



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