

LA PERCHE LOË

PREMIUM SWISS FISH



MEDIENMITTEILUNG

Bern, 28. Juni 2017

1 | 2

Egli der Spitzenklasse

Vreni Giger, Spitzenköchin und neu Gastgeberin im «Rigiblick», hat gestern zu einer kreativ-kulinarischen Reise in ihr Lokal nach Zürich eingeladen. Sie hat eigens für diesen Abend ein mehrgängiges Gourmetmenü kreiert. Neben Giger spielten dabei die Eglifilets der Marke **LA PERCHE LOË** die Hauptrolle. Sie wurden in exzellent-überraschender Manier in gekochter, geräucherter und gar roher Form serviert. **LA PERCHE LOË** steht für die einzigen Egli, welche – vom Laich bis zum Filet – zu 100% aus der Schweiz stammen. Sie wachsen ohne jegliche Medikamente und Antibiotika bei der Firma Valperca in Raron im Wallis im klaren und sauberen Bergwasser aus dem Lötschbergmassiv heran.

Vreni Giger, die «Grande Dame der Schweizer Bio-Küche» (Gault Millau Schweiz 2016), ist neben ihrem jahrelangen kulinarischen Wirken am Herd des St. Galler «Jägerhofs» (17 Gault Millau Punkte) auch aus TV-Sendungen bekannt. Sie hat sich einer authentischen, innovativen Küche verschrieben, welche stets auf beste Rohstoffqualität setzt. Giger konnte sich deshalb sofort für die Eglifilets von **LA PERCHE LOË** begeistern.

«Die Egli aus Raron sind nicht nur punkto Geschmack und Qualität vorzüglich, sie entsprechen auch meiner Philosophie bezüglich der regionalen Herkunft und verantwortungsvollen Erzeugung eines Produkts.»

Vreni Giger, Gastgeberin Sorell Hotel Rigiblick

Valperca ist der erste und einzige Fischzuchtbetrieb, der Egli vom Laich bis zum Filet zu 100% aus Schweizer Produktion anbieten kann. Valperca vertreibt ihre Egli neu unter **LA PERCHE LOË**. Die Marke steht für nachhaltige Fischzucht ohne jeglichen Einsatz von Antibiotika und Medikamenten aus dem Bergwasser des Lötschbergmassivs. Gerade die Wasserqualität ist eine der Grundvoraussetzungen für ein hervorragendes Produkt. Die zarten, festen Egli **LA PERCHE LOË** können sogar roh genossen werden.

«Die Qualität unserer Produkte hat nichts mit Zufall zu tun. Sie ist das Resultat jahrelanger Anstrengungen in der Produktion und bei der Entwicklung unserer Produkte. Im Zentrum unseres Handelns steht stets der Respekt gegenüber der Würde des Tiers und der Umwelt und die Einhaltung strengster Qualitätskriterien.»

David Morard, Direktor Valperca AG

2 | 2

Nebst den klassischen sind neu auch geräucherte Eglifilets erhältlich. Sie sind das Ergebnis eines langen Entwicklungsprozesses in Zusammenarbeit mit einem Räuchermeister und ebenfalls ein Novum in der Schweiz. Es werden weitere Produktinnovationen folgen – zum Beispiel die Kreation von Ravioli mit Egli-Füllung – und in den nächsten Wochen geht auch der Webshop von **LA PERCHE LOË** online. Dann wird **LA PERCHE LOË** nicht nur im Detailhandel und der Gastronomie, sondern auch per Mausklick frei ins Haus erhältlich sein.

Dokumentation

Weitere Informationen, das Menü und Fotos zum Anlass:

<http://www.lapercheloe.ch/de/Pressebereich>

Auskünfte

David Morard, Direktor, Valperca AG

Tel: +41 76 365 33 82

E-mail: david.morard@valperca.ch