



La passion du goût

Soigneusement sélectionnées, nos viandes suisses de bœuf, veau et porc sont entreposées dans notre chambre froide à Martigny, un vrai **Trésor**. Le processus de maturation à sec permet à nos viandes Grand-Cru d'atteindre une maturité optimale. Les morceaux nobles sont ensuite **découpés, portionnés et congelés (Choc Freezer -50 degrés)** afin de préserver leur qualité, leur arôme et leur saveur en tout point incomparables.

Avantages pour vos clients

- Chaque pièce a un poids régulier.
- Le processus de maturation de nos viandes rassises sur os offre une expérience gustative exceptionnelle.

Vos avantages

- Produits réguliers, d'une qualité irréprochable, disponibles en tout temps.
- Coûts des matières calculés avec précision.
- Gestion des marchandises facilitées, sans rupture de stock.
- Pas de gaspillage alimentaire
- Moins de travail, moins de frais de personnel

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