

Festtagsangebot 2019

Das Beste für Ihre
Gäste von Mérat und
Tipesca

Offre pour les fêtes 2019

Le meilleur de Mérat
et Tipesca pour vos
clients

Ihre regionale Gastrometzgerei / Votre boucherie régionale

	Bern	Zürich	Basel	Ostschweiz	Luzern	Tessin	Romandie	Genève
Tel.	058 571 45 45	058 575 00 00	058 575 01 01	058 575 00 20	058 575 00 60	058 575 00 40	058 575 01 09	058 575 01 09
E-Mail	bern@merat.ch	zuerich@merat.ch	basel@merat.ch	ost@merat.ch	luzern@merat.ch	ticino@merat.ch	romandie@merat.ch	geneve@merat.ch

Mérat wünscht ein erfolgreiches Weihnachtsgeschäft

Als Gastro-Spezialistin beliefert Mérat & Cie AG. seit über 70 Jahren Schweizer Gastronomen, Spitzenköche und Grossküchen. Das traditionelle Schweizer Unternehmen gilt als einer der führenden Partner von Restaurants und Grossverbrauchern. Seit 2013 ist Mérat & Cie. zudem Mitglied bei der Saviva.

Mérat souhaite de bonnes fêtes de fin d'année à son entreprise

En sa qualité de spécialiste de la gastronomie, Mérat & Cie AG. fournit depuis plus de 70 ans les restaurateurs suisses, les grands chefs et les cuisines collectives. L'entreprise suisse, traditionnelle, est l'un des partenaires leaders des restaurants et des grands consommateurs. Depuis 2013, Mérat & Cie. est membre de Saviva Intégrale.



Schweizer Fleisch

Poulet Brust „SGP“ 140-170g 18Stk pro SL frisch
Poulet Poitrine „SGP“ 140-170g 18g par barq, fr



1841.810.399.00 **18.70 / KG**

R Huft IA CH
Rinds Huft IA



1841.136.361.10 **37.50 / KG**

Schwein Huft 2x ca. 700g
Porc Quasi 2x env 700g



1841.341.373.10 **13.30 / KG**

Schwein Filet 2x ca. 500g
Porc Filet mignon 2x env 500g



1841.341.331.10 **33.60 / KG**

Trutenbrust am Stück HU
Poitrine dinde entière HU



1841.847.829.00 **14.25 / KG**

Kalb Nierstück lang ca. 4kg
Veau Filet long env 4kg



1841.236.301.10 **54.70 / KG**

Kalb Huft ca. 1kg
Veau Quasi env 1kg



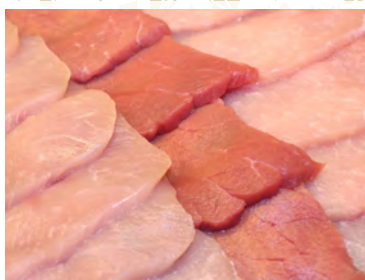
1841.236.191.10 **48.00 / KG**

Kalb Filet ca. 800g
Veau Filet mignon env 800g



1841.236.334.10 **63.50 / KG**

Artikelnummer	Verkaufstext DE	Verkaufstext FR	Herkunft	PE	Preis
1841.161.710.00	Chinoise Rind frisch	Chinoise Boeuf fraîche	CH	KG	50.90
1841.861.721.00	Chinoise Poulet Brust frisch	Chinoise Poulet poitrine fraîche	CH	KG	33.10
1841.261.718.00	Chinoise Kalb frisch	Chinoise Veau fraîche	CH	KG	71.60
1841.361.719.00	Chinoise Schwein frisch	Chinoise Porc fraîche	CH	KG	31.05



Swiss Gourmet Grand Cru

Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 „Mattonella“



1841.040.998.00 **43.05 / KG**

- Vom eigenen Schweizer «Ur»-Edelschwein (Reinzucht), traditionell und nachhaltig gefüttert mit Gersten und Molke
- Der «Prosciutto Grand Cru Helvetica 18» wird traditionell von Hand eingesalzen und reift im Tessin während 18 Monate zum aromatischsten Rohschinken
- Vom besten Schweinefleisch, nach traditionellem Schweizer Metzgerhandwerk hergestellt zum höchsten Geschmackserlebnis mit Prosciutto Grand Cru Helvetica
- De notre propre porc noble suisse „Ur“ (pure race), nourri traditionnellement et durablement avec de l’orge et du lactosérum.
- Le Prosciutto Grand Cru Helvetica 18“ est traditionnellement salé à la main et affiné au Tessin pendant 18 mois pour devenir le jambon cru le plus aromatique.
- Du meilleur porc, produit selon la tradition bouchère suisse jusqu’à l’expérience gustative la plus élevée avec le Prosciutto Grand Cru Helvetica 18

Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 geschnitten / coupée



1841.040.996.00 **67.75 / KG**

Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 mit Knochen 1/1 / avec Os 1/1



1841.040.997.00 **39.05 / KG**

Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 ohne Knochen 1/1 / sans Os 1/1



1841.040.999.00 **40.05 / KG**

Prosciutto Grand Cru Helvetica 18 ohne Knochen 1/2 / sans Os 1/2



1841.040.995.00 **40.95 / KG**

Grand Cru Schwein Kotelettstk KNG m/SWA Grand Cru Porc Morceau pour côte a/cnne



1841.341.349.10

36.00 Fr. / Kg

Grand Cru Schwein Entr Royal m/Schwarte ca. 2kg Grand Cru Porc Entre Royal a/couen env2kg



1841.341.350.10

36.00 Fr. / Kg

Veredelung

Die Reifung von Frischfleisch kann Wochen dauern, die Reifung von Trockenfleischprodukten aber oftmals länger als ein Jahr! Geduld ist eine Tugend, auch im Fleischhandwerk, und der beste Schinken braucht Zeit, viel Zeit bis zur vollendeten Qualität.



Raffinement

La maturation de la viande fraîche peut durer des semaines, la maturation de produits à base de viande séchée souvent plus d’un an ! La patience est une vertu, même dans le métier de la viande, et le meilleur Le jambon prend du temps, beaucoup de temps pour atteindre une qualité parfaite.



Trüffel / Truffe



TRUFO

Was sind Ihre Vorteile?

- Ernte, Qualitätskontrolle und Verpackung aus einer Hand
- Die Suche nach Trüffel erfolgt nur mit Hunden
- Trüffel werden von der Ernte bis zum Versand verfolgt
- Handverlesene Sortierung garantiert höchste Qualität

Lieferrhythmus:

Bestellung bis Freitag 12.00 Uhr -
Auslieferung: Freitag der Folgewoche

Quels sont vos avantages?

- Récolte, contrôle de la qualité et emballage d'une seule source.
- La recherche de truffes est faite uniquement avec des chiens.
- Les truffes sont suivies de la récolte à l'expédition.
- Le tri à la main garantit la plus haute qualité.

Rythme de livraison:

Commande le vendredi à 12h00 -
Livraison le vendredi de la semaine suivante



Weisser Trüffel First Selection 30-40g Truffe blanche First Selection 30-40g

Saison: September- Januar
Mindestbestellung: 250g



1841.961.012.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Weisser Trüffel Premium Selection 20-30g Truffe blanche Premium Selection 20-30g

Saison: September- Januar
Mindestbestellung: 250g



1841.961.011.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Burgunder Trüffel Premium Selection 30-40g Truffe Bourgogne Premium Selection 30-40g

Saison: April- November
Mindestbestellung: 500g



1841.961.041.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Burgunder Trüffel Premium Selection 20-30g Truffe Bourgogne Premium Selection 20-30g

Saison: April- November
Mindestbestellung: 500g



1841.961.040.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Trüffelsuche

Gesucht werden die Trüffel vorwiegend mit Hunden, da diese die Trüffel nicht fressen, so wie es bei den Schweinen der Fall ist. Verarbeitet werden die Trüffel vor allem im Piemont sowie in Spanien, Italien, Ungarn, Ost-Europa und Australien.



La recherche des truffes

La recherche des truffes se fait principalement avec des chiens, car ceux-ci, contrairement aux porcs, ne dévorent pas les truffes. Les truffes viennent principalement du Piémont ainsi que d'Espagne, d'Italie, de Hongrie, d'Europe de l'Est et d'Australie.

Spezialitäten / spécialités

Ente Foie gras Escal. Rougié
Foie gras Canard Escal. Rougié
20x40-60g



1841.891.703.00

62.00 / KG

Delikatess Nüssli geräucht gekocht
Noix fumée cuite vac



1841.030.683.00

19.85 / KG

Schweins Filet im Teig 1x1 kg TK
Porc Filet mignon en croûte 1x1kg
SG



1841.070.552.60

38.20 / KG

Entenbrustfilet frisch FR
Canard poitrine frais FR



1841.847.775.00

25.50 / KG

Pasteten & Terrinen / Pâtés & Terrines

Pastete Advent ca.1.5kg
Pâté de l'Avent env1.5kg



1841.060.126.00

43.90 / KG

Terrine Ente mit Aprikosen 600g SL CH/HU
Terrine Canard aux abricots 600g BQ CH/HU



1841.060.127.00

35.90 / KG

Armagnac-Pastete, 1.5kg, Seidenpapier
Pâté Armagnac, 1.5kg, papier de soie



1841.060.011.00

27.80 / KG

Pfeffer-Terrine 1.3kg
Terrine au poivre 1.3kg



1841.060.091.00

22.90 / KG

Geflügel-Terrine 1.3kg
Terrine de volaille 1.3kg



1841.060.121.00

29.00 / KG

Morchel-Terrine 1.3kg
Terrine aux morilles 1.3kg



1841.060.101.00

30.50 / KG

Donald Russell

Was sind Ihre Vorteile?

Beste Qualität:

Immer verfügbar, dank dem perfekten Tiefkühlprozess
Portioniert; keine Abschnitte, kein Verlust, einfach zu kalkulieren

Zusatz Umsatz:

Dank der edlen Verpackung können Sie das Produkt auch Ihren Gästen verkaufen

Einzigartig:

Es gibt nur einen Hoflieferanten der Queen und Sie können dieses Fleisch auch haben.

Quels sont vos avantages?

Qualité supérieure:

toujours disponible grâce à un processus de congélation adéquat en portions, pas de chutes ni de pertes, facile à calculer

Chiffre d'affaires supplémentaire:

emballage élégant permettant de vendre le produit à vos clients également.

Unique:

possibilité d'obtenir la viande de l'unique fournisseur de la Cour d'Angleterre.



Lamm Nierstück m Fett Donald Russell GB TK
Agneau Aloyau a gras Donald Russell SG GB 36x200g



1841.442.101.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Lamm Rack Donald Russell TK GB
Agneau Rack Donald Russell SG GB 18x400g



1841.442.100.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Rind Entrecôte Donald Russell TK GB
Boeuf Entrecôte Donald Russell SG GB 48x230g



1841.112.400.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Rind Filet Steak CC Donald Russell TK GB
Boeuf Filet Steak CC Donald Russell SG GB 48x180g



1841.112.402.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Rind Rib Eye Steak Donald Russell TK GB
Boeuf Rib Eye Steak Donald Russell SG GB 48x230g



1841.112.401.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Rind Tomahawk Steak Donald Russell TK GB
Boeuf Tomahawk Steak Donald Russell SG GB 6x900g



1841.112.405.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande



Umai Wagyu



Miyazaki Wagyu

Reiches Vorkommen an ungesättigten Fettsäuren wie Oleinsäure und Stearinsäure im japanischen Miyazaki Wagyu. Diese sogenannten guten Fette sind für unseren Körper lebenswichtig.

Umai Wagyu steht für köstliches (Umai) japanisches (Wa) Rindfleisch (Gyu).

Gemessen an anderen internationalen Zuchtstandards wachsen japanische Rinder langsamer und werden über eine längere Zeitspanne aufgezogen (30-36 Monate).

Le Miyazaki Wagyu japonais présente une grande proportion d'acides gras insaturés, tels que l'acide oléique et l'acide stéarique. Ces «bonnes» graisses sont vitales pour le corps.

Umai Wagyu signifie délicieuse viande de boeuf japonaise:
Umai (délicieux) Wa (japonais) Gyu (viande de boeuf).

En comparaison internationale, les boeufs japonais croissent plus lentement et sont élevés sur une période plus longue (30-36 mois).



Miyazaki Wagyu Enrecôte A4 BMS 5-7 TK
Miyazaki Wagyu Enrecôte A4 BMS 5-7 SG



1841.112.500.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Miyazaki Wagyu Filet A4 BMS 5-7 TK
Miyazaki Wagyu Filet A4 BMS 5-7 SG



1841.112.520.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Miyazaki Wagyu Hohrücken ganz A4 BMS 5-7 TK
Miyazaki Wagyu Côte couverte entier A4 BMS 5-7 SG



1841.112.510.60 Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

ERTRAG UND FLEISCHQUALITÄT



MARMORIERUNG (BMS BEEF MARBLING STANDARD)



Bilder: © JA-MIYAZAKI KEIZAIREN

Swiss Gourmet Poisson

Schweizer Fisch hat Tradition und wird immer populärer. Für den Kunden ist nebst der Regionalität auch zentral, dass der Fisch gesund aufgewachsen ist, ohne Chemie und Mikroplastik. Um stets beste Qualität anbieten zu können, arbeitet die Tipesca SA seit vielen Jahren eng mit regionalen Produzenten zusammen und baut ihre Partnerschaften laufend aus.

Der Kundelfingerhof besteht aus einem Quell- und Naturpark, der Fischzucht sowie einem Hofladen und Restaurant. Auf dem Hof wird im Einklang mit der Natur gelebt und ein hoher Wert auf Qualität gelegt. Dabei wird das Prinzip verfolgt, die langjährige Tradition mit den aktuellsten Standards zu vereinen.

Le poisson suisse a une longue tradition et devient de plus en plus populaire. Pour le client, en plus de la provenance régionale, il est également important que le poisson ait été élevé de manière saine, sans produits chimiques et sans microplastiques. Tipesca SA travaille en étroite collaboration avec les producteurs régionaux depuis de nombreuses années et développe constamment ses partenariats afin de pouvoir toujours proposer la meilleure qualité. La Kundelfingerhof se compose d'une source et d'un parc naturel, d'une pisciculture, d'un magasin de ferme et d'un restaurant. Vie à la ferme et nature s'associent en toute harmonie et la qualité est mise à l'honneur. Le principe est de combiner une longue tradition avec les normes les plus récentes.



Forelle weiss ausgenommen Kundelfinger CH
Truite blanche vidé Kundelfinger CH



1841.910.054.90

16.90 / Kg

Forellen Filet weiss m/H o/G Kundelfinger CH
Truite filet a/p s/a Kundelfinger CH



1841.910.050.90

27.30 / Kg

Lachsforellen Filet m/H o/G Kundelfinger CH
Truite saumonee filet a/p s/a Kundelfinger CH



1841.910.249.00

28.90 / Kg

Saibling ausgenommen 300-600g Kundelfinger
Omble vide 300-600g Kundelfingerhof CH



1841.910.348.00

25.40 / Kg

Saibling Filet m/H o/G 80-180g Kundelfinger CH
Omble filet a/p s/a 80-180g Kundelfinger CH



1841.910.349.00

36.25 / Kg

Saibling Filet heissgeräuchert 140g Kundelfinger
Omble filet fume chaud 140g Kundelfinger



1841.910.350.00

62.40 / Kg

Lachsforelle Fi heissgeräuchert 180g Kundelfinger
Truite saumonee filet fume chaud 180g Kundelfinger



1841.910.351.00

55.90 / Kg

Forellenmousse 500g Kundelfinger CH
Mousse du Truite 500g Kundelfinger CH



1841.910.352.00

56.60 / Kg

St. James

St. James ist eine Tradition Rächerei aus der schottischen Stadt Annan

Für die Produkte Scotch-Choice und Scotch-Reverse wird ausschliesslich die beste Qualität von bekannten Lachszüchtern verwendet.

Kurz nach dem Abfischen in der rauen See vor der Westküste Schottlands kommt der Lachs frangfrisch in die St. James-Rächerei. Jedes Filet wird von Hand sorgfältig mit Meersalz eingerieben und dann im Eichenholz-Rauch traditionell geräuchert. Die St. James Rächerei verwendet ausschliesslich natürliche, saubere und frische Produkte – keine künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe.

St. James est une petite fumerie traditionnelle située dans la ville écossaise d'Annan

Les produits Scotch Choice et Scotch Reverse sont fabriqués exclusivement à partir des meilleurs saumons issus d'élevages réputés. Les poissons arrivent dans la fumerie tout frais pêchés dans les eaux agitées au large de la côte ouest de l'Ecosse. Chaque filet est soigneusement frotté à la main avec du sel marin avant d'être fumé au bois de chêne selon la tradition. La fumerie St James utilise exclusivement des produits frais, propres et naturels – aucun conservateur ni arôme artificiel n'est ajouté.



Rauchlachs geschnitten St.James 900g-1.1kg SCO Saumon fumé coupé St.James 900g -1.1kg SCO



1841.910.140.00

41.50 / Kg

Rauchlachs längs geschnitten St.James SCO Saumon fumé long sliced St.James SCO



1841.910.141.00

44.80 / Kg

Rauchlachs pariert St.James 900g-1.1kg SCO Saumon fumé paré St.James 900g-1.1kg SCO



1841.910.139.00

36.50 / Kg

Lachs aus Schottland

Besonders die Produzenten in Schottland haben sich mit kleineren Zuchten, dem klarem Wasser der Lachs und dem – durch starke Gezeiten bedingten – sehr hohen Wasseraustausch einen ausgezeichneten Ruf erworben. Durch das kontinuierliche Anschwimmen und den Einsatz regional angepasster Stämme, weisen die Lachse ein festes, fettarmes und aromatisches Fleisch auf, das sich hervorragend für die Veredlung im Räucherofen eignet.



Saumon d'Écosse

Les producteurs écossais en particulier ont acquis une excellente réputation avec des races plus petites, de l'eau limpide - en raison des fortes marées – et d'un très grand échange d'eau. En raison de la nage continue et de l'utilisation de souches adaptées aux régions, le saumon a une viande solide, faible en gras et aromatique, qui est idéal pour le raffinement dans le fumeur.

Rauchlachs Royal St.James SCO Saumon fumé filet royal St.James SCO



1841.910.136.00

68.80 / Kg

Austern / Huitres

Unter den zahlreichen essbaren Muschelarten haben zweifellos die Austern eine Sonderstellung. Sie sind kein gewöhnliches Nahrungsmittel, sondern gleichermassen eine „Luxusdelikatesse“ wie auch Statussymbol. Neben den gängigen Pazifischen Austern bietet die Tipisca auch die runden Europäischen Austern an. Am stärksten wird der einmalige Geschmack der Austern durch den Züchter, die Herkunft und die Art der Veredelung, der sogenannten «Affinage», geprägt. Die Tipisca führt daher eine breite Auswahl an Austern aus Frankreich, Deutschland, Holland und Irland, welche unterschiedlich lange affiniert wurden.

Parmi les nombreuses espèces de coquillages comestibles, l'huître occupe sans doute une place particulière. Ils ne sont pas une nourriture ordinaire, mais une „friandise de luxe“ ainsi qu'un symbole de statut. En plus des huîtres du Pacifique habituelles, la Tipisca offre aussi les huîtres européennes rondes. Le goût unique des huîtres est fortement influencé par l'éleveur, l'origine et le type d'affinage. Le Tipisca transporte donc une large sélection d'huîtres de France, d'Allemagne, des Pays-Bas et d'Irlande, qui ont été affinées pour différentes périodes de temps.



Austern Belon 0 25 Stück FR Huitres Belon 0 25 pièces FR

ründliche Auster aus dem Fluss Belon mit leicht nussigem Geschmack

Huître ronde de la rivière Belon avec une saveur légèrement noisettée



1841.910.385.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Austern Sylter Royal No.3 25 Stück FR Huitres Sylter Royal No.3 25 pièces FR

Pazifische Felsenauster gezüchtet in Deutschland. Zartes Fleisch mit nussigen Geschmack

Huître de roche du Pacifique élevée en Allemagne. Chair tendre au goût de noisette.



1841.910.383.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Austern Creuse Zeelande No. 2 25 Stück NL Huître Creuse Zeelande no. 2 25 pièces NL

Pazifische Felsenauster

Huître de roche du Pacifique



1841.910.235.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Austern Gillaudeau SdC No.2 24 Stück FR Huitres Gillaudeau SdC No.2 24 pièces FR

Auster von hoher Qualität mit grossem Fleischanteil

Huître de haute qualité à haute teneur en chair



1841.910.381.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Austern Marennes FdC No.2 24 Stück FR Huitres Marennes FdC No.2 24 pièces FR

Gezüchtet an der Flussmündung der Seudre in den Atlantik

Élevé à l'embouchure de la Seudre dans l'océan Atlantique



1841.910.033.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Austern Tsarskaya No.2 24 Stück FR Huitres Tsarskaya No.2 24 pièces FR

Perle der Zarren, einer der exklusivsten Sorten mit leichtem süsslichem Geschmack.

Perle des Larmes, l'une des variétés les plus exclusives au goût légèrement sucré.



1841.910.382.00

Preis auf Anfrage /
Prix sur demande

Ihre regionale Gastrometzgerei Votre boucherie régionale



Ihre regionale Gastrometzgerei / Votre boucherie régionale

	Bern	Zürich	Basel	Ostschweiz	Luzern	Tessin	Romandie	Genève
Tel.	058 571 45 45	058 575 00 00	058 575 01 01	058 575 00 20	058 575 00 60	058 575 00 40	058 575 01 09	058 575 01 09
E-Mail	bern@merat.ch	zuerich@merat.ch	basel@merat.ch	ost@merat.ch	luzern@merat.ch	ticino@merat.ch	romandie@merat.ch	geneve@merat.ch