

## Mérat: Neu auch Frischfisch im Sortiment

Im Mai 2010 wurde ein breites Angebot an TK-Fisch und -Seafood eingeführt. Ab sofort bietet Mérat nun auch Frischfisch an und baut ihr komplettes Angebot im Bereich Fleisch, Charcuterie, Geflügel und Seafood weiter aus.

### Was das Herz begehrt

Das Frischfisch-Sortiment umfasst Süss- und Meerwasser-Fische, verschiedene Filets, Lachs- und Lachsprodukte, Austern, Krustentiere, Rauchfische und selbstverständlich auch Labelprodukte wie Bio und MSC. Mérat beliefert drei Mal pro Woche die ganze Schweiz. In gewohnter Mérat-Qualität, mit ausgezeichnetem Preis-/Leistungsverhältnis und kompetenter Beratung sind die Artikel auch online bestellbar. Der Mérat-Seafood-Einkaufsführer zeigt das gesamte Angebot und erleichtert mit vielen Tipps die Auswahl der passenden Produkte.

### Nationale Anbieterin mit Eigenmarken

Mérat & Cie AG wurde vor mehr als 60 Jahren als Metzgerei in der Berner Innenstadt gegründet. Heute ist das Unternehmen eine der führenden Partnerinnen von Restaurants und Grossverbrauchern. Zum breiten Angebot zählen bekannte Labels wie Flurina Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten und die beiden Premium-Rindfleischlinien Swiss Gourmet Beef und Irish Beef. Mit Swiss Gourmet Beef Grand Cru hat Mérat das traditionelle "Dry Aged Beef", eine alte und besonders exklusive Methode der Trocken-Reifung, in der Schweiz wieder aufleben lassen. Ausgesuchtes Swiss Gourmet Beef wird dabei drei bis acht Wochen am Knochen gereift.

Mit dem kürzlich eingeführten Sortiment „Swiss Premium Convenience“ trägt Mérat dem Trend zu Schweizer Produkten Rechnung. Swiss Premium Convenience sind hochwertige, küchenfertige Spezialitäten aus dem Hause Mérat: das breite Sortiment wird aus Schweizer Rohstoffen hergestellt und in den Mérat-Betrieben verarbeitet.

Vom Hauptsitz in Bern und mit Standorten in Basel, Zürich, Martigny, Vucherens und der Ostschweiz beliefert Mérat mit über 100 Mitarbeitenden die ganze Schweiz. Weitere Niederlassungen sind in der Innerschweiz sowie im Tessin geplant.

### Mérat & Cie AG an der Igeho 2011: Halle 1.1, Stand B06

Mérat präsentiert an der Igeho vom 19.- 23. November 2011 in Basel Swiss Gourmet Beef Grand Cru einer breiteren Öffentlichkeit. Auch das Wellmeat-Sortiment wird an der Igeho vorgestellt. Wellmeat sind Fleischprodukte aus 100% Schweizer Fleisch mit einem reduzierten Fett- und Salzgehalt.

Bern, 24. Oktober 2011

---

### Weitere Informationen:

Thierry Chevalley, Leiter Marketing & Verkauf Mérat & Cie AG, [thierry.chevalley@merat.ch](mailto:thierry.chevalley@merat.ch), Tel. 031 378 45 50

**Mérat: Kompromisslos und zuverlässig**

Mérat produziert und liefert Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Fisch und Seafood, vom Standardprodukt bis zum speziellen Kundenwunsch. Hinter dem vielfältigen Sortiment stehen modernste Herstellungsprozesse und rigorose Qualitätskontrollen, regional verankerte Lieferanten und erstklassige Zutaten. Das sind beste Voraussetzungen für laufend neue Produktkreationen und massgeschneiderte Dienstleistungen.

Mérat legt grossen Wert auf eine nachhaltige Landwirtschaft, eine naturnahe Haltung und den verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren.

Mérat – seit mehr als 60 Jahren den Kunden verpflichtet.

Informationen über Mérat und aktuelle Angebote:

[www.merat.ch](http://www.merat.ch)