

KERN

mehr als nur Fleisch
ENNENDA
Fon 055 640 30 30

... beliebter denn je – immer und überall:

Glarner »Fridli«-Wurst

KERN

mehr als nur Fleisch
ENNENDA
www.kern-metzgerei.ch



Die Glarner »Fridli«-Wurst mit vielen Verwendungsmöglichkeiten

Was macht die «Fridli»-Wurst denn so beliebt? Ganz einfach, zum einen ist es die ideale Grösse von zirka 350 g, zum anderen sind es die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und die gute Haltbarkeit. Sie ist praktisch zum Kaltessen (z.B. als Vesperplättli oder als Proviant) und eignet sich hervorragend für einen feinen Wurst-

salat. Ganz speziell ist, daraus ein «Familien-Cordon-bleu» zu machen. Probieren Sie selbst, wie Ihnen die «Fridli»-Wurst am besten schmeckt. Sicher haben die Glarner Hausfrauen und -männer noch viel mehr Ideen, wie diese feine Glarner Wurst serviert werden kann. Die «Fridli»-Wurst zu Ehren des Fridolins ist nicht nur am Fridolinstag erhältlich,

sondern das ganze Jahr über. Der Legende nach war der Fridolin ein irischer Glaubensbote, der Anfang des 6. Jahrhunderts lebte und durch dessen Einfluss die Bewohner des Glarnerlandes Christen wurden. Sicher hätte auch dem heiligen Fridolin die «Fridli»-Wurst geschmeckt! «En Guetä!»

● Ihr Wurstmacher vom «KERN»-Team

Zum »Fridli«-Tag (bis 6. März) ► SONDER-PREISE

Sie finden die beliebte Qualitäts-Wurst in vielen Verkaufsregalen von

- **Div. Dorfläden:** Braunwald • Linthal • Diesbach • Leuggelbach • Haslen Schwändi • Engi • Matt • Elm • Ennenda • MZ Glarus
- **coop**-Centern: Schwanden • Glarus • Wiggispark Netstal • Niederurnen (ab 1. März bis 6. März)
- ... und natürlich in unserem **Fachgeschäft in Ennenda**

● **33. Jugend-Cup in elm:** Über 400 »Rennfahrer« erhalten: ► **1 »Fridli«-Wurst**

Am Sonntag, 14. März, unterstützen wir den regionalen Skinachwuchs als Co-Sponsor!