
«Erfougriche Summer mitem Bigler.»

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



Ä Portion Tradition.

Gültig ab / Valable à partir du / Valido a partire dal:
30.03.2026

E viusitigi Uswau a Wurstware

Un vaste choix de charcuterie
Un'ampia scelta di insaccati



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



9130* 
Luganighetta
1,1 kg CHF 18.90 | kg



7925*  
Luganighe *2
260 g CHF 22.20 | kg



7472* 
Geflügel-Bratwurst 5x 130g
Cervelas de volaille 5x100g
Cervelas di pollame 5x100g
650g CHF 7.30 | Stk/pce/pz



7459* 
Geflügel-Cervelas 5x100g
Cervelas de volaille 5x100g
Cervelas di pollame 5x100g
500 g CHF 5.30 | Stk/pce/pz



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



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



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



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



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



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



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



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



7461*  
Riesencervelas 10x 150 g
Cervelas géant 10x 150 g
Cervelas gigante 10x 150 g
1,5 kg CHF 16.00 | Stk/pce/pz



* auf Vorbestellung A-D / sur pré-commande A-D / lolo su prenotazione A-D

Neutrau verpackt, ohni Etikette

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



7464  
Kalbsbratwurst 2× 130 g
Saucisse à rôtir de veau 2× 130 g
Bratwurst di vitello 2× 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 *2
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 10× 1 Stk
Saucisse à rôtir de veau 190 g intaillé 10× 1 pièce
Bratwurst di vitello 190 g intagliati 10× 1 pezzo
ca./env. 1900 g CHF 26.52 Stk/pce/pz



Unsere neutralen Schalen – Ihr Mehrwert

- Unter Schutzatmosphäre verpackt
- Individuelle Etikettierung durch Sie
- Verfügbar pro Einheit ×10

Nos barquettes neutres – votre valeur ajoutée

- Emballé sous l'atmosphère protectrice
- Un étiquetage individuel par vos soins
- Disponible par unité de ×10

Le nostre vaschette – vostro valore aggiunto

- Confezionato in atmosfera protetta, ottima conservazione
- Un'etichettatura individuale da parte vostra
- Ordinazione per unità da ×10



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



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



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



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



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



8172* 
Mais Salat
Salade de maïs
Insalate di mais
5 kg | Data: 7 CHF 9.90 | kg

8156* 
Rüebli Salat
Salade de carottes
Insalate di carote
5 kg | Data: 7 CHF 9.50 | 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



8758*  
Cervelas Salat
Salade de cervelas
Insalata di cervelas
1 kg | Data: 9 CHF 12.90 | Stk/pce/pz



8225* 
Wurst-Käse Salat
Salade de saucisse de Lyon
et fromage
Insalata di salsiccia di Lione
e formaggio
1 kg | Data: 9 CHF 12.90 | Stk/pce/pz



8761* 
Hörnli Salat
Salade de cornettes
Insalata di cornetti
1 kg | Data: 9 CHF 11.75 | Stk/pce/pz



8762* 
Siedfleisch Salat
Salade de bouilli de bœuf
Insalata di bollito di manzo
1 kg | Data: 9 CHF 18.50 | Stk/pce/pz



8759* 
Ochsenmaul Salat
Salade de museau de bœuf
Insalata di muso di manzo
1 kg | Data: 9 CHF 14.50 | Stk/pce/pz



8760* 
Poulet Salat
Salade de poulet
Insalata di pollo
1 kg | Data: 9 CHF 15.20 | Stk/pce/pz



8763* 
Kartoffel Salat
Salade de pommes de terre
Insalata di patate
1 kg | Data: 9 CHF 9.70 | Stk./pce/pz



8764* 
Mais Salat
Salade de maïs
Insalata di mais
1 kg | Data: 9 CHF 9.90 | Stk/pce/pz



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 pasta curry
1 kg | Data: 9 CHF 9.80 | Stk/pce/pz



8439* 
Taboulé Salat Oriental
Salade de taboulé Orientale
Insalata taboulé Orientale
1 kg | Data: 9 CHF 13.30 | Stk/pce/pz



8097 
Hamburger *42 (Rind) TK
Hamburger *42 (bœuf) cong.
Hamburger *42 (manzo) cong.
40* 100 g **CHF 86.10** | Karton/carton/cartone
CHF 2.05 | Stk/pce/pz

9463 
Hamburger *42 (Rind) TK
Hamburger *42 (bœuf) cong.
Hamburger *42 (manzo) cong.
42* 180 g | **CHF 156.80** | Karton/carton/cartone
CHF 3.75 | Stk/pce/pz

7050 
Tatarwürstli *40 TK
Saucisse tatar *40 surg.
Salsiccia tatar *40 cong.
40* 130 g **CHF 157.05** | Karton/carton/cartone
CHF 3.95 | Portion/portion/porzione

7049 
Tatarwürstli *70 TK
Saucisse tatar *70 surg.
Salsiccia tatar *70 cong.
70* 70 g **CHF 150.45** | Karton/carton/cartone
CHF 2.15 | Portion/portion/porzione

8604 
Hamburger *42 (Rind) TK
Hamburger *42 (bœuf) cong.
Hamburger *42 (manzo) cong.
42* 150 g | **CHF 129.15** | Karton/carton/cartone
CHF 3.08 | Stk/pce/pz

9630
Tatarsauce *40
Sauce pour tatar congelé *40.
Salsa per tatar congelato *40.
40* 70 g | TK / congelé / congelato
CHF 45.60 | Karton/carton/cartone
CHF 1.14 | Portion/portion/porzione



Premium Dry Aged Beef

Tiefgekühlt • Congelés • Congelati

2335 
Rinds T-Bone TK *12
T-Bone de bœuf cong. *12
T-Bone di manzetta cong. *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
CHF 57.90 | kg



2334 
Côte de bœuf TK *10
Côte de bœuf cong *10

Portionen | einzeln gefroren | Karton à 6 kg
Portions | congelées individuellement | carton de 6 kg
Porzioni | congelate individualmente | cartone da 6 kg
CHF 49.90 | kg

2338 
Rinds Tomahawksteak TK *5
Steak Tomahawksteak de bœuf 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
CHF 52.10 | kg



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 | Jambon | 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



8922  

Canapé Mix
Canapé 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: 8 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 "Schinken-Petersilie"
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 Bauernterriner
1/2 terrine de campagne
1/2 terrina contadina
750 g | Data: 10 CHF 25.90 | kg

Üsi Kreatione 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 a «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!



Hand-gebunden
Celés à la main
Legati a mano

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 | CHF 40.90 | kg



7358



Salami tipo Nostrano
Salame tipo Nostrano
ca./env 1,2 kg | CHF 21.70 | kg



7906



Salsiccone Nostrano
ca./env 800 g | CHF 33.- | kg



7693



Salami Peretta
Salame Peretta
ca./env 500 g | CHF 33.- | kg

Hand-gebunden
Celés à la main
Legati a mano



7338



Salami tipo Milano
Salame tipo Milano
ca./env 1,2 kg | CHF 19.90 | kg



7332



Salametti Nostrano *6
ca./env 540 g | CHF 26.50 | kg



7952



Knoblauch Salametti *6
Salametti à l'ail *6
Salametti all'aglio *6
ca./env 540 g | CHF 26.50 | kg





7773 
1/2 Spianata
 ca./env 1 kg | CHF 24.90 | kg



7909 
1/1 Pancetta
 ca./env 3 kg | CHF 25.60 | kg



7907 
1/1 Coppa
 ca./env 1.5 kg | CHF 29.- | kg



7690 
1/2 Rohschinken Classico Mattonella
1/2 Jambon cru Classico Mattonella
1/2 Prosciutto crudo Classico Mattonella
 ca./env 2.5 kg | CHF 39.90 | kg



7915* 
1/1 Rohschinken Classico mit Bein
1/1 Jambon cru Classico avec os
1/1 Prosciutto crudo Classico con osso
 ca./env 6 kg | CHF 20.90 | kg



7901 
1/1 Rohschinken Classico
1/1 Jambon cru Classico
1/1 Prosciutto crudo Classico
 ca./env 6.5 kg | CHF 25.90 | kg



7325  
1/2 Pfeffersalami
1/2 Salami au poivre
1/2 Salame al pepe
 ca./env 1.2 kg | CHF 28.50 | kg



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



7371  
Chorizzo pikant
Chorizo piquant
Chorizo piccante
 1.3 kg | CHF 23.50



7298 
1/2 Tessiner Trockenfleisch CH Unterspälte
1/2 Viande séchée tessinoise CH tranche carrée
1/2 Carne secca ticinese CH sottofesa
 ca./env 1 kg | CHF 55.- | kg



9954 
1/2 Tessiner Trockenfleisch CH Eckstück
1/2 Viande séchée tessinoise CH coin
1/2 Carne secca ticinese CH fesa francese
 ca./env 1.5 kg | CHF | 58.- | kg



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



7249 
1/2 Rohschinken tipico Royal
1/2 Jambon cru tipico Royal
1/2 Prosciutto crudo tipico Royal
 ca./env 1.1 kg | CHF 28.90 | kg

Summerlech & härzhaft!

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
1/2 Grancotto geräuchert
1/2 Grancotto fumé
1/2 Grancotto affumicato
ca./env. 3 kg **CHF 18.90 | kg**



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



7010
1/2 Pouletbrust Schinken im Currymantel CH
1/2 Jambon poitrine de poulet au curry CH
1/2 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 18.90 | 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**



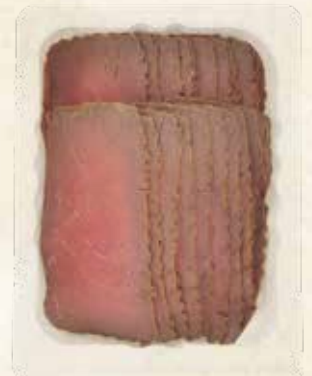
7815
1/1 Roastbeef
ca./env. 1 kg **CHF 38.30 | kg**



8118*
Ochsenmaul TR
Museau de bœuf tr
Muso di manzo fe
ca./env. 500 g **CHF 23.00 | 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 45.50 | kg**



7752
1/1 Schwartenmagen
1/1 Tête marbrée
1/1 Soppressata
ca./env. 1500g **CHF 14.30 | kg**



9536
Grillkäse BBQ
Fromage pour gril BBQ
Formaggio per grill BBQ
1-12 kg **CHF 15.— | kg**

Pouletspiessli

Brochette de poulet
Spiedino di pollo



8544 
Pouletschenkelspiess Apéro gewürzt ~20
Brochette cuisse de poulet apéro épicées ~20
Spiedino di coscia di pollo apéro speziato ~20
ca. | env. 1 kg **CHF 27.40 | kg**



9965 
Pouletbrustspiess Innenfilet Curry/Sesam ~20
Brochette mini filet de poulet curry/sesam ~20
Spiedino filetto di pollo curry/sesam ~20
ca. | env. 1 kg **CHF 28.00 | kg**



9966 
Pouletbrustspiess Innenfilet gewürzt ~20
Brochette mini filet de poulet épicée ~20
Spiedino filetto di pollo speziata ~20
ca. | env. 1 kg **CHF 26.60 | kg**



8507 
Pouletschenkelspiess «Mega» offen
Brochette cuisse de poulet «mega» en vrac
Spiedino di coscia di pollo «mega» aperto
190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 20.90 | kg**



8489 
Pouletschenkelspiess «Mega» Chili offen
Brochette cuisse de poulet «mega» chili en vrac
Spiedino di coscia di pollo «mega» chili aperto
190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 22.10 | kg**



8510 
Pouletschenkelspiess «Mega» Zitronen offen
Brochette cuisse de poulet «mega» citron en vrac
Spiedino di coscia di pollo «mega» limone aperto
190 - 210 g | Stk/pce/pz **CHF 23.30 | kg**



9964* 
Pouletbrustspiessli ~10
Brochette de poitrine de poulet ~10
Spiedino di petto di pollo ~10
ca. | env. 1.7 kg **CHF 28.20 | kg**



8551* 
Pouletbrustspiess gewürzt ~10
Brochette d'escalope de poulet épicées ~10
Spiedino di petto di pollo speziato ~10
ca. | env. 1.7 kg **CHF 27.30 | kg**



8546* 
Pouletbrustspiess Speck/Oliven ~10
Brochette d'escalope de poulet lard/olive ~10
Spiedino di petto di pollo pancetta/olive ~10
ca. | env. 1.7 kg **CHF 25.60 | kg**



9974* 
Pouletbrustspiess Speck & Peperoni ~10
Brochette de poitrine de poulet lard & peperoni ~10
Spiedino di petto di pollo pancetta & peperoni ~10
ca. | env. 2 kg **CHF 26.90 | kg**



8524* 
Pouletschenkelspiess o. Haut ~10
Brochette de cuisse de poulet s. peau ~10
Spiedino di coscia di pollo s. pelle ~10
ca. | env. 1.7 kg **CHF 22.00 | kg**



9968* 
Pouletschenkelspiess «Maison» gewürzt ~10
Brochette de cuisse de poulet «Maison» épicée ~10
Spiedino di coscia di pollo «Maison» speziato ~10
ca. | env. 1.6 kg **CHF 21.70 | kg**



8528 
Pouletschenkelspiess Hot pikant ~10
Brochette cuisse de poulet Hot piquant ~10
Spiedino di coscia di pollo Hot piccante ~10
ca. | env. 1.8 kg **CHF 22.80 | kg**



8534 
Pouletschenkelspiess Exotic ~10
Brochette cuisse de poulet exotique ~10
Spiedino di coscia di pollo esotico ~10
ca. | env. 1.8 kg **CHF 22.80 | kg**



8535 
Pouletschenkelspiess Apéro ~20
Brochette cuisse de poulet apéro ~20
Spiedino di coscia di pollo apéro ~20
ca. | env. 1 kg **CHF 27.20 | kg**



Üses qualitativ hochwertigä 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 (lignée 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.

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 charnure idéale et une couverture adipeuse optimale. C'est exactement cette qualité qui se retrouve clairement dans les morceaux ainsi que leur découpe soignée.

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.

Biglers Beef Selection

VON PROFIS AUERLESEN | SÉLECTIONNÉS PAR DE PROFESSIONNELLS | 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 Produktlinie 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.



Selection Rinds-Nierstück Royal marmoriert 2509 | 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 2509 | 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 2509 | 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.

**Hier
mehr erfahren!**





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

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