

La source du bon goût.

FIDECO



FIDECO*La source du bon goût.***FIDECO***La source du bon goût.*

Genuss ist Lebenskunst

Geniessen ist faszinierend. Genuss weckt die Lebensgeister. In Sachen Geniessen und Genuss ist Fideco Expertin und kreative Lieferantin für die professionelle Küche.

- › Fideco weiss, was den Gästen schmeckt.
- › Fideco spricht die Sprache der Küche und der Köche.
- › Auf Fidecos Menükarte stehen Fisch, Geflügel und Fleisch.
- › Fidecos Kompetenzen sind Erfahrung und Qualität, ISO-Gütesiegel inbegriffen.
- › Fideco kauft weltweit dort, wo die Produkte am besten sind.
- › Fideco filetiert, portioniert und vakuumiert.
- › Fideco bringt schnell, schneller, am schnellsten.

Se délecter, un art de vivre

Savourer, c'est s'enchanter les papilles et l'esprit. Au pays des saveurs, Fideco est l'expert qui fournit les professionnels en misant sur la créativité.

- › Fideco ravit les palais de vos clients.
- › Fideco parle le langage des fourneaux et des chefs.
- › Fideco a trois cordes à son arc: viande, volaille et poisson.
- › Fideco, c'est l'expérience et la qualité à cœur, label ISO inclus.
- › Fideco fait son marché dans le monde entier, aux meilleurs étals.
- › Fideco lève les filets, portionne et emballe sous vide.
- › Fideco excelle dans la livraison expresse.

Am Anfang einer guten Küche stehen die guten Produkte, und für Fideco sind folgende drei Segmente das Entscheidende.

Sélection

Delikatessen aus nah und fern für alle, die nur das Beste wollen. Poissons de Roscoff, Fleisch von irischen Rindern und die Poularde Dame Noire sind nur eine Auswahl aus dem Angebot an authentischen Spezialitäten, die nicht überall zu haben sind.

à la carte

Das Gute vom Guten, das die Karte aussergewöhnlich macht. Ein fangfrischer Seeteufel, eine Maisentenbrust und ein Rindskotelett sind Produkte, die jeder Küche gut anstehen.

Menü

Fideco liefert Qualität, Teller für Teller für Teller. Ein Schollenfilet, Involtini vom Poulet und ein Truten-Tournedos schmecken jedem Gast – wenn die Qualität stimmt.

Au commencement de toute bonne cuisine, il y a des produits de qualité. Fideco s'est fixé trois registres d'excellence.

Sélection

Les produits les plus délicats pour les palais exigeants. Du poisson de Roscoff, du bœuf irlandais, une poularde Dame Noire: d'alléchants exemples tirés de notre palette de spécialités – authentiques et souvent introuvables ailleurs.

à la carte

Le meilleur des saveurs pour faire briller votre carte. Une baudroie fraîchement pêchée, un magret de canard nourri au maïs, une côte de bœuf: des produits qui vont bien à toutes les cuisines.

Menu

L'exigence et la qualité pour faire briller les assiettes. Filet de plie, paupiettes de poulet ou tournedos de dinde: des mets au goût de tous les clients.