



Squisite prelibatezze

Le nostre carni selezionate di manzo, vitello e maiale sono conservate nel nostro caveau di Martigny con un procedimento di stagionatura a secco fino a raggiungere il grado di maturità ottimale. I pezzi affinati vengono poi **tagliati, porzionati e surgelati**. In tal modo si conserva la qualità, l'aroma unico e il sapore pieno.

Un valore aggiunto per i vostri ospiti

- Ogni pezzo ha lo stesso peso
- Ogni pezzo è maturato al punto giusto e offre un piacere delicato e raffinato

Un valore aggiunto per la vostra cucina

- Migliore qualità sempre disponibile
- Costo dei prodotti calcolabile con precisione
- Gestione delle merci senza preoccupazioni, niente più esaurimento delle scorte
- Nessuno spreco di cibo
- Meno lavoro - meno costi del personale

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