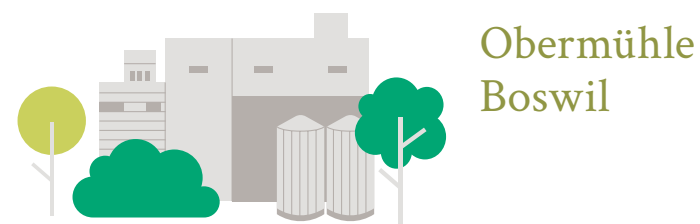


Afin de produire la meilleure volaille suisse, nous utilisons des processus éprouvés. Nous contrôlons toutes les étapes. Cela nous rend fiers et efficaces.

# Aliments



Propre mélange d'aliments servant de base

L'alimentation des animaux a des conséquences directes sur la qualité de la viande. Notre maison mère, Obermühle Boswil AG, produit en exclusivité les aliments équilibrés pour nos animaux.



De la région



# Couveuses

L'origine

Depuis des années, nous faisons confiance à notre partenaire suisse pour les couveuses. Nos animaux éclosent uniquement en Suisse.

# Elevage

Poulets: systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux (SST)

Ce concept de détention permet aux poulets des sorties en plein air dans le jardin d'hiver protégé en garantissant ainsi un rythme jour/nuit naturel. Les perchoirs à différents niveaux permettent de varier les positions.

Dindes: sorties régulières en plein air (SRPA)

Pendant la journée, les dindes se déplacent librement sur la prairie. Elles peuvent y gratter et effeuiller des herbes. La nuit, elles retournent au poulailler pour être en sécurité.



# Qualité

Ce n'est pas en vain mot

La qualité est l'un de nos principaux facteurs de réussite. C'est pourquoi nous y portons aussi le plus grand soin. Des contrôles réguliers permettant de décerner les principaux labels de qualité à nos produits en font aussi partie.

FSSC 22000



CULINARIUM  
Ostschweiz  
regio-garantie



# Contrôle

L'hygiène constitue la priorité principale

En plus de nos propres contrôles durant l'ensemble des étapes des processus, nous réalisons aussi des contrôles externes. Nos collaborateurs prêtent une grande attention à l'hygiène et à la propreté, et les infrastructures sont désinfectées plusieurs fois par jour.

Nous produisons des aliments de haute qualité et nous sommes totalement conscients de notre grande responsabilité en matière d'hygiène.



# Traitement

Nous transformons dans le canton de Thurgovie

Au sein de notre production, tout est harmonisé, de la livraison des animaux à celle des produits.



## Durabilité

Amélioration constante pour une durabilité systématique.

Propre exploitation de transformation



# Livraison

Fraîcheur dans toute la Suisse

Nous livrons directement chez nos clients avec nos propres véhicules réfrigérants et des entreprises de transport spécialisées. De manière rapide, simple et directe.



# Comptoir de boucherie

Pour tous ceux qui aiment vendre de la volaille de qualité

Nous nous voyons comme le partenaire de nos clients. En fonction de la période de l'année, notre assortiment varié est complété par des produits saisonniers. Vous souhaitez découvrir notre philosophie, notre entreprise et la gamme de produits plus en détail? Alors adressez-vous directement à nos équipes de vente à Märwil (TG), Schüpfen (BE) et Rain (LU).



## Tendance volaille

Saine et pauvre en graisses: toujours le meilleur choix.



# Plaisir

Le bon choix pour toutes les occasions

Pauvre en graisses, la volaille est très appréciée. Le poulet et la dinde apportent une variété saine dans la cuisine. Que ce soit à l'occasion d'un lunch sportif, d'un barbecue dans le jardin ou d'un élégant dîner: avec la volaille de frifag märwil ag, vous faites le bon choix.



Pour voir les vidéos relatives au déroulement de la production.

