

Um das beste Schweizer Geflügelfleisch zu produzieren, stützen wir uns auf einen ausgereiften Ablauf. Wir halten alle Prozessschritte in den eigenen Händen. Das macht uns stolz und erfolgreich.

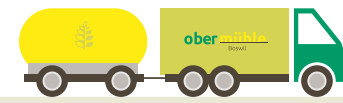
## Futter



Obermühle  
Boswil

Eigene Futtermischung als Grundlage

Die Ernährung der Tiere hat einen direkten Einfluss auf die Qualität des Fleisches. Unser Mutterhaus, die Obermühle Boswil AG, produziert exklusiv das ausgewogene Futter für unsere Tiere.



## Brütereie

Der Ursprung

Wir vertrauen seit Jahren auf unseren Schweizer Partner im Bereich der Brütereie. Unsere Tiere schlüpfen ausschliesslich in der Schweiz.



Unsere Poulets und Truten werden auf Schweizer Bauernhöfen exklusiv für uns aufgezogen – nach hohen Tierhaltungs-Standards.

Aus der Region



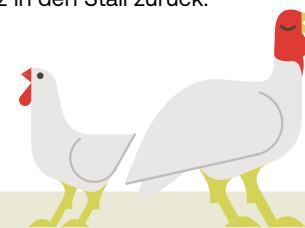
## Aufzucht

Poulets: BTS Besonders tierfreundliche Stallhaltung

Dieses Haltungskonzept ermöglicht den Poulets den freien Auslauf im geschützten Wintergarten und somit einen natürlichen Tages-/Nachtrhythmus. Die unterschiedlich hohen Sitzgelegenheiten sorgen für Abwechslung.

Truten: RAUS Regelmässiger Auslauf

Die Truten bewegen sich tagsüber auf der freien Naturwiese. Dort können sie scharren und Gräser zupfen. Nachts kehren sie zum eigenen Schutz in den Stall zurück.



## Qualität

Keine leeren Worte

Die Qualität ist einer unserer grössten Erfolgsfaktoren. Darum tragen wir dazu auch grösste Sorgfalt. Dazu gehören auch die regelmässigen Kontrollen, um unsere Produkte mit den wichtigsten Qualitäts-Labels auszeichnen zu dürfen.

FSSC 22000



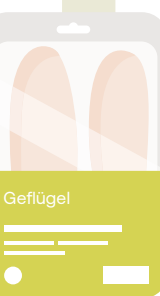
CULINARIUM  
Ostschweiz  
regio-garantie



## Lieferung

Frisch in die ganze Schweiz

Wir liefern mit unseren eigenen Kühlfahrzeugen und in Zusammenarbeit mit spezialisierten Transportunternehmen direkt zu unseren Kunden. Schnell, unkompliziert und auf direktem Weg.



## Kontrolle

Hygiene hat oberste Priorität

Zusätzlich zu unseren Eigenkontrollen auf sämtlichen Prozessstufen begrüssen wir auch die externen Überprüfungen. Unsere Mitarbeitenden schenken Hygiene und Sauberkeit grosse Beachtung und die Infrastruktur wird mehrmals täglich desinfiziert.



Wir produzieren hochwertige Lebensmittel und sind uns unserer grossen Verantwortung in Sachen Hygiene absolut bewusst.

## Verarbeitung

Wir veredeln im Thurgau

In unserer Produktion ist von der Anlieferung der Tiere bis hin zur Auslieferung der Produkte alles aufeinander abgestimmt.

Nachhaltig

Stetige Verbesserung für eine konsequente Nachhaltigkeit.



Eigener  
Verarbeitungsbetrieb



## Fleischtheke

Für alle die, die gerne Qualitätsgeflügel verkaufen

Wir verstehen uns als Partnerin unserer Kundinnen und Kunden. Unser vielfältiges Sortiment wird je nach Jahreszeit mit saisonalen Produkten ergänzt. Möchten Sie unsere Philosophie, unser Unternehmen und die Produktpalette noch näher kennenlernen? Dann wenden Sie sich direkt an unsere Verkaufsteams in Märwil TG, Schüpfen BE und Rain LU.



## Genuss

Für jeden Anlass eine gute Wahl

Das fettarme Geflügelfleisch erfreut sich grosser Beliebtheit. Poulet- und Trutenfleisch bringt gesunde Vielseitigkeit in die Küche. Egal ob zum sportlichen Lunch, Grillieren im Garten, oder für das edle Dinner – mit Geflügelfleisch der frifag märwil ag liegen Sie genau richtig.



Trend  
Geflügelfleisch

Gesund und fettarm –  
immer die beste Wahl.



Die Videos zum Produktionsablauf gibts hier.

