



WÜRMLI

100 Jahre vom Feinsten

DAFÜR STEHEN WIR

Wir wollen wissen, woher unser Fleisch stammt und wie die Tiere aufgezogen wurden. Deshalb arbeiten wir seit jeher mit den Landwirten aus der Region zusammen und kaufen die Tiere selber ein. Der ethisch einwandfreie Umgang mit den Schlachttieren steht an oberster Stelle – und dies seit mittlerweile 100 Jahren.



TRADITION

Wir verbinden Innovation und Tradition – wie schon die drei Generationen vor uns. Tradition entsteht innerhalb der Familie und zwischen den Generationen. Sie ist die DNA unseres Unternehmens. Deshalb wurde uns die Handwerkskunst der Fleischproduktion quasi in die Wiege gelegt.



INNOVATION

Innovation gehört zu unseren Grundsätzen. Seit nunmehr 100 Jahren entwickeln wir neue Produkte oder erfinden Bekanntes neu. Von der traditionellen Kalbsbratwurst bis hin zu exotischen Grillspezialitäten- wir bleiben dran und gehen voraus!



QUALITÄT

Eine umweltgerechte Produktion ist die Basis für hochwertige Produkte. Zudem garantiert die ständige Überwachung unserer Produktqualität und die Prüfung unserer Produkte unter ökologischen Gesichtspunkten höchste Qualität für unsere Kunden.

DIENSTLEISTUNG

Der Kunde ist bei uns jederzeit König. Dank unserer Betriebsgrösse ist es möglich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen und gleichzeitig eine hohe Lieferbereitschaft und Dienstleistung zu garantieren. Wir beraten Sie persönlich und überzeugen Sie gerne mit unseren Produkten.



ZUKUNFT

Zu unserem 100. Geburtstag investieren wir noch mehr in die Zukunft. Seit dem 1. Januar 2020 verzichten wir in unseren Detailgeschäften auf Wegwerf- und Plastikverpackungen und setzen neu auf Mehrweg-Geschirr und biologisch abbaubare Materialien.

WÜRMLI

100 Jahre vom Feinsten

**Was sich gerade saisonal aus der Region anbietet, landet bei uns frisch im Angebot.
Profitieren Sie davon – hemmungslos!**

Aktuell: Sommer-Wild

Seit Jahren verarbeiten wir mit Garantie nur Inland-Rehe aus unserer Region. Wir sind stolz darauf, unser CH-Rehfleisch mit dem Regionallabel „Culinarium“ an Sie weitergeben zu können. Wild aus der Sommerjagd ist besonders vollfleischig, also von gut genährten Tieren. Die Tiere werden ruhig geschossen, was sich bei der Fleischqualität widerspiegelt. Dies garantiert Ihnen regionale Qualität! Die frisch erlegten Rehe werden von den Jägern direkt zu uns in die Metzgerei gebracht, wo sie umgehend verarbeitet werden. Aufgrund dieses direkten Verarbeitungsweges können wir Ihnen gerne auf Wunsch auch Spezialstücke zuschneiden

Bald wieder zu haben:

Individuell und frisch auf Ihren Teller! Gerne unterbreiten wir Ihnen unser Angebot zur „Metzgetä-Saison“. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit frisch zubereiteten Blut- und Leberwürsten sowie all unseren Spezialitäten. Handwerkstradition, die uns stolz macht! „from nose to tail“ nach Ihren Wünschen – Frisch- Individuell – Einen Biss besser! Wir produzieren frische Blut- und Leberwürste. Um eine optimale Warenverfügbarkeit zu gewährleisten, bitten wir um Vorbestellung.



Regional – Saisonal – Nachhaltig – Einen Biss besser seit 100 Jahren

Metzgerei Würmli AG

Püntstrasse 35

8543 Gundetswil

Telefon: 052 369 25 25

Homepage: www.wuermli.ch