



**mérat**

VIANDES & COMESTIBLES

Mérat & Cie. AG

Varietà regionale per  
specialisti della gastronomia



Partner: Mérat & Cie. offre ai vostri clienti del settore gastronomico tutti gli ingredienti necessari per straordinarie specialità di carne, di pollame e ittiche.

## Benvenuti

### dal vostro specialista gastronomico regionale

All'inizio era una piccola macelleria familiare, oggi è uno dei più importanti fornitori gastronomici svizzeri di specialità di carne, di pollame e ittiche. Ciò che non è cambiato in tutti questi decenni è l'amore per il prodotto, per la lavorazione artigianale e soprattutto per la regionalità. Noi di Mérat & Cie. crediamo all'importanza di questa varietà regionale e pertanto forniamo ogni giorno ai nostri clienti, in tutta semplicità, prodotti freschi dalle nostre nove macellerie gastronomiche regionali.

«Sosteniamo i nostri clienti con prodotti svizzeri di eccellente qualità, un ritmo di consegna flessibile e tanto know-how nelle specialità culinarie di carne e ittiche.»

*Hans Reutegger, responsabile aziendale Mérat & Cie.*

In questo caso Mérat & Cie. punta, nel limite del possibile, su materie prime svizzere. Che si tratti delle nostre specialità di carne, di prodotti di salumeria o di pollame, la provenienza è locale. La nostra gamma di prodotti svizzeri è completata da specialità internazionali. E poiché siamo convinti che la gastronomia non sia «mangiare al buio», ma un'esperienza culinaria sul posto, con gli esclusivi frollatori di Swiss Gourmet Grand Cru consentiamo ai nostri partner gastronomici di proporre una straordinaria esperienza ai clienti del proprio ristorante.

# Azienda

## Coraggio, buone idee e tanta passione

### Gli inizi come specialisti gastronomici

Tutto cominciò con strutto, trippa, carne in scatola per l'esercito svizzero e diversi prosciutti in scatola. Mérat & Cie. ha alle spalle una storia di oltre 70 anni, iniziata nella nostra capitale federale. Fu a Berna, durante la seconda guerra mondiale, che Paul ed Elisabeth Mérat ebbero il coraggio di rendersi indipendenti: nel 1944 acquisirono la celebre macelleria Sollberger con annesso negozio al dettaglio nel quartiere di Mattenhof. Per sfruttare al massimo la piccola macelleria, i coniugi Mérat puntarono ben presto sulla gastronomia, cosa che con il senno di poi può sorprendere poco, ma che allora fu accolta con sorrisini dalla categoria dei macellai. Un ristorante era qualcosa di esclusivo e si cenava fuori solo in occasioni speciali. Paul ed Elisabeth Mérat credevano nello sviluppo della gastronomia e conoscevano l'importanza di un partner affidabile.

### Ancora oggi di casa nelle regioni

I coniugi Mérat gestirono per 20 anni la loro piccola macelleria, continuando a sviluppare il comparto gastronomico prima di cedere l'impresa familiare alla seconda generazione nel 1964. La produzione di conserve venne gradatamente sostituita da quella di prosciutti, di hamburger e di salsicce cotte. Nel 1973 il punto vendita fu chiuso. Da subito ci si volle concentrare interamente sulla gastronomia regionale. Di conseguenza, due anni dopo l'azienda familiare Mérat divenne la società anonima Mérat & Cie. Negli ultimi 70 anni il piccolo negozio nel quartiere di Mattenhof a Berna è diventato il più importante specialista gastronomico nel settore della carne, dei salumi, del pollame e del pesce. Con l'integrazione nei processi di produzione e logistici di Micarna l'ex azienda familiare ha esteso la sua fama anche oltre i confini cantonali.

*Frollatori: trasformate la tradizionale frollatura della carne in una vera e propria esperienza per i clienti del vostro ristorante con un frollatore di Mérat & Cie.*



### Frollatori

Un'esperienza gastronomica per i vostri clienti

Grazie a innovativi frollatori, Mérat & Cie. offre ai clienti del vostro ristorante non solo carne, ma anche un'esperienza unica. I prodotti di Swiss Gourmet Grand Cru maturano in questi speciali frollatori a 2° C e con un'umidità dell'80 per cento. Questa trasparenza non soltanto contribuisce a creare fiducia nei vostri clienti, ma cattura l'attenzione stimolando emozionanti discussioni sulla classica frollatura della carne.

# Sostenibilità

Non solo ecologica,  
ma anche sociale

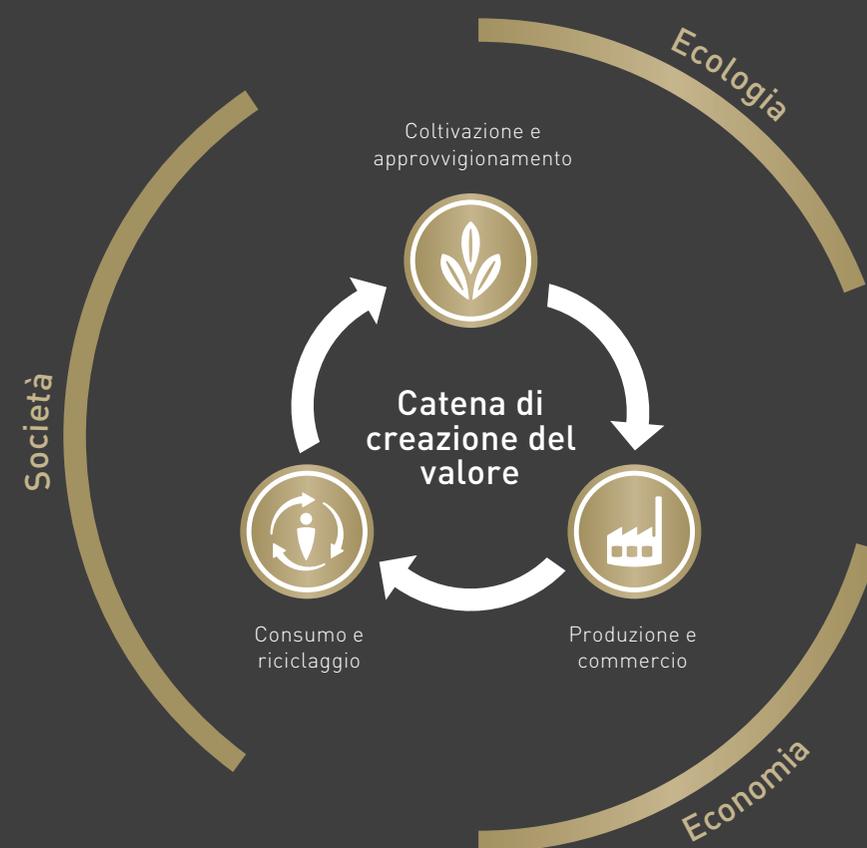
## Carne svizzera per convinzione

Oggi gli ospiti vogliono sapere da dove vengono le pietanze nei loro piatti. Mérat & Cie. punta sempre, ove possibile, sulla carne svizzera. Le nostre condizioni di allevamento vanno ben oltre le norme dei Paesi nostri vicini. Oltre che su prodotti di qualità svizzeri, per gli articoli esclusivi Mérat & Cie. punta su aziende insignite di label. Ad esempio, le materie prime per la linea «Swiss Gourmet» provengono da aziende IPS certificate. Ma la strategia di sostenibilità completa di Mérat & Cie. non si limita al benessere degli animali in fattoria: altrettanto importanti sono la regionalità e la sicurezza dei processi. Con le sedi di macellazione e di produzione nelle principali zone di provenienza del bestiame garantiamo trasporti brevi e grazie alle nove macellerie gastronomiche regionali assicuriamo uno stretto legame con i nostri fornitori e clienti.

## Responsabilità sociale ed economica

Chi come gastronomo intende non solo pensare alla sostenibilità, ma anche attuarla in modo coerente, ha bisogno di un partner che già nella produzione integri tutte le fasi di processo, a monte e a valle. Da Mérat & Cie. facciamo proprio questo, attuando una strategia di sostenibilità completa insieme ad altre aziende di M-Industry. Infatti solo calibrando gli interessi ecologici, sociali ed economici riusciremo ad avere successo anche in futuro. Ciò significa che aspiriamo a creare circoli ecologici chiusi, riduciamo l'impiego di risorse come energia, acqua e materie prime e intendiamo garantire il successo economico a lungo termine, incentivando notevolmente i collaboratori e assicurando la sostenibilità dell'ecosistema, in modo tale che anche le future generazioni possano gustare carne con la coscienza pulita.

## Il nostro circolo di sostenibilità



### Ecologia



Biodiversità



Acqua e suolo



Clima

### Economia



Efficienza delle risorse



Forza innovativa



Performance di mercato

### Società



Mondo del lavoro



Salute



Collaborazione



Benessere degli animali

# Regionalità

## Di casa in tutta la Svizzera

Grazie alle sue nove macellerie gastronomiche regionali Mérat & Cie. garantisce non soltanto trasporti brevi nella lavorazione delle carni, ma anche uno stretto legame con i suoi clienti e ritmi di consegna flessibili. I nostri prodotti vengono consegnati freschi ogni giorno.

### Berna

Murtenstrasse 121  
3008 Berna  
T +41 (0)58 571 45 45  
F +41 (0)58 571 45 46  
bern@merat.ch

### Basilea

Binningerstrasse 148  
4123 Allschwil  
T +41 (0)58 575 01 01  
F +41 (0)58 575 01 10  
basel@merat.ch

### Grigioni

Sägenstrasse 5  
7302 Landquart  
T +41 (0)58 571 41 50  
F +41 (0)58 571 41 51  
graubuenden@merat.ch

### Svizzera orientale

Neue Industriestrasse 10  
9602 Bazenhaid  
T +41 (0)58 575 00 20  
F +41 (0)58 575 00 21  
ost@merat.ch

### Lucerna

Buzibachstrasse 15  
6023 Rothenburg  
T +41 (0)58 575 00 60  
F +41 (0)58 575 00 61  
luzern@merat.ch

### Romandia e Vallese

Rue des Finettes 45  
1920 Martigny  
T +41 (0)58 575 01 09  
F +41 (0)58 575 01 17  
romandie@merat.ch

### Zurigo

Pfingstweidstrasse 101  
8021 Zurigo  
T +41 (0)58 575 00 00  
F +41 (0)58 575 00 01  
zuerich@merat.ch

### Ticino

Tipesca Sigirino  
Via Ciossà 3  
6806 Sigirino  
T +41 (0)91 935 75 50  
F +41 (0)91 935 75 59  
info@tipesca.ch

Tipesca Losone

Via Zandone 7  
Zona industriale, 6616 Losone  
T +41 (0)58 575 00 90  
info@gastromarina.ch



# Carne

## Specialità regionali e dal mondo

### Varietà di prodotti dalla Svizzera

Le specialità di carne di Mérat & Cie. offrono a tutti i gastronomi una vasta gamma di possibilità culinarie. Dai prodotti a base di vitello, di manzo e di maiale fino a quelli a base di agnello e alla salumeria: con la nostra ampia proposta siamo in grado di coprire l'intero fabbisogno di carne e di salumi della gastronomia svizzera. Oltre alla carne fresca vi aspetta una grande scelta di prodotti pronti, come le nostre variazioni di hamburger o proposte per il barbecue e naturalmente un vasto assortimento di salicce cotte e crude.

### Dall'Irlanda al Canada

Ad eccezione di alcune specialità esclusive, la gamma di carni fresche di Mérat & Cie. proviene esclusivamente dalla Svizzera, ad esempio la nostra linea «Swiss Gourmet» da aziende IP-Suisse. A ciò si aggiungono specialità selezionate come il tradizionale Heritage Angus Beef dal cuore del Canada o grandi classici a base di manzo e di agnello dall'Irlanda. Anche per le nostre esclusive specialità d'importazione valgono i severi criteri in materia di benessere degli animali e di qualità che esigiamo dai nostri produttori svizzeri.



### Grand Cru

La tradizionale frollatura all'osso è considerata come la massima arte macellaia. Con il marchio «Swiss Grand Cru» Mérat & Cie. offre ai suoi clienti queste eccellenti specialità di carne di agnello, manzo e maiale. Pregiati pezzi di carne svizzera selezionata maturano da tre a otto settimane all'osso, non soltanto acquisendo una particolare morbidezza, ma anche sviluppando un aroma intenso.



### Premium Convenience

«Swiss Premium Convenience» è sinonimo di specialità convenience svizzere di prima classe e comprende un vasto assortimento che offre il prodotto giusto per ogni tipo di ristorazione. I prodotti «Swiss Premium Convenience» sono realizzati in Svizzera con carne svizzera e materie prime locali. È garantita la tracciabilità di tutti gli ingredienti.



### Royal Selection

Il marchio «Royal Selection» è sinonimo di prodotti gourmet raffinati provenienti da tutto il mondo. Mérat & Cie. dispone di una vasta gamma di prodotti internazionali appositamente selezionati, come l'Heritage Angus Beef dal Canada centrale, prodotti pregiati della migliore azienda irlandese Donald Russell, i nobili pezzi di carne giapponese Umai Wagyu, oppure specialità con tartufo di Trufo.



### Flurina

In Svizzera l'essiccazione della carne ha una lunga tradizione, soprattutto nelle montagne grigionesi. Qui, nel piccolo villaggio di Tinizong a 1200 metri di altitudine, vengono prodotte le nostre rinomate specialità «Flurina», dalla classica carne secca al prosciutto crudo e alla coppa fino all'aromatica pancetta cruda grigionesa.

# Pollame

## Pollo svizzero per convinzione

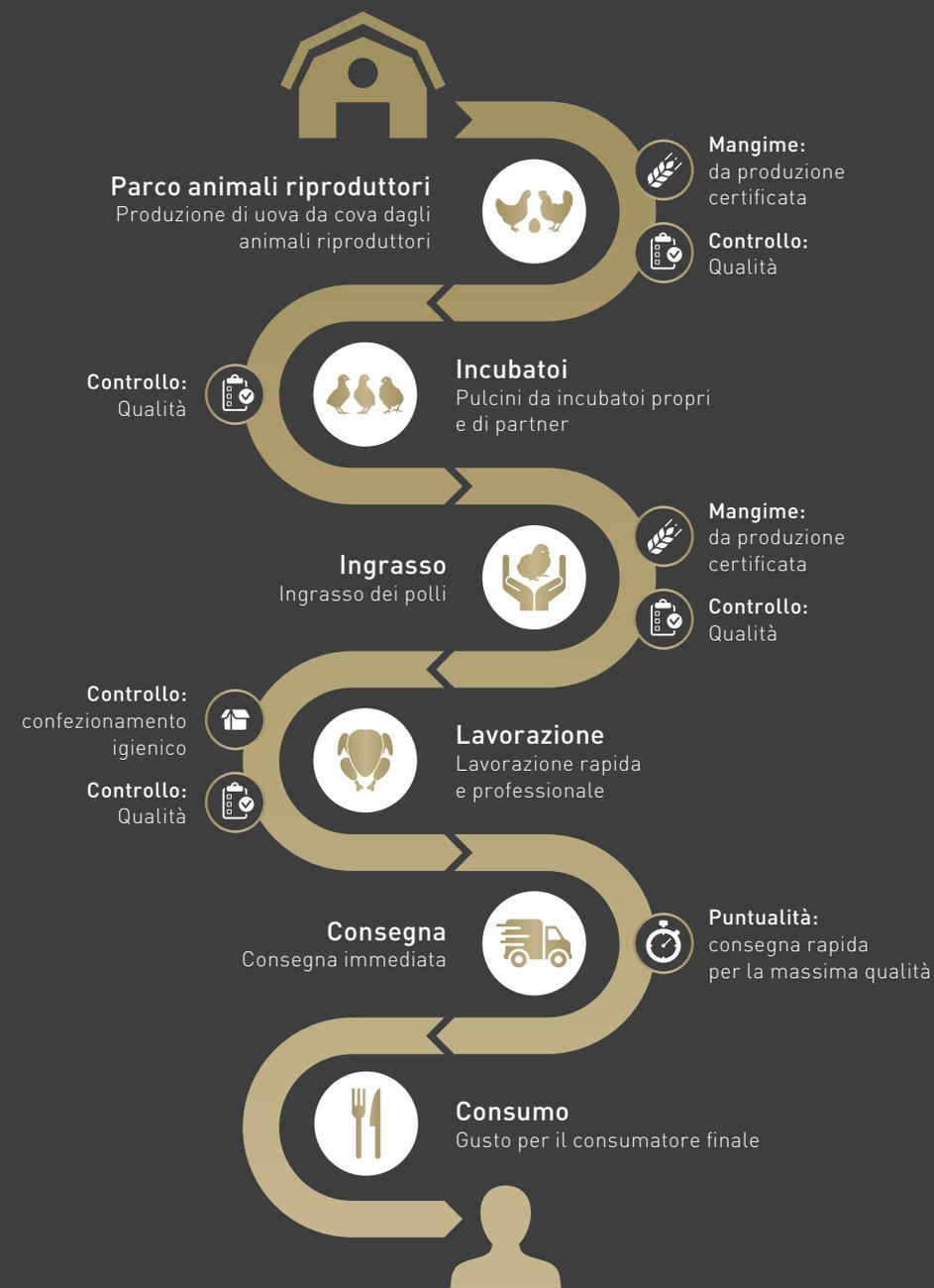
### La domanda di pollo svizzero cresce

Negli ultimi anni nessun prodotto ha registrato un'impennata simile a quella del pollo. Le ragioni del crescente successo di queste specialità sono, da un lato, la morbidezza e la digeribilità della sua carne nonché la sua buona reputazione e la sua neutralità religiosa. Dall'altro, con il pollo è possibile preparare tantissime pietanze appetitose. Inoltre il pollo svizzero di Mérat & Cie. è un vero punto di forza per i clienti. Solo la metà dell'intero fabbisogno di pollo in Svizzera può essere coperta dall'agricoltura locale, ma la richiesta di prodotti regionali cresce. Mérat & Cie. soddisfa questa esigenza dei clienti con la sua catena di creazione del valore completa nel settore del pollame, offrendo pollo svizzero da allevamento regionale. Dagli animali riproduttori alla cova fino all'ingrasso e alla lavorazione, Mérat & Cie. si occupa in proprio di tutte le fasi come parte del segmento 1 di M-Industria.

### Dal pollo intero ai prodotti per il barbecue

Una catena di creazione del valore completa significa tracciatura senza lacune di ogni singolo pollo. Le specialità di pollame di Mérat & Cie. provengono da fattorie svizzere i cui pollai devono essere dotati di luce naturale, dove gli animali hanno sedute rialzate e possono uscire in un «giardino d'inverno». Con il parco per animali riproduttori in Vallese, un incubatoio ad Avenches e circa 500 aziende agricole partner, oltre all'elevata qualità dei prodotti garantiamo anche trasporti brevi. I nostri polli vengono macellati a Courtepin prima di essere lavorati sul posto o nelle macellerie gastronomiche regionali. Oltre ai grandi classici come polli o galletti interi, per completare in modo ideale un menù equilibrato Mérat & Cie. propone anche pezzi singoli, come petti o cosce, e prodotti premarinati pronti da cucinare, dallo spiedino ai salumi fino all'arrosto di pollo pronto.

## La nostra catena di creazione del valore



Dai parchi per animali riproduttori in Vallese le uova da cova arrivano all'incubatoio di Avenches. Subito dopo la schiusa, i pulcini vengono

inviati a una delle nostre 500 aziende partner. I nostri polli vengono lavorati a Courtepin e nelle nostre macellerie gastronomiche regionali.

# Prodotti ittici

## Classici nostrani e specialità internazionali

### Dal bastoncino di pesce al prodotto ittico gourmet

Adorati da tutti i piccoli ospiti: ecco i bastoncini di pesce. Ma si tende spesso a dimenticare che i nostri laghi e mari offrono ben di più che pesce in forma di bastoncini. Quando siamo in viaggio sperimentiamo la varietà culinaria di altri paesi e poi vorremmo non rinunciare alle deliziose specialità ittiche anche quando torniamo a casa. Nella preparazione del pesce gli svizzeri fanno affidamento al know-how e all'esperienza di professionisti della gastronomia, i quali a loro volta si affidano a partner competenti nel settore del seafood, come Tipesca. L'azienda familiare svizzera è composta da un gruppo altamente motivato di ittiologi, ingegneri esperti in impianti di acquacoltura, rivenditori di pesce, chef di pesce e collaboratori di produzione: tutti insieme garantiscono, grazie all'importazione di pesce sette giorni su sette e ai contatti diretti con i porti di pesca di tutto il mondo, la migliore e soprattutto la più fresca qualità di prodotti marini.



### Specialità dai laghi svizzeri

Tipesca offre ai suoi clienti un vasto assortimento di pesci d'acqua dolce e salata, nonché specialità ittiche selezionate come ostriche e crostacei. Grazie alla stretta collaborazione con allevamenti ittici e pescatori professionisti in Svizzera, oltre alle specialità internazionali abbiamo anche numerosi pesci regionali svizzeri come coregoni, salmerini e lucioperca. E perché anche voi possiate servire ai vostri clienti le specialità ittiche svizzere nel modo che preferite, Tipesca offre i suoi prodotti in diverse forme di lavorazione: pesce intero, filetto privo di pelle e strato di grasso sottocutaneo, porzioni tagliate a mano. Oltre a questi, Tipesca propone il classico pesce surgelato e i prodotti ittici convenience, affinché possiate continuare a viziare i vostri piccoli e grandi ospiti con prelibatezze di pesce.

*Tipesca: il nuovo membro di Mérat & Cie. sorprende con una vasta gamma di specialità ittiche internazionali.*



## Tipesca

### Il vostro specialista ittico dal Ticino

L'azienda familiare Tipesca, fondata 30 anni fa, si distingue per un ampio assortimento di prodotti ittici freschi, affumicati e lavorati che arrivano in Ticino direttamente dai mercati del pesce europei. Dal 2017 l'azienda appartiene a Mérat & Cie. e convince non solo per la sua ricca gamma di prodotti, ma soprattutto per la sua logistica al dettaglio. Ogni giorno i nostri partner gastronomici vengono riforniti di specialità ittiche fresche.

# mérat

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

Mérat & Cie. AG

Murtenstrasse 121

3008 Berna

T: +41 (0)58 571 45 45

F: +41 (0)58 571 45 46

[info@merat.ch](mailto:info@merat.ch)

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

