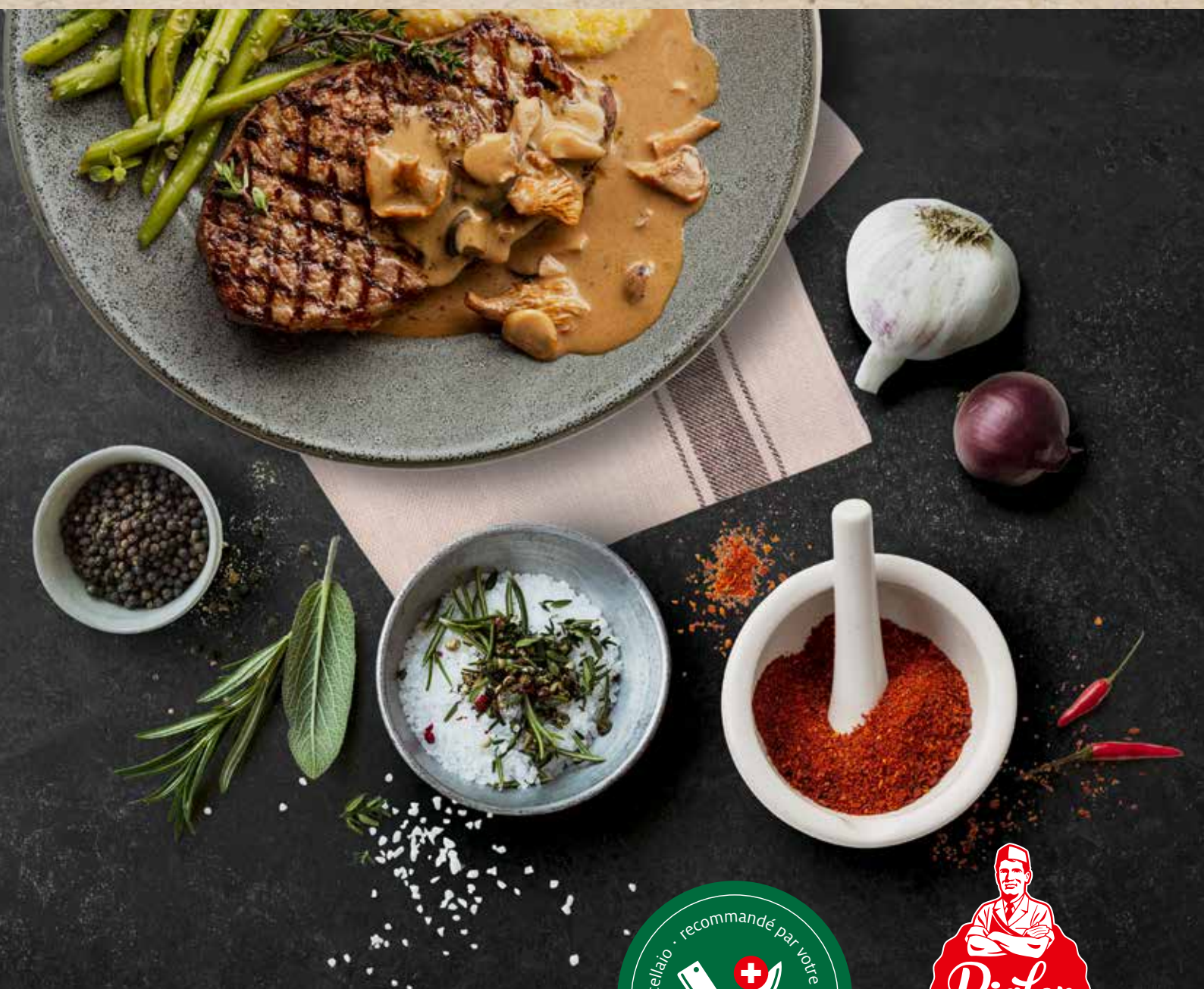


# nahrin

## Condimenti 100 % naturali

Ora in esclusiva per la vostra macelleria



Una porzione di tradizione.

# nahrin



## Impresa a gestione familiare della Svizzera centrale

Nahrin AG è un'impresa elvetica a gestione familiare con sede a Sarnen, nel cuore della Svizzera. Dal 1954, sviluppiamo e produciamo pregiati prodotti alimentari all'insegna del gusto. Ingredienti naturali, sostenibilità e massima qualità giocano un ruolo fondamentale.

### Massima qualità

La qualità viene per noi prima di tutto, dalla materia prima alla lavorazione scrupolosa, fino al prodotto finito. Ciò è possibile grazie ad attività di ricerca e sviluppo realizzate internamente, a ricette innovative, alle migliori materie prime, a un'esperienza pluriennale e all'orientamento alla qualità, tipicamente svizzero.

### Prodotto in Svizzera

Siamo un'impresa svizzera a gestione familiare di lunga tradizione, consolidata a livello nazionale e internazionale. La nostra sede è a Sarnen (OW), nel cuore della Svizzera. Qui produciamo dal 1954 tutti i nostri prodotti, utilizzando il più possibile ingredienti svizzeri.

### Gusto imbattibile

I nostri prodotti convincono grazie al loro gusto sovrano. Donano ai suoi piatti il giusto aroma e quel pizzico di vivacità in più. Sono semplici da preparare, hanno un'ottima resa e regalano quotidiani momenti di piacere.

### Ingredienti naturali

Quanto più naturali e genuini. Nei nostri prodotti riduciamo il più possibile il contenuto di grassi, sale e zucchero. Rinunciamo interamente all'olio di palma per il bene della natura. Inoltre, ove possibile evitiamo anche gli additivi. Riteniamo infatti che sia la natura ad avere il gusto migliore.



Una porzione di tradizione.



## Bigler e Nahrin oltre 70 anni di soddisfazione della clientela

### Azienda familiare dal Seeland bernese

Al giorno d'oggi diventa sempre più importante sapere da dove provengono i prodotti e chi c'è dietro. Bigler è un'autentica azienda familiare svizzera da quattro generazioni. Fin dal 1946, Bigler è sinonimo di qualità, tradizione, orgoglio per la professione e dedizione alla macelleria. L'entusiasmo e la reale passione per il mestiere di macellaio sono letteralmente visibili e percepibili nel Seeland bernese.

### Collaborazione professionale

Da professionista a professionista. Lavoriamo in modo equo e collaborativo. Un'elevata disponibilità all'assistenza e la grande flessibilità sono i nostri tratti distintivi. Come cliente ricevete da noi sempre una consulenza e un'assistenza personali – soltanto insieme abbiamo successo. Ogni cliente ha il proprio referente personale nella propria regione, nelle lingue tedesco, francese e italiano.

Elevato orientamento alla clientela, grande vicinanza ai clienti in sinergia con una pluriennale esperienza a vantaggio dei nostri partner – ci misuriamo su questo.

### Perché Bigler e Nahrin?

Due aziende familiari svizzere tradizionali che condividono gli stessi valori. Da oltre 70 anni, qualità, tradizione, passione e orientamento alla clientela sono le nostre priorità. Una collaborazione perfetta tra professionisti per professionisti.

### L'esclusività per la vostra macelleria

Un assortimento personalizzato con dimensioni ideali delle confezioni, adattate alle esigenze dei clienti. Questi prodotti possono essere acquistati esclusivamente tramite Bigler AG Fleischwaren in collaborazione con Nahrin AG.

# I vantaggi della collaborazione per la vostra macelleria

- ✓ Esclusività – Nahrin non è disponibile nei supermercati
- ✓ Da 70 anni apprezzata dalla clientela
- ✓ Prodotti 100 % naturali
- ✓ Sviluppo e produzione svizzeri
- ✓ Ampio assortimento – flessibilità stagionale
- ✓ Vendite supplementari – fidelizzazione della clientela
- ✓ Prodotti di carne e condimenti da un unico fornitore – consulenza tramite il referente personale
- ✓ Consegna congiunta di prodotti di carne e condimenti



## Conoscere il contenuto:



Senza olio di palma



Senza grassi



Senza glutammato



Vegetariani



Senza glutine



Vegani



Senza lattosio



# Gusto raffinato – piacere naturale



## Brodo di verdura Intenso & Puro

Senza grassi In polvere       

Verdure (10%), spezie selezionate e sale svizzero dalle saline di montagna di Bex (VD) conferiscono a questo brodo naturale il suo gusto intenso di verdura.

- Gusto intenso di verdura
- In polvere, facile da dosare e solubile a freddo
- 100 % naturale (privo di glutammato e lievito)
- Ideale per zuppe, fondue chinoise, verdura, riso e pasta

UV 8 spargitori **Art. 8975**

1 spargitore 80 g ca. 4.5 Litri



## Salsa d'arrosto Intenso & Puro

Senza grassi     

Il gusto pieno di carne di manzo dai raffinati aromi d'arrosto viene sublimato da una miscela di spezie selezionate. Per un gusto naturale e intenso, come fatto in casa.

- Pregiato estratto di carne di manzo
- Pregiati aromi naturali
- Con sale alpino svizzero di Bex (VD)
- Completamente privo di esaltatori di sapidità e zucchero

UV 8 spargitori **Art. 8984**

1 spargitore 70 g ca. 0.8 Litri



Esclusività  
per la vostra  
macelleria

### Unità di vendita (UV)

pratico espositore da banco  
8 spargitori assortiti.



Informazioni prodotti



### Mix per carne



Perfetto per ogni tipo di carne: condimento per carne con erbe e spezie delicate.

- Con ingredienti selezionati come paprica, maggiorana, aglio, pepe, origano e timo
- Per insaporire, marinare e speziare ogni tipo di carne
- Indicato anche per zuppe, salse, insalate fredde con carne e piatti a base di uova

UV 8 spargitori **Art. 8982**

1 spargitore 55 g



### Mix per pollame



La miscela di spezie raffinata e delicata per i suoi piatti a base di pollame.

- Con paprica, rosmarino, curry e semi di senape
- Per insaporire polli interi, alette e petti di pollo

UV 8 spargitori **Art. 8981**

1 spargitore 60 g



### Pepe al limone



L'aroma di limone e la leggera piccantezza del pepe conferiscono a questo condimento un gusto inconfondibile.

- 100 % naturale
- Con una rinfrescante nota di limone
- Per carni bianche, pesce, salse per insalate e burro al limone

UV 8 spargitori **Art. 8963**

1 spargitore 70 g



### Unità di vendita (UV)

pratico espositore da banco  
8 spargitori assortiti.

Disponibile in  
autunno 2024



## Fondo di pollo Intenso & Puro

In pasta    

Il sapore meravigliosamente intenso ed equilibrato del pollo è esaltato da spezie accuratamente selezionate. Per insaporire il pollame, per raffinare risotti e piatti asiatici o come base perfetta per deliziose zuppe e salse.

- Estratto di pollo di alta qualità e aromi naturali

UV 16 vasetti **Art. 8244**

1 vasetto 40 g in pasta = 0.5 litri di liquido



## Fondo di manzo Intenso & Puro

In pasta    

Il sapore meravigliosamente intenso della carne di manzo è esaltato da verdure e spezie selezionate. Per insaporire piatti cotti a fuoco lento o come base perfetta per deliziose salse. Per un gusto naturale e intenso, come fatto in casa.

- Pregiato estratto di carne bovina

UV 16 vasetti **Art. 8246**

1 vasetto 40 g in pasta = 0.5 litri di liquido



## Fondo di verdura Intenso & Puro

In pasta      

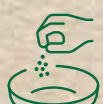
Il sapore di verdure, meravigliosamente intenso ed equilibrato, è esaltato da spezie accuratamente selezionate. Per insaporire e raffinare risotti, Tofu spadellato e verdure o come base perfetta per deliziose zuppe.

- 13% di verdure, estratti di verdure concentrati e aromi naturali

UV 16 vasetti **Art. 8247**

1 vasetto 40 g in pasta = 0.5 litri di liquido

### I suoi ingredienti culinari segreti



per condire



come base



per affinare



Esclusività  
per la vostra  
macelleria

### Unità di vendita (UV)

pratico espositore da banco  
16 vasetti assortiti.



Idee di ricette e informazioni

# Ordinate ora in tutta praticità per e-mail

ordine@bigler.ch

o tramite il consulente di vendite Bigler



**Bigler AG** Fleischwaren

Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare

www.bigler.ch



Una porzione di tradizione.



**nahrin**