

« Erfougriche Summer mitem Bigler. »

Un été réussi avec Bigler.
Un'estate di successo con Bigler.



À Portion Tradition.

Biglers Beef Selection

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

AUF
Vorbestellung
SUR PRÉ-COMMANDE
SU PRENOTAZIONE



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.

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.



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.

Hier
mehr erfahren!



Selection Rinds-Nierstück Royal marmoriert 250g | ca./env 25 kg

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 | ca./env 25 kg

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 | ca./env 25 kg

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.

E viusitigi Uswau a Wurschware

Un vaste choix de charcuterie
Un'ampia scelta di insaccati



7443
Merguez
1kg CHF 17.50 | Stk/pce/pz



9130**
Luganighetta
1,1 kg CHF 18.90 | kg



7925*
Luganighe ×2
260 g CHF 22.20 | kg



* Vorbestellung Freitag bis 12.00 Uhr / Auslieferung ab Mittwoch / Sur pré-commande jusqu'à vendredi 12.00h, livraison à partir mercredi / Prenotazione alle venerdì 12.00h, consegna da mercoledì

** Vorbestellung Freitag bis 12.00 Uhr, Auslieferung ab Dienstag / Sur pré-commande jusqu'à vendredi 12.00h, livraison à partir mardi / Prenotazione alle venerdì 12.00h, consegna da martedì



7411
Kalbs Chipolata
Chipolata de veau
Chipolata di vitello
1kg CHF 19.20 | Stk/pce/pz



7417
Kalbsbratwurst 10×130 g
Saucisse à rôtir de veau 10×130 g
Bratwurst di vitello 10×130 g
1,3 kg CHF 19.50 | Stk/pce/pz



9530
Chef Bratwurst 5×160g
Saucisse du chef 5×160g
Salsiccia del capo 5×160g
800 g CHF 12.20 | Stk/pce/pz



7460
Berner Schwingewurst 5×160 g
Saucisse du lutteur au fromage 5×160 g
Salsiccia del lottatore al formaggio 5×160 g
800 g CHF 12.40 | Stk/pce/pz



7488
Grillbratwurst 10×130 g
Saucisse à griller 10×130 g
Bratwurst per griglia 10×130 g
1,3 kg CHF 15.40 | Stk/pce/pz



7436*
Festbratwurst 10×160 g
Saucisse à rôtir de fête 10×160 g
Bratwurst delle feste 10×160 g
1,6 kg CHF 15.90 | Stk/pce/pz



7425
Schüblig 10×130 g
1,3 kg CHF 18.50 | Stk/pce/pz



7404
Cervelas 10×100 g
1 kg CHF 11.90 | Stk/pce/pz



7461*
Riesencervelas 10×150 g
Cervelas géant 10×150 g
Cervelas gigante 10×150 g
1,6 kg CHF 18.60 | Stk/pce/pz

* auf Vorbestellung 48h / sur pré-commande 48h / su prenotazione 48h

Neutrau verpackt, ohni Etikette

Dans un emballage neutre, sans étiquette
Confezionati in modo neutro, senza etichetta



7464
Kalbsbratwurst 2x 130 g
Saucisse à rôtir de veau 2x 130 g
Bratwurst di vitello 2x 130 g
ca./env. 260 g CHF 4.31 | Stk/pce/pz



9812*
Grillchipolata mit Speck
Chipolata pour gril lardée
Cipollata per gril con pancetta
ca./env. 210 g CHF 24.83 | kg

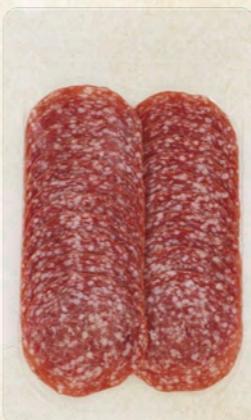


7462
Cervelas x2
ca./env. 200 g CHF 2.42 | Stk/pce/pz



- Eingeschnitten auf beiden Seiten**
Coupés des deux côtés
Inciso su entrambi i lati

9820*
Kalbsbratwurst 190 g eingeschnitten 10x 1 Stk
Saucisse à rôtir de veau 190 g intaillé 10x 1 pièce
Bratwurst di vitello 190 g intagliati 10x 1 pezzo
ca./env. 1900 g CHF 26.52 Stk/pce/pz



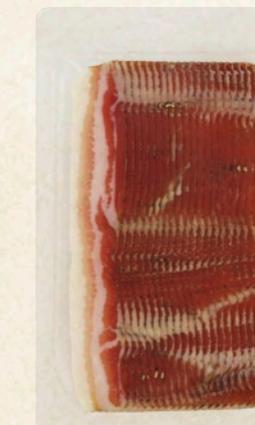
7989
Salami tipo Milano TR 10x 100 g
Salami tipo Milano tr 10x 100 g
Salame tipo Milano fe 10x 100 g
ca./env. 1000 g CHF 27.65 | kg



7994
Rohschinken Tipico TR 10x 100 g
Jambon cru Tipico tr 10x 100 g
Prosciutto crudo Tipico fe 10x 100 g
ca./env. 1000 g CHF 37.40 | kg

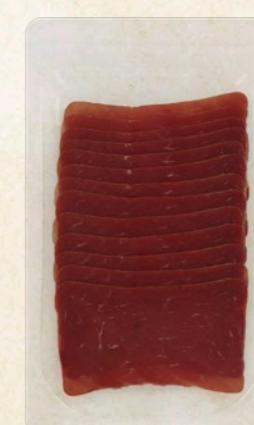


7782
ChorizoTR 10x 100 g
Chorizo tr 10x 100 g
Chorizo fe 10x 100 g
ca./env. 1000 g CHF 27.05 | kg



7780
Rohesspeck TR 10x 100 g
Lard à manger cru tr 10x 100 g
Pancetta cruda fe 10x 100 g
ca./env. 1000 g CHF 41.30 | kg

Neu!
Nouveau
Nuovo



7995
Bündnerfleisch TR 10x 100 g
Viande séchée des Grisons tr 10x 100 g
Carne secca grigionese fe 10x 100 g
ca./env. 1000 g CHF 79.20 | kg

Unsere neutralen Schalen – Ihr Mehrwert

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Individuelle Etikettierung durch Sie
- Verfügbar pro Einheit x10

Nos barquettes neutres – votre valeur ajoutée

- Emballé sous l'atmosphère protectrice
- Un étiquetage individuel par vos soins
- Disponible par unité de x10

Le nostre vaschette – vostre valore aggiunto

- Confezionato in atmosfera protetta, ottima conservazione
- Un'etichettatura individuale da parte vostra
- Ordinazione per unità da x10

Dr Bigler macht o perfekti Bilage

Bigler a aussi des accompagnements délicieux
Bigler ha anche perfetti contorni

Kessel à 5 kg / Bidon à 5 kg / Secchio da 5 kg

8184*

Cervelas Salat
Salade de cervelas
Insalata di cervelas
5 kg | Data: 7 CHF 12.90 | kg

8173*

Hörnli Salat
Salade de cornettes
Insalata di cornetti
5 kg | Data: 7 CHF 11.75 | kg

8162*

Siedfleisch Salat
Salade de bouilli de bœuf
Insalata di bollito di manzo
5 kg | Data: 7 CHF 18.50 | kg

8182*

Ochsenmaul Salat
Salade de museau de bœuf
Insalata di muso di manzo
5 kg | Data: 7 CHF 14.50 | kg

8166*

Sellerie Salat
Salade de céleri
Insalata di sedano
5 kg | Data: 7 CHF 10.40 | kg

8167*

Kartoffel Salat
Salade de pommes de terre
Insalata di patate
5 kg | Data: 7 CHF 9.70 | kg

8172*

Mais Salat
Salade de maïs
Insalata di mais
5 kg | Data: 7 CHF 9.90 | kg



8765*

Rüebli Salat
Salade de carottes
Insalata di carote
1 kg | Data: 9 CHF 9.50 | Stk/pce/pz

8766*

Sellerie Salat
Salade de céleri
Insalata di sedano
1 kg | Data: 9 CHF 10.40 | Stk/pce/pz

8801*

Fusilli Salat Curry
Salade de pâtes curry
Insalata di pasta
1 kg | Data: 9 CHF 9.80 | Stk/pce/pz

8439*

Taboulé Salat Oriental
Salade de taboulé Orientale
Insalata taboulè Orientale
1 kg | Data: 9 CHF 13.30 | Stk/pce/pz

Für besondere Glädeheite

Pour des occasions spéciales
Per le occasioni particolari



2365

Markbein längs gesägt TK
Os à moelle scie long cong.
Osso midolo segato per il lungo cong.

5 kg | Karton/carton/cartone
CHF 7.50 | kg

7049

Tatarwürstli >70 TK
Saucisse tatare >70 surg.
Salsiccia tatare >70 cong.
70x70 g CHF 150.45 | Karton/carton/cartone
CHF 2.15 | Portion/portion/portione

7050

Tatarwürstli >40 TK
Saucisse tatare >40 surg.
Salsiccia tatare >40 cong.
40x130 g CHF 157.05 | Karton/carton/cartone
CHF 3.95 | Portion/portion/portione

9630

Tatarsauce >40
Sauce pour tatare congelé >40.
Salsa per tatare congelato >40.
40x70 g | TK / congelé /congelato
CHF 45.60 | Karton/carton/cartone
CHF 1.14 | Portion/portion/portione



9016

Kräuter Oliven grün entsteint >6
Olives vertes aux herbes dénoyautées >6
Olive verde alle erbe snocciolate >6
6x 170 g CHF 15.95
CHF 2.66 | Stk/pce/pz



9017

Pepperballs mit Frischkäse >6
Pepperballs au fromage frais >6
Pepperballs con formaggio fresco >6
6x 290 g CHF 25.98
CHF 4.33 | Stk/pce/pz



9015

Teufli rote Paprika gefüllt mit Frischkäse >6
Teufli poivrons rouges farcis au fromage frais >6
Teufli peperoni rossi ripieni con formaggio fresco >6
6x 250 g CHF 21.90
CHF 3.65 | Stk/pce/pz

8604

Hamburger >42 (Rind) TK
Hamburger >42 (bœuf) cong.
Hamburger >42 (manzo) cong.
42x150 g CHF 129.15 | Karton/carton/cartone
CHF 3.08 | Stk/pce/pz

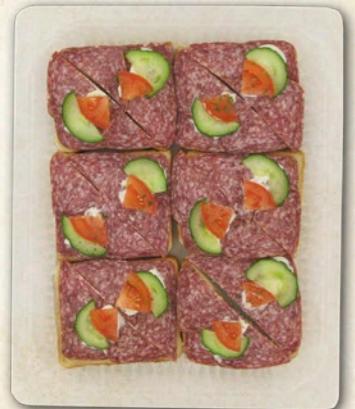


9463

Hamburger >42 (Rind) TK
Hamburger >42 (bœuf) cong.
Hamburger >42 (manzo) cong.
42x180 g CHF 156.80 | Karton/carton/cartone
CHF 3.75 | Stk/pce/pz

Delikatessä

Délices
Delizie



Salami | Salame* 🐄 🐄

9685 6× 1/1 Canapé CHF 14.22 | Stk/pc/pz
9686 12× 1/2 Canapé CHF 15.80 | Stk/pc/pz
9687 24× 1/4 Canapé CHF 17.79 | Stk/pc/pz
480 g | Data: 6



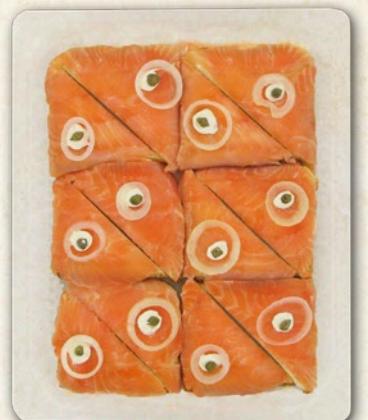
Schinken | Jamon | Prosciutto* 🐄

9691 6× 1/1 Canapé CHF 15.30 | Stk/pc/pz
9692 12× 1/2 Canapé CHF 16.80 | Stk/pc/pz
9693 24× 1/4 Canapé CHF 18.80 | Stk/pc/pz
640 g | Data: 6



Thon | Tonno* 🐟

9694 6× 1/1 Canapé CHF 15.12 | Stk/pc/pz
9695 12× 1/2 Canapé CHF 16.62 | Stk/pc/pz
9696 24× 1/4 Canapé CHF 18.62 | Stk/pc/pz
540 g | Data: 6



Lachs | Saumon | Salmone* 🐟

9697 6× 1/1 Canapé CHF 19.10 | Stk/pc/pz
9698 12× 1/2 Canapé CHF 20.60 | Stk/pc/pz
9699 24× 1/4 Canapé CHF 22.60 | Stk/pc/pz
540 g | Data: 6



Ei | Œuf | Uovo* 🥚

9688 6× 1/1 Canapé CHF 14.36 | Stk/pc/pz
9689 12× 1/2 Canapé CHF 15.86 | Stk/pc/pz
9690 24× 1/4 Canapé CHF 17.86 | Stk/pc/pz
600 g | Data: 6



Canapé Mix
Canapè Mix

195 g | Data: 6 CHF 5.95 | Stk/pc/pz



7821 🐄 🐔

1/2 Pâté en Croûte Armagnac
1/2 pâté en croûte armagnac
1/2 pâté in crosta armagnac
800 g | Data: 12 CHF 28.50 | kg



7856 🐄 🐄

1/2 Kalbspastete Party
1/2 pâté de veau party
1/2 pâté di vitello party
250 g | Data: 12 CHF 9.23 | Stk/pc/pz



7801 🐄

Pâté Vaudois
130 g | Data: 8 CHF 2.90 | Stk/pc/pz



7807 🐄

1/1 Pâté en Croûte Porto
1/1 pâté en croûte Porto
1/1 pâté in crosta porto
2 kg | Data: 12 CHF 23.50 | kg



7817* 🐄

1/1 Pâté en Croûte (Kalb)
1/1 pâté de veau en croûte
1/1 pâté di vitello in crosta
800 g | Data: 12 CHF 29.00 | kg



9838* 🐄

Pâté en Croûte "Jambon-Persil"
Pâté en croûte "Jambon-Persil"
Pâté in crosta "jambon persillé"
1.2 kg | Data: 14 CHF 35.90 | kg



7867 🐄

1/1 Terrine mit Morcheln
1/1 terrine aux morilles
1/1 terrina alle spugnole
1.3 kg | Data: 12 CHF 31.00 | kg



7826 🐄

1/1 Terrine mit grünem Pfeffer
1/1 terrine au poivre vert
1/1 terrina al pepe verde
1.3 kg | Data: 12 CHF 23.90 | kg



9586 🐄

1/2 Terrine de campagne
1/2 terrine de campagne
1/2 terrina contadina
750 g | Data: 10 CHF 25.90 | kg

Üsi Kreationen usem Tessin sit 1992

Nos créations du Tessin depuis 1992
Les nostre creazioni Ticino dal 1992

Unsere Tessiner Manufaktur

Was 1986 als Orello Carne SA unter «Capo» Sandro Aresi begann, ist heute unsere florierende Tessiner Manufaktur – unser Werk 6 – in Davesco bei Lugano. Wir sind sehr stolz darauf, dank dem unermüdlichen Einsatz und dem riesigen Know-how unserer Famiglia Ticinese heute jede Woche rund 25 Tonnen feinste Tessiner Fleischspezialitäten zu produzieren und auszuliefern.

Notre manufacture tessinoise

Ce qui a commencé en 1986 sous le nom d'Orello Carne SA sous la direction du «capo» Sandro Aresi est aujourd'hui notre manufacture tessinoise florissante – notre usine 6 – à Davesco près de Lugano. Nous sommes très fiers de produire et de livrer chaque semaine environ 25 tonnes de spécialités de viande tessinoises les plus raffinées, grâce à l'engagement inlassable et à l'immense savoir-faire de notre Famiglia Ticinese.

La nostra manifattura ticinese

Ciò che è iniziato nel 1986 con Orello Carne SA con un «capo» Sandro Aresi, oggi è diventata la nostra fiorente manifattura ticinese – il nostro stabilimento 6 – a Davesco, presso Lugano. Grazie all'instancabile impegno e al grande know-how della nostra Famiglia Ticinese, siamo orgogliosi di produrre e consegnare ogni settimana circa 25 tonnellate di pregiate specialità di carne ticinesi.



Jetzt alles über unsere
Tessiner Manufaktur
erfahren!



7358

Salami tipo Nostrano
Salame tipo Nostrano

ca./env 1.2 kg | Data: 36 CHF 21.70 | kg



7906

Salsicione Nostrano
Salame Peretta

ca./env 800 g | Data: 36 CHF 33.– | kg



7693

Salami Peretta
Salame Peretta

ca./env 500 g | Data: 36 CHF 33.– | kg



7338

Salami tipo Milano
Salame tipo Milano

ca./env 1.2 kg | Data: 36 CHF 19.90 | kg



7332

Salametti Nostrano ×6
Salametti à l'ail ×6
Salametti all'aglio ×6

ca./env 540 g | Data: 30 CHF 26.50 | kg



7952

Knoblauch Salametti ×6
Salametti à l'ail ×6
Salametti all'aglio ×6

ca./env 540 g | Data: 30 CHF 26.50 | kg



9893

Salame Tradizione auf Holzbrett ×2
Salame Tradizione sur planchette en bois ×2
Salame Tradizione su tagliere in legno ×2

ca./env 2.6 kg | Data: 36 CHF 40.90 | kg



Hand-gebunden

Celés à la main
Legati a mano



7773
½ Spianata
ca./env 1 kg | Data: 36 CHF 24.90 | kg



7909
½ Pancetta
ca./env 3 kg | Data: 36 CHF 25.60 | kg



7907
½ Coppa
ca./env 1.5 kg | Data: 30 CHF 29.- | kg



7325
½ Pfeffersalami
½ Salami au poivre
½ Salame al pepe
ca./env 1.2 kg | Data: 36 CHF 28.50 | kg



7913
1/1 Ventricina
ca./env. 2 kg | Data: 36 CHF 23.40



9724
Apéro-Mix
Rohschinken mit Tête de Moine AOP ×6
Jambon cru avec Tête de Moine AOP ×6
Prosciutto crudo con Tête de Moine AOP ×6
6×90 g CHF 26.40
CHF 4.40 Stk/pce/pz



7690
½ Rohschinken Classico Mattonella
½ Jambon cru Classico Mattonella
½ Prosciutto crudo Classico Mattonella
ca./env 2.5 kg | Data: 36 CHF 39.90 | kg



7915*
½ Rohschinken Classico mit Bein
½ Jambon cru Classico avec os
½ Prosciutto crudo Classico con osso
ca./env 6 kg | Data: 36 CHF 20.90 | kg



7901
½ Rohschinken Classico
½ Jambon cru Classico
½ Prosciutto crudo Classico
ca./env 6.5 kg | Data: 36 CHF 25.90 | kg



7249
½ Rohschinken tipico Royal
½ Jambon cru tipico Royal
½ Prosciutto crudo tipico Royal
ca./env 1.1 kg | Data: 36 CHF 28.90 | kg



9954
½ Tessiner Trockenfleisch CH Eckstück
½ Viande séchée tessinois CH coin
½ Carne secca ticinese CH fesa francese
ca./env 1.5 kg | Data: 36 CHF 58.- | kg



7298
½ Tessiner Trockenfleisch CH Unterspäle
½ Viande séchée tessinois CH tranche carrée
½ Carne secca ticinese CH sottoseta
ca./env 1 kg | Data: 30 CHF 55.- | kg

* auf Vorbestellung | sur pré-commande | su prenotazione

Summerlech & härhaft!

Estival et savoureux
Estivo e gustoso



7680 1/1 Seeländer Krustenschinken
1/1 Jambon braisé du Seeland
1/1 Prosciutto con crosta del Seeland
ca./env. 2.1 kg CHF 20.90 | kg



7610 ½ Grancotto geräuchert
½ Grancotto fumé
½ Grancotto affumicato
ca./env. 3 kg CHF 18.90 | kg



7622 1/1 Schinken Rustico
1/1 Jambon Rustico
1/1 Prosciutto Rustico
ca./env. 6 kg CHF 16.90 | kg

8243 1/2 Trutenbrust gebraten im Alubeutel
1/2 Rôti de dinde dans sac alu
1/2 Arrosto di tacchino in allu
ca./env. 2 kg CHF 17.90 | kg



7608 1/1 Grancotto weiss
1/1 Grancotto blanc
1/1 Grancotto bianco
ca./env. 6 kg CHF 17.90 | kg



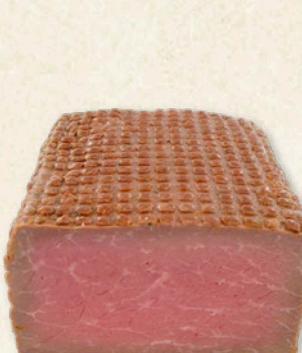
7010 ½ Pouletbrust Schinken im Currysamtel CH
½ Jambon poitrine de poulet au curry CH
½ Prosciutto di petto di pollo al curry CH
ca./env. 1.5 kg CHF 22.50 | kg



8116 1/1 Ochsenmaul gekocht
1/1 Museau de bœuf cuit
1/1 Muso di manzo cotto
ca./env. 2 kg CHF 17.20 | kg



8113 1/1 Siedfleisch gekocht
1/1 Bouilli de boeuf cuit
1/1 Bollito di manzo cotto
ca./env. 1.7 kg CHF 25.50 | kg



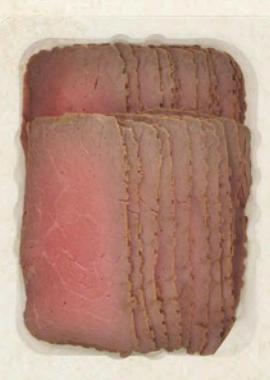
7815 1/1 Roastbeef
ca./env. 1 kg CHF 38.30 | kg



8118* Ochsenmaul TR
Museau de bœuf tr
Muso di manzo fe
ca./env. 500 g CHF 21.00 | kg



8119* Siedfleisch TR
Bouilli de boeuf tr
Bollito di manzo fe
ca./env. 500 g CHF 28.00 | kg



7855 Roastbeef TR
ca./env. 300 g CHF 44.50 | kg



9536 Grillkäse BBQ
Fromage pour gril BBQ
Formaggio per grill BBQ
1-1.2 kg CHF 15.— | kg





Üses qualitativ hochwärtigä ROYAL Programm – öiä Mehrwärt

Notre programme de haute qualité ROYAL –
votre valeur ajoutée

Il nostro programma di alta qualità ROYAL –
il vostro valore aggiunto

Vor mehr als 10 Jahren haben wir mit Wertschätzung und Begeisterung für das Gute aus dem Metzgerhandwerk die Marke ROYAL lanciert. Unsere Royal Qualität ist für Sie und für Ihre Kundenschaft, welche ganz besonderen Wert auf edle Fleischstücke legt.

In der langjährigen und persönlichen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Landwirten entstand in den letzten Jahren das Premium-Programm «ROYAL Rind», welches heute höchsten Qualitätsansprüchen entspricht und explizit für die Metzgereien und deren Kunden gedacht ist.

Bestes Schweizer Fleisch

Ausgeprägte Marmorierung, zart und bestens geeignet für die Lagerung (lagerfähig).

Extensive Haltung

Für die ROYAL Qualität arbeiten wir mit Schweizer Familienbetrieben, welche uns exklusiv nur weibliche Tiere aus auserlesenen Fleischrassen anbieten (Vaterlinie).

Qualität der Extraklasse

Wir selektieren nur Rinder der oberen Qualitätsklasse, um den Kunden ideale Vollfleischigkeit und optimalen Fettdeckungsgrad zu garantieren. Wöchentlich eine Auswahl nach Wunsch erhältlich: Gewicht, Taxierung und Rasse. Auf Wunsch sind alle Zuschnitte dressiert und ladenfertig erhältlich.

Il y a plus d'une dizaine d'années, nous avons lancé la marque ROYAL, qui reflète notre estime et notre enthousiasme pour ce qu'il y a de meilleur dans le métier de la boucherie-charcuterie. Nous avons créé notre qualité ROYAL pour vous et votre clientèle, vous qui accordez une importance particulière aux morceaux de viande nobles. Destiné explicitement aux boucheries et à leurs clients, le programme Premium «Bœuf ROYAL» a vu le jour au cours de notre collaboration personnelle de longue date avec nos fournisseurs et nos agriculteurs et répond aujourd'hui aux exigences qualitatives les plus élevées.

Meilleure viande suisse

Marbrure prononcée, délicate et parfaitement adaptée pour la conservation (peut être stockée).

Élevage extensif

Pour la qualité ROYAL, nous travaillons avec des exploitations familiales suisses qui nous proposent exclusivement des femelles de races à viande sélectionnées (ligne paternelle).

Qualité de classe exceptionnelle
Nous ne sélectionnons que des bovins de qualité supérieure afin de garantir à nos clients une charnure idéale et une couverture adipeuse optimale. Une sélection au choix est disponible chaque semaine: poids, taxation et race. Sur demande, tous les morceaux sont disponibles découpés, parés et prêts à la vente.



Spinti da entusiasmo e apprezzamento per le cose buone provenienti dalla lavorazione artigianale di prodotti di macelleria, più di 10 anni fa abbiamo lanciato il marchio ROYAL, dedicato a voi e ai vostri clienti che danno particolare importanza ai tagli di carne pregiati. Negli ultimi anni, da una lunga collaborazione faccia a faccia con i nostri fornitori e allevatori è nato il programma premium «Manzo ROYAL», che soddisfa i più elevati standard qualitativi ed è stato concepito esplicitamente per le macellerie e i loro clienti.

Le migliori carni svizzere

Marmorizzazione marcata, tenera e ideale per la conservazione (immagazzinabile).

Allevamento estensivo

Per la qualità ROYAL collaboriamo con aziende a gestione familiare svizzere che ci forniscono esclusivamente femmine di razza dalla carne prelibata (linea paterna).

Qualità di classe straordinaria
Selezioniamo solo carni svizzere di classe superiore per garantire ai clienti un prodotto "bene in carne" e con un grado di grasso ottimale. Ogni settimana è disponibile su richiesta una selezione in base a peso, tassazione e razza. Sempre su richiesta, tutti i tagli sono disponibili mondati e pronti per la vendita.

ROYAL Teilstück

Viande de génisse ROYAL
Carne di manzetta ROYAL



2116 Rindsfilet ohne Strang Royal
Filet de bœuf sans chainette Royal
Filetto di manzetta senza cordone Royal
ca./env. 2 kg



2042 Rinds Entrecôte Royal
Entrecôte de génisse Royal
Entrecôte di manzetta Royal
ca./env. 5.5 kg



2117 Rinds Hohrückensteak Royal
Entrecôte parisienne de génisse Royal
Bistecca reale di manzetta Royal
ca./env. 2.5 kg



2130 Rindshuft dressiert Royal
Rumpsteak pare Royal
Scamone di manzetta Royal
ca./env. 2.5 kg



2133 Rindseckstück dressiert Royal
Coin de bœuf pare Royal
Fesa francese di manzetta mondata Royal
ca./env. 5 kg



2380 Rinds Asado Royal
Asado de génisse Royal
Asado di manzetta Royal
ca./env. 6 kg

Dry aged Beef

Génisse rassie sur os
Manzetta frollata sull'osso



2334



Côte de bœuf TK ×10

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 6 kg
Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6 kg



2335



Rinds T-Bone TK ×12

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 6,5 kg
Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6,5 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6,5 kg



2338



Rinds Tomahawksteak TK ×5

Steak Tomahawk de génisse cong. ×5
Steak Tomahawk di manzetta cong. ×5

Portionen | einzeln gefroren | Karton à ca. 6 kg
Portions | congelées individuellement | carton d'env. 6 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da ca. 6 kg



2415



Rinds Tomahawk ganz

Tomahawk entier de génisse

Tomahawk intero di manzetta

ca./env. 5 kg



2030



Côte de bœuf

ca./env. 4 kg



2031

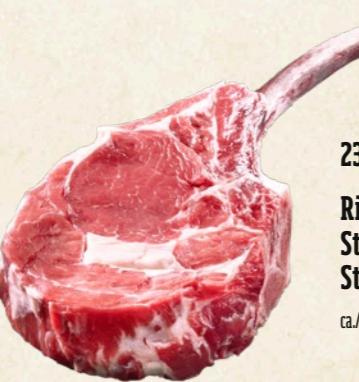


1/2 Rindsentrecôte

1/2 Entrecôte de génisse

1/2 Entrecôte di manzetta

ca./env. 3 kg



2377



Rinds Tomahawksteak ×1 frisch

Steak tomahawk de boeuf ×1 frais

Steak tomahawk di manzo ×1 fresca

ca./env. 800 g



5052



Schweinsfilet Royal

Filet mignon de porc Royal

Filetto di maiale Royal

ca./env. 500 g



5147



Schweins Nierstück kurz Royal

Faux-filet de porc court Royal

Lonza di maiale curto Royal

ca./env. 2 kg



5132



Schweins Kotelettenstück Royal

Côtelettes de porc entières Royal

Costolette di maiale intere Royal

ca./env. 1,5 kg



5006

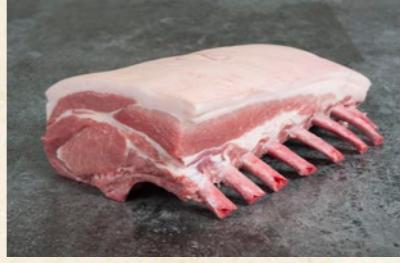


Schweins Rack Royal

Rack de porc Royal

Rack di maiale Royal

ca./env. 2,5 kg



5007*



Schweins Rack mit Schwarze Royal

Rack de porc avec coeuinne Royal

Rack di maiale con cotenna Royal

ca./env. 2,5 kg



5112



Schweins Kotelettenstück mit Schwarze Royal

Côtelettes de porc avec coeuinne Royal

Costolette di maiale con cotenna Royal

ca./env. 4 kg

ROYAL Schnitte – Ladefertig für öich parat

Coupes ROYAL – A votre disposition prêtes à la vente en magasin
Taglio ROYAL – pronto per voi in negozio

Lammfleisch vo höchster Qualität

Agneau de la meilleure qualité
Carne d'agnello di primissima qualità

Extensive Haltung

Beim Lammfleisch sind die Tiere aus eigener Aufzucht und weilen im Sommer vorwiegend auf der Alp. Im Winter hingegen sind sie mit Hirte und Hund als Wanderherden im ganzen Mittelland unterwegs.

Qualität der Extraklasse

Wir selektieren nur bestes Schweizer Fleisch der oberen Qualitätsklasse, um den Kunden ideale Vollfleischigkeit und optimalen Fettdeckungsgrad zu garantieren. Genau diese Qualität zeichnet sich in den Teilstücken sowie in deren sorgfältigen Zuschnitten deutlich aus.

Elevage extensif

Pour la viande d'agneau, les animaux proviennent des élevages des bergers et passent la plus grande partie de l'été à l'alpage. En hiver par contre, les troupeaux sont en transhumance avec les bergers et les chiens sur tout le plateau.

Qualité de classe exceptionnelle

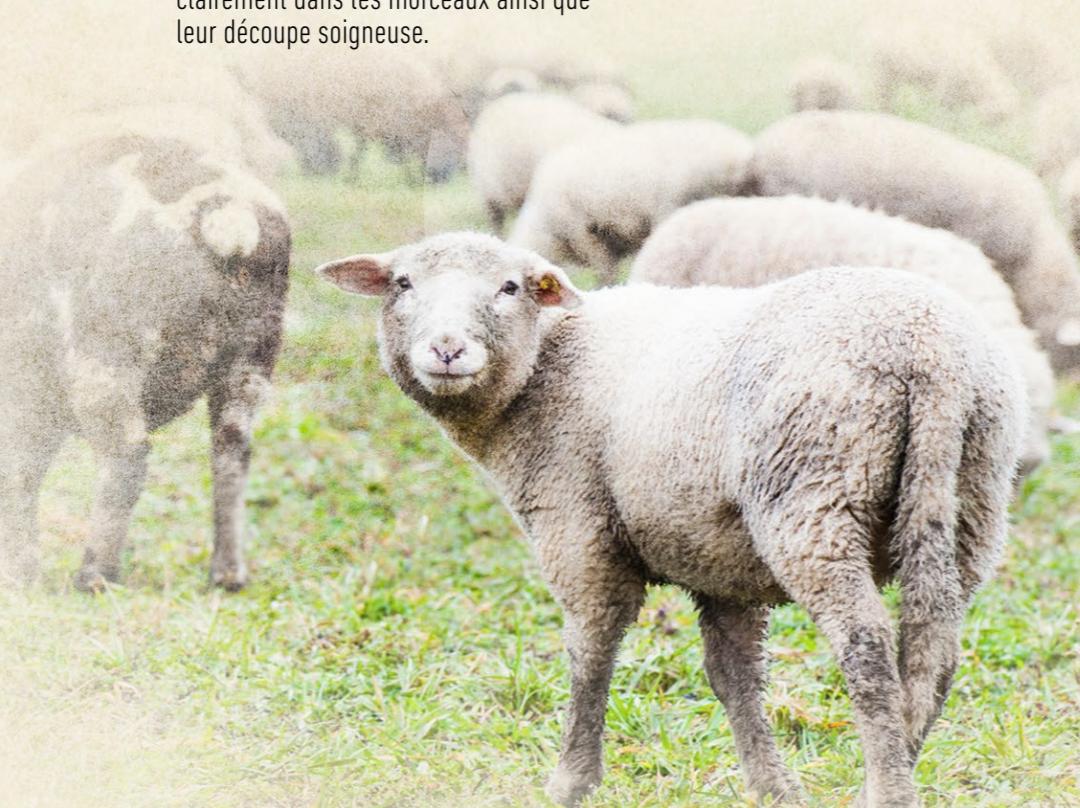
Nous sélectionnons exclusivement la meilleure viande suisse de la classe de qualité la plus élevée, afin de garantir aux clients une charnue idéale et une couverture adipeuse optimale. C'est exactement cette qualité qui se retrouve clairement dans les morceaux ainsi que leur découpe soigneuse.

Allevamento estensivo

Gli agnelli provengono dal nostro allevamento di proprietà e trascorrono l'estate in prevalenza in alpe. L'inverno invece percorrono l'intero Altopiano come gregge transumante, insieme a pastori e cani.

Qualità di classe straordinaria

Sezioniamo solo carni svizzere di classe superiore per garantire ai clienti un prodotto "bene in carne" e un grado di grassi ottimale. Questa qualità si evidenzia in modo netto nei tagli e nella loro accurata lavorazione



6009

Lamm Carré CH
Carré d'agneau CH
Carre di agnello CH

ca./env. 2 kg



6007

Lammgigot m. Bein CH
Gigot d'agneau avec os CH
Gigot di agnello con osso CH

ca./env. 3 kg



6113

Lamm Laffe mit Bein CH
Epaule d'agneau avec os CH
Spalla di agnello con osso CH

ca./env. 2 kg



6011

Lamm Brust mit Bein CH
Poitrine d'agneau avec os CH
Petto di agnello con osso CH

ca./env. 2 kg



6074

Lamm Hals mit Bein CH
Cou d'agneau avec os CH
Collo di agnello con osso CH

ca./env. 1.5 kg



6040

Lammgigotsteak CH TK >20
Steak gigot d'agneau CH cong. >20
Steak gigot di agnello CH cong. >20

ca./env. 5 kg



6075

1/1 Lamm ganz CH
1/1 Agneau entier CH
1/1 Agnello intero CH

ca./env. 20 kg

Taurus Gold Uruguay

«Exklusiv bim Bigler erhäutlech.»

En exclusivité chez Bigler

Esclusiva da Bigler

- Selektionierte Angus- und Hereford Rinder aus der Natur Uruguays
- Intensiver Geschmack & Ausgeprägte Marmorierung
- Ohne Hormone und Leistungs-förderer



2285



Rindsentrecote Taurus Gold
Entrecôte de bœuf Taurus Gold
Entrecote di manzo Taurus Gold

ca. / env. 4 kg

- Bœuf Angus et Hereford sélectionné dans la nature uruguayenne
- Goût intense & marbrures prononcées
- Sans hormones ni stimulateurs de performance



2095



Rinds Rib Eye Taurus Gold
Rib Eye de bœuf Taurus Gold
Rib Eye di manzo Taurus Gold

ca. / env. 5 kg

- Bovini Angus e Hereford selezionati provenienti dalla campagna uruguiana
- Sapore intenso e marmorizzazione pronunciata
- Senza ormoni e stimolatori delle prestazioni



2286



Rindsfilet Taurus Gold
Filet de bœuf Taurus Gold
Filetto di manzo Taurus Gold

ca. / env. 2 kg



Preise auf Anfrage | prix sur demande | prezzi su richiesta

Viva – Pata Negra

Limited
Edition

- Schweine mit mindestens 50% Abstammung der Rasse Iberico
- Sie werden mit Eicheln gefüttert
- Iberico Schinken werden in Naturkellern in Spanien bis zu 36 Monate gereift
- Porcs avec au moins 50% d'ascendance de la race Iberico
- Ils sont nourris de glands
- Les jambons Iberico sont affinés jusqu'à 36 mois dans des caves naturelles en Espagne
- Maiali con almeno il 50% di razza iberica
- Sono alimentati con ghiande
- I prosciutti iberici sono stagionati fino a 36 mesi in cantine naturali in Spagna



7808



Rohschinken Ibérico o. B. ESP
Jambon cru Ibérico s. os ESP
Prosciutto crudo Iberico s. osso ESP

ca. / env. 3 kg

CHF 119.90 | kg

alle Preise exkl. MwSt | Preisänderungen vorbehalten | solange Vorrat
tous les prix TVA non comprise | sous réserve de modifications de prix | dans la limite des stocks disponibles
tutti i prezzi IVA esclusa | con riserva di modifica ai prezzi | fino ad esaurimento scorte



Ä Portion Tradition.



Folgen Sie uns auf Social Media:

Seguiteci sui Social Media:

Suivez-nous sur les réseaux sociaux:



Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | bestellung@bigler.ch | www.bigler.ch