

*flurina*



**SCHWEIZER GENUSS**

# Das Original aus Graubünden

## Flurina Trockenfleisch

Im Herzen Graubündens werden erstklassige Bündner Trockenfleisch-Spezialitäten nach traditionellen Rezepten und mit viel handwerklichem Geschick hergestellt.

## Nur das beste Rohmaterial ist gut genug

Wir erreichen unseren hohen Qualitätsstandard dank grösster Sorgfalt bei der Auswahl des Rohmaterials. Die Eigenheiten der klimatischen Bedingungen zeigen sich im Charakter und der Güte des Endproduktes.



## Handwerk und Tradition

Das Zusammenspiel von erlesenem Rohmaterial, althergebrachten Rezepten und fachkundiger Verarbeitung ist die Basis für unser exquisites Trockenfleisch. Tinizong liegt inmitten der Bündner Berge. Hier werden unsere Spezialitäten in liebevoller Handarbeit gesalzen und während drei bis fünf Wochen gelagert.

Danach wird das Fleisch an der klaren Bündner Bergluft während mehreren Monaten getrocknet. Zeit und Geduld für die Reifung ist einer der entscheidenden Faktoren für den unverwechselbaren Geschmack.





## **Gesund und wertvoll**

Während dem Trocknungsprozess verliert das Fleisch knapp die Hälfte seines ursprünglichen Gewichts. Unsere Bündner Fleischspezialitäten sind bekömmliche und gesunde Nahrungsmittel. 100 Gramm Bündnerfleisch enthalten durchschnittlich 40g hochwertiges Eiweiss und weniger als 5g Fettstoffe. Es ist reich an den Vitaminen B1 und B2, Eisen sowie Mineralstoffen und Spurenelementen.

## **Aufbewahren für schöne Momente möglich**

Am Stück in einem Tuch oder Wachspapier eingehüllt gekühlt aufbewahren.  
Frisch aufgeschnitten möglichst innerhalb von 24 Stunden geniessen.  
Luftdicht abgepackt mehrere Wochen haltbar. Ungefähr eine Stunde vor dem Genuss sollte die Verpackung geöffnet werden, damit sich das Aroma voll entwickeln kann.



## **Vielseitige Zubereitung nach Lust und Laune**

Früher noch ein lange haltbares Grundnahrungsmittel in Bergregionen, ist Trockenfleisch heute eine exklusive Delikatesse. In der Zubereitung gibt es fast keine Grenzen: Ob als Bündnerteller oder Carpaccio mit frischem Brot. Mit Melonen oder anderen Früchten. Als Beilage zu Raclette oder Fondue. Gekocht als feine Streifen oder Würfelchen gehört die Spezialität auch in zahlreiche Bündner Gerichte wie Capuns oder die Gerstensuppe. Bündner Trockenfleisch: ein Genuss als Apéro, Beilage oder Hauptspeise.

  
   
*flurina*

# Das Sortiment.

## Bündner Rohschinken

ist fein mariniertes, vollfleischiges Hinterschinken. Nach alter Tradition gewürzt und gesalzen, an reiner Bergluft in Tinizong gereift. Zart und schmackhaft.



## Bündnerfleisch

ist bei Gourmets auf der ganzen Welt beliebt. Bündnerfleisch wird aus den schönsten und magersten Stücken von Rindern hergestellt. Es wird mit einer auserlesenen Würzmischung mit Alpenkräutern veredelt und dann in der Bündner Bergluft getrocknet.



## Bündner Coppa

ist die italienische Spezialität aus durchzogenem Schweinehals und seit Jahrhunderten auch in der Schweiz beliebt. Bündner Coppa wird während mehreren Wochen eingelegt und dann bis zu fünf Monate getrocknet.

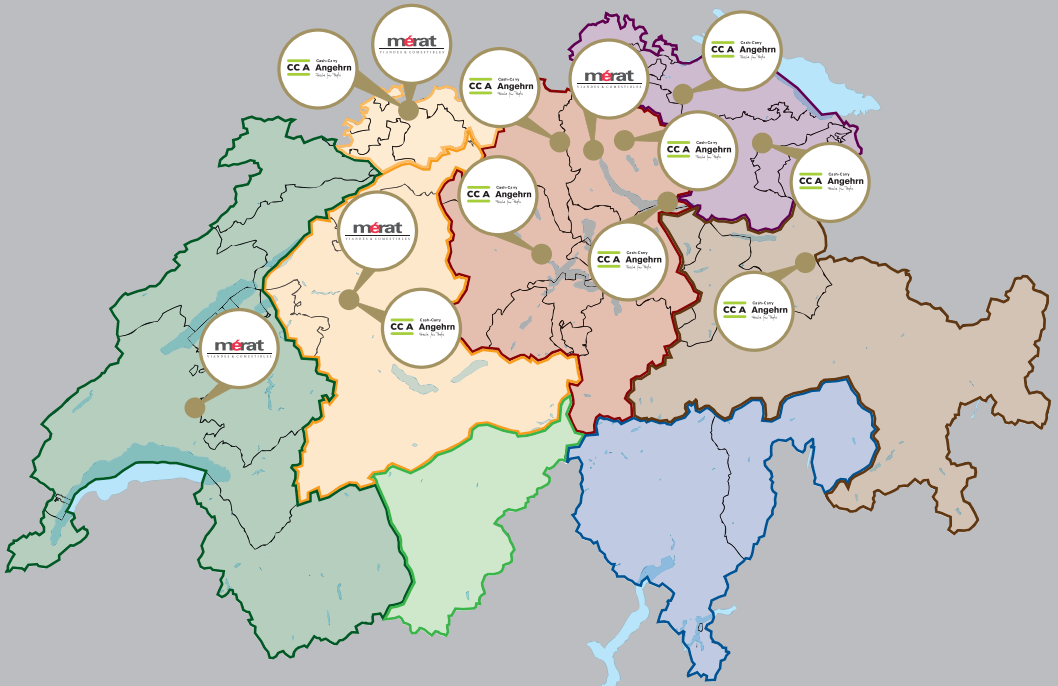


## Bündner Rohess-Speck

entsteht aus den zartesten Stücken des Schweinebauches und ist besonders würzig und geschmackvoll. Die Tranchen werden traditionell gewürzt und mit der Schwarte getrocknet.



# Flurina ist an folgenden Standorten erhältlich



**Mérat & Cie SA**  
Rte de Carrouge  
1509 Vucherens

Telefon: 026 684 94 04  
Telefax: 026 684 94 11

**CCA Luzern**  
Buholzstrasse 3  
6032 Emmen

Telefon: 041 268 11 11  
Telefax: 041 268 11 12

**CCA Rapperswil**  
Rütistrasse 155  
8645 Rapperswil-Jona

Telefon: 055 220 58 00  
Telefax: 055 220 58 01

**Mérat & Cie AG**  
Mühlemattstrasse 55 / PF  
3000 Bern 14

Telefon: 031 378 45 45  
Telefax: 031 378 45 46

**CCA Spreitenbach**  
Industriestrasse 167  
8957 Spreitenbach

Telefon: 056 418 50 50  
Telefax: 056 418 50 56

**CCA Frauenfeld**  
Neuhofstrasse 8  
8500 Frauenfeld

Telefon: 052 728 97 97  
Telefax: 052 728 97 98

**CCA Bern**  
Murtenstrasse 121  
3000 Bern

Telefon: 031 385 27 27  
Telefax: 031 385 27 28

**Mérat & Cie AG**  
Pfingstweidstrasse 101 / PF  
8021 Zürich

Telefon: 058 575 00 00  
Telefax: 058 575 00 01

**CCA Gossau**  
Mooswiesstrasse 42  
9201 Gossau

Telefon: 071 388 13 13  
Telefax: 071 388 13 14

**Mérat & Cie AG**  
Binnigerstrasse 148  
4123 Allschwill

Telefon: 058 575 01 01  
Telefax: 058 575 01 10

**CCA Brüttsellen**  
Ruchstuckstrasse 3  
8306 Brüttsellen

Telefon: 044 807 50 70  
Telefax: 044 807 50 75

**CCA Sargans**  
Bahnhofstrasse 58  
7323 Wangs

Telefon: 081 720 01 70  
Telefax: 081 720 01 76

**CCA Pratteln**  
Dürenhübelstrasse  
4133 Pratteln

Telefon: 061 826 36 36  
Telefax: 061 826 36 30

  
**flurina**  

**mérat**

VIANDES & COMESTIBLES

  
**CC A** **Angehrn**  


Cash+Carry

[www.merat.ch](http://www.merat.ch) – [www.cca-angehrn.ch](http://www.cca-angehrn.ch)