

Metzgerei Deillon

Christian Deillon

Grand-Rue 29
1680 Romont
<http://www.boucherie-deillon.ch>
christian@boucherie-deillon.ch
Montag bis Freitag: 7.00–12.15 Uhr und 13.30–18.30
Uhr
Samstag: 7.00–16.00 Uhr, durchgehend

Präsentation

An die Grand-Rue 29 in Romont sind schon unzählige Rinderviertel geliefert worden. Der Fleischfachmann Christian Deillon führt die Metzgerei in dritter Generation. Alles beginnt 1946. Damals eröffnet sein Grossvater, Viehhändler in Villariaz, den Laden im Zentrum von Romont.

Nachdem er die Kantonsschule am Kollegium St. Michael abgeschlossen hat, beginnt Christian Deillon eine Lehre als Metzger in Freiburg. Kurz nach seinem Diplomabschluss, im Jahr 1984, muss Christian Deillon den Betrieb seines plötzlich verstorbenen Vaters übernehmen. Was Christian Deillon besonders am Herzen liegt, ist die Herkunft seiner Produkte. Für das Unternehmen ist es eine Ehrensache, möglichst viel Fleisch aus Freiburger Betrieben anzubieten. Deillon lehrt seinen drei Lehrlingen und vier Angestellten jeden Tag, wie wichtig die Rückverfolgbarkeit jeder Lieferung ist. Er weiss natürlich, dass sich sein Beruf im gleichen Tempo weiterentwickelt wie die Konsumgewohnheiten. Daher hat er vor ein paar Jahren einen Partyservice aufgebaut.

Die Zubereitung von Charcuterie gefällt Deillon besonders: „Jedes Fleisch reagiert anders, man muss ein Gespür dafür entwickeln. Daran erkennt man wahre Metzger. Das ist es, was uns auszeichnet.“ Es besteht kein Zweifel: Der Metzger aus Romont besitzt dieses besondere Talent, dieses Gespür, was ihm übrigens zahlreiche Auszeichnungen in der Schweiz und im Ausland eingebracht hat.





Produkte

Jambon de la Borne AOP

Freiburger Saucisson

Lard de la Borne

Le Boutefas AOP

Das Schwein von hier

Partyservice auf Anfrage

- Fleisch aus der Region, am Knochen gereift (zertifiziert)
- 100% Rindfleisch-Burger (zertifiziert)
- Geräucherter Schweinshals-Schinken (zertifiziert)
- Geräuchertes Schweinskotelett (zertifiziert)
- Geräuchertes Schweinsfilet (zertifiziert)
- Geräucherte Schüfeli (zertifiziert)
- Schinken (zertifiziert)
- Speck (zertifiziert)
- Cervelas (zertifiziert)
- Chipolatas (zertifiziert)
- Schübli (zertifiziert)
- Wienerli (zertifiziert)
- Bratwurst (zertifiziert)
- Leberwurst (zertifiziert)
- Hauswurst (zertifiziert)
- Landjäger (zertifiziert)
- Freiburger Saucisson (zertifiziert)
- Bretonische Terrine (zertifiziert)
- Landterrinen (zertifiziert)

- „Jambon de la borne“ (Chämischinken), Goldmedaille an der Metzgerei-Fachausstellung (Mefa)
- Freiburger Saucisson, Goldmedaille an der Mefa
- Geräucherte „Saucisson de la borne“, Goldmedaille an der Mefa