

mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Swiss  Quality

well  *meat*



Wellmeat bedeutet:

- » geringer Fettgehalt < 5-10 %
- » geringer Salzgehalt
- » geringer Gehalt an E-Nummern
- » angepasste Portionengrösse
- » zarte Textur
- » Nährwertinformationen
- » 100 % Schweizer Fleisch

... ausserdem legt Mérat Wert auf eine nachhaltige und umweltschonende Produktion der Wellmeat Produkte.



Fleisch & Gesundheit

Mageres Fleisch hat eine sehr hohe Nährstoffdichte. Dies bedeutet, dass es nur wenig Kalorien, aber wertvolle Inhaltsstoffe wie Spurenelemente, Mineralstoffe und Vitamine liefert.

Wertvolle Eiweissquelle

- Fleisch ist einer der wichtigsten Eiweisslieferanten
- Fleisch liefert hochwertige Proteine
 - » diese können vom Körper ohne grosse Änderung der Zusammensetzung aufgenommen werden
 - » von 100g Fleischeiweiss wird 80g Körpereiwiss gebildet, von 100g Weizeneiweiss jedoch nur 47g
- Eiweiss (Proteine) sind notwendig für den Zellaufbau und sind somit wichtige Bestandteile von Organen, Muskeln, Blut, Haut und Haaren
- Proteine werden zur Enzyymbildung benötigt

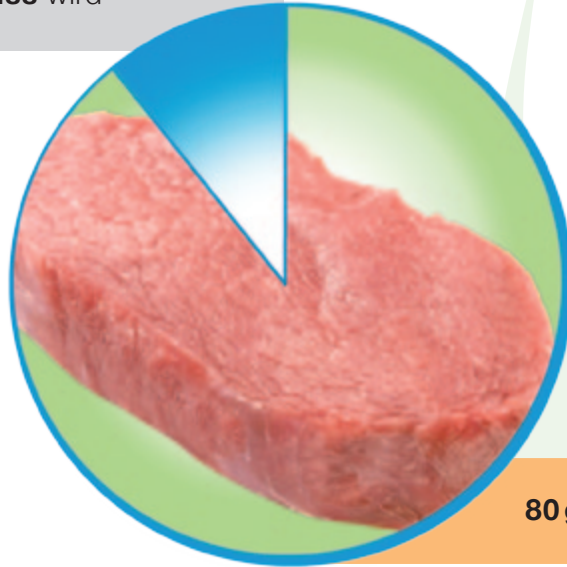
Der Eisenlieferant

- Fleisch gehört zu den wichtigsten Eisenlieferanten
 - » die Resorption ist 3-5 Mal höher als bei pflanzlichen Nahrungsmitteln
- In Kombination mit Vitamin-C-haltigen Lebensmitteln wird die Aufnahme erhöht
- Eisen ist ein wichtiges Spurenelement für den Blutfarbstoff Hämoglobin und der ist wiederum für den Sauerstofftransport unentbehrlich
- Mögliche Folgen von Eisenmangel sind Müdigkeit, Konzentrationschwäche, brüchige Nägel, blasse Haut und Depressionen



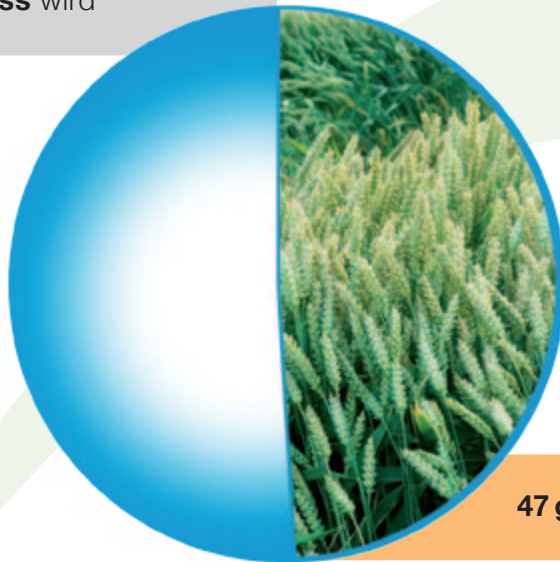
Fleisch ist eine wertvolle Eiweissquelle

Von **100g Fleischeiweiss** wird



80g Körpereiwiss gebildet

Von **100g Weizeneiweiss** wird



47g Körpereiwiss gebildet



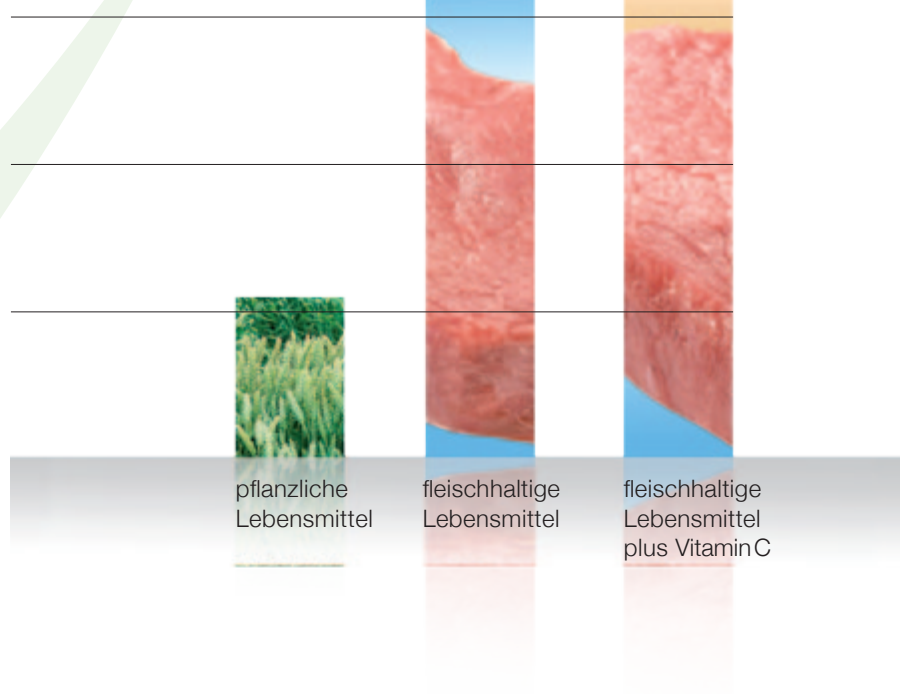
Fleisch ist einer der wichtigsten Eiweisslieferanten überhaupt. Es liefert ausserdem hochwertige Proteine, welche vom Körper ohne grosse Änderung der Zusammensetzung aufgenommen werden können.

Eiweiss und Proteine sind notwendig für den menschlichen Zellaufbau und sind somit unerlässliche Bestandteile von Organen, Muskeln, Blut, Haut und Haaren. Zusätzlich werden Proteine auch zur Enzymbildung benötigt.



Fleisch als Eisenlieferant

Eisenresorption

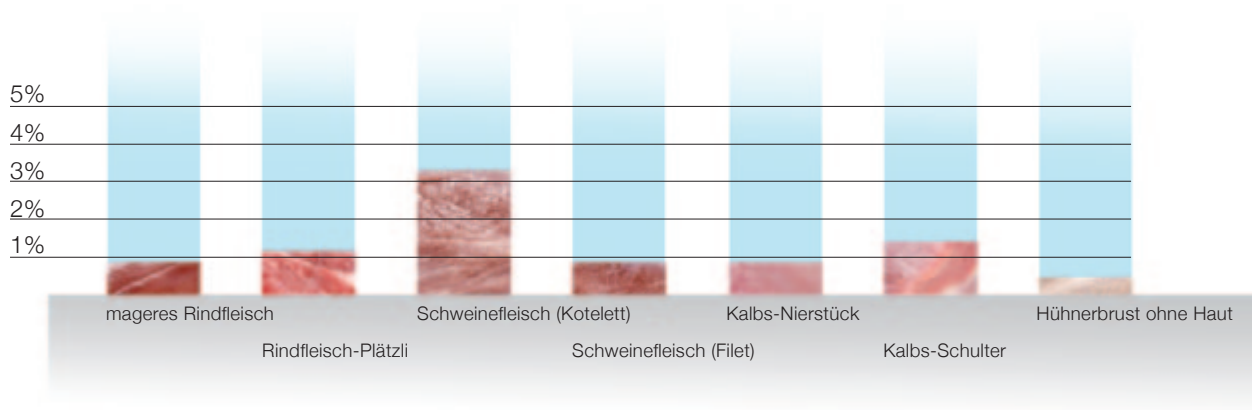


Fleisch gehört zu den wichtigsten Eiweißlieferanten. Die Resorption (Aufnahme durch den Körper) ist 3-5 mal höher als bei pflanzlichen Nahrungsmitteln. In Kombination mit Vitamin-C-haltigen Lebensmit-

teln wird die Aufnahme zusätzlich erhöht. Eisen ist ein wichtiges Spurenelement für den Blutfarbstoff Hämoglobin und der ist wiederum für den Sauerstofftransport unentbehrlich.

Mögliche Folgen von Eisenmangel sind Müdigkeit, Konzentrationsschwäche, brüchige Nägel, blasse Haut und Depressionen.

Fleisch und sein Fettgehalt



Magere Muskelmasse enthält im Durchschnitt lediglich 0,3 - 1,8 % gesättigte Fettsäuren.

Wichtige Zielkunden für Wellmeat



Wichtige Zielkunden sind grundsätzlich alle, die auf eine ausgewogene Ernährung achten und die Wert auf eine hohe Nährstoffdichte bei nur wenig Kalorien legen. Dies sind insbesondere Kinder und Jugendliche in der Wachstumsphase, Menschen mit einem generell hohen Leistungsansatz sowie auch ältere Personen mit einem erhöhten Mineralstoff- und Proteinbedarf.



Dementsprechend sind Wellmeat Produkte eine ideale Lösung für:

- » Schulkantine
- » Personalrestaurants
- » Spital- und Pflegeeinrichtungen (Seniorenheime)



Hier können Sie unsere Produkte bestellen:

Mérat & Cie. AG
Mühlemattstrasse 55/57
3000 Bern 14
Telefon 031 378 45 45
Fax 031 378 45 46
bern@merat.ch

Mérat & Cie. AG
Binnigerstrasse 148
4123 Allschwil
Telefon 058 575 01 01
Fax 058 575 01 10
basel@merat.ch

Mérat & Cie AG
Wilerstrasse 46/Postfach
9602 Bazenheid
Telefon 058 575 00 20
Fax 058 575 00 21
ost@merat.ch

Cher-Mignon Gastro
Rue des Finettes 45
1920 Martigny/Case postale 736
Telefon 027 483 33 71
Fax 027 483 33 21
martigny@cher-mignon-gastro.ch
Gratis Fax/Tel 0800 507 507

Mérat & Cie. AG
Route de Carrouge
1509 Vucherens
Telefon 026 684 94 04
Fax 0800 50 75 07
romandie@merat.ch

Mérat & Cie AG
Pflingstweidstrasse 101
8005 Zürich
Telefon 058 575 00 00
Fax 0800 507 507
zuerich@merat.ch

Mérat & Cie AG ist Mitglied der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

**L'ECOLE ROMANDE DE
CUISINIERS EN
DIÉTÉTIQUE DE GENÈVE**



sgs Schweizerische Gesellschaft für Ernährung
ssn Société Suisse de Nutrition
ssn Società Svizzera di Nutrizione

» Unabhängige Qualitätskontrolle und Überprüfung der Nährwertangaben durch SQTS (Swiss Quality Testing Services)



Mérat & Cie AG
Mühlemattstrasse 55/57
Postfach
3000 Bern 14
Telefon 031 378 45 45
Fax 031 378 45 46
www.merat.ch
info@merat.ch

mérat

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