Boucherie du Mouret

-

Philippe Künzli

Chemin de la Croix-Blanche 30
1724 Le Mouret
https://www.facebook.com/boucheriedumouret
boucheriedumouret@gmail.com
Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi : 07h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30
Samedi : 07h00 - 16h00
Mercredi, Dimanche : fermé

Présentation

La Boucherie Künzli est une entreprise familiale dont les locaux étaient auparavant appondus au Restaurant de la Croix Blanche au Mouret. Dès 2003, la boucherie s'installe dans de nouveaux locaux. Philippe Künzli, aujourd'hui à la tête de l'entreprise, est au bénéfice d'un brevet fédéral en agro-alimentaire qui fait suite à son apprentissage de boucher. Au premier janvier 2017, après 8 ans d'expérience dans l'industrie, il était prêt à reprendre l'entreprise familiale. La boucherie regroupe 5 domaines d'activités différents qui sont: l'abattoir, le laboratoire, la découpe, le service traiteur et le magasin. Cette façon totalement intégrée de travailler permet de maîtriser tous les maillons de la chaîne et d'assurer ainsi une qualité irréprochable ! Une grande partie de la production est labellisée "Fribourg-regio.garantie".

- CERTIFIÉ PAR UN ORGANISME INDÉPENDANT Terroir FRIBOURG ZERTIFIZIERT DURCH EINE UNABHÄNGIGE STELLE

Produits

Saucisson fribourgeois
Lard de la Borne
- Coppa - Viande séchée (certifié)
- Lard fumé (certifié)
- Merguez (certifié)
- Saucisse à rôtir de porc (certifié)
- Saucisse crue Black Angus (certifié)
- Saucisse crue Fenouil (certifié)
- Saucisse crue Figue séchée (certifié)

- Saucisse crue Nature (certifié)
- Saucisse crue noisette-cognac (certifié)
- Saucisse crue piquante (certifié)
- Saucisse crue Ail (certifié)
- Saucisse crue Noix (certifié)
- Saucisse crue Gruyère AOP (certifié)
- Saucisse ménage (certifié)
- Saucisson fumé (certifié)
- Viande fraîche d'agneau (certifié)
- Viande fraîche de porc (certifié)