

QUALITÄTS- FLEISCH

aus der Schweiz



The logo for frifag features a stylized green bird icon above the brand name 'frifag' in a green, lowercase, sans-serif font.

Feinstes Geflügel aus Ihrer Nähe.

TopCC

Cash & Carry Abholmarkt



BESONDERS TIERFREUNDLICHE STALLHALTUNG

Das Swiss-Premium-Kalbfleisch stammt ausschliesslich aus Schweizer Bauernbetrieben, die unter dem freiwilligen BTS* Programm produzieren. Die Betriebe verpflichten sich, die strengen Vorschriften im Bereich der Haltung gemäss BTS* Richtlinie sowie Fütterung und Pflege der Tiere nach den geltenden Schweizer Tierschutzvorschriften jederzeit vollumfänglich einzuhalten. Das Wohlergehen der Kälber liegt uns am Herzen, permanenter Zugang zu frischem Wasser sowie Raufutter ist jederzeit gewährleistet. Für das Swiss-Premium-Kalbfleischprogramm werden ausschliesslich Kälber mit Premiumqualitäten selektiert. Unsere Swiss Kälber stammen vollumfänglich aus Kreuzungsrassen von Fleischrassen wie Limousin oder Simmentaler. Kompromisslose Selektion, Tierhaltung nach BTS* Richtlinie, professionelle Verarbeitung in einem modernen Schweizer Fleischverarbeitungsbetrieb sowie fachkundige Veredelung, Lagerung und Verkaufsberatung, all diese Punkte ergeben in der Summe das exklusive Swiss-Premium-Kalbfleisch. Überzeugen Sie sich von dieser edlen Schweizer Spitzenqualität!

SWISS- PREMIUM- KALB



exklusive Schweizer Kalbfleischqualität

Qualität ist erklärbar – die 8 wichtigsten Gründe für beste Swiss-Premium-Kalbfleisch-Qualität.

- 1. Qualitätsgarantie** – produziert nach strengen BTS* Richtlinien und Schweizer Tierschutzvorschriften, Schweizer Tiere aus Premium Selection sowie professionelle Verarbeitung und Veredelung.
- 2. Landwirtschaft** – die regionale Nähe zum Produzenten schafft Vertrauen und erhält unsere einzigartige Kulturlandschaft. Auch in Ihrer Nähe wird «Swiss-Premium-Kalbfleisch» produziert.
- 3. Tier-Auswahl** – es werden nur «Tränker» Kleinkälber der höchsten Handelsklassen und von klassischen Kreuzungsrassen wie Limousin, Simmentaler und Angus ins Programm aufgenommen.
- 4. Nachhaltigkeit** – unsere Swiss Premium Kälber wachsen auf Schweizer Bauernhöfen in Einklang mit der traditionellen Milch- und Kalbfleisch-Produktion heran und bilden somit eine wichtige Grundlage für die Existenz einer qualitativ hochstehenden Schweizer Landwirtschaft. Die verantwortungsvolle Nutzung der natürlichen, hochstehenden Ressourcen steht im Mittelpunkt von diesem Programm.
- 5. Artgerechte Fütterung** – frische Milchprodukte mit geeignetem Rohfaserfutter und Wasser zur freien Verfügung gewähren eine artgerechte Fütterung mit viel freier Bewegung.
- 6. Geschmack** – Qualität kann man tatsächlich schmecken, dafür sorgen strenge Kriterien und höchstes Anspruchsdenken in der ganzen Wertschöpfungskette und somit Kalbfleisch für Gourmets.
- 7. Vielfalt** – eine Vielzahl an Teilstücken ermöglichen die willkommene Abwechslung in der modernen und traditionellen Küche. Dies bei gastronomiegerechter Kalibrierung an der Bedienungstheke Ihres TopCC's und konstanter Qualität.
- 8. Lebensmittel-Sicherheit** – vom Bauern bis zu Ihnen in die Küche garantieren wir die beste Qualität und zahlen den Schweizer Produzenten einen der Qualität entsprechenden Höchstpreis.

*BTS

Besonders tierfreundliches Stallhaltungssystem



Kalbsgeschnetzeltes



Kalbssteak



NATÜRLICH UND NACHHALTIG AB DER WEIDE

Das heisst ökologische Landwirtschaft mit besonders tierfreundlicher Stallhaltung (BTS) und Auslauf ins Freie (RAUS). Zusätzlich stellt das Programm Swiss-Premium-Weide-Rindfleisch das Wohlergehen des Tieres in den Vordergrund: Die Rinder sind während der Vegetationsperiode täglich mind. 8 Stunden auf der Weide. Die Weidehaltung im Sommer und die Fütterung im Winter mit Heu, Gras und Maissilage ist die «natürlichste und artgerechteste» Fütterung für Rinder. Gräser und Kräuter verleihen dem Rindfleisch einen besonderen Geschmack und einen hohen Anteil an Omega 3 Fettsäuren. Zusammen mit den ausgesuchten Rinderrassen ergibt es dieses feinfasrige, zarte und geschmacksvolle Rindfleisch.

Swiss-Premium-Weide-Rindfleisch heisst: Hoher Genuss ohne Wenn und Aber!

SWISS- PREMIUM- WEIDE-RIND



exklusive Schweizer Rindfleischqualität

Qualität ist erklärbar – die 8 wichtigsten Gründe für beste Swiss-Premium-Weide-Rind-Qualität.

- 1. Qualitätsgarantie dank Weide** – nach strengen Richtlinien des «BTS Raus» Standard's produziert, halten sich die Rinder während der Vegetationsperiode täglich mindestens 8 Stunden auf der Weide auf, oder sie werden gealpt. Im Winter geniesst das Rind die tierfreundliche Stallhaltung, wo sie eine eingestreute Liegefläche mit einem frei wählbaren Auslauf im Laufhof haben.
- 2. Landwirtschaft** – alle regionalen Produzenten erfüllen den hohen IP-Suisse Standard und werden von einer unabhängigen Kontrollorganisation regelmässig und unangemeldet kontrolliert.
- 3. Tier-Auswahl** – Swiss-Premium-Weide-Rinder werden in der Schweiz geboren, aufgezogen und veredelt. Es werden nur Rinder und Ochsen mit Fleischrinderabstammung, wie Limousin, Angus oder Simmentaler ins Programm aufgenommen.
- 4. Nachhaltigkeit** – die Produzenten leben die «Biodiversität» konsequent auf ihren Höfen. Artenvielfalt und Wildtierfreundlichkeit sind die wichtigen Eckpfeiler dieser nachhaltigen Produktion.
- 5. Artgerechte Fütterung** – eine Weidegras-Fütterung (Heu, Gras- und Maissilage im Winter) ist die «artgerechteste/natürlichste Fütterung», welche für Rinder möglich ist. Die Weide ist eine natürliche Ressource der Schweiz und macht unser Landschaftsbild so unvergleichlich schön.
- 6. Geschmack** – dank der Weidehaltung hat das Fleisch signifikant mehr Omega 3 Fettsäuren, ist feinfasrig und die Gräser/Kräuter unserer Schweizer Weiden geben dem Fleisch eine besonders würzige Note.
- 7. Vielfalt** – ob à la Minute (garantiert gelagert, bei langsamer Reifung) oder zum Schmoren (gut abgehangen), die Teilstücke des Weide-Rindes lassen Spielraum für die moderne und traditionelle Küche. An der Bedienungstheke Ihres TopCC's wird dies nach Ihren Wünschen küchenfertig pariert und die Fleischstücke bereiten viel Freude auf dem Teller.
- 8. Lebensmittel-Sicherheit** – die Prozesse entsprechen den neuesten Qualitätsanforderungen. Vom Bauern bis zu Ihnen in die Küche garantieren wir die beste Qualität und zahlen den Schweizer Swiss-Premium-Weide-Rind-Produzenten einen der Qualität entsprechenden Höchstpreis.



Rindsvoressen



Rindsentrecôte



TIERHALTUNG OHNE KOMPROMISSE

Das **Pouletfleisch** stammt ausschliesslich aus Bauernbetrieben, die unter dem freiwilligen Tierhaltungskonzept BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme) produzieren. Mit diesem fortschrittlichen Tierhaltungskonzept und der artgerechten Fütterung erfüllt unser Produzent, die frifag märwil ag, die hohen Anforderungen an die Aufzucht von Geflügel vorbildlich. Die Poulets leben in Offenfrontställen, wo grosszügige Fensterflächen für viel Tageslicht sorgen und einen natürlichen Tagesablauf garantieren. Die Tiere können raus in den grosszügigen Wintergarten, der ein Viertel der Stallfläche ausmacht. Oder sie ziehen sich zurück in den Ruhebereich, wo ihnen Sitzgelegenheiten zur Verfügung stehen.

Das **Trutenfleisch** stammt ausschliesslich aus Bauernbetrieben, welche unter den strengen Richtlinien des Tierhaltungskonzeptes «RAUS» (regelmässiger Auslauf im Freien) produzieren. Sie haben die Möglichkeit, sich den ganzen Tag auf einer grossen Naturwiese frei zu bewegen. Scharren und Picken sind natürliche Rituale, die sie dort ausleben und am Abend können sie wieder in den schützenden Stall.

Für das **Geflügelfleisch** übernimmt die Firma frifag märwil ag die grosse Verantwortung. Deshalb sind alle Produktionsstufen in ihrer Hand. Vom hauseigenen Futter über die tierfreundliche Aufzucht der Poulets sowie die Verarbeitung bis hin zur Lieferung.

FRIFAG- GEFLÜGEL



exklusive Schweizer Geflügelfleischqualität

Qualität ist erklärbar – die 8 wichtigsten Gründe für bestes Geflügelfleisch aus der Ostschweiz.

- 1. Qualitätsgarantie** – mit den fortschrittlichen Tierhaltungskonzepten werden die hohen Anforderungen an das Tierwohl erfüllt. So beruht die Haltung der Poulets auf dem Prinzip «BTS» (besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme). Für die artgerechte Aufzucht der Truten sorgt das Konzept «RAUS» (regelmässiger Auslauf im Freien).
- 2. Landwirtschaft** – das Geflügel stammt ausschliesslich aus der Produktion von Ostschweizer Bauernhöfen. Das heisst kurze Wege, Transparenz und nachhaltige Produktion auf der ganzen Linie.
- 3. Tier-Auswahl** – sämtliche Produktionsstufen, vom Küken bis zum gesunden Geflügel, liegen in den schützenden Händen der frifag märwil ag zusammen mit ihren Bauern.
- 4. Nachhaltigkeit** – sämtliche Geflügel-Produkte sind jederzeit rückverfolgbar, von der TopCC Verkaufsstätte bis zum Ostschweizer Bauernhof. Regelmässige Kontrollen garantieren die umfassende Nachhaltigkeit.
- 5. Artgerechte Fütterung** – natürliches Futter aus den hauseigenen Mühlen, selbstverständlich ohne gentechnisch veränderte Rohstoffe, werden eigens zusammengestellt und auf die Bedürfnisse der Tiere abgestimmt.
- 6. Geschmack** – das heisst saftiges, köstliches und zartes Geflügelfleisch, welches den höchsten Ansprüchen standhält. frifag-Geflügelfleisch bietet höchsten Genuss für Gourmets. Überzeugen Sie sich von diesem fettarmen und aromatischen Fleisch von erstklassiger Qualität, die man einfach schmeckt.
- 7. Vielfalt** – sei es ein saftiger Pouletschenkel oder ein knuspriges Trutenschnitzel. Mit den Geflügelteilen von frifag gelingt jedes kreative Menü.
- 8. Lebensmittel-Sicherheit** – Geflügelfleisch aus dem Hause frifag garantiert qualitativ hochwertiges und sorgfältig ausgewähltes Geflügel, welches 100 % rückverfolgt werden kann.



Pouletbrust



Trutenschnitzel



9470 Buchs SG:
Fuchsbühl
Tel. 081 750 58 45
Fax 081 750 58 46
Metzgerei:
Tel. 081 750 58 40
Fax 081 750 58 41



8253 Diessenhofen:
Chli Ratihard
Tel. 052 646 44 44
Fax 052 646 44 88
Metzgerei:
Tel. 052 646 44 55
Fax 052 646 44 33



5604 Hendschiken:
Industriestrasse 6
Tel. 062 888 80 10
Fax 062 888 80 11
Metzgerei:
Tel. 062 888 80 20
Fax 062 888 80 21



6010 Kriens:
Ringstrasse 17
Tel. 041 319 01 41
Fax 041 319 01 42
Metzgerei:
Tel. 041 319 01 51
Fax 041 319 01 52



3074 Muri:
Thunstrasse 235
Tel. 031 950 27 00
Fax 031 950 27 01
Metzgerei:
Tel. 031 950 27 05
Fax 031 950 27 06



4852 Rothrist
Bernstrasse 30
Tel. 062 785 49 10
Fax 062 785 49 11
Metzgerei:
Tel. 062 785 49 20
Fax 062 785 49 21



8153 Rümlang:
Riedmattstrasse 8
Tel. 044 817 79 00
Fax 044 817 79 10
Metzgerei:
Tel. 044 817 79 80
Fax 044 817 79 90



6340 Sihlbrugg/Baar
Sihlbruggstrasse 107
Tel. 041 768 24 70
Fax 041 768 24 71
Metzgerei:
Tel. 041 768 24 80
Fax 041 768 24 81



9015 St. Gallen:
Gaiserwaldstrasse 6
Tel. 071 314 11 11
Fax 071 314 11 15
Metzgerei:
Tel. 071 314 11 82
Fax 071 314 11 88



8406 Winterthur:
Töss/In der Au 9
Tel. 052 208 21 21
Fax 052 208 21 28
Metzgerei:
Tel. 052 208 21 81
Fax 052 208 21 82



9524 Zuzwil SG:
Herbergstrasse
Tel. 071 945 85 81
Fax 071 945 85 82
Metzgerei:
Tel. 071 945 85 91
Fax 071 945 85 92



TopCC Zentrale:
Schlachthofstrasse 12
CH-9015 St. Gallen
Tel. 0800 800 070 (gratis)
Fax. 071 314 76 70
info@topcc.ch
www.topcc.ch

