

Slow Food Wochen.
Semaines Slow Food.

Wofür steht Slow Food eigentlich?

Slow Food ist eine global aktive Basisbewegung mit FreundInnen und Mitgliedern in 160 Ländern. Sie verbinden die Freude an guten Lebensmitteln mit Engagement für ihre Gemeinschaft und die Umwelt.

Frische, wohlschmeckende und saisonale Lebensmittel stehen im Vordergrund, welche die Sinne anregen und dabei Teil der lokalen Esskultur sind.

Die handwerkliche Lebensmittelherstellung und der Konsum verlaufen ohne die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

Es gelten faire Bedingungen und angemessene Preise für alle: Herstellung, Handel und Konsum.



Presidio Slow Food®

Presidi-Projekte.

Mit den Presidi unterstützt Slow Food vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittel-Produktionen, schützt einzigartige Regionen und Ökosysteme, bewahrt traditionelle Bearbeitungstechniken und fördert autochthone Tierrassen und Pflanzenarten.

Slow Food hilft den Produzenten, die Qualität zu sichern und eröffnet dem Presidio einen neuen Markt. Häufig nimmt Slow Food die Produkte zuerst in die Arche des Geschmacks auf.

Unterstützen Sie die Slow-Food-Projekte mit Ihrer Mitgliedschaft und erfahren Sie mehr über unsere Produkte:



slowfood.ch/de/mitmachen

Que signifie Slow Food?

Slow Food est un mouvement mondial, financé par ses membres, et qui opère dans 160 pays. Il a pour objectif d'empêcher la disparition des cultures et traditions alimentaires locales, d'intéresser de nouveau les gens à l'origine de leur nourriture et à son goût, et d'informer sur les incidences que nos choix alimentaires quotidiens peuvent avoir sur les habitudes alimentaires dans d'autres régions du monde.

La production alimentaire ne doit pas grever les ressources de la planète ni porter atteinte à l'environnement, à l'animal ou à l'être humain.

Des conditions équitables et des prix justes à tous les niveaux: production, commerce et consommation.



Presidio Slow Food®

Presidi Slow Food CH.

Au travers des Presidi, Slow Food soutient les productions alimentaires de qualité menacées de disparition, protège des régions et écosystèmes uniques, sauvegarde les techniques traditionnelles et encourage la conservation de la faune et de la flore indigènes.

Slow Food aide les producteurs à garantir la qualité de leurs produits et ouvre un nouveau marché aux Presidi. Bon nombre de ces produits ont été initialement accueillis dans l'Arche du goût.

Soutenez les projets Slow Food avec vos membres et en savoir plus sur nos produits:



slowfood.ch/fr/participer

Unser Slow Food-Angebot.

Chäs-Plättli von der Alp und dem Emmental
Alp-Sbrinz und Emmentaler serviert mit
Zwetschgen-Chutney und Ur-Roggenbrot

Fleisch-Plättli aus Graubünden
Bündnerfleisch serviert mit Ur-Roggenbrot

Slow Food-Plättli
Bündnerfleisch, Alp-Sbrinz und Emmentaler
serviert mit Zwetschgen-Chutney und Ur-Roggenbrot

Notre offre Slow Food.

	CHF	EUR
Assiette de fromage d'alpage et d'Emmentaler Sbrinz d'alpage et Emmentaler accompagnés de chutney de prunes et de pain de seigle à l'ancienne	19.40	17,-

Assiette de viande des Grisons Viande des Grisons accompagnée de pain de seigle à l'ancienne	23.40	20,50
--	-------	-------

Assiette Slow Food Viande des Grisons, Sbrinz d'alpage et Emmentaler accompagnés de chutney de prunes et de pain de seigle à l'ancienne	32.50	28,50
--	-------	-------





Unsere Slow Food-Lieferanten / Nos fournisseurs Slow Food

Presidio Alpsbrinz

Käserei Gerschnialp
Engelberg

Presidio Traditionelles Naturluftgetrocknetes Bündnerfleisch

Bischi AG – Die Naturtrocknerei
Churwalden

Presidio Traditioneller Emmentaler

Käserei Hüpfenboden
Trubschachen im Emmental

Presidio Ur-Roggenbrot aus dem Wallis

Bäckerei Arnold
Simplon Dorf

Presidio Zwetschgenlandschaft im Tafeljura

Verein Posamenter
Wenslingen

Es bedient Sie die Elvetino AG, ein Unternehmen der SBB AG.

Vous êtes servis par Elvetino SA, une entreprise du groupe CFF SA.