

Biglers Beef Selection

VON PROFIS AUSERLESEN | SÉLECTIONNÉS PAR DE PROFESSIONNELS | SELEZIONATI DA PROFESSIONISTI



Ä Portion Tradition.



Biglers Beef Selection – Fleischgenuss der Spitzenklasse

Möchten Sie Ihrer anspruchsvollen Kundschaft etwas ganz Besonderes bieten? «Biglers Beef Selection» ist eine exklusive Produktelinie für den Metzgerkanal. Indem wir die Rindsnierstücke selektiv auswählen, heben wir die Fleischqualität auf ein neues Level. Dabei beschränken wir uns auf Schweizer Familienbetriebe, die unserem hohen Standard entsprechen. Und um eine gleichbleibende Qualität zu garantieren, besuchen wir unsere Lieferanten regelmässig. Mit unserer exklusiven Linie setzen wir auf erstklassiges Schweizer und europäisches Fleisch und verzichten bewusst auf Importe aus Übersee. Dies garantiert kurze Transportwege, eine bessere Kontrolle und unterstreicht die Nachhaltigkeit. Neben der Fleischqualität sind dies weitere Argumente, mit denen Sie Ihre Kundinnen und Kunden von «Biglers Beef Selection» überzeugen.



Biglers Beef Selection – le plaisir de savourer une viande haut de gamme

Souhaitez-vous offrir quelque chose d'exceptionnel à votre clientèle exigeante? «Biglers Beef Selection» est une ligne exclusive de produits pour le canal des boucheries. En choisissant les aloyaux de génisse de manière sélective, nous élevons encore la qualité de la viande. À cet effet, nous nous limitons à des exploitations familiales suisses qui satisfont à nos normes élevées. En outre, afin de garantir une qualité constante, nous visitons régulièrement nos fournisseurs. Pour ce gamme exclusive, nous misons sur de la viande suisse et européenne de grande qualité et renonçons délibérément aux importations en provenance d'outre-mer. Cela garantit de courtes distances de transport, un meilleur contrôle et souligne la durabilité. Outre la qualité de la viande, ce sont des arguments supplémentaires qui vous permettront de convaincre vos clientes et clients de l'excellence de la «Biglers Beef Selection».

Biglers Beef Selection: carni di primissima qualità

Vorreste offrire qualcosa di unico nel suo genere alla vostra clientela esigente? «Biglers Beef Selection» è una linea di prodotti esclusivi destinata alle macellerie. Selezionando accuratamente i tagli di lombata di vitello, la qualità della carne raggiunge un livello tutto nuovo. Inoltre ci rivolgiamo esclusivamente ad aziende familiari svizzere che corrispondono ai nostri standard elevati e visitiamo regolarmente i nostri fornitori al fine di garantire una qualità sempre elevata. Con questa selezione esclusiva puntiamo su carni svizzere ed europee di prima qualità, rinunciando di proposito alle importazioni da oltremare. Questo garantisce circuiti brevi, un controllo migliore e più sostenibilità. Oltre alla qualità delle carni, ci sono numerose altre argomentazioni per garantire la soddisfazione dei vostri clienti con «Biglers Beef Selection».



Selection Rinds-Nierstück Royal marmoriert 250g

Das Premium-Programm «ROYAL Rind», entspricht den höchsten Qualitätsansprüchen. Für die Royal Qualität arbeiten wir mit Schweizer Familienbetrieben, welche uns ausschließlich mit weiblichen Tieren von auserlesenen Fleischrassen wie Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais und vielen anderen beliefern.

Selection Aloyau génisse Royal marbré 250g

Le programme premium «Génisse ROYAL» répond aux exigences de qualité les plus élevées. Pour la qualité Royal, nous travaillons avec des exploitations familiales suisses qui nous proposent exclusivement des femelles de races à viande sélectionnées telles que Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais et bien d'autres.

Selezione Lombata manzetta Royal marmorizzata 250g

Il programma premium «ROYAL Manzo» soddisfa i più elevati standard qualitativi. Per la qualità «Royal» collaboriamo con aziende a gestione familiare svizzere che ci forniscono esclusivamente femmine di razze da carne prelibate quali Simmental, Black Angus, Limousin, Charolais e molte altre.



Wagyu Rinds-Nierstück 2511

Diese Nierstücke stammen von echten Wagyu Rindern von kleinen Familienbetrieben, die über ganz Spanien verteilt sind.

Aloyau Wagyu 2511

Ces aloyaux proviennent d'authentiques bœufs Wagyu élevés dans de petites exploitations familiales disséminées dans toute l'Espagne.

Lombata Wagyu 2511

Queste lombate provengono da veri manzi Wagyu provenienti da piccole aziende a conduzione familiare distribuite in tutta la Spagna.

Rinds-Nierstück R. Krowa 2507

Ausgewählte Nierstücke von polnischen Rindern. Die Selektion erfolgt streng nach Marmorierung und Alter der Tiere.

Aloyau génisse R. Krowa 2507

Aloyaux sélectionnés de bœufs polonais. La sélection se fait strictement en fonction de l'âge et du marbrage des animaux.

Lombata manzetta R. Krowa 2507

Lombate selezionate di manzi polacchi. La selezione avviene secondo i severi criteri di marmorizzazione ed età degli animali.



KO Beef Nierstück 2510

Marmorierte Nierstücke aus dänischen Milchrassen. Diese Kühe leben auf den Weiden Dänemarks und erhalten nach der Laktationsperiode Mais und Heu.

Aloyau KO Beef 2510

Aloyaux marbrés provenant de races laitières danoises. Ces vaches vivent dans les pâturages du Danemark et reçoivent du maïs et du foin après la période de lactation.

Lombata KO Beef 2510

Lombate marmorizzate di razze da latte danesi. Queste mucche vivono sui pascoli della Danimarca e ricevono mais e fieno dopo il periodo di lattazione.



Nierstück Sashi Beef 2508

Streng in Finnland selektionierte Rassen wie Ayrshire und Holstein. Marmorierung und Fleischqualität gelten als oberstes Kriterium.

Aloyau Sashi Beef 2508

Des races rigoureusement sélectionnées en Finlande comme Ayrshire et Holstein. La marbrure et la qualité de la viande sont des critères primordiaux.

Lombata Sashi Beef 2508

Razze rigorosamente selezionate in Finlandia come Ayrshire e Holstein. La marmorizzazione e la qualità della carne sono i criteri principali.



Ä Portion Tradition.



Folge uns auf Social Media
Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Seguitemi sui Social Media



Bigler AG, Fleischwaren
Industriestrasse 19,
3294 Büren an der Aare
www.bigler.ch