



## WÜBER SPECIALISTA IN WÜRSTEL

**Dal 1976 la prima Azienda  
interamente dedicata  
alla produzione di würstel**



Il marchio Wüber nasce nel 1976 unitamente allo stabilimento di Medolago, primo in Italia ad essere interamente dedicato alla produzione dell'ormai famoso salsicciotto affumicato, sempre più diffuso sulle nostre tavole. L'intuizione dei Fratelli Beretta fu quella di pensare alle potenzialità di questo prodotto, ai tempi poco diffuso nella cultura alimentare della nostra penisola, ma con un grande potenziale dato il suo gusto, la sua versatilità ed economicità. Per questa ragione, prima sul mercato, l'Azienda costruì un impianto di grandi dimensioni con risorse tecniche ed umane altamente qualificate in grado di realizzare un prodotto qualitativamente elevato capace di competere con i würstel della tradizione tedesca.

L'ampia gamma di formati e tipologie permette di soddisfare le richieste della grande distribuzione. Da allora il marchio Wüber è diventato sinonimo di specialista in würstel di elevata qualità e attualmente è uno dei marchi leader di mercato. Fedele alla propria mission, Wüber produce würstel sia di puro suino, per gli amanti della tradizione, sia di pollo, sia di puro bovino per chi vuole assaggiare questa specialità. I würstel di puro suino e bovino sono prodotti senza polifosfati aggiunti. Tutti i würstel sono senza glutine e quindi adatti ai celiaci.

Per aiutare il consumatore celiaco a riconoscere l'idoneità del prodotto rispetto alle proprie esigenze alimentari, Wüber ha recentemente introdotto sul proprio pack il marchio Spiga Barrata, sinonimo di verifica, controllo e certificazione.

L'estrema attenzione nella ricerca della qualità rappresenta quindi un cardine della missione aziendale Wüber ed è testimoniata anche dalle certificazioni di IFS, BIO e gluten free. Autorizzazioni USA e Giappone.

### Stabilimento Wüber di Medolago

<b>Sede</b>	Via Felice Beretta n.5 - 24030 Medolago (BG)
<b>Sito internet</b>	www.wuber.com
<b>Dipendenti</b>	227
<b>Prodotti</b>	Würstel, prosciutti cotti, specialità gastronomiche, snack
<b>Capacità produttiva</b>	38.000 tonnellate
<b>Superficie</b>	30.000 metri quadrati

## LA GAMMA DI WÜRSTEL WÜBER

Con 30 referenze, differenti per ricetta, gusto e formato, Wüber offre oggi la più ampia gamma di würstel in Italia, in grado di soddisfare i gusti più diversi: dai più tradizionali ai più originali.

La gamma di würstel Wüber:

- **Gli originali:** di Puro Suino e di Pollo (disponibili anche nel formato convenienza da 7 pezzi)
- **Wüberone:** di Puro Suino, di Pollo, di Puro Bovino, Gusto Classico – 30% di grassi
- **Hot Dogs Wüber:** di Puro Suino
- **Wüberini:** di Puro Suino, di Pollo, Piccanti
- **Farciti con formaggio Leerdammer®:** di Pollo, Wüberini e Wüberone
- **I Tipici**, in 5 versioni:  
Brat, Frankfurter, Jumbo, Weisswurst, Savelade.

### GLI ORIGINALI

La linea "Gli Originali", nel classico formato da 4 pezzi per 100 grammi, versatile e sfizioso. Würstel ideali sia per un secondo piatto sia per un veloce panino o come ingredienti per pizze, insalate, frittate.

#### Di Puro Suino

Würstel senza pelle pastorizzato di puro suino. Senza polifosfati aggiunti e senza glutine.

#### Di Pollo

Würstel senza pelle pastorizzato di pollo. Senza glutine.

Peso: 100-250 grammi  
Confezione: 4-10 würstel



Modalità e tempi di cottura:

**Padella: 2 minuti**

**Bolliti: 3 minuti**

**Microonde: 30 secondi**



Modalità e tempi di cottura:

**Padella: 2 minuti**

**Bolliti: 3 minuti**

**Microonde: 30 secondi**

Peso: 100 grammi

Confezione: 4 würstel



Peso: 250 grammi  
Confezione: 3 würstel

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Microonde: 1 minuto**



Peso: 250 grammi  
Confezione: 3 würstel

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Microonde: 1 minuto**



Peso: 250 grammi  
Confezione: 3 würstel



**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Microonde: 1 minuto**



Peso: 180 grammi  
Confezione: 2 würstel

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 5 minuti**  
**Bolliti: 5 minuti**  
**Microonde: 1 minuto**



## WÜBERONE

I Würberoni, da sempre sinonimo di würstel di grandi dimensioni, sono ideali per un secondo piatto pratico e gustoso accompagnato da patatine fritte o verdure grigliate.

### Würberone di puro suino

Würstel senza pelle pastorizzato di puro suino. Senza polifosfati aggiunti e senza glutine.

### Würberone di pollo

Würstel senza pelle pastorizzato di pollo. Senza glutine.

### Würberone di puro bovino

Würstel senza pelle pastorizzato di bovino. Senza polifosfati aggiunti e senza glutine.

### Würberone Gusto Classico – 30% di grassi

Würberone di puro suino dal gusto leggero e delicato con il 30% di grassi in meno. Un würstel delicato e genuino ideale per chi cerca un prodotto con un limitato contenuto di grassi, una valida alternativa alle carni bianche.

### Hot Dogs Würber

Una ricetta esclusiva Top Quality con il 90% di carne di suino, per un gusto pieno e ricco dedicato agli appassionati di sapori autentici.



Peso: 200 grammi

Modalità e tempi di cottura:

Padella: 2 minuti

Bolliti: 2 minuti

Microonde: 20 secondi



Peso: 100 grammi

Modalità e tempi di cottura:

Padella: 2 minuti

Bolliti: 2 minuti

Microonde: 20 secondi



## WÜBERINI

I Wüberini, mini-würstel nutrienti e dal gusto sfizioso sono come le ciliegie, uno tira l'altro.

Realizzati con materie prime scelte e di qualità dal marchio specialista in würstel, sono perfetti per uno stuzzicante aperitivo, per uno spuntino veloce o per un antipasto appetitoso, da gustare al naturale o con l'aggiunta di salse.

I Wüberini sono disponibili nella nuova gamma da 100g in atmosfera protettiva: 4 gustose ricette e il massimo della praticità, i wuberini sono accessibili al prezzo di lancio di solo 1 Euro.

È possibile inoltre acquistarli nella confezione doppia da 200g in due vaschette.

I Wüberini sono disponibili in 3 diversi gusti:

- **Di puro Suino**
- **Di Pollo**
- **Piccanti**

### Wüberini di puro Suino

Würstel senza pelle di puro suino. Perfetti in ogni momento della giornata e come aiuto in cucina. Senza polifosfati aggiunti. Senza glutine.

### Wüberini di Pollo

Würstel senza pelle di pollo. Ideali per arricchire pizze e spuntini. Senza glutine.

### Wüberini Piccanti

Würstel senza pelle di pollo Piccanti. Per chi ama i gusti forti e decisi e per preparare invitanti stuzzichini. Senza glutine.



**Peso: 100 grammi**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Microonde: 20 secondi**

## FARCITI CON FORMAGGIO LEERDAMMER®

La rinomata qualità di Wüber sposa l'inconfondibile gusto dolce e la consistenza morbida del formaggio Leerdammer.

### Wüberini con formaggio Leerdammer®

Würstel senza pelle di pollo con formaggio Leerdammer®, dal gusto dolce e sfizioso. Perfetti per stuzzicanti snack e spuntini. Senza glutine.



**Peso: 250 grammi**  
**Confezione: 3 würstel**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Microonde: 1 minuto**

### Wüberone con formaggio Leerdammer®

Würstel senza pelle pastorizzato prodotto con carne suina e formaggio Leerdammer®. Senza polifosfati aggiunti e senza glutine.



**Peso: 150 grammi**  
**Confezione: 3 würstel**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Padella: 2 minuti**  
**Microonde: 30 secondi**

### Wüber di Pollo con formaggio Leerdammer®

Würstel senza pelle pastorizzato di pollo con formaggio Leerdammer®. Senza glutine.

Il marchio Leerdammer® è un marchio depositato di Fromageries Bel



**Peso: 300 grammi**  
**Confezione: 3 pezzi**  
**Senza glutine**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Padella: 4 minuti**



### Brat

Würstel di puro suino non affumicati. Una ricetta dal gusto raffinato e armonioso adatta per gli amanti dei gusti delicati. Si prestano ad essere serviti, come da tradizione, con crauti o senape oppure accompagnati da patate al forno o fritte.



**Peso: 200 grammi**  
**Confezione: 3 pezzi**  
**Senza glutine**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Bolliti: 3 minuti**  
**Padella: 3 minuti**

### Frankfurter

Würstel di puro suino affumicati con legno di faggio. Una ricetta tipicamente tedesca che si distingue per un'aromatizzazione pepata dal gusto intenso. Adatti per barbecue o grigliate, possono essere conditi con salsa piccante e accompagnati da fagioli, patate e crauti.

## I TIPICI - I WÜRSTEL CON TUTTO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE E DELLA TIPICITÀ

Würber, da sempre specialista nella produzione di würstel di elevata qualità, presenta "I Tipici", la nuova gamma di specialità pensata per soddisfare gli appassionati di würstel con una variegata offerta di novità le cui ricette si ispirano ai prodotti tipici della tradizione.

Realizzati con una selezione delle migliori materie prime, i würstel "I Tipici" portano in tavola il gusto unico delle migliori tradizioni gastronomiche, da assaporare in tutta la loro tipicità.

La gamma si compone di 5 referenze che a scaffale si distinguono per un packaging e una veste grafica preziosa che ne enfatizzano il posizionamento premium ed evidenziano su ogni confezione il gusto e la tipicità di ogni singolo prodotto:

- **Brat**
- **Frankfurter**
- **Jumbo**
- **Weisswurst**
- **Servelade**

**Peso: 300 grammi**  
**Confezione: 2 pezzi**  
**Senza glutine**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Bolliti: 5 minuti**  
**Padella: 5 minuti**



## Jumbo

Würstel di puro suino affumicati con legno di faggio; si caratterizzano per il gusto prelibato e irresistibile. Una ricetta sfiziosa che, abbinata a un contorno di verdure grigliate, diventa un piatto unico nutriente ricco di gusto.



**Peso: 200 grammi**  
**Confezione: 2 pezzi**  
**Senza glutine**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Padella: 4 minuti**

## Weisswurst

Prelibati würstel di suino e vitello non affumicati. Realizzati secondo la tipica ricetta bavarese, hanno un gusto deciso grazie alle note speziate che li caratterizzano. Da provare come gustoso secondo piatto, in abbinamento a crauti o verze stufate.

**Peso: 200 grammi**  
**Confezione: 2 pezzi**  
**Senza glutine**

**Modalità e tempi di cottura:**  
**Bolliti: 4 minuti**  
**Padella: 4 minuti**



## Servelade

Würstel di puro suino, affumicati con legno di faggio. Ricetta Altoatesina dal gusto rotondo pensata per chi ricerca la tipicità del wurstel tradizionale di sola carne suina. Una versatile bontà adatta per la preparazione di gustosi spiedini con verdure, formaggio e sottoaceti, per la tipica insalata tedesca con le patate oppure per le classiche insalate fredde di riso o pasta.