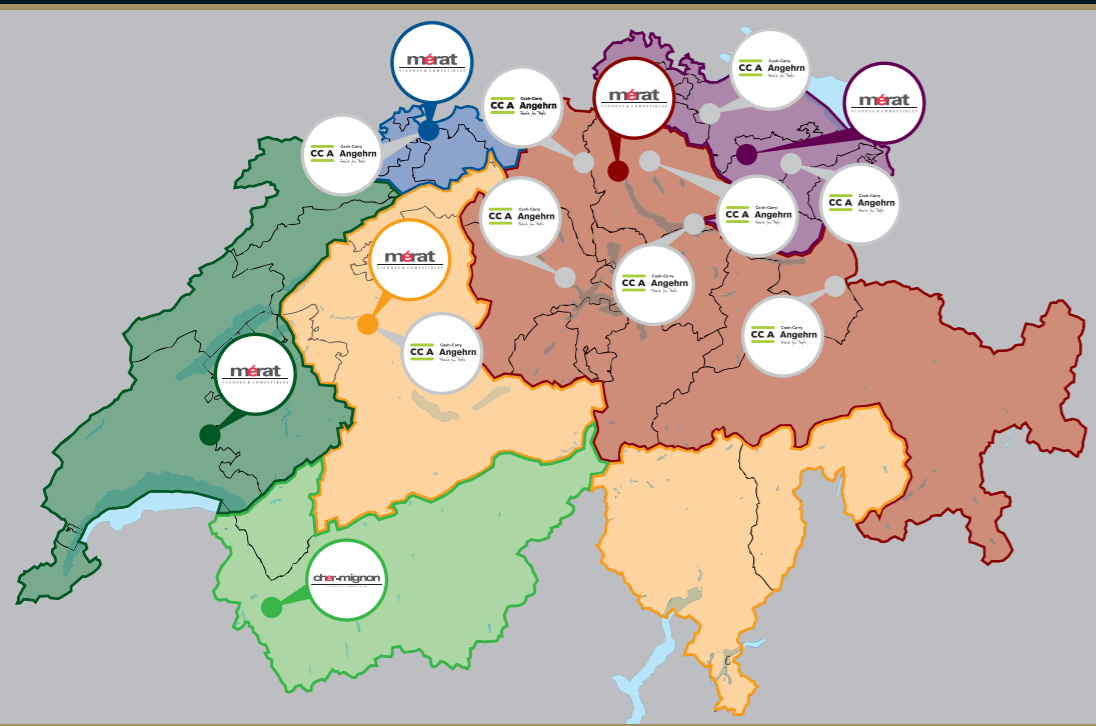


HIER IST SWISS GOURMET KALB ERHÄLTlich



<p>Mérat & Cie SA Rte de Carrouge 1509 Vucherens</p> <p>Telefon: 026 684 94 04 Telefax: 026 684 94 11</p>	<p>CCA Luzern Buholzstrasse 3 6032 Emmen</p> <p>Telefon: 041 268 11 11 Telefax: 041 268 11 12</p>	<p>CCA Rapperswil Rütizstrasse 155 8645 Rapperswil-Jona</p> <p>Telefon: 055 220 58 00 Telefax: 055 220 58 01</p>
<p>Mérat & Cie AG Mühlemattstrasse 55 / PF 3000 Bern 14</p> <p>Telefon: 031 378 45 45 Telefax: 031 378 45 46</p>	<p>CCA Spreitenbach Industriestrasse 167 8957 Spreitenbach</p> <p>Telefon: 056 418 50 50 Telefax: 056 418 50 56</p>	<p>CCA Sargans Bahnhofstrasse 58 7323 Wangs</p> <p>Telefon: 081 720 01 70 Telefax: 081 720 01 76</p>
<p>CCA Bern Murtenstrasse 121 3000 Bern</p> <p>Telefon: 031 385 27 27 Telefax: 031 385 27 28</p>	<p>Mérat & Cie AG Pfungstweidstrasse 101 / PF 8021 Zürich</p> <p>Telefon: 058 575 00 00 Telefax: 058 575 00 01</p>	<p>Mérat & Cie AG Wilerstrasse / Postfach 9602 Bazenhaid</p> <p>Telefon: 058 575 00 20 Telefax: 058 575 00 21</p>
<p>Mérat & Cie AG Binningerstrasse 148 4123 Allschwil</p> <p>Telefon: 058 575 01 01 Telefax: 058 575 01 10</p>	<p>CCA Brüttsellen Ruchstückstrasse 3 8306 Brüttsellen</p> <p>Telefon: 044 807 50 70 Telefax: 044 807 50 75</p>	<p>CCA Frauenfeld Neuhofstrasse 8 8500 Frauenfeld</p> <p>Telefon: 052 728 97 97 Telefax: 052 728 97 98</p>
<p>CCA Pratteln Dürrenhübelstrasse 4133 Pratteln</p> <p>Telefon: 061 826 36 36 Telefax: 061 826 36 30</p>	<p>Cher-Mignon Gastro Rue des Finettes 45 / CP 736 1920 Martigny</p> <p>Telefon: 027 483 33 71 Telefax: 027 483 33 21</p>	<p>CCA Gossau Mooswiesstrasse 42 9201 Gossau</p> <p>Telefon: 071 388 13 13 Telefax: 071 388 13 14</p>



Swiss Gourmet Kalb erhalten Sie exklusiv bei



www.merats.ch



www.cca-angehrn.ch



SCHWEIZER GENUSS

KALBFLEISCH VON HÖCHSTER QUALITÄT.

Hellrosa, feinfaserig und äusserst zart: das Fleisch vom Swiss Gourmet Kalb ist Genuss pur. Durch die artgerechte Fütterung mit Milch, Milchnebenprodukten, Stroh und Heu erhält das Fleisch dieser Kälber seinen unvergleichlichen Geschmack. Eine wichtige Anforderung ist auch die Gruppenhaltung.

Jeder Betrieb arbeitet nach den Qualitätsmanagement-Richtlinien Schweizer Fleisch, die vom Schweizerischen Bauernverband vorgegeben werden. Die strengen Selektionskriterien bei der Fleischauswahl stellen die konstante Qualität für den Konsumenten sicher. So wird nur Kalbfleisch ausgewählt, dessen Farbe, Fleischigkeit und Fettgehalt den hohen Anforderungen der Gourmet-Küche entspricht.

Die Marke Swiss Gourmet Kalb garantiert zudem, dass das Fleisch mindestens 10 Tage gereift ist. Dadurch erhält es seinen einmaligen Geschmack und die Zartheit, die es zum Hochgenuss macht.



PERFEKT VORBEREITET.

Swiss Gourmet Kalb ist zu 100 Prozent Schweizer Kalbfleisch. Der fachgerechte Zuschnitt und die Lagerung minimieren den Saft- und Bratverlust beim Zubereiten. Die Carrée-Stücke sind küchenfertig pariert und können ohne weitere Vorbereitungen zubereitet werden. Das sind beste Voraussetzungen für delikate Menüs und aussergewöhnlichen Fleischgenuss.

FÜR IHRE GOURMETKÜCHE

Kalbsfilet



Kalbsnierstück



Kalbshohrücken



Kalbsracks



Swiss Gourmet Kalb ist exklusiv erhältlich bei Mérat & Cie AG und Cash+Carry Angehrn.