



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

QUALITÄTSKONTROLL- UND BERATUNGSSTELLE DES SCHWEIZER FLEISCH-FACHVERBANDES SFF

BESTÄTIGUNG QUALITÄTSKONTROLLE

Das Bildungszentrum des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF bestätigt hiermit, dass das untenstehend genannte Unternehmen regelmässig mikrobiologische und/oder chemische Untersuchungen seiner Produkte vornimmt.

Gestützt auf die anerkannte Branchenlösung erteilt die Beratungsabteilung des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF dem Unternehmen

Metzgerei Stierli GmbH Marktgasse 33 5620 Bremgarten

die QKS-Registernummer 727

diese Bestätigung, die, vorbehaltlich einer Kündigung oder eines Widerrufs, 3 Jahre ab Ausstelldatum gültig ist.



Präsident SFF
Damian Müller



Vorsitzender Geschäftsleitung SFF
Dani Schneider

Dübendorf, 20. August 2024



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

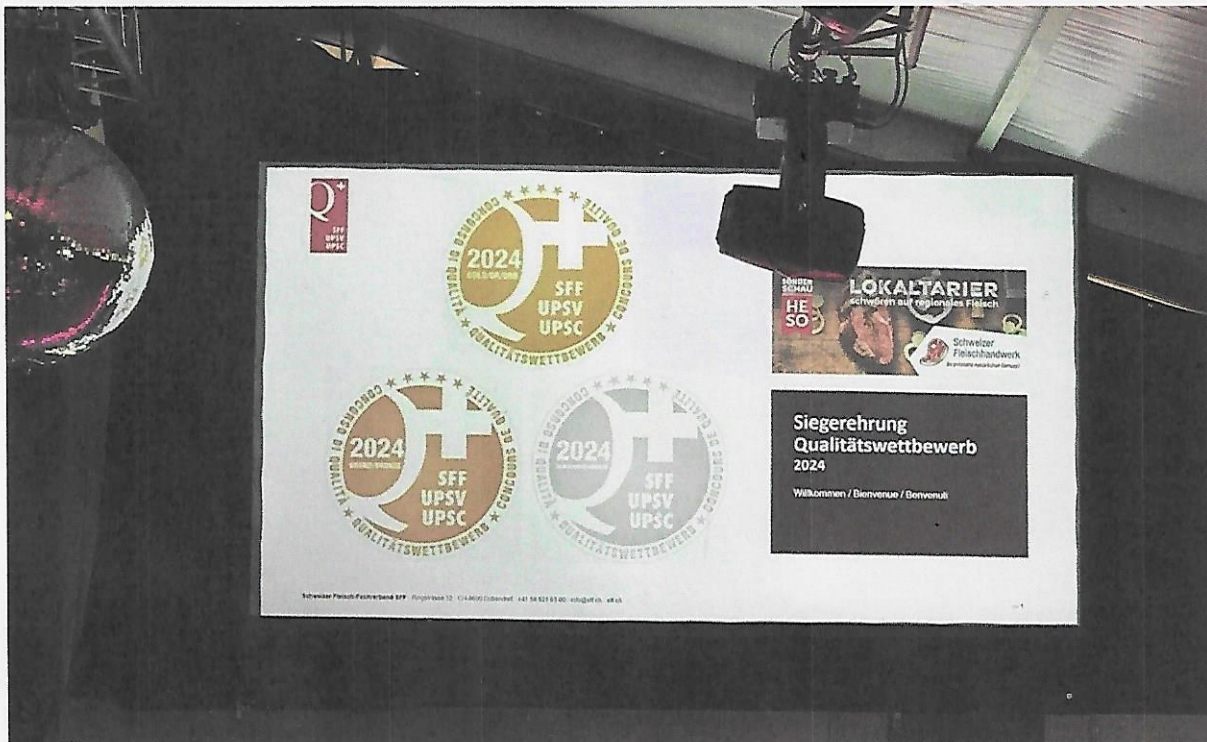
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Gourmet Metzgerei STIERLI beim Qualitätswettbewerb des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF an der HESO 2024 prämiert

Bremgarten AG, 22.09.2024

Die Metzgerei Stierli GmbH wurde im Rahmen des Qualitätswettbewerbs des Schweizer Fleisch-Fachverbands SFF an der diesjährigen Herbstmesse Solothurn (HESO) mit 15 Auszeichnungen geehrt.

Insgesamt wurden 914 Produkte an diesem Wettbewerb geprüft, und die Metzgerei Stierli konnte sich mit seinen herausragenden Produkten einen Platz unter den Besten sichern.



Auszeichnungen für Metzgerei Stierli GmbH

Metzgerei Stierli erhielt für folgenden Medaillen:

- 12x Gold
- 2x Silber
- 1x Bronze

Darüber hinaus überreichte der SFF der Metzgerei Stierli GmbH den **neu geschaffenen Preis «Höchstes Qualitätsniveau»**. Diese **Auszeichnung** bestätigen die kontinuierlichen Bemühungen von der Metzgerei Stierli, erstklassige Produkte nach höchsten Qualitätsstandards in Ofen-, Pfannenfertigen Produkten zu produzieren. Die prämierten Produkte zeichnen sich durch hervorragenden Geschmack, erstklassiges Aussehen und perfekte Verarbeitung aus.

Strenge Prüfverfahren garantieren höchste Qualität

Die Medaillen sind nicht nur ein Beweis für die hohe Qualität der Produkte der Metzgerei Stierli, sondern auch eine Anerkennung für die sorgfältige Arbeit und das Engagement des gesamten Teams. Metzgerei STIERLI wird das erhaltene Qualitätssiegel in Zukunft auf seinen Produkten verwenden, um Kunden auf die ausgezeichnete Qualität aufmerksam zu machen.

Über die Herbstmesse Solothurn

Die HESO, die vom 20. bis zum 29. September 2024 stattfindet, bietet neben der Siegerehrung des Qualitätswettbewerbs eine Vielzahl weiterer Attraktionen und Höhepunkte, die Besucher aus nah und fern anlocken. Zentrales Element der diesjährigen HESO-Ausgabe ist ganz im Zeichen des Lebensmittels Fleisch. Unter dem Motto «Schweizer Fleischhandwerk, so entsteht natürlicher Genuss» präsentiert der SFF die gesamte Wertschöpfungskette der Fleischproduktion und deren nachhaltige Verarbeitung.

Metzgerei Stierli GmbH
5620 Bremgarten AG
056 633 11 06

info@metzgereistierli.ch
www.metzgereistierli.ch

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF

Ringstrasse 12 · CH-8600 Dübendorf · +41 58 521 53 00 · info@sff.ch · www.sff.ch