

Viande fraîche



Gemperli





L'assurance qualité de toute la chaîne de viande, de l'éleveur à la vente au détail, est garantie

De la viande fraîche pour le libre-service

Des délais de livraison de douze heures sont la règle

La boucherie Gemperli SA dessert chaque jour toute la Suisse orientale du Lac de Constance jusqu'à Coire, l'agglomération de Zurich et le Tessin.

Des critères de qualité très stricts

La certification ISO 9001 et le certificat d'admission de l'Union européenne garantissent l'excellente qualité des produits. Bien que les mesures relatives à l'hygiène des denrées alimentaires soient plus strictes dans l'Union européenne qu'en Suisse,

Gemperli applique des normes encore plus rigoureuses.

Transparence et qualité

Que notre viande soit vendue au morceau par des boucheries spécialisées ou prête à la consommation dans des emballages pour le libre-service, nous garantissons la traçabilité de nos produits jusqu'à l'éleveur.

Gemperli propose un service optimal

Une étape de travail est nécessaire pour l'emballage transparent, le soudage hygiénique, le pesage, l'étiquetage, l'apposition du prix et du code-barre. L'étiquetage et le marquage d'un prix spécifiques à chaque client font partie des services typiques de Gemperli.

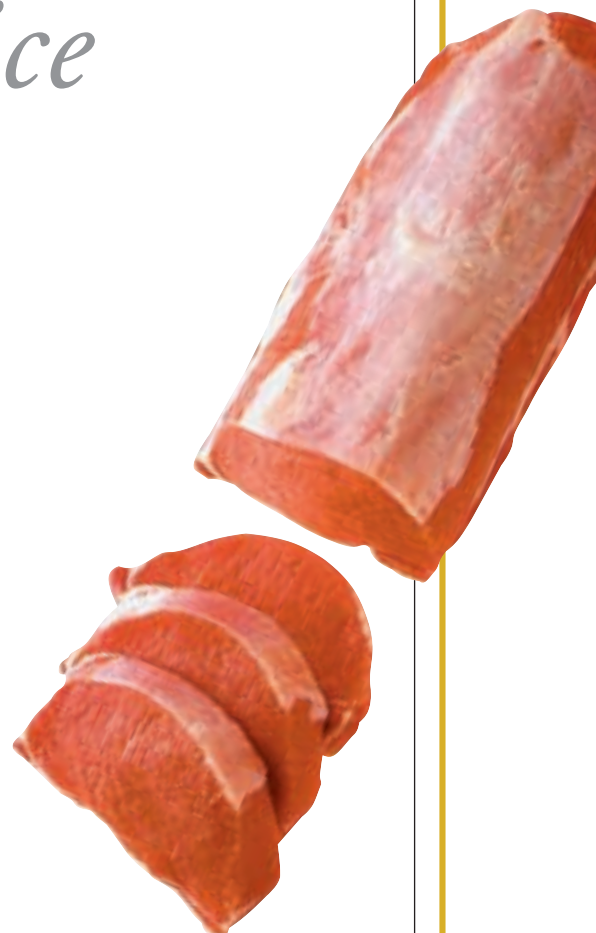
Bon appétit !

Portions pratiques et emballage attrayant

**Durée garantie de conservation allant de quatre à six jours.
Morceaux de viande qui gardent leur forme et leur couleur.
Emballage avec une pellicule rétractable transparente anti-buée
Robuste mais facile à ouvrir
Présentation parfaite grâce au soudage sur la face inférieure**

Conservation

Au frais, 5°C au maximum.



Boucherie Gemperli SA
Schlachthofstrasse 5
CH-9015 Saint-Gall/Winkeln
Téléphone +41 (0)71 313 72 72
Téléfax +41 (0)71 313 72 50
www.gemperli.ch