

Frischfleisch



Gemperli





Die Qualitätssicherung der gesamten Fleischkette, vom Schlachtviehproduzenten bis zum Detailverkauf, ist garantiert

Frischfleisch für die Selbstbedienung

Lieferzeiten von zwölf Stunden sind die Regel

Die Metzgerei Gemperli AG bedient täglich die ganze Ostschweiz vom Bodensee bis nach Chur, die Agglomeration von Zürich sowie das Tessin.

Strenge Qualitätsmassstäbe

Zertifiziert nach ISO 9001 und EU-Zulassung garantieren eine hohe Qualität der Produkte. Obwohl in der EU die Lebensmittelhygiene rigoroser gehandhabt wird als in der Schweiz, legen wir bei Gemperli noch strengere Massstäbe an.



Transparenz und Qualität

Ob am Stück für Metzgereifachgeschäfte oder verbrauchsfertig abgepackt für die Selbstbedienung, wir garantieren die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte bis zum Bauern.

Gemperli bietet den perfekten Service

In einem Arbeitsgang wird klarsichtig verpackt, hygienisch verschweisst, gewogen, etikettiert, mit Preis und Strichcode versehen. Die kundenspezifische Etikettierung und Preisauszeichnung gehört zum typischen Gemperli-Service.

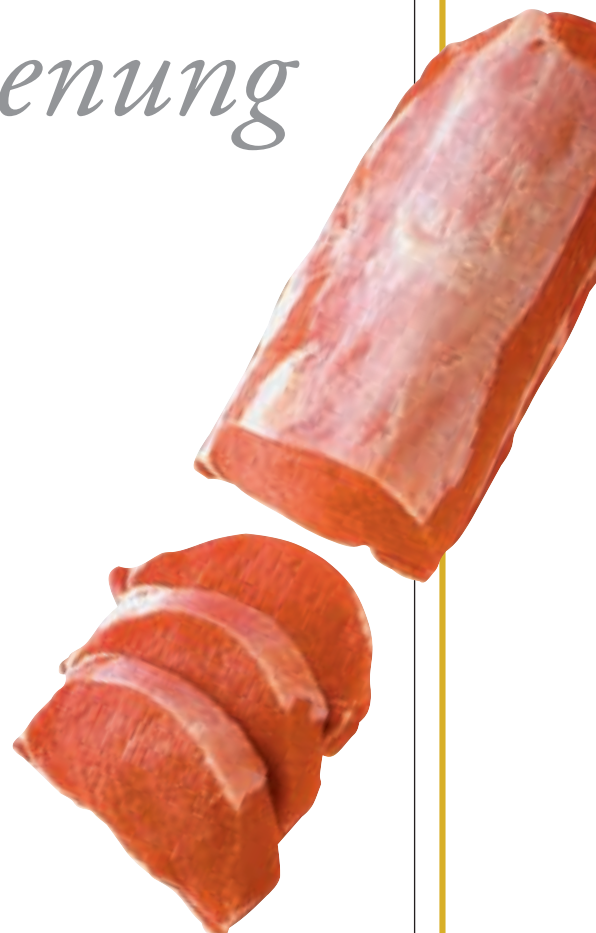
Guten Appetit!

Portioniert und attraktiv verpackt

- Garantierte Haltbarkeit von mindestens vier bis sechs Tagen
- Form und Farbe der Fleischstücke bleiben unverändert erhalten
- Kristallklare und beschlagsfreie Schrumpffolie
- Robust und trotzdem leicht zu öffnen
- Perfekte Präsentation dank Verschweissung an der Unterseite

Lagerung

Gekühlt bis maximal 5 Grad Celsius



Metzgerei Gemperli AG
Schlachthofstrasse 5
CH-9015 St.Gallen-Winkeln
Telefon -41 (0)71 313 72 72
Telefax -41 (0)71 313 72 50
www.gemperli.ch