

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **54 (1981)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Unserem Metzger ist es keineswegs Wurst, wie Sie Ihr Frischfleisch haben wollen.

Brütschacher & Partner



Fleisch zu kaufen, ist immer eine Vertrauenssache. Denn Fleisch ist eine Ware und eine Dienstleistung gleichermassen – über die Qualität entscheidet der fachkundige Schnitt des Metzgers ebenso sehr wie der Zustand des Tieres.

Darum haben wir in unserer Angebotspalette nicht nur ein komplettes Standard-sortiment von Frischfleisch, Wurstwaren, Geflügel und pfannenfertig vorbereitetem Tiefkühlfleisch, sondern auch die eigentlichen Spezialitäten und Markenartikel der verschiedenen Regionen unseres Landes.

Und mehr noch als das: Wir haben erstklassige Fachleute, die Ihnen das Fleisch auf Wunsch schneiden und zerlegen, wie Sie es für Ihren Menuplan brauchen. Morgen 200 Huftsteaks à 120 g? 600 Ragoutwürfel à 30 g für übermorgen? 30 gleich schwere Koteletts am Dienstag? Kein Problem – einfach frühzeitig anrufen, die Metzgerei verlangen – wird schon erledigt. Wenn Sie kommen, ist alles für Sie bereit und hygienisch verpackt.

Und da der Mensch ja nicht vom Fleisch allein lebt: In unseren Tiefkühltruhen finden Sie ein reichhaltiges Fischsortiment.

Unser Konzept ist immer das gleiche, ob bei Fleisch, Milchprodukten, Gemüse, Früchten oder wo auch immer: Die beste und frischeste Ware, grosse Auswahl und kompetentes Personal, das auch die Qual der Wahl mildern hilft, wenn Sie etwas genau wissen möchten.

Wahrscheinlich ist das der Grund, warum immer mehr Gastwirte, Detaillisten, Hoteliers und andere Profis zu uns kommen: Sie haben den Braten gerochen.

prodega – Alles Günstige aus einem Haus.

Prodega Moosseedorf
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
Telefon 031 85 31 31

Prodega Heimberg
Stockhornstrasse 19
3527 Heimberg
Telefon 033 37 16 16

Prodega Emmenbrücke
Sedelstrasse 32
6020 Emmenbrücke
Telefon 041 55 82 55

Prodega Egerkingen
Riedstrasse
4622 Egerkingen
Telefon 062 61 13 13

Prodega Hünenberg
Industrie Bösch
6331 Hünenberg
Telefon 042 36 65 66

Prodega Pratteln
Rheinstrasse 81
4133 Pratteln
Telefon 061 83 53 00