

Imagebroschüre

Natura Bündner Fleischrocknerei, Tinizong

Natura zählt zu den renommierten Produzenten von hochwertigen Bündner Fleischspezialitäten. Das traditionsreiche Familienunternehmen setzt auf höchste Qualität in der Auswahl, Verarbeitung und Veredelung des Rohmaterials Fleisch. Jahrzehntelange Erfahrung und traditionelle Handarbeit in Verbindung mit moderner Technik führen zu Spitzenprodukten für Handel, Gastronomie und Konsumenten. www.natura.ch

Umsetzung

Im Zentrum der Konzeption steht Metzgermeister Pietro Peduzzi, der als Entrepreneur mit Leib und Seele das Unternehmen in der zweiten Generation leitet. Als Person und Persönlichkeit führt er durch die Themen und Inhalte der Imagebroschüre und bürgt mit seinem Namen für Authentizität, Glaubwürdigkeit und Vertrauen.



Umsetzung im Vertragsverhältnis mit
Suter Global Communication AG, Zürich



Bündner
Fleischstockerei
Natura[®]
Pietro Peduzzi Metzgermeister



7453 Tinizong/GR
Tel. 081 637 17 77
Fax 081 637 17 70
E-Mail: info@natura.ch
www.natura.ch

Bündner
Fleischspezialitäten
von Natura –
Genuss mit
Leib und Seele.



Bündner
Fleischstockerei
Natura[®]
Pietro Peduzzi Metzgermeister



«Qualität ist unser Handwerk –
seit Jahrzehnten.»

«Nur die besten Rohstoffe sind
für Natura Fleischspezialitäten

gut genug.»

Wir von Natura legen allergrösste Sorgfalt in die Auswahl des besten Rohmaterials für unsere Trockenfleischspezialitäten. Und dies aus gutem Grund. Denn die Art der Tierhaltung und die Eigenheiten der klimatischen Bedingungen zeigen sich letztlich im Charakter und der Güte des Endproduktes. Deshalb setzt Natura ganz auf Natur. Auf die kräftigen Alpwiesen und das abwechslungsreiche Bündner Klima. Denn hier gedeiht in bester Qualität der wertvolle Rohstoff für unsere herzhaften Delikatessen – mit Respekt und Liebe gehegt und gepflegt von Menschen, die in und mit der Natur im Einklang leben.



Qualität hat bei Natura eine lange Geschichte. Denn schon seit Jahrzehnten pflegt die Familie Peduzzi

das traditionsreiche Handwerk der Bündner Fleischveredelung. So führt Metzgermeister Pietro Peduzzi heute mit der Natura Fleischrocknerei einen modernen Familienbetrieb, dessen erstklassige Produkte im Wissen, in der Erfahrung und im hohen Qualitätsanspruch seines Vaters ihre Wurzeln haben. Bündner Fleischspezialitäten von Natura – Genuss mit Leib und Seele. Dieses Versprechen verpflichtet und ist für Pietro Peduzzi und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Beruf und Berufung zugleich.





«Man nehme auserlesene Gewürze, Bündner Bergluft und viel Zeit.»

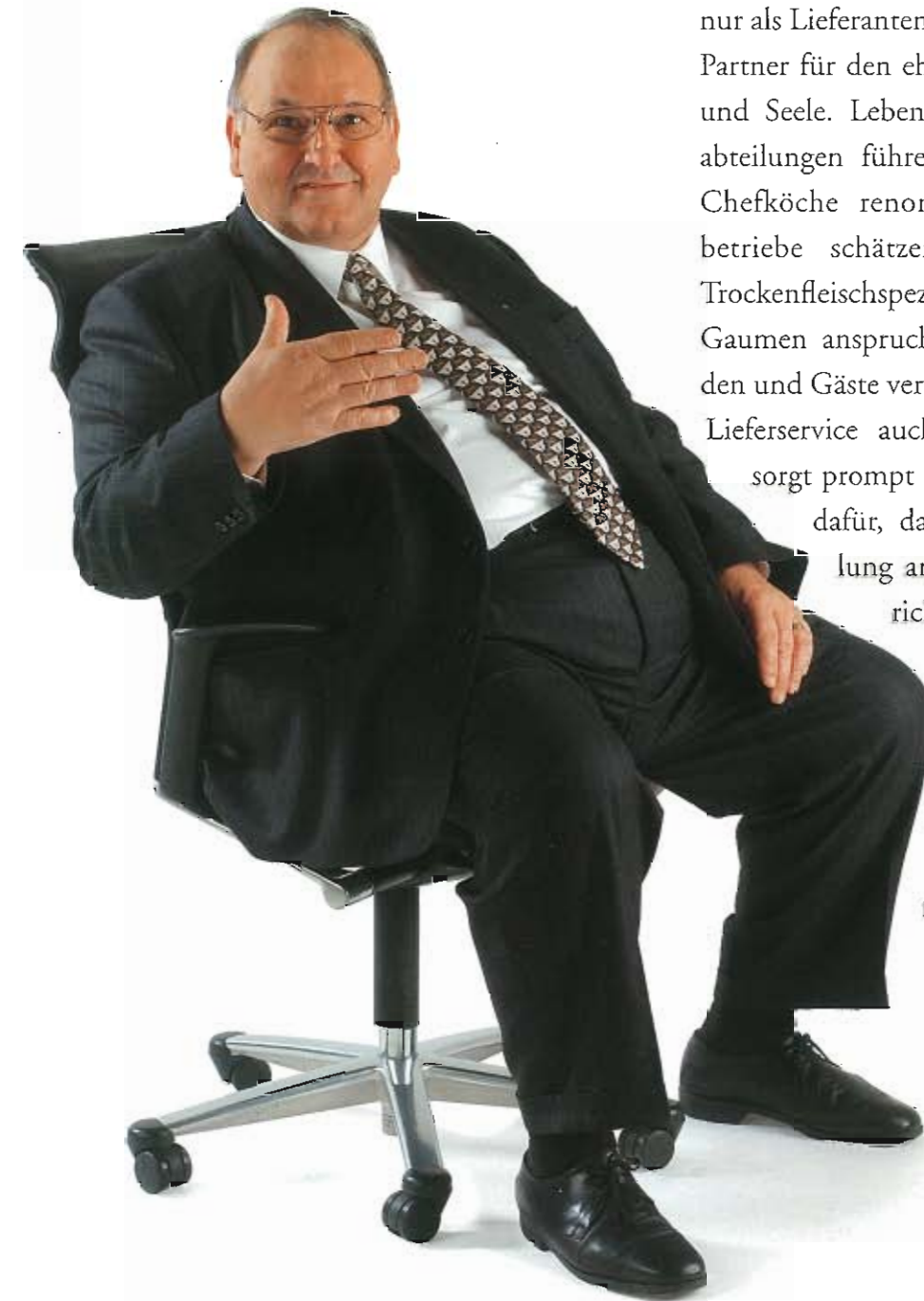
Der unverwechselbar köstliche Geschmack eines Salsiz, eines Schinkens oder des Bündnerfleisches von Natura beruht auf drei wesentlichen Zutaten: der nach alt überlieferten Familienrezepten hergestellten Würzmischung, der traditionellen Trocknung in reiner

Bündner Bergluft und der notwendigen Portion Geduld, um dem Reifungsprozess viel Zeit zu schenken. Zahlreiche zentrale Arbeitsschritte bei der Herstellung unserer Trockenfleischspezialitäten verlangen noch immer nach gekonnter Handarbeit. Modernste Technik allerdings hilft heute auch bei Natura, eine in jeder Hinsicht einwandfreie Produktequalität zu garantieren.



«Mit Natura sind Sie gut beraten – prompt und zuverlässig.»

Der enge und persönliche Kontakt zu unseren Kunden ist uns von jeher sehr wichtig. Denn wir verstehen uns nicht nur als Lieferanten, sondern als Berater und Partner für den ehrlichen Genuss mit Leib und Seele. Lebensmittel- und Delikatessabteilungen führender Grossverteiler und Chefköche renommierter Gastronomiebetriebe schätzen unsere erstklassigen Trockenfleischspezialitäten, die selbst den Gaumen anspruchsvollster Kunden und Gäste verwöhnen. Unser Lieferservice auch ins Ausland sorgt prompt und zuverlässig dafür, dass jede Bestellung am richtigen Ort und zur richtigen Zeit unsere Kundschaft erreicht.



Beste Bündner
Fleischspezialitäten –
natürlich von Natura.

