

nahrin

100 % natürliche Gewürze

Jetzt exklusiv für Ihre Metzgerei



Ä Portion Tradition.

nahrin



Familienunternehmen aus der Zentralschweiz

Nahrin AG ist ein Schweizer Familienunternehmen mit Sitz im Herzen der Schweiz, in Sarnen. Wir entwickeln und fertigen seit 1954 hochwertige Produkte mit viel Geschmack. Dabei spielen Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und hochwertige Qualität eine zentrale Rolle.

Beste Qualität

Qualität steht bei uns immer im Vordergrund, vom Rohstoff über die schonende Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das gelingt uns dank eigener Forschung und Entwicklung, innovativer Rezepturen, bester Rohstoffe, langjähriger Erfahrung und einem hohen Schweizer Qualitätsbewusstsein.

Hergestellt in der Schweiz

Wir sind ein national und international etabliertes Schweizer Familienunternehmen mit Tradition. Unser Sitz ist in Sarnen (OW), im Herzen der Schweiz. Hier produzieren wir seit 1954 alle unsere Produkte, wobei wir wenn immer möglich Schweizer Zutaten verwenden.

Feinster Geschmack

Unsere Produkte überzeugen durch ihren hervorragenden Geschmack. Sie verleihen Ihren Gerichten die passende Note oder den nötigen Pepp. Sie sind einfach in der Zubereitung, sehr ergiebig und sorgen für tägliche Genussmomente.

Natürliche Zutaten

So natürlich und echt wie möglich. Wir reduzieren den Fettanteil sowie Salz- und Zuckergehalt in unseren Produkten auf ein Minimum. Auf Palmöl verzichten wir der Natur zuliebe gänzlich. Auch Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Farbstoffe lassen wir, sofern möglich, immer weg. Denn wir sind der Meinung, dass die Natur den besten Geschmack hat.



Ä Portion Tradition.



Bigler und Nahrin über 70 Jahre Kundenzufriedenheit

Familienunternehmen aus dem Berner Seeland

Heutzutage ist es immer wichtiger zu wissen, woher die Produkte kommen und wer dahinter steht. Bigler ist ein echtes und unabhängiges Schweizer Familienunternehmen und dies bereits seit vier Generationen. Wir stehen seit 1946 für Qualität, Tradition, Stolz für den Beruf und engagiertes Metzgerhandwerk. Die Freude und echte Leidenschaft für das Metzgerhandwerk sind bei uns im Berner Seeland förmlich spür- und sichtbar.

Professionelle Zusammenarbeit

Von Profis zu Profis. Wir arbeiten fair und partnerschaftlich zusammen. Hohe Servicebereitschaft und grosse Flexibilität zeichnen uns aus. Als Kunde erhalten Sie bei uns immer eine persönliche Beratung und Betreuung – nur gemeinsam haben wir Erfolg. Jeder Kunde hat seinen individuellen Ansprechpartner in seiner

Region und in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Hohe Kundenorientierung, grosse Kunden-
nähe gepaart mit langjähriger Erfahrung zum Vorteil unserer Partner – daran lassen wir uns messen.

Warum Bigler mit Nahrin?

Zwei traditionelle Schweizer Familienunternehmen mit gleichen Werten. Seit über 70 Jahren stehen Qualität, Tradition, Leidenschaft und Kundenorientierung im Mittelpunkt. Eine perfekte Partnerschaft zwischen Profis für Profis.

Exklusivität für Ihre Metzgerei

Individuelles Sortiment mit idealer Verpackungsgrösse, welche auf die Kundenbedürfnisse abgestimmt ist. Diese Produkte können nur exklusiv über Bigler AG Fleischwaren in Zusammenarbeit mit Nahrin AG bezogen werden.

Vorteile der Zusammenarbeit für Ihre Metzgerei

- ✓ Exklusivität – Nahrin ist nicht im Grosshandel
- ✓ Seit 70 Jahren beliebt bei Kunden
- ✓ 100 % natürliche Produkte
- ✓ Schweizer Entwicklung und Produktion
- ✓ Breites Sortiment – saisonale Flexibilität
- ✓ Zusatzverkäufe – Kundenbindung
- ✓ Fleischwaren und Gewürze aus einer Hand – Beratung durch Ihre Kontaktperson
- ✓ Gemeinsame Lieferung von Fleischwaren und Gewürze



Wissen, was drin steckt



Ohne Palmöl



Fettfrei



Ohne Glutamat



Vegetarisch



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Feinster Geschmack – natürlicher Genuss



Gemüse Bouillon Intenso & Puro

Fettfrei Streufähig       

10% Gemüse, auserlesene Gewürze und Schweizer Salz aus den Bergsalinen in Bex (VD) verleihen dieser 100 % natürlichen Bouillon ihren vollen Gemüsegeschmack.

- Intensiver Gemüsegeschmack
- Streufähig, leicht dosierbar und kalt löslich
- 100 % natürlich (frei von Glutamat und Hefe)
- Ideal für Suppen, Fondue Chinoise, Gemüse, Reis und Pasta

VE 8 Streuer

Art. 8975

1 Streuer 80 g

ca. 4.5 Liter



Bratensauce Intenso & Puro

Fettfrei     

Der volle Rindfleischgeschmack mit wunderbaren Röstaromen wird durch auserlesene Gewürze abgerundet. Natürlichkeit und voller Geschmack, genauso fein wie selbstgemacht.

- Hochwertiger Rindfleischextrakt
- Auserlesene, natürliche Aromen
- Mit Schweizer Bergsalz aus Bex (VD)
- Ohne jegliche Geschmacksverstärker oder Zucker

VE 8 Streuer

Art. 8984

1 Streuer 70 g

ca. 0.8 Liter



**Exklusivität
für Ihre
Metzgerei!**

Verkaufseinheit (VE)

als praktisches Theken-Display
8 Streuer sortenrein.



Weitere Produkt Infos



Fleisch-Mix



Passt einfach zu jedem Fleisch: Fleischwürzmischung mit feinsten Kräutern und Gewürzen.

- Mit erlesenen Zutaten wie Paprika, Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Oregano und Thymian
- Zum Würzen, Marinieren und Nachwürzen aller Fleischsorten
- Passt auch gut zu Suppen, Saucen, Wurstsalat und Eierspeisen

VE 8 Streuer **Art. 8982**

1 Streuer 55 g



Geflügel-Mix



Die feine, milde Würzmischung für Ihre Pouletgerichte.

- Mit Paprika, Rosmarin, Curry und Senfsamen
- Zum Würzen von ganzen Poulets, Pouletflügeli oder Pouletbrüstli

VE 8 Streuer **Art. 8981**

1 Streuer 60 g



Zitronenpfeffer



Die Zitronen-Note und die milde Schärfe des Pfeffers verleihen dieser Würzmischung einen unverwechselbaren Geschmack.

- 100 % natürlich
- Mit erfrischender Zitronen-Note
- Für helle Fleischsorten, Fisch, Salatsaucen und Zitronenbutter

VE 8 Streuer **Art. 8963**

1 Streuer 70 g



Verkaufseinheit (VE)

als praktisches Theken-Display
8 Streuer sortenrein.

Erhältlich ab
Herbst 2024



Geflügel Fond Intenso & Puro

Paste    

Der intensive und ausgewogene Geflügelgeschmack wird durch auserlesene Gewürze verfeinert. Zum Abschmecken von Geflügel, zum Verfeinern von Risotto und asiatischen Gerichten oder als Basis für feine Suppen und Saucen.

- Hochwertiges Hühner Extrakt und natürliche Aromen

VE 16 Becher

Art. 8244

1 Becher 40 g Paste = 0.5 Liter Flüssigkeit



Rinder Fond Intenso & Puro

Paste    

Der intensive Rindfleischgeschmack wird durch auserlesenes Gemüse und Gewürze unterstützt. Zum Abschmecken von Schmorgerichten, Geschnetzeltem oder als perfekte Basis für feine Saucen. Natürlichkeit und voller Geschmack wie selbstgemacht.

- Hochwertiges Rindfleisch Extrakt

VE 16 Becher

Art. 8246

1 Becher 40 g Paste = 0.5 Liter Flüssigkeit



Gemüse Fond Intenso & Puro

Paste      

Der wunderbar intensive und ausgewogene Gemüsegeschmack wird durch auserlesene Gewürze verfeinert. Zum Abschmecken und Verfeinern von Risotto, Tofu Pfanne und Gemüse oder als Basis für Suppen.

- 13% Gemüse, Gemüsesaftkonzentrat und natürliche Aromen

VE 16 Becher

Art. 8247

1 Becher 40 g Paste = 0.5 Liter Flüssigkeit

Ihre kulinarische Geheimzutat



zum Abschmecken



als Basis



zum Verfeinern



Exklusivität
für Ihre
Metzgerei!

Verkaufseinheit (VE)

als praktisches Theken-Display
16 Becher sortenrein



Rezept Ideen und Infos

Jetzt bequem per E-Mail bestellen

bestellung@bigler.ch
oder bei Ihrem Bigler Verkaufsberater



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



Ä Portion Tradition.



nahrin