

FREDAG®

cook fine - win time

# ÜSI ÄMMITALER GÜGGLE



CHÜSCHTIG U CHEIBE GUET

# ÜSES ÄMMITAL

Das Emmental, unser Schweizer Ämmatal, steht für unberührte Natur und viel Tradition.

Schon der Dichter Jeremias Gotthelf (1797 – 1854), der hier lange als Pfarrer wirkte, beschrieb in seinen Novellen die wunderschöne, grüne Hügellandschaft und die eigenwilligen Menschen mit dem Herz auf dem rechten Fleck.

Kulinarisch kennen wir das Ämmatal für seine Spezialitäten wie den rezenten Emmentaler-Käse, die sündigen Riesen-Meringues oder die zarten Butterbretzeli.

Genau diese Umgebung ist das zu Hause der neuen Premium Linie der Fredag. Da wo andere Ferien machen oder sich übers Wochenende erholen, da wächst unser Geflügel auf. Mit viel Handarbeit, nur den wichtigsten Zutaten, völlig ohne E-Nummern und mit einer extra Portion Entschleunigung schmeckt die neue Linie wie selbst gemacht.



## ÜSI PRODUZÄNTE –

### D'R BUUR

**Peter führt in der fünften Generation einen Bauernhof mit rund 8'000 Hühnern im Emmental.**

#### Bauernhof...

Peter und seine Familie haben im Jahr 2016 entschieden, einen Bauernhof mit Hühner zu führen. Davor haben sie jahrelang auf Schweine gesetzt. Heute ist es ein zwei Generationen-Betrieb, wo Vater und Sohn Hand in Hand arbeiten.

#### Umfeld...

Der Bauernhof der Familie liegt auf 1'030m über Meer und ist deshalb oft oberhalb der Nebelgrenze. Die Hühner geniessen eine wunderschöne Umgebung mit Auslauf im eigenen Wintergarten.

#### Fütterung...

Die Hühner erhalten 100% Gentech-freies (GVO) Futter aus Schweizer Produktion. Die auserlesenen Rohstoffe stammen zu rund einem Viertel aus der Schweiz und zu drei Vierteln aus Europa.

**"DAS WOHLBEFINDEN DER HÜHNER HAT BEI UNS HÖCHSTE PRIORITÄT." PETER**  
**"LE BIEN-ÊTRE DES POULETS EST NOTRE PRIORITÉ NUMÉRO UN." PETER**

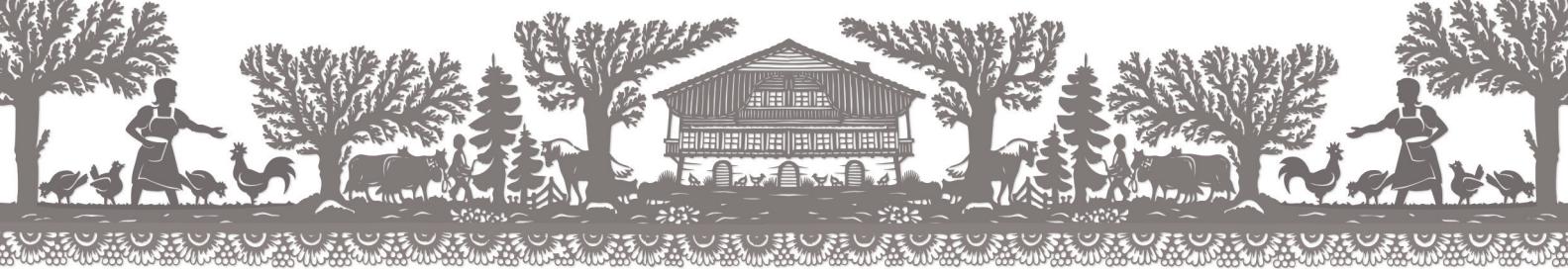
### NOTRE EMMENTAL

L'Emmental représente une nature intacte et beaucoup de traditions. Même le poète Jeremias Gotthelf (1797 - 1854), qui a longtemps travaillé ici comme pasteur, a décrit dans ses romans le beau paysage de collines verdoyantes et les gens peu conventionnels avec leur cœur à la bonne place.

Sur le plan culinaire, nous connaissons l'Emmental pour ses spécialités comme le fromage corsé d'emmental, les meringues géantes pécheresses ou les tendres bretzels beurrés.

C'est précisément cet environnement qui abrite la nouvelle ligne de produits premium de Fredag. Là où d'autres vont en vacances ou se détendent le week-end, c'est là que nos volailles grandissent. Avec uniquement l'utilisation d'ingrédients indispensables, sans adjonctions d'additifs de type E. Laissant la part belle au travail manuel, notre nouvelle gamme a le goût et l'aspect du fait maison.





# NOS PRODUCEURS

## LE FERMIER

**Peter est la cinquième génération à diriger une ferme avec environ 8 000 poulets dans l'Emmental.**

### La Ferme...

Peter et sa famille ont décidé en 2016 de gérer une ferme avec des poulets. Avant cela, ils avaient compté sur les porcs pendant des années. Aujourd'hui, c'est une ferme de deux générations où le père et le fils travaillent main dans la main.

### L'environnement...

La ferme familiale est située à 1'030 m d'altitude et se trouve donc souvent au-dessus de la ligne de brouillard. Les poulets jouissent d'un bel environnement avec un accès dans leur propre jardin d'hiver.

### L'alimentation...

Les poulets reçoivent une alimentation 100% sans OGM provenant de la production suisse. Environ un quart des matières premières sélectionnées proviennent de Suisse et trois quarts d'Europe.

## DE CHÄSER



**Niklaus ist 60 Jahre alt und führt gemeinsam mit seiner Frau Vreni seit 1984 die Dorfkäserei Sumiswald.**

### Ziel...

Sie möchten den Kunden regionale Spitzenprodukte anbieten sowie die landwirtschaftlichen Familienbetriebe und die regionale Produktion in der Dorfkäserei Sumiswald aufrecht-erhalten.

### Regionalität...

Die Milch beziehen sie von Bauern in der Umgebung. Die Kühe leben auf saftig grünen Wiesen und atmen frische Luft. Auch ihre Mitarbeiter leben und arbeiten gerne im wunderschönen und gemütlichen Emmental.

### Herkunft...

Sumiswald und Gotthelf sind miteinander verbunden, Gotthelf hat lange im Nachbardorf Lützelflüh im Pfarrhaus gewohnt und gearbeitet. Einige Szenen der Gotthelf Filme wurden im Dorf Sumiswald gedreht.

**"DER CREMIGE UND AROMATISCHE GOTTHELFKÄSE." NIKLAUS**

**"LE CRÉMEUX ET L'AROMATIQUE FROMAGE GOTTHELF" NIKLAUS**



## LE FROMAGER

**Niklaus a 60 ans et dirige avec sa femme Vreni la fromagerie du village de Sumiswald depuis 1984.**

### L'objectif...

Ils veulent offrir aux clients des produits régionaux de qualité tout en préservant les exploitations familiales et la production régionale de la fromagerie du village de Sumiswald.

### La régionalité...

Ils se procurent leur lait auprès des agriculteurs de la région. Les vaches vivent sur des prairies verdoyantes et respirent de l'air frais. Leurs employés aiment également vivre et tra-vailler dans la belle et agréable région de l'Emmental.

### L'origine...

Sumiswald et Gotthelf sont liés, Gotthelf a vécu et travaillé pendant longtemps dans le village voisin de Lützelflüh dans le presbytère. Certaines scènes des films de Gotthelf ont été tournées dans le village de Sumiswald.



## CHÜSHTIG U CHEIBE GUET

### ÜSI PRODUKT - NOS PRODUITS



REGIONAL, AUS 100% EMMENTALER GEFLÜGEL

RÉGIONAL, À PARTIR DE 100% DE VOLAILLE D'EMMENTAL



SORGFÄLTIG VON HAND GESCHNITTEN

COUPE SOIGNEUSEMENT À LA MAIN



100% NATÜRLICH, OHNE E-NUMMERN

100% NATUREL, SANS ADJONCTIONS DE TYPE E



NUR MIT MEHL, EIER UND BRÖSMELI PANIERT

PANÉ UNIQUEMENT AVEC DE LA FARINE, DES ŒUFS ET DE LA CHAPELURE



SCHMECKT WIE SELBSTGEMACHT

LE GOÛT DU FAIT MAISON



IM NU ZUBEREITET UND KALKULATIONSSICHER

PRÉPARÉ EN UN CLIN D'OEIL ET ÉCONOMIQUE



ÄMMITALER  
GÜGGU NAGGETS

Us Bruscht u Schänkfleisch gformt  
Nuggets de poulets  
Karton/Carton à 3 x 1 kg  
Art. 1016961



**ÄMMITALER  
GÜGGU SCHNITZU (A. 130g)**

Us der ganze Bruscht gschnitte  
Escalope de poulet  
Karton/Carton à 3 x 0.780 kg  
Art. 1016963



**ÄMMITALER  
GÜGGU CORDON BLEU (A. 150g)**

Bruscht gefüllt mit Gotthälf Chäs us Summiswald  
ond Chämischinke  
Cordon bleu farci de produits régionaux  
Karton/Carton à 3 x 0.750 kg  
Art. 1016964



**ÄMMITALER  
GÜGGU CHNUSPERLI**

Us der Bruscht vo Hang gschnitte  
Croustilles de poulet  
Karton/Carton à 3 x 1 kg  
Art. 1017034



**ÄMMITALER  
GÜGGU FLÜGGELEI**

Würzige Flüggeli  
Ailerons de poulet épices  
Karton/Carton à 3 x 1 kg  
Art. 1016962

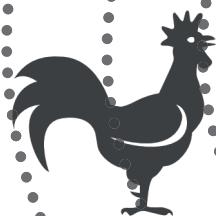


# ÄCHTI GHEIMTIPPS – DE VRAIS CONSEILS SECRETS

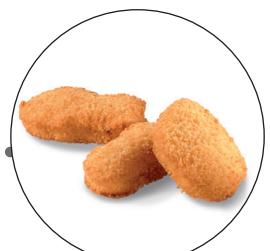
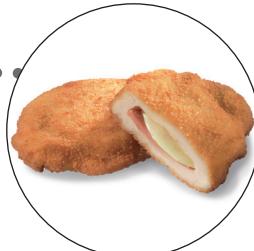
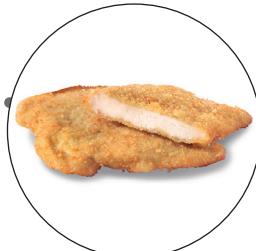
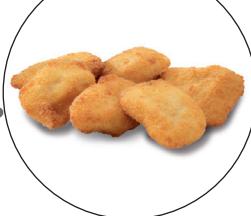
ÄMMITALER  
GÜGGU CORDON BLEU BURGER  
BURGER CORDON BLEU AU POULET



ÄMMITALER  
GÜGGU APERITIF PLATTEN  
ASSIETTES D'APÉRITIF AU POULET



# U ES PAAR INFORMATIONE INFORMATIONS SUR LES PRODUITS



Art. Nr.	Bezeichnung Désignation	Beschreibung Description	Gewicht Poids	Einheit Unité					
1017034	Ämmitaler Gëggü Chnusperli Nuggets de blanc de pouet d'Emmental	paniert, vorfrittiert pané, préfrit		3 x 1 kg	I		I	I	CH
1016963	Ämmitaler Gëggü Schnitzu Escalope de poulet d'Emmental	paniert, vorfrittiert pané, préfrit	ca.130 g	3 x 0.780 kg	I	I	I	I	CH
1016964	Ämmitaler Gëggü Cordon bleu Cordon bleu de poulet d'Emmental	paniert, vorfrittiert pané, préfrit	ca.150 g	3 x 0.750 kg	I	I	I	I	CH
1016962	Ämmitaler Gëggü Flüggeli Ailes de poulet d'Emmental	roh brut		3 x 1 kg	I		I	I	CH
1016961	Ämmitaler Gëggü Naggets Nuggets de poulet d'Emmental	geformt, paniert, vorfrittiert formé, pané, préfrit		3 x 1 kg	I		I	I	CH



**FREDAG®**

cook fine - win time



FREDAG AG | Oberfeld 7 | 6037 Root | [www.fredag.ch](http://www.fredag.ch) | [info@fredag.ch](mailto:info@fredag.ch)