

Boucherie du Mouret

Philippe Künzli

Chemin de la Croix-Blanche 30

1724 Le Mouret

https://www.facebook.com/boucheriedumouret/?ref=page_internal

boucheriedumouret@gmail.com

Lundi au vendredi : 7h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Samedi : 7h00 - 16h00

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 "Certifié Terroir Fribourg".



Produits

Le saucisson fribourgeois

Lard de la Borne

Le Jambon de la Borne AOP

- 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)