



Leidenschaftliche Gaumenfreunden

Unser ausgesuchtes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch wird in unserem Fleischtresor in Martigny im Dry Aging Verfahren bis zum optimalen Reifegrad gelagert. Anschliessend werden die veredelten Stücke **zugeschnitten, portioniert und schockgefroren**. Dadurch bleibt die Qualität, das einzigartige Aroma und der volle Geschmack erhalten.

Mehrwert für Ihre Gäste

- Jedes Stück ist gleich schwer
- Jedes Stück ist auf den Punkt gereift und bietet zarten Hochgenuss vom Feinsten

Mehrwert für Ihre Küche

- Beste Qualität immer verfügbar
- Warenkosten exakt kalkulierbar
- Sorglose Warenbewirtschaftung, kein out of Stock mehr
- Kein Foodwaste
- Weniger Arbeitsaufwand – weniger Personalkosten

Bern
T 058 571 45 45
info@merat.ch

Basel
T 058 575 01 01
basel@merat.ch

Luzern
T 058 575 00 60
luzern@merat.ch

Ticino
T 091 935 75 50
info@tipesca.ch

Zürich
T 058 575 00 00
zuerich@merat.ch

Ostschweiz
T 058 575 00 20
ost@merat.ch

Romandie
T 058 575 01 09
romandie@merat.ch

Graubünden
T 058 571 41 50
graubuenden@merat.ch

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch