

# Delikate Hauspost

„Kein Genuss ist vorübergehend;  
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“  
(Johann Wolfgang von Goethe)



## Regionaler Genuss im Tiroler Oberland

Ziegen- und Schafmilchprodukte - von Hand geschöpft

### Firma Larcher

Schon seit zwanzig Jahren beschäftigt sich die Familie Larcher aus Roppen mit der Milchschaafhaltung. Diese langjährige Erfahrung, die täglich frische Verarbeitung der Schafmilch und die Liebe zu den Tieren sind die Zutaten, die in diesen schmackhaften Schafskäseprodukten stecken.

### Hofkäserei Scheiber

Stefan Scheiber hält in seinem landwirtschaftlichen Familienbetrieb bis zu 200 Ziegen und verarbeitet die Milch dieser Tiere in seiner eigenen kleinen Käserei zu biologischem Ziegen-Weichkäse. Sein Vater war übrigens einer der ersten Bio-Bauern in Tirol.



### Ziegenhof Peter

Auf 1000 m Seehöhe befindet sich der biologisch bewirtschaftete Ziegenhof der Familie Senftlechner. Dort werden ca. fünfzig Gebirgsziegen in einem Freiluftstall bei offenem Laufhof gehalten. Aus der täglich frischen Qualitätsmilch dieser Ziegen entstehen die verschiedensten Ziegenrohmilchprodukte. Das Wissen zur Käseherstellung hat sich Herr Senftlechner bei Ziegenkäsekursen in der Schweiz, Frankreich, Niederösterreich und auch in Rotholz angeeignet.

Besuchen Sie uns und erleben Sie den feinen Geschmack dieser von Hand geschöpften Käsekreationen!

„Erleben Sie Genuss pur“

Wir wünschen Ihnen auf Ihrer kulinarischen Entdeckungsreise durch unsere Geschäfte viel Spaß!

# Berglegenden

„Ein märchenhaftes Zusammenspiel von Schokolade, Almkräutern und Edelbränden“

## Berger Feinste Confiserie - Eine Stätte der Verführung

Beste Zutaten, hohe handwerkliche Kunstfertigkeit und vor allem die große Leidenschaft für Schokolade sind das Geheimnis auf dem der nachhaltige Erfolg dieses Salzburger Familienunternehmens basiert. Die ständige Suche nach weiteren Ideen und Rohstoffen für neue außergewöhnliche Geschmacksrichtungen gehört neben dem hohen Qualitätsanspruch ebenfalls zum Erfolgskonzept dieser bestens etablierten Confiserie. Berger verzichtet bei der Herstellung seiner verführerischen Schokoladenkreationen auf jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen und Chemie.

## Berglegenden Kollektion

Mit der neuen Schokoladenkreation „Berglegenden“, welche aus einer Kooperation von Berger Feinste Confiserie und der SalzburgerLand Tourismus GmbH entstanden ist, gehen der Almsommer und der Genuss eine einzigartige Allianz auf höchstem kulinarischen Niveau ein.

Das Endergebnis dieser außergewöhnlichen Zusammenarbeit ist ein exquisites Spitzenerzeugnis, das erlesene Schokolade und typische Salzburger Produkte miteinander vereint. Die Berglegenden gibt es übrigens in 8 wohlschmeckenden Sorten, welche Sie natürlich auch in unseren Geschäften erwerben können.

## Almsommer im SalzburgerLand - ein wahres Genusserlebnis

Fichtenharz, wilder Thymian (Quendel), Apfelminze, Bergheublumen und feine Kräuter, umhüllt von hauchzarter Schokolade sind die Bestandteile für das außergewöhnliche Geschmackserlebnis der alkoholfreien Kreation. Für hochprozentigen Genuss sorgen die mit den preisgekrönten Destillaten Zirbenbrand, Salzburger Birnenbrand und Vogelbeerbrand gefüllten Schokoladentafeln. Die Zutaten dieser erlesenen Kreationen stammen natürlich zu 100% aus Salzburg.



# Grand Cru - Die weltbeste Schokolade

„Manufaktur Maître Chocolatier Wenschitz“

Die Komposition aus traditioneller Handwerkskunst, edelsten Rohstoffen, feinsten Zutaten und die Liebe zu Pralinen machen Wenschitz zum wahren „Maître Chocolatier“ und Wegbereiter der süßen Kunst aus Österreich. Absolute Frische und der garantierte ausnahmslose Verzicht auf Konservierungsmittel zeichnen die erstklassigen Produkte von Helmut Wenschitz aus.

Zahlreiche nationale und internationale Auszeichnung bestätigen den Erfolg von Wenschitz. Beim internationalen Trüffelwettbewerb 2005 erhielt die weltbeste Schokolade „Grand Cru“ als Gesamtkomposition Gold.

In unseren Geschäften bieten wir Ihnen folgende Auswahl dieser edlen Schokoladen an:

- Grand Cru-Box: Alle 12 Sorten in einer exklusiven Box
- Maracaibo Classificado 65%, Chocolat Maison Extra-Noir, **WELTBESTE SCHOKOLADE!**
- Maracaibo Classificado 65%, Chocolat Maison Extra-Noir **INGWER, WELTBESTE SCHOKOLADE!**
- Java 64% 72h, Chocolat Maison Extra-Noir Chili
- Madagaskar 64% 72h, Chocolate Maison Extra-Noir **ORANGE**
- Arriba 72% 72h, Chocolat Maison Extra-Noir, Zitronen - rosa Pfeffer - Meersalz
- Maracaibo Crème 33%, Chocolat Maison Crème Extra-Clair
- Maracaibo Criolait 38%, Chocolat Maison au lait **HASELNUSS**



Sie werden von unserem reichhaltigen Schokoladensortiment begeistert sein!

# Ursprüngliche Produkte aus den Tiroler Bergen

„Gönnen Sie sich einen Hauch von Nostalgie und laden Sie zu einer zünftigen Jausn!“

---

Alles was Sie dazu brauchen, finden Sie in unseren Geschäften!



Galtürer Bergheugelee

Südtiroler Heuspeck

Südtiroler Heukäse

Tiroler Heuschinken

Tiroler Heubeisser



Hergestellt nach alter überlieferter Tradition - getrocknet in würzigem Bergheu und feinen Bergkräutern. Besonders natürlich, mild und aromatisch. Wie in alten Zeiten sind diese Schmankerln ohne Kühlung haltbar!

---

Ein Geschmackserlebnis der besonderen Art!

# Olivenöl „L`Olio secondo Veronelli“

„Die besten Olivenöle der Welt“

## Veronelli-Olivenöl-Codex

Mit der Vereinigung „Olio secondo Veronelli“ hat der italienische Wein- und Gastronomiepublizist Luigi Veronelli ein einzigartiges Projekt ins Leben gerufen, bei dem auserwählte italienische Olivenbauern mittels revolutionärer Methoden und nach strengsten Kriterien, Olivenöle in höchster Qualität mit hervorragenden Gesundheitswerten produzieren.

## Charakteristika dieser hochwertigen Öle

Zur Produktion darf jeweils nur eine Olivensorte des jeweiligen Herstellers verwendet werden. Die Oliven werden dabei von Hand gelesen, mittels einer eigens dafür entwickelten Maschine entkernt und spätestens vier Stunden nach der Ernte unter Luftabschluss kalt gepresst. Um einen höchstmöglichen Qualitätsstandard zu gewährleisten, werden diese kostbaren Öle laufend von einem unabhängigen Forschungslabor untersucht. Zu erkennen sind diese hochwertigen Produkte an der grün-weiß-roten Banderole mit dem Aufdruck dieser Vereinigung.

## Die besten Öle werden zum Würzen verwendet

Öle von dieser Qualität und Güte werden vielfach auch in der gehobenen Gastronomie zur Verfeinerung von delikaten Speisen verwendet. Sie werden dabei allerdings nicht zum Kochen eingesetzt, sondern veredeln als Gewürz delikate Speisen und Gerichte.

Diese exklusiven und kunstvoll verpackten Qualitätsprodukte hinterlassen auch als Geschenk einen bleibenden Eindruck.



## „Uns kommt vieles spanisch vor“

Cava / Roja / Safran / Anchovis / Pata negra / Sherry / Serrano

### Manchego - Der Käse des Don Quijote de la Mancha

Der Manchego ist der berühmteste spanische Käse und wird vorwiegend aus pasteurisierter Milch gewonnen. Die robuste Schafsrace "Razza Manchego" schenkt diesem edlen Spanier einen unverwechselbaren Geschmack. Zu spanischen Tapas darf ein Manchego nicht fehlen.

### Spanisches Tropföl von NUNEZ de PRADO in Andalusien

"Die Blume des Öls" ist ein biologisches Olivenöl von höchster Qualität. Im Vergleich zu Extra-Vergine-Ölen wird es ohne jeden mechanischen Druck gewonnen. Nunez de Prado aus Baena gehört zu den wenigen Olivenbauern in Spanien, die noch Tropföl herstellen.

Mehrfach international ausgezeichnet, darunter beim Nationalfest des Ölbaumes in Montoro.

### Thunfisch in Olivenöl - erstklassiger Spanier aus Blech - VENTRESCA de BONITO del NORTE

Der beste Thunfisch der Welt, den es als Konserve zu kaufen gibt, ist der weiße Thunfisch der Familie ORTIZ. Mehrfach ausgezeichnet!

### Aromatisierte Olivenöle vom spanischen Starkoch FERRAN ADRIA

Die spanische Küche gilt heute weltweit als die innovativste und spektakulärste. Diesen Ruf verdankt sie vor allem einem Mann - FERRAN ADRIA. Diese Olivenöle hat Ferran mit natürlichen Grundstoffen aromatisiert. Mit jeder

Flasche kommt ein Stück "elBulli" auf den Tisch.

### Saustarke Schinken

Wie sein italienischer Bruder aus Parma schmeckt der Jamon Serrano am besten pur - von der Hand in den Mund. Serrano bedeutet in Bergluft getrocknet. Der Jamon stammt von einer weißen, intensiv gemästeten Schweinerace, der Jabugo (Pata Negra) von halbwilden, schwarzen Schweinen, die in den Wäldern Eicheln und Blätter fressen. Der Pata Negra wird bis zu 3 Jahre gelagert und schmeckt nussig und mild. Dünn aufgeschnitten wird das rosarote Fleisch in Scheiben als Tapa serviert. Die besten Begleiter der Delikatesse sind - ganz schlicht - Brot und Wein.

Plangger Delikatessen  
Plangger / Tumler OG  
Postplatz 34 A-6542 Pfunds  
Telefon: +43 5474 5216  
www.plangger.net  
pfunds@plangger.net

Unsere Filialen:  
- Serfaus - Hotel Post  
- Ischgl - Zentrum  
- Samnaun - Zentrum  
- Innsbruck - Altstadt