

flurina



Schweizer Genuss

mérat

VIANDES & COMESTIBLES

Unser Sortiment



Bündner Rohschinken

Fein mariniertes, vollfleischiges Hinterschinken. Nach alter Tradition gewürzt und gesalzen, Zart und schmackhaft.



Bündnerfleisch

Bei Feinschmeckern auf der ganzen Welt beliebt. Es wird aus den schönsten und magersten Stücken vom Rind hergestellt, mit einer auserlesenen Würzmischung mit Alpenkräutern veredelt und anschliessend getrocknet.



Bündner Coppa

Die Spezialität aus durchgezogenem Schweinehals ist in der Schweiz seit Jahrhunderten sehr beliebt. Coppa wird nach einer alten Rezeptur zuerst einige Wochen eingelegt und danach während mehreren Monaten getrocknet.



Bündner Rohess-Speck

Aus den zartesten Stücken des Schweinebauches hergestellt ist es besonders würzig und geschmackvoll. Die Speckseiten werden traditionell gewürzt und mit der Schwarte getrocknet.

Das Original aus Graubünden

Im Herzen Graubündens werden unter der Marke „Flurina“ erstklassige Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten nach traditionellen Rezepten hergestellt. Die speziellen klimatischen Bedingungen und das traditionelle Metzger-Handwerk sind verantwortlich für den einzigartigen Geschmack.

Nur das Beste ist gut genug

Wir erreichen unseren hohen Qualitätsstandard dank grösster Sorgfalt bei der Auswahl des Rohmaterials.



Trocknungsprozess und Nährstoffe

Während dem Trocknungsprozess verliert das Fleisch knapp die Hälfte seines ursprünglichen Gewichts. Unsere Bündner Fleisch-Spezialitäten sind leicht und reichhaltig. 100g Bündnerfleisch enthalten beispielsweise durchschnittlich 40g hochwertiges Eiweiss und weniger als 5g Fettstoffe. Es ist reich an den Vitaminen B1, B2, Eisen, Mineralstoffen und Spurenelementen.

Lagerung und Zubereitung

Unsere Trockenfleisch-Produkte werden am besten am Stück in ein Tuch oder Wachspapier eingehüllt und gekühlt aufbewahrt. Frisch aufgeschnitten sollten sie möglichst innerhalb von 24 Stunden genossen werden. Luftdicht abgepackt sind sie während mehreren Wochen haltbar. Um das volle Aroma unserer Spezialitäten entfalten zu lassen, sollte die Verpackung ungefähr eine Stunde vor dem Genuss geöffnet werden.





Handwerk und Tradition

Das Zusammenspiel von erlesenem Rohmaterial, althergebrachten Rezepten und fachkundiger Verarbeitung ist die Basis für unsere exquisiten Trockenfleisch-Produkte. Inmitten der Bündner Berge werden unsere Spezialitäten in liebevoller Handarbeit gesalzen und während mehreren Wochen gelagert.

Zeit und Geduld

Nach der Lagerung werden die Produkte während mehreren Monaten getrocknet. Zeit und Geduld für die Reifung sind entscheidende Faktoren für den unverwechselbaren Geschmack.

Regionalität

In der ganzen Schweiz
zu Hause

régionalisme

Dans toute la Suisse
à la maison

Bern

Murtenstrasse 121
3008 Bern
T +41 58 571 45 45
F +41 58 571 45 46
bern@merat.ch

Basel

Binnigerstrasse 148
4123 Allschwil
T +41 58 575 01 01
F +41 58 575 01 10
basel@merat.ch

Graubünden

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

Ostschweiz

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



Zürich

Pfingstweidstrasse 101
8021 Zürich
T +41 58 575 00 00
F +41 58 575 00 01
zuerich@merat.ch

Romandie und Wallis

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

Luzern

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

Tessin

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

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

merat

VIANDES & COMESTIBLES