

Medienmitteilung

Butcher & the Chef lanciert ein Fleischsortiment exklusiv für Gastronomen

Die frigemo Handelsfirmen erweitern das Angebot für ihre Kunden mit Fleisch und Wurstwaren. Das Sortiment von Butcher & the Chef (B&tC) umfasst unter anderem handgeschnittene Stücke, individuelle Cuts und ausgesuchte Spezialitäten. Zudem bieten die Fleischspezialisten von B&tC Beratung auf individueller Basis – exklusiv für Kunden aus der Schweizer Gastronomie.

Von klassischen Stücken wie dem Entrecôte vom Rind über Spezialitäten wie Racks vom Wildschwein, handgemachte Spiesse, «Nose-to-tail»-Stücke und ausgesuchte Spezialitäten bis hin zum Klassiker Cervelat – mit insgesamt über 700 Produkten bietet Butcher & the Chef (B&tC) ein breites Fleischsortiment an. Als Schweizer Metzger verfügt B&tC über ein grosses Angebot an prämierten Schweizer Fleischstücken, die grösstenteils aus familiengeführten Landwirtschaftsbetrieben stammen. Um der Nachfrage der Schweizer Gastronomie nachzukommen, wird das Sortiment mit ausgesuchten Spezialitäten aus dem Ausland ergänzt.

Von der Landwirtschaft zur Gastwirtschaft

B&tC liefert Qualität direkt vom Stall auf den Teller – von den Bauernhöfen über die kompetente Beratung am Telefon und Spezialisten in der Fleischmanufaktur bis hin zur kurzfristigen und flexiblen Frische-Lieferung. Das Team von B&tC ist täglich bestrebt, die Schweizer Gastronomie mit den besten Produkten und Dienstleistungen zu unterstützen und sie individuell zu beraten. Zum heutigen Zeitpunkt werden Kundinnen und Kunden in den Regionen Zürich und Aargau sowie aus den Gebieten der Ost- und Zentralschweiz beliefert.

Alles Gute für die Küche

Bestes Fleisch und der individuelle Kundenservice haben oberste Priorität. Alle Produkte werden von Fachpersonen mit langjähriger Erfahrung hergestellt, zugeschnitten, verarbeitet und geprüft. Mit der Nähe zur Schweizer Landwirtschaft wird wo immer möglich auf hiesige Produkte zurückgegriffen. B&tC ist in der Region zu Hause. Dies ermöglicht kurze Transportwege und einen direkten Austausch zwischen Küche und Metzger.



Erfahren Sie mehr unter:

www.butcherandthechef.ch

Medienkontakt:

fenaco Genossenschaft

Medienstelle

media@fenaco.com

Telefon +41 58 434 00 35

Über frigemo

frigemo ist ein Tochterunternehmen der Agrargenossenschaft fenaco. Ihre Kernkompetenzen liegen in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-, Gemüse-, Früchte- und Pastaprodukten, küchenfertigen Artikeln, Fingerfood und Fertigsalaten. frigemo produziert und vermarktet hauptsächlich Tiefkühl- und Frischprodukte. Die frigemo besteht aus drei spezialisierten Produktionsstätten in Cressier (NE), Mellingen und Zollikofen, der EiCO mit den Betrieben in Bern und Märstetten, sowie der in der Feinverteilung tätigen Handelsfirmen Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Gebrüder Marksteiner Basel, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen, Kellenberger Frisch Service Zürich und Krenger FGT Uetendorf.

www.frigemo.ch

Über die fenaco Genossenschaft

Die fenaco ist eine Agrargenossenschaft mit über 100-jähriger Idee. Sie liegt in den Händen von 192 LANDI und deren gut 42 000 Mitglieder, davon rund 22 000 aktive Schweizer Bäuerinnen und Bauern. Die fenaco sorgt als Vermarktungspartnerin der Landwirte dafür, dass die wertvollen Schweizer Lebensmittel zu den Kunden kommen – von Obst, Gemüse, Kartoffeln und Getreide bis zu Fleisch und Getränke. Als Lieferantin bietet die fenaco eine breite Palette von Produkten und Dienstleistungen, die es für eine nachhaltige, effiziente und marktorientierte Landwirtschaft braucht. Zu den bekanntesten Marken der fenaco gehören der Getränkehersteller RAMSEIER Suisse, der Fleischverarbeiter Ernst Sutter, die Detailhändler Volg und LANDI, Düngerhändler LANDOR, Futtermittelhersteller UFA sowie der Energieanbieter AGROLA. Die fenaco Genossenschaft mit Sitz in Bern beschäftigt über 10 000 Mitarbeitende und erzielte 2017 einen Nettoerlös von 6,26 Mrd. Franken.

www.fenaco.com