

Boucherie Fleisch und Brau AG

-

Patric Jenny

Dorf 2
1717 St Ursen

<http://www.fleischundbrau.ch>
info@fleischundbrau.ch

St.-Ursen

Lundi : fermé

Mercredi : 7h45 - 12h00

Mardi, jeudi et vendredi : 7h45 - 12h00 / 13h30 - 18h00

Samedi : 7h30 - 14h00

Düdingen

Lundi : fermé

Mercredi : 7h45 - 12h00

Mardi, jeudi et vendredi : 7h45 - 12h00 / 14h00 - 18h00

Samedi : 7h45 - 14h00

Brasserie Plaffeien

Lundi : fermé

Mercredi : 8h00 - 12h00

Mardi, jeudi et vendredi : 8h00 - 17h00

Samedi : 8h00 - 11h30

Présentation

Proposer les ingrédients essentiels à passer une soirée entre bons vivants, voici la recette qui fait le succès de Fleisch und Brau qui, comme le laisse suggérer son enseigne, est spécialisée dans la production artisanale de viande et de bière. Les trois points de ventes de l'entreprise singinoise, à Guin, St. Urs et Alterswil, proposent depuis 2004, outre les habituels produits carnés préparés par leurs soins, des spécialités traditionnelles telles que le jambon fumé à la borne, le lard ou le saucisson.

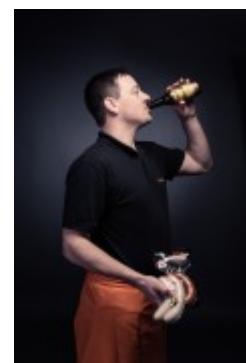


Produits

Le saucisson fribourgeois

Bières artisanales

Artisan producteur : Boucherie Fleisch
und Brau AG



- Jambon de la Borne (certifié)
- Saucisson fribourgeois (certifié)
- Saucisses artisanales (certifié)
- Viande de bœuf (certifié)