

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

MICARNA Deutschland

stellt sich vor:

Sehr geehrter Herr Stratemann,

Wir sind in der Schweiz führend. In täglicher Arbeit streben wir danach, hervorragende Produktqualität mit exzellenten Dienstleistungen zu vereinen, damit wir bei unseren Marktpartnern die Nummer 1 sind. Qualität, Innovation, Verantwortungsbewusstsein und Zuverlässigkeit.

Kurz gesagt: Wir sind in der Branche vorbildlich.

Denn gutes Lebensmittel ist Vertrauenssache.

Unser Leitsatz „Ein gutes Stück besser“ ist unser Versprechen nach aussen und unsere Verpflichtung nach innen.



Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

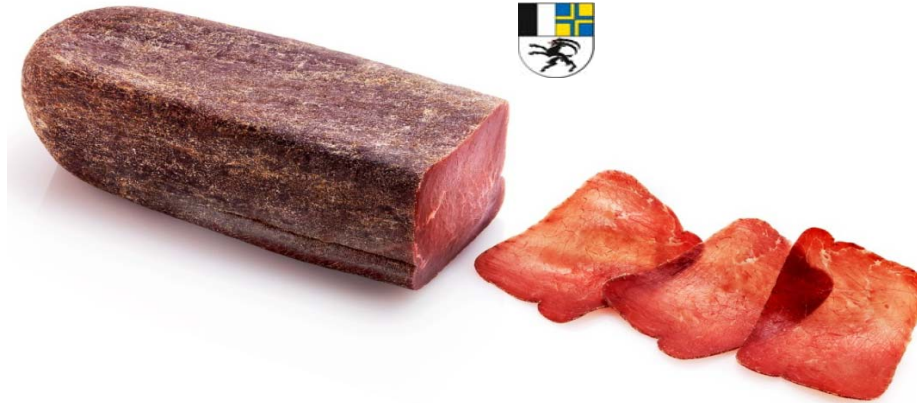
MARKETING & VERTRIEB
-
INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Bündner Fisch ½



Ein gutes Stück besser

Das auserlesene Stück vom Stotzen wird für die Herstellung der Bündner Spezialität verwendet. Das hochwertige Rindfleisch wird unter Zugabe von Pökelsalz, Alpenkräuter und einer traditionell geheimen Gewürzmischung für mehrere Wochen eingelegt. Die mehrfach gepressten Laibe verlieren während der Trocknung in der klaren Bergluft über die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichts. Diese Veredelung von bis zu 16 Wochen verleiht dieser Bündner Delikatesse ihren unverwechselbaren Geschmack. Das Bündnerfleisch ist ein geografisch geschütztes Produkt, das nur in den Bündner Bergen unter grösster Sorgfalt und jahrhunderter alter Tradition hergestellt werden darf.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB

INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Bündnerfleisch Fisch



Das auserlesene Stück vom Stotzen wird für die Herstellung der Bündner Spezialität verwendet. Das hochwertige Rindfleisch wird unter Zugabe von Pökelsalz, Alpenkräuter und einer traditionell geheimen Gewürzmischung für mehrere Wochen eingelegt. Die mehrfach gepressten Laibe verlieren während der Trocknung in der klaren Bergluft über die Hälfte ihres ursprünglichen Gewichts. Diese Veredelung von bis zu 16 Wochen verleiht dieser Bündner Delikatesse ihren unverwechselbaren Geschmack. Das Bündnerfleisch ist ein geografisch geschütztes Produkt, das nur in den Bündner Bergen unter grösster Sorgfalt und jahrhunderter alter Tradition hergestellt werden darf.

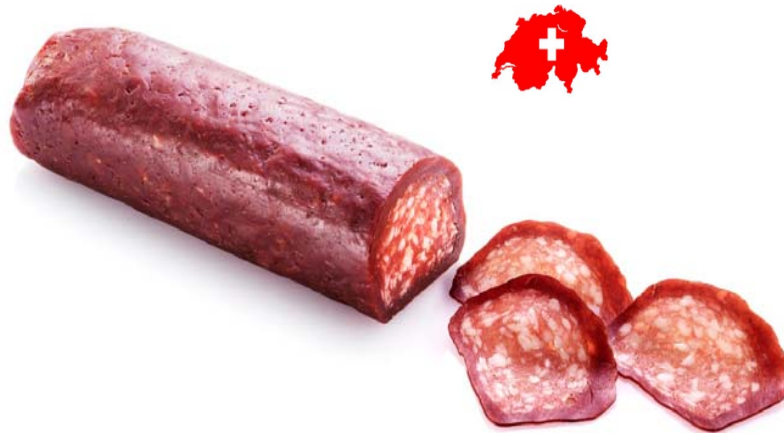
Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB

INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

Alpensalami



Die innovative Idee der Micarna SA die Salami mit einem Rindfleischmantel zu umhüllen, macht ihn zu einer Einzigartigkeit. Die Kombination aus erstklassigem Rind- und Schweinefleisch macht den Alpensalami zu einem Verkaufsschlager in unserer Alpenrepublik.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Bündner Rohschinken ½



Der Bündner Rohschinken ist eine luftgetrocknete Spezialität aus hochqualitativem Hinterschinken von schweizerischen Edelschweinen. Um das einzigartige Aroma zu erlangen, wird das Schweinefleisch über mehrere Wochen in einer traditionellen Gewürzmischung eingelegt. Durch die Reifung während fünf bis sieben Monaten in der klaren Bergluft, erhält der Bündner Rohschinken seinen unverwechselbaren und köstlichen Geschmack. Die Spezialität ist ein geografisch geschütztes Produkt und darf nur in den Bündner Bergen unter grösster Sorgfalt und Tradition hergestellt werden.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB

INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Bündner Coppa ½



Der gepökelte Schweinsnacken erhält in seiner bis zu sechs monatigen Trocknungszeit in der klaren Bündner Bergluft seinen unverkennbaren Geschmack. In dieser Trocknungsperiode verliert das Produkt fast 40% seines ursprünglichen Gewichts und erhält seine feste Konsistenz. Das Bündner Coppa ist ein geografisch geschütztes Produkt, das nur in den Bündner Bergen unter grösster Sorgfalt und jahrhunderter alter Tradition hergestellt werden darf.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB
-
INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Bündner Coppa Schale



Der gepökelte Schweinsnacken erhält in seiner bis zu sechs monatigen Trocknungszeit in der klaren Bündner Bergluft seinen unverkennbaren Geschmack. In dieser Trocknungsperiode verliert das Produkt fast 40% seines ursprünglichen Gewichts und erhält seine feste Konsistenz. Das Bündner Coppa ist ein geografisch geschütztes Produkt, das nur in den Bündner Bergen unter grösster Sorgfalt und jahrhunderter alter Tradition hergestellt werden darf.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com



Ein gutes Stück besser

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB
-
INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Trutenmöckli



Eine aussergewöhnliche Gaumenfreude erwartet Sie. Das luftgetrocknete Trutenfleisch ist nicht nur köstlich im Geschmack, sondern steht auch für die Innovation der Micarna SA. Die mehrwöchige Trocknungsphase verleiht dem Trutenmöckli seinen aussergewöhnlichen Geschmack. Ein Produkt, das sich nicht nur in unserem kleinen Land grosser Beliebtheit erfreut, sondern auch bei unserem grossen Nachbarn schon mit Gold von der DLG gekürt wurde.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB
-
INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN

Geflügelsalami



Die aus Schweizer Geflügel hergestellte Rohwurst überzeugt nicht nur durch ihre qualitativen Rohstoffe sondern auch durch ihren Geschmack. Die Geflügelsalami, ein ganz besonderer Feinschmecker in unserem Sortiment..

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com

MICARNA

Ein gutes Stück besser - Simplement meilleur

Vertrauenssache

Geflügel Chorizzo



Der Chicken Chorizo, eine feurige Wurst aus der kühlen Schweiz. Bestes schweizerisches Geflügelfleisch in Kombination mit einem Hauch südländischer Würze ergibt den unverwechselbaren Geschmack des Geflügel Chorizo. Durch die feurig rote Farbe, den würzig groben Kern unterscheidet sich diese Gaumenfreude von den herkömmlichen Rohwürsten.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, so können Sie sich mit uns in Verbindung setzen.
Kemper Marketing für Micarna SA
Wilhelm Röntgen Str. 4
54439 Holzwickede
Tel. 02301 188 710, info@kemper-marketing.com



Kemper ● Marketing

MARKETING & VERTRIEB

INTERNATIONALE
HANDELSVERTRETUNGEN