



## 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