



FOODSERVICE

AUF DER HÖHE
DES GESCHMACKS
LA SAVEUR AU SOMMET



Das
La tradition en  an Tradition

BUTTY-QUALITÄT

LA QUALITÉ BUTTY

Seit 1890 bietet **BUTTY** aromatische Kräuter, Pfeffer, Gewürze sowie Gewürzmischungen von bester Qualität an, mit denen die Küchenchefs ihr Talent und ihre kulinarische Kreativität zum Ausdruck bringen können.

- Sorgfältige Auswahl der Rohstoffe
- Gleichbleibende sensorische Eigenschaften
- Entkeimung durch Dampf und Auslese am Ursprung
- Garantierte Lebensmittelsicherheit (IFS*, HACCP, BRC)

**Mit Ausnahme von den Referenzen Lorbeerblätter, Sternanis und Safran Gemahlen*

Depuis 1890, **BUTTY** propose aux Chefs des poivres, des herbes aromatiques, des épices et des mélanges d'épices d'une qualité supérieure pour leur permettre d'exprimer tout leur talent et leur créativité culinaire.

- Une sélection rigoureuse des matières premières
- Des produits aux propriétés organoleptiques constantes
- Une débactérisation à la vapeur et/ou sélection à l'origine
- Une sécurité alimentaire garantie (IFS*, HACCP, BRC)

**À l'exception des références Feuilles de laurier, Anis étoilé et Safran moulu*



SICHERHEIT UND QUALITÄT

SÉCURITÉ ET QUALITÉ

Die Produktionsstätten von **BUTTY** entsprechen den höchsten Qualitäts- und Nahrungsmittel-Sicherheits-Ansprüche und sind nach **ISO 14001** (Umweltmanagement) **zertifiziert**.

Außerdem wird das **HACCP-Konzept** auf unsere gesamte Produktpalette sowie unsere Produktions- und Verpackungsanlagen angewendet.

Tous les sites de production des produits **BUTTY**, **certifiés ISO 14001** (management environnemental), répondent aux plus hautes exigences en matière de qualité et de sécurité alimentaire.

La **méthodologie HACCP** s'applique aussi à l'ensemble de notre gamme de produits ainsi qu'à toutes nos lignes et équipements de fabrication et de conditionnement.

WARUM ENTSCHEIDEN SICH KÖCHE FÜR BUTTY ?

POURQUOI LES CHEFS CHOISSENT-ILS BUTTY ?

- Seit über einem Jahrhundert lässt **BUTTY** seine Erfahrung und sein stetiges Bestreben nach Exzellenz der professionellen Gastronomie mit viel Geschmack und Würze sowie hoher Qualität zu Gute kommen.
... Für eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und köstliche Küche.
- Als Geschmacksspezialist bietet **BUTTY** aromatische Gewürze und Kräuter sowie verschiedene Pfeffersorten und einfache Mischungen an, die allen täglichen Gerichten klassischen Charakter verleihen.
... Für eine schnelle, einfache und preiswerte Küche.
- In seinem eigenen AnalySELabor überwacht **BUTTY** die Einhaltung der bakteriologischen und mikrobiologischen Standards seiner Produkte sowie die Beständigkeit der sensorischen Eigenschaften (mehr als 50.000 Tests pro Jahr). Damit zeigt das Unternehmen den Stellenwert, den es auf Sicherheit, Zurückverfolgbarkeit und Stabilität legt.
... Für eine sichere und qualitativ hochwertige Küche – jeden Tag.
- Mit hochtechnischen Umwandlungsverfahren extrahiert **BUTTY** das Beste aus den Gewürzen und behält dabei die Intensität des Aromas bei.
... Für eine neuartige und eindrucksvolle Küche.
- Depuis plus d'un siècle, **BUTTY** met son expérience et sa quête incessante d'excellence au service d'une restauration professionnelle savoureuse et de grande qualité.
... Pour une cuisine exigeante, variée et pleine de goût.
- Spécialiste des saveurs, **BUTTY** propose des épices, des herbes aromatiques, des poivres et des mélanges d'une grande simplicité d'utilisation: ils apportent un caractère affirmé aux préparations classiques et contemporaines.
... Pour une cuisine simple, rapide et peu coûteuse.
- **BUTTY** veille à la conformité physicochimique et microbiologique de ses produits dans son propre laboratoire d'analyse (plus de 50'000 tests par an) : l'entreprise met ainsi l'accent sur son engagement en matière de sécurité, de traçabilité et de constance.
... Pour une cuisine sûre et de grande qualité, jour après jour.
- Grâce à des procédés de transformation hautement technologiques, **BUTTY** extrait le meilleur des épices tout en préservant l'intensité des saveurs.
... Pour une cuisine novatrice et spectaculaire.





GEWÜRZE ÉPICES

Gewürze

Schon seit jeher war das Reisen, das Entdecken anderer Kulturen eine Schweizer Tradition. Die feinen Gewürze aus dem Orient und Fernen Osten wurden geschätzt und fanden schnell den Weg in die einheimische Schweizer Küche. Die **BUTTY** Gewürze werden mit grösster Sorgfalt nach anspruchsvollen Kriterien ausgewählt. Ihr unnachahmlicher Geschmack wird garantiert durch einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen.

Les Épices

Les traditions Suisse du voyage et de l'exploration ont permis la découverte de saveurs envoûtantes d'Orient et d'Extrême-Orient. Elles se sont mêlées au fil du temps à l'héritage culinaire de chaque canton. Les Épices **BUTTY** sont sélectionnées avec un grand soin, selon des critères exigeants de qualité, de saveur et d'origine. Leur goût inimitable est garanti par un taux important d'huiles essentielles.



UNSERE DOSEN
NOS BOITES



Kreuzkümmel gemahlen
Cumin moulu

7610071012487 / 400 g

Ideal in Mürbeteig oder in Wähen- und Quiche-Teig
Idéal dans vos pâtes brisées ou sablés pour tartes et quiches

Kurkuma gemahlen
Curcuma moulu

7610071048288 / 440 g

Verleihen Sie Ihrem Salat und Ihrer Salatsauce eine besondere Note
Réinventez vos salades et vos vinaigrettes

Chilipulver
Poudre de chili

7610071824561 / 450 g

Zum Würzen von rotem Fleisch
Assaisonnez vos viandes rouges

Chillies rot zerstoßen
Piments rouges concassés

7610071824554 / 330 g

Steigern Sie den Geschmack Ihrer Tomatensaucen
Tonifiez vos sauces à base de tomates

Curry mild
Curry doux

7610071041302 / 370 g

Würzen Sie damit Ihr karamellisiertes Poulet
Epiciez votre poulet caramélisé

Curry scharf
Curry fort

7610071824295 / 370 g

Zum Marinieren von Fischen
Marinez vos poissons

Knoblauch gemahlen
Ail moulu

7610071824011 / 580 g

Geben Sie Ihrem Tomatensalat besondere Kraft
Ensoleillez vos salades de tomates

Kümmel
Carvi

7610071824066 / 430 g

Ideal mit frischem Geisskäse
Idéal avec du fromage de chèvre frais

Muskatnuss gemahlen
Noix de muscade moulue

7610071824172 / 450 g

Perfekt mit allen Kartoffelgerichten
Parfait pour vos plats de pommes de terre

Nelken ganz
Clous de girofle

7610071824110 / 300 g

Geben Sie Ihrer Hühnerbouillon einen speziellen Geschmack
Parfumez vos bouillons de volailles

Paprika mild
Paprika doux

7610071824455 / 500 g

Zur Geschmackssteigerung von gebratenem Gemüse
Relevez vos légumes sautés

Paprika scharf
Paprika fort

7610071824288 / 480 g

Zum Würzen von Fleischmarinaden
Epiciez vos marinades de viande

Sternanis
Anis étoilé

7610071823984 / 170 g

Ideal mit weissen Fischen
Idéal avec vos poissons blancs

Wacholderbeeren
Baies de genièvre

7610071824097 / 270 g

Würzen und dekorieren Sie damit Saucen-Gerichte
Relevez et décorez vos plats en sauces

Zimt gemahlen
Cannelle moulue

7610071824127 / 450 g

Verfeinern Sie den Geschmack von Schokoladen- und Fruchtdesserts
Parfumez vos desserts chocolatés ou aux fruits

Zwiebeln granuliert
Oignons granulés

7610071824479 / 430 g

Zum Würzen von Schweinebraten
Assaisonnez votre rôti de porc



KRÄUTER HERBES

Kräuter

Aromatische Kräuter sind Ausdruck jeder Küchentradition. Sie verleihen den Gerichten der Schweizer Gastronomie ihren Duft. Ob Sie damit Salatsaucen, ein Zuger Chabisbünteli oder eine Tessiner Kalbsroulade verfeinern, die **BUTTY** Kräuter würzen perfekt alle Ihre traditionellen und modernen Gerichte.

Les Herbes

Les Herbes aromatiques sont le reflet de chaque tradition culinaire. Elles parfument depuis toujours les meilleurs produits de la gastronomie Suisse. Que vous les utilisiez pour sublimer une sauce salade aux fines herbes, un Chabisbünteli zougais ou des paupiettes de veau tessinoises, les Herbes **BUTTY** assaisonnent à la perfection tous vos plats traditionnels ou contemporains.



**UNSERE DOSEN
NOS BOITES**



**Basilikum
Basilic**

7610071824035 / 155 g

Für eine neue Geschmacksnote
von Erdbeer- anderen Dessertcremen
Parfumez vos desserts à base de fraise ou de crème

**Dill
Aneth**

7610071824004 / 140 g

Zum Garnieren von mariniertem Lachs
Agrémentez vos saumons marinés

**Estragon
Estragon**

7610071896216 / 80 g

Zum Würzen von Vinaigretten
Assaisonnez vos vinaigrettes

**Italienische Kräuter
Herbes d'Italie**

7610071824325 / 200 g

Geben Sie Ihren Omeletten eine neue Note
Réinventez vos omelettes

**Kräuter der Provence
Herbes de provence**

7610071824332 / 150 g

Zum Überziehen von Geflügel
Enrobez vos volailles

**Lorbeerblätter
Feuilles de Laurier**

7610071824134 / 27 g

Perfekt für Fleischmarinaden
Parfait pour les marinades de viandes

**Majoran
Marjolaine**

7610071824158 / 80 g

Ideal mit Wildfleisch
Idéal avec du gibier

**Oregano
Origan**

7610071824356 / 130 g

Zum kräftigen Würzen von gegrilltem
Schweinefleisch
Corsez vos grillades de porc

**Petersilie
Persil**

7610071824387 / 70 g

Geben Sie Ihren Gemüsesuppen mehr Geschmack
Parfumez vos soupes de légumes

**Pizza
Pizza**

7610071824431 / 300 g

Streuen Sie es auf Ihre Pizzas
Saupoudrez sur vos pizzas

**Rosmarin
Romarin**

7610071824257 / 225 g

Geben Sie gebackenen Aprikosen eine neue Note
Réinventez vos abricots rôtis

**Salatkräuter
Herbes pour salades**

7610071824271 / 240 g

Zum Würzen von Salaten und Salatsaucen
Assaisonnez vos salades ou vinaigrettes

**Schnittlauch
Ciboulette**

7610071824370 / 50 g

Für eine neue Art von Rühreiern
Réinventez vos œufs brouillés

**Thymian
Thym**

7610071824264 / 185 g

Ideal in einer Gemüsepfanne
Idéal avec une poêlée de légumes



PFEFFER POIVRES

Pfeffer

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und langjährige Beziehungen zu den Produzenten garantieren dem **BUTTY** Pfeffer seinen markanten Charakter. Pikant, subtil und duftig sind die Körner und somit Ausdruck einer Qualitätstradition. Als zusätzliches Element der Qualitätssicherung werden die Körner systematisch mit Dampf von Bakterien befreit, um Ihnen eine vollständige Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Alle **BUTTY** Pfeffer stammen von derselben Gattung des Pfefferbaums: *Piper nigrum* Linnaeus. Das reichhaltige Geschmacksspektrum der **BUTTY** Pfeffer beruht auf einem hohen Grad an Piperin und ätherischen Ölen. (das Piperin verleiht die scharfe Note und das ätherische Öl den charakteristischen Pfeffergeschmack).

Les Poivres

Fruits d'un long travail de sélection, les Poivres **BUTTY** sont forts en caractère. Piquants, subtils et parfumés, ils s'inscrivent dans une tradition de qualité irréprochable. Les Poivres **BUTTY** sont tous issus de la même espèce botanique de poivrier : le *piper nigrum* Linnaeus. Gage de qualité supplémentaire, ils sont systématiquement débactérisés à la vapeur pour vous garantir une sécurité alimentaire totale. La richesse des saveurs des Poivres **BUTTY** est garantie par un taux important de pipérine et d'huile essentielle (la pipérine donne la note piquante et l'huile essentielle donne la saveur caractéristique du poivre).



UNSERE DOSEN
NOS BOITES



Pfeffer schwarz ganz
Poivre noir en grains

7610071824226 / 500 g

Weichen Sie die Körner in einem süßen
Erdbeersaft ein
Faites-les macérer dans un jus sucré de fraises



Pfeffer schwarz körnig
Poivre noir concassé

7610071824103 / 500 g

Ideal in Fleischfüllungen
Idéal dans vos farces de viandes



Pfeffer schwarz gemahlen
Poivre noir moulu

7610071824233 / 450 g

Zum Würzen von Mayonnaise
Agrémentez vos mayonnaises



Pfeffer weiss ganz
Poivre blanc en grains

7610071824349 / 550 g

Verfeinern Sie damit Gerichte mit weissem
Fleisch
Raffinez vos plats de viandes blanches



Pfeffer weiss gemahlen
Poivre blanc moulu

7610071824462 / 440 g

Geben Sie Ihren Rahmsaucen mehr Pfiff
Agrémentez vos sauces à base de crème



Bunter Pfeffer
Poivre Tropical

7610071824202 / 475 g

Verstärken Sie den Geschmack von Gemüse
und Fischen
Réveillez le goût de vos légumes et poissons



MISCHUNGEN MÉLANGES

Mischungen

Seit über einem Jahrhundert kreiert **BUTTY** Mischungen aus Kräutern, Gewürzen und Pfeffer, um die beliebtesten Gerichte der Schweizer Konsumenten zu würzen. Diese langjährige Erfahrung ist die Basis dafür, dass **BUTTY** Gewürzmischungen mit ihrem charakteristischen Geschmack unsere Kochtradition auszeichnen. Unsere Mischungen sind ohne Farbstoffe und künstlichen Aromen und frei von Palmöl.

Les Mélanges

Depuis plus d'un siècle, **BUTTY** crée des Mélanges d'herbes, d'épices et de poivres pour assaisonner les aliments préférés des consommateurs Suisses. Ce savoir-faire unique, de plus de 120 ans, fait que les Mélanges d'épices **BUTTY** ont ce goût si caractéristique. Nos mélanges sont sans colorants, ni arômes artificiels et sans huile de palme.



UNSERE DOSEN
NOS BOITES



Country Potatoes
Pommes Frites

7610071041845 / 700 g

Zum Bestreuen von Kartoffelgerichten
Saupoudrez sur vos plats de pommes de terre



Fleisch Mischung
Mélange pour viandes

7610071824547 / 660 g

Marinieren Sie damit Fleisch vor dem Kochen
Marinez avec vos viandes avant la cuisson



Geflügel Mischung
Mélange pour volailles

7610071041821 / 600 g

Zum Würzen von gebratenem Poulet
Parfumez votre poulet rôti



Grilladen Mischung
Mélange pour grillades

7610071041807 / 625 g

Würzen Sie damit Fleisch während des Grillierens
Assaisonnez vos grillades pendant la cuisson

Ohne Allergene / Sans allergènes* Ohne Gluten / Sans gluten* Ohne Laktose / Sans lactose Vegan lt. Rezeptur / Recette végétarienne*

*Es werden Massnahmen unternommen, um das Risiko einer Kreuzkontamination zu reduzieren, aber eine Garantie für die völlige Abwesenheit kann nicht gegeben werden.
Des mesures sont en place pour réduire les risques de contamination croisée, cependant une garantie d'absence totale de traces ne pourra être fournie.

Butty

SEIT 1890 · DEPUIS 1890 · DAL 1890

Butty
DEPUIS 1890

FOODSERVICE



SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS

Spezialitäten

Das **BUTTY** Sortiment umfasst auch besondere Produkte wie die Bourbon-Vanille und Safran.

Les Spécialités

La gamme **BUTTY** propose également des produits d'exception tels que la Vanille Bourbon et le Safran.



UNSERE DOSEN NOS BOITES



Die **BUTTY** Bourbon-Vanille stammt von der Insel Madagaskar, die zu den besten Vanilleproduzenten der Welt gehört. Die Schoten der **BUTTY** Vanille sind fleischig, geschmeidig und strömen ein intensives Aroma aus; ihr Geschmack ist fein, delikats und sehr aromatisch.

La Vanille Bourbon **BUTTY** a pour origine l'île de Madagascar qui produit l'une des meilleures vanilles au monde. Les gousses de Vanille **BUTTY** sont charnues, souples et libèrent un arôme intense, leur saveur est fine et délicate.



Der **BUTTY** Safran, in Kleinbetrieben produziert und nach Reinheit selektiert, besitzt aufgrund seiner hohen Qualität ein ausgezeichnetes Färbungsvermögen.

Issu de petites exploitations et sélectionné pour sa pureté, le Safran **BUTTY**, possède un excellent pouvoir colorant dû à la qualité de son origine.



Vanille Bourbon
Vanille Bourbon

7610071041364 / 150 g

Geben Sie Ihrem Fruchtsalat oder Ihrer Mousse au Chocolat eine spezielle Note

Sublimez vos salades de fruits ou mousse au chocolat



Safran gemahlen
Safran moulu

7610071824653 / 25 g

Verfeinern Sie Ihre Glace oder Früchtemus
Sublimez vos glaces ou compote de fruits



HOTELPACK SACHETS

Hotelpack

BUTTY bietet Ihnen zusätzlich ein Sortiment der häufig in der Küche verwendeten Pfeffer, Kräuter und Gewürze in Grosspackungen an.

Les Sachets

BUTTY vous propose également une offre de Poivres, Herbes et Épices conditionnés en Sachets de 125 g à 1 kg.



UNSERE BEUTEL
NOS SACHETS



Petersilie
Persil

7610071828569 / 125 g



Oregano
Origan

7610071828064 / 250 g



Chillies rot zerstoßen
Piments rouges concassés

7610071828576 / 500 g



Zimtstangen
Cannelle en bâton

7610071828095 / 500 g



Curry mild
Curry doux

7610071041319 / 1 kg



Paprika mild
Paprika doux

7610071828088 / 1 kg



Pfeffer schwarz ganz
Poivre noir en grains

7610071828132 / 1 kg



Pfeffer weiss gemahlen
Poivre blanc moulu

7610071828125 / 1 kg

Das  an Tradition
La tradition en

Ein Jahrhundert ist vergangen seit der Gründung von **BUTTY**, dem Spezialitätenhaus für Gewürze, durch Alfred Butty, dem Pionier auf diesem Gebiet.

Die Erfolgsgeschichte des Bauernsohns mit den modernen Ideen begann mit der Produktion von Gewürzen und Tee in Rueyres-les-Prés in der Schweiz. Das Familienunternehmen wuchs sehr rasch, und die Marke **BUTTY** war bald in der ganzen Schweiz bekannt. Drei Generationen sind sich in der Leitung dieser stets beliebten Gewürzmarke gefolgt und haben sie an die immer wechselnden Ansprüche angepasst.

Und die Geschichte geht weiter: Auch heute bietet **BUTTY** ein reiches Sortiment an Pfeffern, Kräutern, Gewürzen und Mischungen zum Würzen aller Rezepte, und die Marke bleibt ein Vorbild für Erfahrung, Tradition und Vertrauen.

Un siècle s'est écoulé depuis la fondation de **BUTTY**, maison spécialisée dans les épices, par Alfred Butty pionnier dans ce domaine.

L'histoire à succès d'un fils de paysan aux idées modernes commença à Rueyres-les-Prés, en Suisse avec la production d'épices et de thé. L'entreprise familiale prit très vite de l'ampleur et la marque **BUTTY** devint rapidement célèbre dans toute la Suisse. Trois générations se sont succédées à la tête de cette marque d'épices dont la popularité n'a jamais failli et l'ont adaptée aux exigences toujours changeantes.

Et l'histoire continue : aujourd'hui encore, **BUTTY** propose une gamme de poivres, herbes, épices et mélanges pour relever toutes les recettes. La marque est une référence en matière de savoir-faire, de tradition et de confiance.



FOODSERVICE

**AUF DER HÖHE
DES GESCHMACKS**
LA SAVEUR AU SOMMET

Vertrieb/Distribution :
Promena AG
Rheinstrasse 81, 4133 Pratteln CH
Tel. 061 816 61 61 / Fax 061 816 61 71