



## *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