



ROYAL



**Agnello**

# Per convinzione

Cara cliente, Caro cliente

Apprezzando ed essendo entusiasti delle cose buone provenienti dalla lavorazione artigianale di prodotti di macelleria, più di 10 anni fa abbiamo lanciato il marchio ROYAL. Per voi e per i vostri clienti che danno particolare importanza ai tagli di carne pregiati.

Il numero di esperti, alla ricerca di gustose alternative, aumentano sempre più: si interessano degli animali, della provenienza e della trasformazione e sanno apprezzare la lavorazione artigianale fatta con passione.

Da parte nostra intratteniamo uno stretto contatto con le famiglie di allevatori e, per l'agnello ROYAL, la carne proviene quasi esclusivamente dai loro greggi.

Scelti uno a uno da Bigler: questo lo garantiamo. Convincetevi dei criteri di qualità che riportiamo qui a fianco e che rappresentano la vera differenza.

Claude Bigler

Roger Bigler



Claude Bigler, Responsabile settore Carne fresca  
Membro della direzione

# Royal Carne d'agnello

✓ Carne Svizzera

✓ Prodotto da materie prime svizzere

✓ Senza stimolatori della crescita o altri ormoni

✓ In estate: allevamento prevalentemente in alpeggio

✓ In inverno: come gregge transumante nel Mittelland

✓ Solo classe di qualità C & H

✓ Qualità scelta da vicino



Roger Bigler, Progetti settore Carne fresca  
Membro della direzione

# Miglior carne d'agnello svizzera

Dal punto di vista ecologico, la provenienza svizzera rappresenta un vantaggio enorme. I tragitti di trasporto brevi e la rinuncia a foraggio d'importazione favoriscono il bilancio ecologico. Solo allevamento estensivo.

Gli animali del proprio allevamento trascorrono l'estate in alpe e l'inverno nell'intero Mittelland come gregge transumante, insieme a pastore e cane.



# Qualità di classe straordinaria

Bigler seleziona solo agnello di classe superiore (solo agnelli della classe C e H) per garantire ai clienti un prodotto "bene in carne" e un grado di grassi ottimale. Questa qualità si evidenzia in modo netto nei tagli nonché nella loro accurata lavorazione. Nella nostra carne non esistono tracce di stimolatori della crescita o di altri ormoni.



# Barone di agnello

N° articolo 6005



# Agnello intiero

N° articolo 6075  
Peso: ca. 22-25 kg



# Carré di agnello fresco

N° articolo 6009



# Gigot di agnello con osso

N° articolo 6007



# Spalla di agnello con osso

N° articolo 6113



# Pancetta di agnello con osso

N° articolo 6011



# Collo di agnello con osso

N° articolo 6074



# Spezzatino di agnello tagliato

N° articolo 6159





## **Bigler AG** Fleischwaren

Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | Fax +41 32 352 00 10 | [info@bigler.ch](mailto:info@bigler.ch) | [www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)

