

nahrin

Condiments 100 % naturels

en exclusivité pour votre boucherie



Une part de tradition.

nahrin



Entreprise familiale de Suisse centrale

Nahrin SA est une entreprise familiale suisse dont le siège se trouve à Sarnen, au cœur de la Suisse. Depuis 1954, elle développe et fabrique avec beaucoup de goût des aliments savoureux de grande qualité. Le caractère naturel, la durabilité et la qualité élevée jouent un rôle primordial.

Une qualité maximale

Chez nous, la qualité s'inscrit toujours au premier plan, des matières premières au produit fini, en passant par la transformation douce. Nous y parvenons grâce à notre propre département de recherche et développement, à des recettes innovantes, aux meilleures matières premières, à une longue expérience et une exigence de qualité suisse élevée.

Fabriqué en Suisse

Nous sommes une entreprise familiale suisse de tradition, établie en Suisse et à l'étranger. Notre maison mère se trouve à Sarnen (OW), au cœur de la Suisse. C'est là que nous produisons tous nos produits depuis 1954, dans la mesure du possible à partir d'ingrédients suisses.

Un goût raffiné

Nos produits séduisent par leur goût exceptionnel. Ils relèvent vos plats et leur donnent le caractère souhaité. Ils sont faciles à préparer, ont un très bon rendement et vous offrent au quotidien des moments de plaisir.

Des ingrédients naturels

Aussi naturels et authentiques que possibles. Nous réduisons au maximum la teneur en graisse, en sel et en sucre de nos produits. Par amour pour la nature, nous renonçons totalement à l'huile de palme. Nous évitons aussi autant que possible les additifs, les conservateurs et les colorants. En effet, nous sommes d'avis que c'est la nature qui a le meilleur goût.



Une part de tradition.



Bigler et Nahrin

Une clientèle satisfaite depuis plus de 70 ans

Une entreprise familiale originaire du Seeland bernois

Aujourd'hui, il est toujours plus important de savoir d'où viennent les produits et qui se trouve derrière ceux-ci. Bigler est une authentique entreprise familiale suisse, et ce depuis quatre générations déjà. Depuis 1946, Bigler est synonyme de qualité, de tradition, de fierté pour le métier et de boucherie engagée. L'enthousiasme et la passion pour le métier de boucher-charcutier sont nettement visibles dans le Seeland bernois.

Une collaboration professionnelle

De professionnels à professionnels. Nous collaborons dans un esprit de fair-play et de partenariat. Nous nous distinguons par une disponibilité élevée et une grande flexibilité. En tant que client, vous bénéficiez chez nous de conseils et d'un suivi personnels, car ce n'est qu'en faisant cause commune que nous pouvons réussir.

Chaque client est en contact avec un conseiller individuel dans sa région et dans sa langue, l'allemand, le français ou l'italien. Nous nous mesurons à notre forte orientation client, à nos services de proximité ainsi qu'à notre longue expérience dont profitent nos partenaires.

Pourquoi Bigler et Nahrin ?

Deux entreprises familiales suisses de tradition qui partagent les mêmes valeurs, passionnées depuis plus de 70 ans par la qualité, la tradition, l'amour du métier et la clientèle. Une collaboration idéale entre professionnels, pour les professionnels.

En exclusivité pour votre boucherie

Un assortiment individuel idéalement portionné pour répondre aux besoins des clients. Ces produits sont disponibles en exclusivité auprès de Bigler AG Fleischwaren en collaboration avec Nahrin SA.

Les avantages de la collaboration pour votre boucherie

- ✓ Exclusivité : Nahrin n'est pas disponible dans les supermarchés
- ✓ 70 ans de succès auprès des clients
- ✓ Produits 100 % naturels
- ✓ Développement et production en Suisse
- ✓ Vaste gamme : flexibilité saisonnière
- ✓ Ventes supplémentaires : fidélisation de la clientèle
- ✓ Produits carnés et condiments auprès d'un seul fournisseur : conseils par contact personnel
- ✓ Livraison commune des produits carnés et des condiments



Avantages et plus-values de nos produits :

-  Sans huile de palme
-  Sans graisse
-  Sans glutamate
-  Végétarien
-  Sans gluten
-  Végétalien
-  Sans lactose



Goût raffiné – plaisir naturel



Bouillon de légumes Intenso & Puro

Sans graisse

En poudre



10% de légumes, des épices sélectionnées avec soin et du sel suisse provenant des mines de Bex (VD) confèrent à ce bouillon naturel son goût savoureux de légumes.

- Goût intense de légumes
- En poudre, facile à doser et soluble à froid
- 100 % naturel (sans glutamate ni levure)
- Idéal pour les soupes, la fondue chinoise, les légumes, le riz et les pâtes

UV 8 saupoudroirs

Art. 8975

1 saupoudroir 80 g

ca. 4.5 Litres



Sauce de rôti Intenso & Puro

Sans graisse



Le goût savoureux de bœuf avec de subtils arômes de torréfaction est rehaussé d'épices sélectionnées avec soin. Un goût naturel et savoureux, comme fait maison.

- Extrait de viande de bœuf de qualité supérieure
- Arômes naturels sélectionnés avec soin
- Au sel de montagne suisse de Bex (VD)
- Sans aucun exhausteur de goût ni sucre

UV 8 saupoudroirs

Art. 8984

1 saupoudroir 70 g

ca. 0.8 Litres



**Exclusivité
pour votre
boucherie**

Unité de vente (UV)

présentoir de comptoir pratique
8 saupoudroirs assortis.



Infos produits



Mix pour viande



Un mélange de fines herbes et d'épices qui se marie à toutes les viandes.

- Sélection raffinée de paprika, de marjolaine, d'ail, de poivre, d'origan et de thym
- Pour assaisonner, mariner et rectifier l'assaisonnement de toutes les viandes
- Convient également avec les soupes, les sauces, les salades de cervelas et les plats à base d'œuf

UV 8 saupoudroirs **Art. 8982**

1 saupoudroir 55 g



Mix pour volaille



Mélange de condiments doux et raffiné spécial poulet.

- Au paprika, romarin, curry et graines de moutarde
- Pour assaisonner les poulets entiers, les ailes ou les blancs de poulet

UV 8 saupoudroirs **Art. 8981**

1 saupoudroir 60 g



Poivre au citron



La note citronnée et le léger piquant du poivre confèrent à ce mélange une saveur incomparable.

- 100 % naturel
- Avec une note rafraîchissante de citron
- Pour viandes blanches, poissons, sauces à salade et beurre au citron

UV 8 saupoudroirs **Art. 8963**

1 saupoudroir 70 g



Unité de vente (UV)

présentoir de comptoir pratique
8 saupoudroirs assortis.

Disponible en
automne 2024



Fond de volaille Intenso & Puro

Pâte    

La saveur merveilleusement intense et équilibrée de volaille est rehaussée par des épices soigneusement sélectionnées. Pour assaisonner la volaille, pour affiner le risotto et les plats asiatiques ou comme base parfaite pour de délicieuses soupes et des sauces.

- Extrait de poulet de qualité et arômes naturels

UV 16 gobelets **Art. 8244**

1 gobelet 40 g en pâte = 0.5 litre de liquide



Fond de bœuf Intenso & Puro

Pâte    

La saveur merveilleusement riche de viande de bœuf est rehaussée par des légumes et des épices sélectionnés. Pour assaisonner les plats mijotés ou comme base parfaite pour de délicieuses sauces. Un goût naturel et savoureux, comme fait maison.

- Extrait de viande bovine de qualité

UV 16 gobelet **Art. 8246**

1 gobelet 40 g en pâte = 0.5 litre de liquide



Fond de légumes Intenso & Puro

Pâte      

La saveur de légume merveilleusement intense et équilibrée est rehaussée par des épices soigneusement sélectionnées. Pour assaisonner et affiner le risotto, poêlée au tofu et les légumes ou comme base parfaite pour de délicieuses soupes.

- 13% de légumes, de jus de légumes concentré et d'arômes naturels

UV 16 gobelet **Art. 8247**

1 gobelet 40 g en pâte = 0.5 litre de liquide

Vos ingrédients culinaires secrets



pour assaisonner



comme base



pour affiner



Exclusivité
pour votre
boucherie

Unité de vente (UV)

présentoir de comptoir pratique
16 gobelets assortis.



Idées de recettes et infos

Passez commande facilement par e-mail

commande@bigler.ch
ou auprès de votre conseiller de vente Bigler



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



Une part de tradition.



nahrin