



FIDECO

La source du bon goût.

Einladung.



La source du bon goût.

Natürlich degustieren, natürlich geniessen

**Bei Fideco in Murten,
20., 22., 27. und 28. September 2010,
jeweils von 13.00 bis 18.00 Uhr**

Bitte wählen Sie eines der Daten aus
und melden Sie sich und Ihre Mannschaft bis zum 14. September an:

Fideco Länggasse 11 CH-3280 Murten
Tel 026 678 60 00 Fax 026 678 60 90 fideco@fideco.ch

Natur inklusive

Die Natur ist die beste Lieferantin von qualitativ hochstehenden Lebensmitteln.
Damit das so bleibt, leistet Fideco einen Beitrag zur Aufklärung über die ökologische Nachhaltigkeit ihrer angebotenen Produkte.

Die Gastro-Profis von Fideco sind im Bild über den Kreislauf der Natur und haben den Fokus auf saisonalen Spezialitäten.

Damit Sie sich davon überzeugen können – mit den Augen, der Nase, der Zunge und dem Gaumen –, können Sie bei Fideco am 20., 22., 27. und 28. September 2010 degustieren, probieren und mit Berufskollegen diskutieren. Und das jeweils von 13.00 bis 18.00 Uhr.

Dazu servieren wir auserlesene Weine, präsentiert von Baur au Lac Wein.

Degustation

Aus dem Meer

Ökosysteme wie die Meere erhalten mit nachhaltiger Fischerei die Chance, sich zu regenerieren. So bleibt die Artenvielfalt erhalten und die Bestände können auf natürliche Art nachwachsen. Beim Wildfang fördert Fideco die traditionelle Küstenfischerei mit kleinen Booten («petit bateau»).

Rouget Barbet
Seeteufel Roscoff
Lachs vom Loch Duart
Tuna Loin
Blacktigers
Hummerschwanz roh ausgelöst

Die Geflügel

Bei der Aufzucht von Tieren sind natürliches Heranwachsen und eine entsprechende Fütterung entscheidend.

Entencoffre «Challand»
Freiland-Poulet Miéral
Entenstopfleber «La Quercynoise»

Das Fleisch

Ökologische Nachhaltigkeit bei tierischen Lebensmitteln bedeutet artgerechte und der Natur angepasste Produktion.

Lamm und Spanferkel von Schweizer Bauern
Neuenburger Saucisson

Sommertrüffel, kleine Trüffelkunde inklusive