

Die cremigen Seiten von Cantadou



Mais-Cantadou-Süppchen

Zutaten für 10 Personen

- 20 g Butter
- 40 g Zwiebeln, gehackt
- 10 g Knoblauch, gehackt
- 1,6 l Gemüsebouillon
- 100 g Maisgriess
- 400 g Cantadou nature
- Abschmecken, Salz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

Butter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch begeben, anschwitzen. Gemüsebouillon begeben und aufkochen lassen. Maisgriess unter Rühren begeben, ca. 5 Min. leicht kochen lassen. Vom Herd nehmen und den Cantadou mit dem Stabmixer begeben, nicht mehr kochen lassen. Abschmecken.



Zutaten für 10 Personen

- #### Suppeneinlage
- 50 g Butter
 - 150 g Eierschwämmchen, geputzt
 - 150 g Maiskörner, Dose oder TK
 - 20 g Gartenkräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)
 - Abschmecken, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Eierschwämmchen längs in Scheiben schneiden. Butter in Teflonpfanne erhitzen und die Eierschwämme darin anschwitzen. Maiskörner und Gartenkräuter begeben. Abschmecken.

Anrichten

Das heisse, nicht kochende, Süppchen kurz mit dem Stabmixer aufschlagen, in vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten. Die Suppeneinlage darauf verteilen.

Es lebe die Abwechslung!

Neuheiten im Bel-Sortiment

Gutes hat jetzt noch mehr Auswahl zu bieten. Das Sortiment der Bel Restauration wird im GV-Bereich um den Rotter Klosterkäse mit **Kräutern** und **Knoblauch** erweitert.

Der cremige Weichkäse «Rotter Klosterkäse» mit seiner charakteristischen Weisschimmel-Rinde hat sich in den letzten Jahren einen treuen Kreis von Anhängern geschaffen. Kein Wunder, bei dem milden und aromatischen Geschmack! Dank einem

speziellen Herstellungsverfahren reift der Rotter Klosterkäse nicht nach und bleibt deshalb bis zum letzten Tag gleichmässig in Qualität und Konsistenz.



Feine Neuheit: Rotter Klosterkäse mit Kräutern und Knoblauch, ideal für Sandwiches

Neben der beliebten Nature-Version ist der Rotter Klosterkäse neu jetzt auch in einer Kräuter/Knoblauch-Variante erhältlich. Beide Käsearten gibt es in der praktischen Blockform für ideale Portionierbarkeit.

Ihre spezielle Herbst- und Wilddekorationsidee

Gerade wenn die Nächte länger und die Temperaturen kühler werden, bringt der Schein von Kerzenlicht Wärme und Geborgenheit in Ihre Gaststube. Mit einfachen Mitteln wird es Ihnen gelingen, eine wirkungsvolle Dekoration zu gestalten und so eine herbstliche Atmosphäre auf den Tisch zu zaubern.



Und mit so wenig Aufwand stellen Sie diese wirkungsvolle Herbstdekoration her.



Anleitung:
Umwickeln Sie den Kerzenständer mittels eines grünen Drahtes mit Moos und Blättern.

Pilze und Tannenzapfen ebenfalls mit Draht fixieren und an beliebiger Stelle in die Moosfläche stecken.

Was Sie dazu benötigen:

- einen Kerzenständer mit passenden Kerzen
- Moos, Blätter, Pilze und Tannenzapfen
- Gartendraht
- eine Drahtzange



Preisreduktionen dank neuen Zollabgaben

Käsepreise im Sinkflug



Weniger Zoll = tiefere Preise!

Das hört man gern! Dank den bilateralen Abkommen heisst es neu: weniger Zoll für mehr Käse. Die Zolleinsparungen auf bestimmten Käsesorten geben wir Ihnen ab sofort weiter.

Also gleich profitieren und günstig einkaufen!

Mini Babybel	neu	CHF	32.00	anstatt	38.40
Mini Babybel light	neu	CHF	32.00	anstatt	38.40
Fetabel Block 2 kg	neu	CHF	16.20	anstatt	19.40
Petit Champagnet	neu	CHF	14.40	anstatt	16.50
Port Salut vorgeschnitten	neu	CHF	21.60	anstatt	26.40



SPONSOR
Die Copains in Bangkok

NEWS
Neuheiten im Bel-Sortiment

PREISE
Weniger Zoll, tiefere Käsepreise

REZEPT
Mais-Cantadou-Süppchen

TESSIN
Schatten in der Sonnenstube



East meets West – die asiatische Küche trifft westliche Genüsse

Die Cantadou-Copains in Asien

Bereits zum 10. Mal fand die ausschliesslich Fachbesuchern vorbehaltene Foodmesse im Königin Sirikit Messecenter in Bangkok statt. Die Copains des Alpes hatten aufgrund ihrer guten Leistungen in Singapur eine Einladung der Messeleitung erhalten, im Rahmen der verschiedenen Kochwettbewerbe ihr Können zu zeigen und erstklassiges «Western Food» in Thailand vorzustellen. Bel Restauration unterstützte die Botschafter der «Westlichen Küche» als Sponsor und sammelte neue Erfahrungen mit Cantadou.



Fingerfood mit Cantadou: perfekte Harmonie beim kalten Buffet «Hommage à l'Asie»

Die «Copains des Alpes» kochten im Land des Lächelns: Daniel Schmidlin, Matthias Droz, Pedro Alves, Andreas Altorfer, Andreas Mayer und Jürg Harlander

Damit trotz des gedrängten Kochprogrammes etwas von Land und Leute gesehen wurde, organisierte Kurt Brüsche, Executive Chef des Rose Gardens (eine Pflichtetappe in jedem Bangkokprogramm) gleich zu Beginn einen intensiven Tagesausflug. Abfahrt morgens um 7 Uhr (und das mit Jetlag) auf den Frisch- und Fischmarkt Mahachai, Besichtigung einer Porzellanmanufaktur, Bewundern der Tempelanlage Nakhon Pathom (der chedi ist mit seinen 127 m das höchste buddhistische Bauwerk der Welt), Mittagessen am Fluss – das alles bei hoher Luftfeuchtigkeit und tropischer Hitze. (Fortsetzung auf Seite 2)

EDITORIAL

Ein Lächeln...

...kostet nichts und kann Wunder wirken. Die Delegation der Copains des Alpes hat es in Thailand, im Land des Lächelns, live miterleben dürfen. Die Freundlichkeit der Thais lässt das sympathisch-chaotische Treiben in der Millionenstadt Bangkok glatt vergessen.

Dass ein Lächeln selbst Krisen besiegen kann, hat unser Besuch im Tessin gezeigt. Der Sonnenkanton hat einen harten Sommer hinter sich. Wer trotz des Besucherschwundes (in manchen Gebieten bis zu 20%) zufrieden gearbeitet hat, verdankt es einer ganz einfachen Strategie: Kontinuität, ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis und ein starker, persönlich geprägter Kontakt zum Gast, der das alles mit einer unbezahlbaren Kundentreue dankt.

Dazu gehört eben genau dann ein Lächeln, wenn alle anderen mit dem Schicksal hadern. So kann die Sonne im Herzen durchaus ein Manko am Himmel locker ausgleichen...

Ihre Bel Restauration

PS: Noch ein Grund zum Lächeln... dank Zollsenkungen auf bestimmten Käsesorten wird das Einkaufen bei Bel Restauration günstiger – siehe Seite 4!

Grosse Cantadou-Promotion Für Profis mit gutem Riecher!

**JETZT PROFITIEREN:
FÜR 2 GROSS-TERRINEN
1 PARFUM-GUTSCHEIN VON CHF 10.-**



Partyzeit, Bankettzeit, Apérozeit... für Cantadou gibt es jede Menge verführerischer Einsatzmöglichkeiten. Ob Sie sich für Nature, Knoblauch und Kräuter oder Meerrettich entscheiden, mit Cantadou kommen Ihre Gäste in den Genuss von etwas ganz Feinem.

Deshalb werden Sie sich jetzt über dieses exklusive Angebot doppelt freuen:

Bis zum 6. Dezember 2002 erhalten Sie beim Kauf von 2 Gross-Terrinen (1.250 kg) Cantadou einen Gutschein der Parfumeriekette Marionnaud im Wert von CHF 10.-.

Schicken Sie uns einfach den nebenstehenden Bon ausgefüllt mit 2 Deckeln Cantadou Gross-Terrine zurück.

Ausschneiden und einsenden an:
Bel Restauration
Postfach 5362, 6330 Cham

Vorname _____
Name _____
Betrieb _____
Funktion _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Cantadou Promotion 2002

Besuchen Sie uns! siehe Seite 3

Bel Restauration live: Kommen Sie und entdecken Sie unsere Neuheiten!

Messe Fromage

Internationale Fachmesse für Käse und Molkereiprodukte
Bea Bern Expo
13. bis 17. November 2002
D003, Halle 220

Wo:
Datum:
Stand:

Kundenkontakt

Neu im Bel-Team: Martin Rilke



Martin Rilke

spricht neben Deutsch auch noch Französisch und Italienisch, und das macht es ihm nicht nur bei der Arbeit leicht, Kontakte zu knüpfen und zu pflegen. Martin Rilke ist am Zürichsee aufgewachsen, wo er auch heute noch zu Hause ist. Zu seinen Hobbies gehören Reisen und Fussball... jedoch nicht aktiv, sondern in der Rolle als Zuschauer. Aus der Beschäftigung mit den Bel-Produkten hat er sich verführen lassen und ein neues Lieblingsmenü gefunden: er schwärmt zur Zeit für «Gschwellti mit Cantadou» und trinkt dazu am liebsten einen leichten Landwein.

Martin Rilke freut sich aufs Kennenlernen bei der nächsten Gelegenheit!

Noch mehr Kundennähe, noch mehr Kundenkontakte... dafür erhält das Team der Bel Restauration ab 1. Oktober 2002 neue Verstärkung. **Martin Rilke** kommt von einem italienischen Käsehersteller und kennt somit das Thema "Käse" und den Schweizer GV-Markt von Grund auf. Er

Asiatische Impressionen



Da staunt der Küchenchef: was in Asien im Bereich Gemüseschnitzen realisiert wird, grenzt ans Unglaubliche

(Fortsetzung von Seite 1)

Abends dann ein chinesisches Jury-Essen und danach hiess es für die Copains ab in die Küche des Kongresszentrums... wo um Mitternacht die Klimaanlage abgestellt wurde. Jetzt kam Cantadou zum Einsatz, der im Handgepäck ins Land gebracht wurde. Speziell für die Fingerfood-Kreationen eigneten sich die Cantadou-Variationen vorzüglich, der gewünschte Frischkäsetouch und die asiatischen Inspirationen harmonisierten vorzüglich.

Schweizer Küchenchefs ziehen natürlich Schweizer Küchenchefs an, so war es nicht verwunderlich, dass Thomas Wenger, Executive Chef vom Le Meridien in Bangkok, sich zuerst für seine Berufskollegen und dann für Cantadou interessierte. Als Küchen-

chef in einem französischen Hotel war er nicht nur vom *savoir faire*, sondern auch vom *savoir comment* begeistert.

Kaltes Buffet im Zeichen des Matterhorns

Punkt 13 Uhr griffen die geladenen Gäste der Messeeröffnung gespannt zu: Der Premierminister und der Schweizer Vize-Botschafter Christian Fotsch verbanden das Offizielle gerne mit dem Angenehmen. Und selbst die Juryköche liessen es sich nicht nehmen, vor die Arbeit noch das Vergnügen des Versuchens zu setzen. Fazit: Kalte Suppen finden nicht einen grossen Anklang in Asien (selbst wenn man sie mit Champagner verfeinert...), Improvisieren ist eine Selbstverständlichkeit (wo sollte man in aller Eile noch Trüffel für die mit Cantadou gefüllten Käserollen von Matthias Droz herbekommen?). Not macht erfinderisch, so entstand in dieser Nacht unter Produktionsdruck und Zeitstress die neue Kombination von Cantadou Nature mit Schabziger... für die spicyverliebten Asiaten ein angenehmes Geschmackserlebnis.

Das Team der «Copains des Alpes» mit Daniel Fotsch, Head of Mission der Schweizer Botschaft in Bangkok. Ganz rechts: Copains-Präsident Alexander Ulrich und Annamarie Signer

...und weiter im Kochstress

Krönung der Messe war das Galadinner der Copains zur Preisverleihung für rund 300 Gäste. Einige Teammitglieder wie Alex Ulrich und Andreas Altorfer fungierten auch als Juroren. Nach getaner Arbeit war man deshalb doppelt erschöpft – einerseits von Jetlag, Hitze und den andersartigen Arbeitsbedingungen und andererseits von der geballten Ladung an Impressionen, Ideen und Inspirationen. Aber genau davon kann ein kreativer Koch ja nie genug bekommen...

Fingerfood mit Cantadou

Das Angebot an Fingerfood, das als farbenfrohe Augenweide auf schwarzen Glasplatten angerichtet wurde:

- Tomaten-Basilikumköpfchen auf Tessiner Bergbüffel-Mozzarella (mit Cantadou à la Provençale mit Tomate und Basilikum)
- Karamellisiertes Lachs-Royalfilet mit Pfeffer und Orangen
- Bündner Geflügelpraline auf lauwarmem Gemüsesalat
- Wraps mit mariniertem Tuna (mit Cantadou mit Knoblauch und Kräutern)
- Aargauer Karotten-Kartoffel-Terrine (mit Cantadou Nature)
- Berner Siedfleisch-Marmor mit Spargeln, Tofu und Pinien
- Dreifarbige Peperoni-Cassata in Sesamkruste (mit Cantadou Nature)



Guten Appetit: Premierminister Pitak Intaravittayanant und Tourismusminister Juthamas Siriwan in Aktion



Käse mit Cantadou-Füllung... Matthias Droz und Andreas Mayer in der Kongressküche



«Schickt mehr Cantadou!»

Thomas Wenger, Executive Chef im Royal Meridien Bangkok

«Natürlich gehören die typisch roten Mini Babybel zum guten Ton und sind deshalb ein Must auf unserem Frühstücksbuffet. Aber leider ist Cantadou in Thailand nicht erhältlich. Was ich bis jetzt gesehen und probiert habe, macht es eigentlich doppelt schade. Für die kalte und warme Küche sind die Cantadou-Varietäten perfekt, gerne würde ich die Möglichkeiten in Kombination mit Thai-Cooking ausprobieren.»



Zwei «Aussies» in der Jury: Kurt von Büren, Executive Chef im Norwest Hotel in Sidney und James Mussak, Headhunter (und Stimmungskanone) aus Australien

Sofort ausfüllen, abschicken und profitieren

Produktinfos, Profirezepte und Promotionen!

Abonnieren Sie jetzt Voilà – gratis und franko!

Neben Tipps, Trends und Rezepten, lernen Sie die Erfahrungen von Küchenchefs mit Cantadou & Co. kennen und erfahren in Interviews und Berichten viel Wissenswertes zum Thema Käse – und das viermal jährlich. Werden Sie jetzt Abonnent!



Wissen, das nützt... für Sie von Bel Restauration

Produktinformationen: je ein Datenblatt mit den wichtigsten Informationen zu jedem Produkt der Bel Restauration – eine wichtige Entscheidungs- und Arbeitshilfe.

Rezepte: ausgewählte Rezepte von Profis für Profis. Ständig aktualisierbar dank dem praktischen Bel-Sammelordner.

Mit der Bel-Käsekompetenz

Ja, bitte senden Sie mir...

Gewünschte Themenbereiche bitte ankreuzen

- Gratis-Abo Voilà** **Rezepte Bel Restauration**
 Produktinformationen **Neue Preisliste Bel Restauration**

Vorname, Name _____

Betrieb _____

Funktion _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Ausschneiden und einsenden an: Bel Restauration, Postfach 5362, 6330 Cham



Na sowas... Kuriositäten



Sitzmöbel

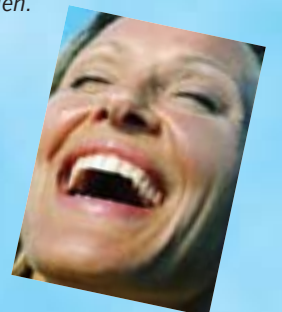
Spiessli-Stuhl

Wenn Sie auch stuhlmässig Aufsehen erregen wollen, hier haben wir die richtige Sitzgelegenheit: der Spiessli-Stuhl von Freemobil. Auf der Webseite www.freemobil.ch finden Sie eine grosse Auswahl an Stühlen für den Innen- und Aussenbereich. Natürlich auch ganz normale Modelle...

Gesundheit

Das Beste zum Schluss

Käse schliesst den Magen – und schützt vor Karies. Denn das enthaltene Fett legt sich wie ein Schutzschild um jeden einzelnen Zahn. Ausserdem ist der Milchzucker im Käse bereits vergoren und bildet somit keinen Nährboden für Kariesbakterien.



Info-Check



Maurizio Nobs
Grotto del Parco, Morcote

Eine typische Tessiner Kulisse wie aus dem Bilderbuch: ein üppig grüner Garten in Terrassenform mit Palmen, Seepanorama, ein malerisch verwitertes Gebäude, ein ehrwürdiger Turm und dann das Grotto am Eingang zum Parco Scherrer. Seit 20 Jahren begrüsst Maurizio seine Gäste und steht selbst am Herd.



Wenn der Sommer wirklich Sommer ist, setzt Maurizio auf Bermudas...

Die Sommersaison 2002 wird er nicht unter die ganz erfolgreichen Jahre archivieren können. «Es fing eigentlich schlecht an... und ging genauso weiter,» kommentiert Maurizio Nobs die abgeschlossene Saison. Die Schuldigen: das Wetter, die Überschwemmung im Frühling, der Stau am Gottard, die Expo 0.2 usw.

Was seinen Grundumsatz trotzdem rettete, sind treue Stammgäste. Nobs setzt bei der Menüplanung auf Klassiker, denn wer bei ihm isst, will keine Experimente, sondern genau den Pesce persico oder das Tris di Pasta geniessen wie im letzten Sommer. Dass unter seinen Gästen hin und wieder auch bekannte Gesichter zu finden sind (André Dosé, Ruth Dreifuss), erzählt ihm seine Teamkollegin Edith, die für den Service verantwortlich ist. Als engagierter Küchenchef hat er sowieso keine Zeit, sich um solche Dinge zu kümmern...

Cantadou kennt er aus der privaten Küche, in seinem Grotto kommt das Leaderprodukt der Bel Restauration noch wenig zum Einsatz. Dabei gäbe es auch hier Verwendungsmöglichkeiten: das Grotto del Parco wird oft für Bankette reserviert und ein Partybrot oder Fingerfood à la Cantadou wären einen Versuch wert. «Vediamo cosa si può fare,» meint Maurizio Nobs und freut sich auf den nächsten warmen, sonnigen Sommer.

Grotto del Parco, 6922 Morcote
Tel. 091 996 22 07

Sonne im Herzen, Cantadou auf dem Teller



Tiziana und Antonio Piazza
Ristorante Stazione

Wenn ein Ehepaar das gleiche Restaurant seit 30 Jahren erfolgreich führt, wüsste man schon gern das Erfolgsgeheimnis. Es ist ja auch ganz einfach: man braucht nur einmal im Ristorante Stazione zu essen und schon ist es klar.



Kochen ja, Fotografieren nein...
Tiziana Piazza ist kamerascheu

Hier steht Mamma Tiziana am Herd und Padrone Antonio steigert beim mehrsprachigen Aufsagen und Vorzeigen der Menuauswahl die appetitliche Vorfreude. Was dann auf den Tisch kommt, ist Cucina Italiana vom Feinsten. Wer abends und sonntags vorbeischaudert, der steht vor einem verlockenden Buffet. Ein sicherer Renner ist das in der halben Parmesanform servierte Risotto. Beim Schöpfen verleiht die aufgelöste Käseschicht dem Risotto seine unvergleichlich cremige Konsistenz.

Hausgemachte Pasta ist für die aus der Emilia Romagna stammende Tiziana Piazza Ehrensache. Banale Spa-

ghetti lässt sie höchstens als Beilage für Kindermenüs gelten. Für ihre heissgeliebten Ravioli suchte sie lange nach einem speziellen italienischen Käse, den sie bei keinem Käseimporteur fand. Jetzt versucht sie eine Füllungsvariation auf der Basis von Cantadou Nature... und ihre Gäste sind gespannt.

Wenn die Wildsaison kommt, sorgt Antonio Piazza für den frischen Nachschub an Fleisch. Der passionierte Jäger (es genügt, sich in seinem Lokal umzusehen...) zieht gemeinsam mit Piazza Junior durch die heimischen Wälder oder erfüllt sich hin und wieder den Traum von fernen Jagdgebieten wie Afrika, Südamerika oder Russland.

Der Traum von Tiziana Piazza ist jedoch ein eigenes, kleines Hotel. Nicht am Meer, sondern am besten gleich in der Nähe, ist ihr doch das Tessin zur zweiten Heimat geworden. Die vier Ferienwohnungen und das Rustico der Stazione wurden früher nur in der Saison vermietet, heute sind sie das ganze Jahr hindurch belegt. Ganz nach dem Motto: wenn Tiziana etwas macht, dann macht sie es richtig...

Ristorante Stazione, 6934 Bioggio
Tel./Fax 091 605 11 67



Vater und Sohn Piazza sorgen für Wild-Nachschub



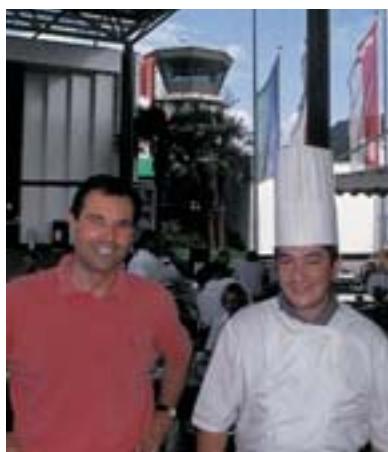
an. Vom Partyservice bis Catering, von der Gemeinschaftsverpflegung für Schulen, Firmen, Spitäler und Altersheime, bis hin zur Leitung eigener Restaurants reicht die Bandbreite der neuen Aktivitäten, die im Zuge der Diversifikation erreicht wurden. Dabei wurde bedingungslos auf Qualität gesetzt: modernste Kücheneinrichtungen nach strengen hygienischen Normen, gezielter Wareneinkauf nach definierten Qualitätskriterien... selbst die Personalausbildung wurde in eigener Regie forciert, um auf die geforderten Standards zu gelangen.

Neben dem Leistungslevel seiner Firma ist auch die gesunde Küche ein persönliches Anliegen von Fausto Mondin. «Ich bin selbst Freund von Slow Food, deshalb lege ich grossen Wert auf die Verwendung möglichst natürlicher, "gesunder" Produkte. So tendiert unsere Menüplanung eindeutig auf eine leichte Wellness-Küche». Wenn jedoch die hausgemachten Lasagne auf dem Tagesplan stehen, weiss die Lentini-Küche, warum dieses Gericht der absolute Verkaufsfrenner ist...

Lentini Services SA, 6501 Bellinzona
Tel. 091 825 89 46, www.lentini.ch



Da freut sich der Caterer: Jubiläumsevent 60 Jahre Hockeyclub Ambri-Piotta



Fausto Mondin
Direktor Lentini Services SA
Salvatore Nobile
Küchenchef Ristorante
Aeroporto, Agno

Fast neidvoll schaut Fausto Mondin nach Norden und Süden, wo das Thema Catering kein Fremdwort mehr ist. Die Firma Lentini feierte bereits das 50-jährige Jubiläum, doch erst seit seinem Eintritt 1997 kann Fausto Mondin alles daransetzen, dass sich auch im Südkanton eine eigentliche Catering-Kultur entwickeln kann. Denn die Lentini-Leistungen können sich sehen lassen: erst wenn die Gästezahl über 2 000 Personen (inkl. Mobiliar) klettern würde, hätten die Verpflegungsspezialisten ein echtes Problem. Lentini Services bietet einen 360° Service

Messe und mehr

9. Salon Provence Prestige

Wenn es in der Schweiz kalt und grau wird, kommt ein Ausflug in den Süden gerade recht. Verbinden Sie doch das Angenehme mit dem Nützlichen und besuchen Sie die Heimat von Cantadou – die Provence. Als Anlass nehmen Sie einfach den Besuch der Messe «Salon Provence Prestige»...

Die lokalen Produkte und Erzeugnisse tragen das Qualitätslabel «Charte Provence Prestige» und so kann man sich beruhigt von der Fülle des Angebots verführen lassen. Möbel, Kunsthandwerk, Konfiserie, kulinarische Spezialitäten, Stoffe, Parfums und Aromen, Antiquitäten, Bücher... für Provence-Fans ein echtes Eldorado.

150 Aussteller zeigen auf 4 000 m² für was die Provence berühmt ist. Ein Angebot, das letztes Jahr über 30 000 Besucher in den Kongresspalast gelockt hat. Die Stadt Arles tut ihr Übriges dazu und wird sich auch beim 9. Salon Provence Prestige im speziellen Festgewand präsentieren.

Öffnungszeiten: 10 – 20 Uhr, Nocturne am Freitag, 22. November bis 23 Uhr.
Eintritt: 5 Euro. Gratis für Kinder unter 12 Jahren. Halber Preis für Jugendliche von 12 bis 18 Jahren und für Gruppen.

Palais des Congrès de la Chambre de Commerce et d'Industrie du Pays d'Arles, Avenue 1^{ère} division France Libre, Arles
www.provence-prestige.tm.fr

ERRATUM

In der Rubrik «Unser Käsesortiment» im letzten Voilà (Nr. 3/Juni 2002) hat sich ein Adressfehler eingeschlichen:

Die richtige Adresse der
Vivadis SA

muss lauten:

Ch. Mochettaz 18
1030 Bussigny

Treffpunkt Messe vom 13. bis 17. November 2002

Bel Restauration an der Fromage

Cheese... gerne begrüßen wir Sie an unserem Stand D003, Halle 220, an der Fachmesse für Käse und Molkereiprodukte. Kommen und entdecken Sie die Bel-Neuheiten im GV- und Detailhandelsbereich, natürlich dürfen Sie auch gleich probieren.



Lernen Sie uns im provençalischen Ambiente persönlich kennen und nehmen Sie am Spiel «Die Kiri-Welt» teil – Verlierer gibt es bei uns nicht!