



Sapori svizzeri



Fornitori regionali

I nostri fornitori vivono in regioni dedite per tradizione all'allevamento di bestiame. La carne Swiss Gourmet Beef proviene da animali allevati anche nella vostra regione secondo metodi di stabulazione particolarmente rispettosi (SST).

Qualità selezionata

La carne Swiss Gourmet Beef soddisfa criteri severi, è particolarmente tenera, succosa e saporita.

Maturazione lenta

La carne Swiss Gourmet Beef viene lasciata frollare fino a un grado ottimale di tenerezza in locali refrigerati a temperatura controllata. Prima di essere disossata e lavorata, viene sottoposta a un accurato processo di maturazione che le conferisce il suo gusto pieno.





Frollatura garantita

La garanzia di frollatura Swiss Gourmet Beef è sinonimo di maturazione ottimale. I tagli nobili vengono lasciati riposare per almeno 21 giorni prima di arrivare sul mercato.

Tagli ideali

La carne Swiss Gourmet Beef viene tagliata secondo i criteri della nota «Swiss Cut» a garanzia di una preparazione ottimale: una delizia per il palato.

Sicurezza certificata

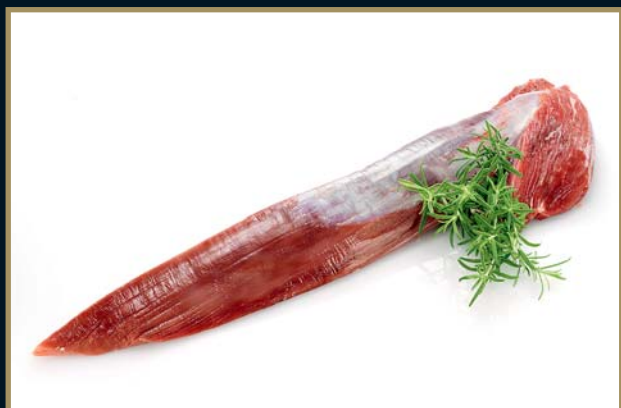
Garantiamo una qualità ineccepibile, dal produttore al consumatore. Tutte le fasi della valorizzazione sono certificate e controllate sistematicamente da personale qualificato. Le norme sulla qualità, la protezione degli animali e i diversi processi sono conformi ai più moderni standard.





L'assortimento Swiss Gourmet Beef

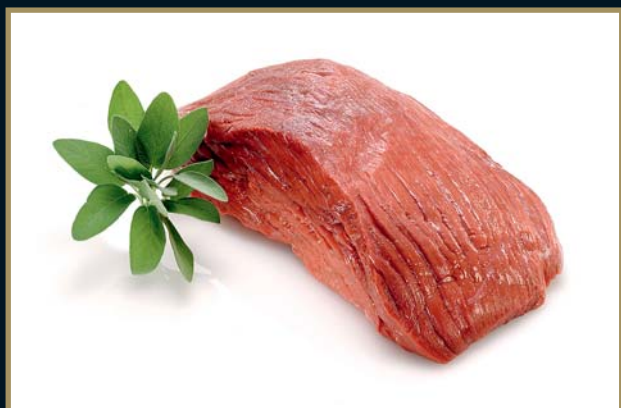
Filetto



Entrecôte



Cuore fesa francese



Costa della schiena



L'assortimento Swiss Gourmet Beef è disponibile presso Mérat & Cie e CCA.

Scamone



Noce rotonda e noce piatta



Pezzo centrale



Punta di petto senz'osso



Arrosto di spalla



Arrosto lardellato





La qualità ha un nome:

Swiss Gourmet Beef

I clienti apprezzano sempre la carne tenera e gustosa – poco importa che venga servita in una mensa aziendale, in un'osteria o in un ristorante gastronomico.

In collaborazione con produttori svizzeri innovativi ci impegniamo a fornire una carne di manzo svizzera dal sapore incomparabile.

La Svizzera fa scuola in materia di benessere animale. Siamo fieri di commercializzare un prodotto come la carne Swiss Gourmet Beef proveniente esclusivamente da aziende che garantiscono un allevamento particolarmente rispettoso degli animali. Le razze, ma anche i sistemi di allevamento e l'alimentazione hanno un influsso fondamentale sulla qualità. I nostri produttori, anche nella vostra regione, si impegnano giorno dopo giorno per garantire una qualità ineccepibile.

Solo i pezzi migliori sono selezionati per essere venduti col marchio Swiss Gourmet Beef. La carne viene tagliata con estrema cura e commercializzata solo a maturazione completa secondo severi criteri. Ciò dà al cuoco la certezza di cucinare un prodotto svizzero di qualità, succoso e saporito.

Swiss Gourmet Beef è sinonimo di carne svizzera di qualità, selezionata con cura e lavorata a regola d'arte. Un sapore e un piacere ineguagliabili.

«Swiss Gourmet Beef»
Sapore e qualità svizzeri.

In esclusiva da Mérat e
Cash+Carry Angehrn.



Martin Angehrn
Direzione
Cash+Carry Angehrn



Hans Reutegger
Direttore della
Mérat & Cie AG

CCA Cash+Carry
Angehrn
Frische für Profis.

m érat
V I A N D E S & C O M E S T I B L E S

www.saviva.ch

EIN MITGLIED VON
UN MEMBRE DE **SAVIVA**
Swiss Food Services

0800 507 507
www.merats.ch
www.cca-angehrn.ch



www.swissgourmetbeef.ch

www.merats.ch – www.cca-angehrn.ch