Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **12 (2020)**

Heft 1: **La qualité : définition, évaluation, présentation**

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

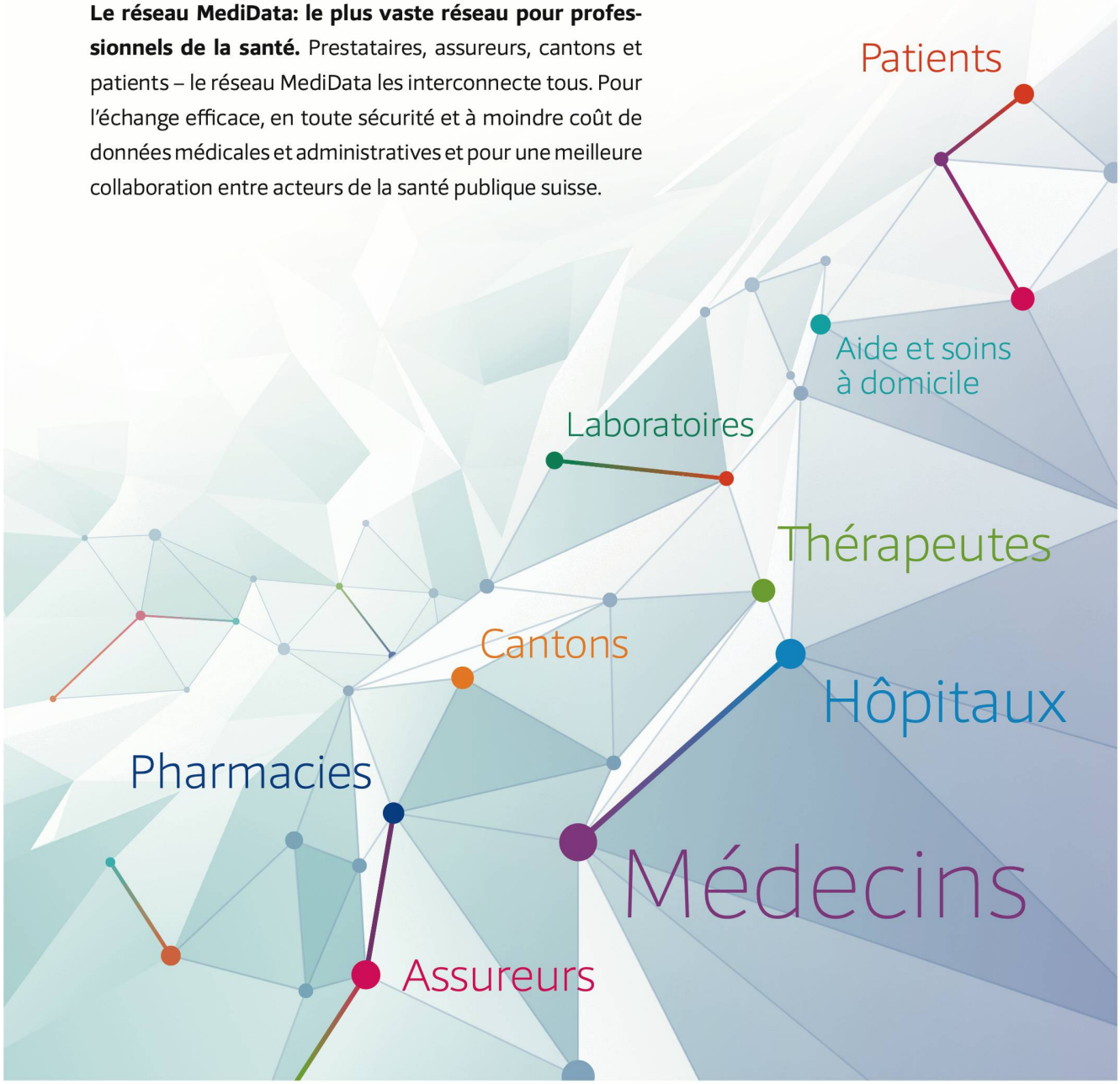
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

plus simple. plus efficace. **ensemble.**

Le réseau MediData: le plus vaste réseau pour professionnels de la santé. Prestataires, assureurs, cantons et patients – le réseau MediData les interconnecte tous. Pour l'échange efficace, en toute sécurité et à moindre coût de données médicales et administratives et pour une meilleure collaboration entre acteurs de la santé publique suisse.



MediData

Pour une évolution saine.

www.medidata.ch

INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT

Un vin pour tous les goûts

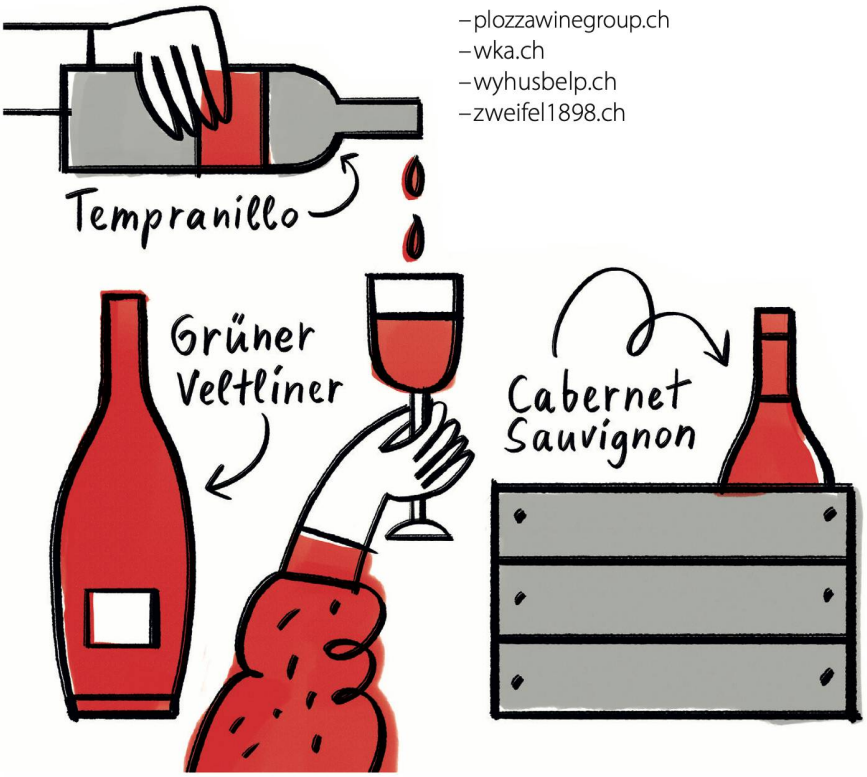
Depuis le début de l'année, Pistor livre du vin dans les hôtels, restaurants, cafés, EMS et hôpitaux. Pour répondre aux besoins individuels et à chaque concept gastronomique, nous proposons un assortiment complet et varié de plus de 2500 vins du monde entier. Le choix de nos partenaires œnologiques garantit d'obtenir le vin approprié pour tous les goûts et toutes les offres.

Avec nos neuf partenaires qualifiés, nous proposons désormais des vins de tous les terroirs du monde: des classiques ayant faits leurs preuves, des grands crus exquis et des nouveautés surprenantes – du vin mousseux au vin blanc et du rosé au vin rouge.

Partenariat exclusif
Nos partenaires vivent en symbiose avec le vin. Au quotidien. Le succès grâce à l'enthousiasme et à la passion est leur credo. Ils misent sur l'innovation, la qualité et la tradition. Cela leur permet d'établir des partenariats à long terme avec des viticulteurs de premier choix dans le monde entier. Tout comme nous, ils placent leur collaboration sur le long terme. Ils sélectionnent des produits haut de gamme exclusifs avec le plus grand soin et un haut niveau d'expertise et peuvent ainsi proposer des vins d'exception et des souscriptions.

Compétent et expert en la matière
Les spécialistes de nos partenaires œnologiques vous conseillent avec passion dans le choix du vin et, si nécessaire, vous soutiennent avec d'autres prestations de services. Laissez-vous inspirer par les experts en vin et convenez directement d'un entretien-conseils.

Nos partenaires œnologiques
– bauraulacvins.ch
– badoux-vins.ch
– caratello.ch
– landolt-weine.ch
– lesvins.ch
– plozzawinegroup.ch
– wka.ch
– wyhusbelp.ch
– zweifel1898.ch



Les avantages vin chez Pistor
– Compétence en matière de vin et conseils d'experts de nos super partenaires œnologiques
– Choix de plus de 2500 vins
– Commande simple via le shop en ligne de Pistor
– Optimisation des processus
– Amélioration des conditions

Du vin en un clic
L'assortiment de vin peut être commandé en ligne, via le scanner ou via une interface électronique. Sélectionnez et recherchez de manière ciblée par partenaire œnologique, type de vin, pays viticole, millésime, cépage, taille de bouteille et domaine viticole. Pour chaque vin, vous trouverez en ligne une note de dégustation et des recommandations culinaires. Votre achat sera livré dans un délai de cinq jours ouvrables, au maximum, avec le reste de votre commande et en qualité Pistor habituelle.

Notre vaste assortiment.
Adapté à vos besoins.

pistor.ch/vin

pistor