 cm große Stücke schneiden. Mit getrockneten Tomaten, Oliven, Olivenöl marinieren. Salzen und Pfeffern und mit Balsamico abrunden.

Mit dem Aktionscode **zettl20** kaufen Sie auch in unserem
webshop www.zettlgmbh.at günstiger ein!
Minus 20% auf ALLE Geschenke und Delikatessen
(ausgenommen bereits reduzierte Artikel und Sonderangebote).