

LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



PRESSEMITTEILUNG

Raron, 30. Mai 2017

1 | 2

«LA PERCHE LOË» – die Marke für den einzigen zu 100% aus der Schweiz stammenden Zuchtegli

Valperca ist der erste und einzige Fischzuchtbetrieb, der Egli vom Laich bis zum Filet zu 100% aus Schweizer Produktion anbieten kann. Valperca lanciert zur Stärkung der Marktposition den Brand «LA PERCHE LOË». Die Egli aus Raron wachsen ganz ohne Antibiotika und Medikamente im frischen, sauberen Quellwasser des Lötschbergs heran.

Valperca konnte seit der Gründung im Jahre 2010 mit ihren Egli aus der Bergwasser-Fischzucht am Lötschberg das Vertrauen der Grossverteiler und der Gastronomie gewinnen, die auf lokale Produkte in hoher Qualität achten.

Die Firma aus Raron vertreibt ihre Egli ab sofort unter dem Markennamen «LA PERCHE LOË». «LOË» bedeutet gemäss einem Dialekt aus der Romandie «Berggipfel» und soll an den Lötschberg erinnern.

Das Qualitätsversprechen von Valperca ist mit der neuen Marke für den Kunden leicht nachvollziehbar: Das neue Logo steht für eine nachhaltige Fischzucht im klaren und sauberen Quellwasser, ohne jegliche Antibiotika und Medikamente. «**LA PERCHE LOË**» ist der einzige, vollständig aus der Schweiz stammende Egli – lückenlos rückverfolgbar vom Laich bis zum Filet. Die Unternehmen Percitech (Fischbrut in Chavornay VD) und Valperca (Aquakultur in Raron VS) garantieren die lokale Produktion. Dank der eingespielten Abläufe vor Ort kann der Egli schon 48 Stunden nach dem Fang ausgeliefert werden.

Valperca reagiert auf einen vielfach geäußerten Kundenwunsch und bietet neu auch ein geräuchertes Eglifilet an: «La Perche LOË fumée». Es ist während des ganzen Jahres erhältlich und ist das Produkt einer langen Zusammenarbeit mit einer erstklassigen Schweizer Räucherei. Die ideale Räucherung geschieht bei 48° C, einer mittleren Temperatur zwischen der klassischen Heissräucherung (60° C) und der Kalträucherung (unter 26° C). Es erwartet Sie ein ganz neues Geschmackserlebnis.

2 | 2

Weitere Informationen unter

www.lapercheloe.ch

Medienkontakt:

David Morard, Valperca AG, Direktor

Tél : +41 76 365 33 82

E-mail : david.morard@valperca.ch

Gesamtkonsum Eglifilet
in der Schweiz:

2500 Tonnen/Jahr

Produktion von «La Perche LOË»:

80 Tonnen/Jahr

Lieferung von «La Perche LOË»
an den Detailhandel:

70%

Lieferung direkt an die Restauration:

30%

Valperca (gegründet 2007)
beschäftigt:

25 Mitarbeiter in Raron (VS)

15 Mitarbeiter bei Percitech in Chavornay (VD)
