

A photograph of a flock of sheep in a green field. In the foreground, a black sheep is looking directly at the camera, holding a piece of grass in its mouth. In the background, several white sheep are grazing. The top of the image has a dark, textured background.

ROYAL

**Agneau**

# Par conviction

Chère cliente, cher client

Il y a dix ans, 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 l'avons créée pour vous et votre clientèle, qui accordez une importance particulière à des morceaux de viande nobles.

Un mouvement ne cesse de se développer: celui des connaisseurs qui sont à la recherche d'alternatives savoureuses, qui s'intéressent à l'animal, à la provenance et au traitement des produits et qui apprécient un savoir-faire artisanal passionné.

Nous entretenons d'étroites relations avec les familles de bergers et pour ROYAL, l'agneau provient en grande partie directement de leurs troupeaux.

Sélectionné à la main par Bigler: nous nous en portons garants. Laissez-vous convaincre par les critères de qualité ci-contre, car ils font toute la différence.

Claude Bigler

Roger Bigler



Claude Bigler, Responsable division Viande fraîche  
Membre de la direction



Roger Bigler, Projets division Viande fraîche  
Membre de la direction

# Royal Viande d'agneau

✓ Viande suisse

✓ Produite à partir de matières premières suisses

✓ Sans stimulateur de performance et autres hormones

✓ En été: élevage principalement sur l'alpage

✓ En hiver: troupeaux en transhumance sur le Plateau

✓ Exclusivement de classe de qualité C & H

✓ Qualité sélectionnée à la main



## Meilleure viande d'agneau suisse

L'origine suisse est un immense avantage du point de vue écologique. Les courtes distances de transport et le renoncement au fourrage importé favorisent le bilan écologique. Élevage exclusivement extensif.

Les animaux des élevages des bergers passent l'été à l'alpage et en hiver, les troupeaux sont en transhumance avec leurs bergers et leurs chiens sur tout le Plateau.



## Qualité de classe exceptionnelle

Bigler sélectionne uniquement des agneaux de la classe de qualité la plus élevée (seulement des agneaux de la classe C et H), afin de garantir à ses clients une charnure idéale et une couverture adipeuse optimale. Cette qualité se retrouve clairement dans les morceaux ainsi que leur découpe soignée. Notre viande ne présente aucune trace de stimulateurs de croissance ou autres hormones.



# Baron d'agneau

N° article 6005



# Agneau entier

N° article 6075  
Poids: env. 22-25 kg



# Carré d'agneau frais

N° article 6009



# Gigot d'agneau avec os

N° article 6007



## Épaule d'agneau avec os

N° article 6113



## Poitrine d'agneau avec os

N° article 6011



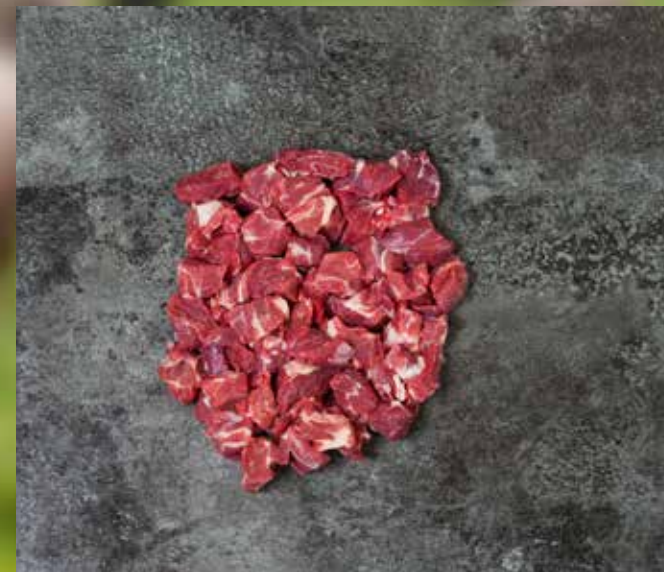
## Cou d'agneau avec os

N° article 6074



## Ragoût d'agneau coupé

N° article 6159





## **Bigler AG Fleischwaren**

Industriestrasse 19 | 3294 Büren an der Aare | Tel. +41 32 352 00 00 | Fax +41 32 352 00 10 | [info@bigler.ch](mailto:info@bigler.ch) | [www.bigler.ch](http://www.bigler.ch)