ROYAL

Lamm

Aus Überzeugung

Liebe Kundin, lieber Kunde

Mit Wertschätzung und Begeisterung für das Gute aus dem Metzgerhandwerk haben wir vor mehr 10 Jahren die Marke ROYAL lanciert. Für Sie und Ihre Kundschaft, welche ganz besonderen Wert auf edle Fleischstücke legt.

Mehr und mehr entsteht eine Bewegung von Kennern, welche genussvolle Alternativen suchen, sich für Tier, Herkunft und Veredelung interessieren und das passionierte Handwerk schätzen.

Wir pflegen einen engen Kontakt zu den Hirtenfamilien und beziehen für ROYAL Lamm vorwiegend direkt aus deren Herden.
Handerlesen durch Bigler: Dafür stehen wir ein. Überzeugen Sie sich von den nebenstehenden Qualitätskriterien, welche den tatsächlichen Unterschied machen.

Claude Bigler Roger Bigler

Claude Bigler, Leitung Geschäftsbereich Frischfleisch
Mitglied der Geschäftsleitung

Royal Lammfleisch

Roger Bigler, Projekte Geschäftsbereich Frischfleisch
Mitglied der Geschäftsleitung

✓ Schweizer Fleisch

✓ Produziert aus Schweizer Rohstoffen

✓ Ohne Leistungsförderer oder andere Hormone

✓ Im Sommer: Haltung vorwiegend auf der Alp

✓ Im Winter: als Wanderherden im Mittelland

✓ Ausschliesslich Qualitätsklasse C & H

✓ Handerlesene Qualität

Bestes Schweizer Lammfleisch

Die Schweizer Herkunft ist aus ökologischer Sicht ein enormer Vorteil. Die kurzen Transportwege und der Verzicht auf Importfutter begünstigen die Ökobilanz. Ausschliesslich extensive Haltung.
Die Tiere aus eigener Aufzucht weilen im Sommer auf der Alp und sind während den Wintermonaten mit der Wanderherde mit Hirte und Hund im ganzen Mittelland unterwegs.

Qualität der Extraklasse

Bigler selektioniert nur Lämmer der oberen Qualitätsklasse (nur Lämmer der Klasse C und H) um den Kunden ideale Vollfleischigkeit und optimaler Fettdeckungsgrad zu garantieren. Diese Qualität zeichnet sich in den Teilstücken, sowie in deren sorgfältigen Zuschnitten deutlich aus. In unserem Fleisch sind keinerlei Spuren von Leistungsförderern oder anderen Hormonen nachzuweisen.

Lamm Baron

Artikelnr. 6005

Lamm ganz

Artikelnr. 6075
Gewicht: ca. 22-25 kg

Lamm Carré frisch

Artikelnr. 6009

Lamm Gigot mit Bein

Artikelnr. 6007

Lamm Laffe mit Bein

Artikelnr. 6113

Lamm Brust mit Bein

Artikelnr. 6011

Lamm Hals mit Bein

Artikelnr. 6074

Lamm Ragout geschnitten

Artikelnr. 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 | www.bigler.ch