



FISCHER
metzgerei

★
finesse

Rechnen Sie richtig?

Fischer Finesse macht sich immer bezahlt.

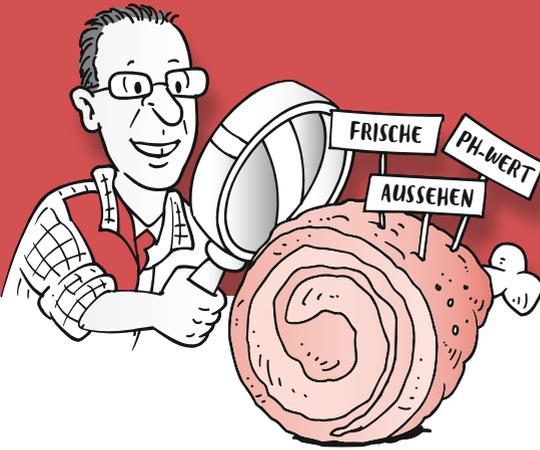
feines und zartes



Auf die Haltung kommt es an.

Unsere Lieferanten kennen unsere Haltung. Sie respektieren und schätzen unsere Selektionsverfahren. So haben wir die Garantie, dass wir stets mit gleichbleibend guter Qualität beliefert werden.

Wir stehen dafür ein, dass die von uns verarbeiteten Tiere artgerecht gehalten wurden und die schweizerische Herkunft klar deklariert ist. Ausserdem sind wir «Suisse Garantie» zertifiziert.



Qualität zahlt sich aus.

Wissen Sie, warum Fischer Finesse so zart ist und so hervorragend schmeckt? – Wir schon. – Doch wir verraten es Ihnen nicht ganz. Vieles machen wir nicht anders als andere, wir machen es bloss besser.

Das fängt beim Auswählen der Fleischstücke an. Wir selektionieren sorgfältig, prüfen mit Argusaugen und fühlen mit Kennerhänden. Denn nur die beste Qualität findet den Weg in unseren Laden und Ihren Betrieb.



38 zarte Entrecôtes – für übermorgen.

Die Fischer Finesse-Selection kommt unters Messer: Sorgfältig wird das Fleischstück ausgebeint, dressiert und zugeschnitten. Mit einem Griff in die geheime Trickkiste veredeln wir schliesslich das Fleisch – ganz ohne Chemie, rein mechanisch machen wir das Fleisch mürbe und zart.

Dieses über Jahre ausgeklügelte Prozedere beherrschen wir so perfekt, dass Sie das Fleisch auch kurzfristig zubereitungsfertig beziehen können und es einem gut gelagerten Edelstück entspricht.



Kleine Denksportaufgabe:

Koch Hugo freut sich: Er hat im Grossverteiler 5 Kilo Entrecôte zum Kilopreis von 45 Franken gekauft. Nach der Autofahrt wartet in der Küche ein Stück Arbeit auf ihn: Er wendet 52 Minuten auf, um das Fleisch zuzuschneiden. Die dressierten Stücke bringen gerade noch 4,1 Kilo auf die Waage.

Frage: Wie hoch ist der Kilopreis wirklich?

Auflösung: siehe *

Ihre Gäste sind begeistert.

Testen Sie Fischer Finesse und unseren Service. Sie werden feststellen, es gibt überall zufriedene Gesichter, nicht nur bei Ihren Gästen: Auch Ihre Küchencrew wird unsere Produkte gerne verarbeiten, weil wir Ihnen eine gleichbleibende Fleischqualität liefern.

Und sogar Ihr Treuhänder ist bei der Nachkalkulation zufrieden, denn was Sie einkaufen, können Sie zu hundert Prozent weiterverrechnen.

* Der wahre Preis liegt bei CHF 54.90.



FISCHER
metzgerei

★
finesse



Wir veredeln und liefern auch Trendiges.

Möchten Sie Ihren Gästen erlesene Stücke aus aller Welt servieren? Beziehen Sie bei uns Schmackhaftes aus den USA, Irland oder Australien. Rib-Eye, Entrecôte Centre Cut oder Schweizer Schweinsnierstück – wir veredeln die feinen Stücke nach gewohnter Fischer Finesse-Manier. So haben Sie auch hier die Gewähr, dass die Qualität konstant hoch ist. – Ihre Gäste freuts. Fragen Sie uns, wir erarbeiten gerne ein Konzept mit Ihnen.

**Fleischfachgeschäft
Fischer AG**

Remo und Mélanie Meier | Ischimattstrasse 3 | 4513 Langendorf
Telefon 032 622 68 27 | info@fachgeschaeft.ch | www.fachgeschaeft.ch