

FISCH



INNOVATION UND ZUVERLÄSSIGKEIT – SEIT 1907!

Stetsverlässlich und innovativ für unsere Partner in Gastronomie, Hotellerie und Großverbraucher da zu sein, war schon die Maxime unseres Firmengründers Ferdinand Bierbichler, der unter anderem den Lachs in Deutschland populär machte, sowie die Innovation Tiefkühlkost vorantrieb und dabei stets den Mehrwert für den Kunden in den Mittelpunkt seines Handelns stellte.

Auch heute, in der 4. Generation als Familienunternehmen, stehen unsere Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt unseres Handelns. Unsere über 150 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter liefern ein breites Sortiment in den Bereichen Trockenware, Spirituosen, Obst, Gemüse, Frischfleisch, Frischfisch, Molkereiprodukte und Tiefkühlkost. Täglich liefern wir von Rosenheim über München bis nach Garmisch-Partenkirchen, vom Chiemgau bis nach Salzburg und nach Tirol. Dabei setzen wir nicht nur auf bewährte Handelsmarken, sondern vor allem auf regionale Qualität und Innovationen, z.B. im Bereich moderner Ernährung wie vegetarisch/vegan oder spezielle Produkte für Seniorenheime und Krankenhäuser.

Eine weitere Besonderheit sind unsere Servicebund-Eigenmarken wie Servisa Prime, Rodeo, Salva D'Or, Completa oder Mermaid, die einzigartige Produktqualität mit den Werten eines Familienunternehmens verbinden. Unsere Fachberaterinnen und Fachberater informieren Sie gerne über die Sortimente.

MICHAEL REISERER (links), **ROBERT SCHNEIKART** (rechts).

Seit dem 01.03.2024 führen wir das Unternehmen als Geschäftsführer in die Zukunft.

Mit unserem Zertifikat „Bierbichler Qualität Regional“ zeichnen wir regionale Produkte aus, die unseren Ansprüchen an Qualität, Verarbeitung, Tierwohl, Frische und Nachhaltigkeit entsprechen. Geliefert werden regional zertifizierte Fische, überwiegend mit Kiemen, perfekt zugeschnitten und kalibriert.

Unsere exklusiv ausgewählten Produkte, die das Zertifikat „Bierbichler Qualität Regional“ tragen, profitieren von einzigartiger Verfügbarkeit, Qualität und Frische. Kühles Quellwasser, gesunde Luft, gentechnikfreie Fütterung, Verzicht auf Antibiotika und CO2-neutrale Verarbeitung in hochwertiger Manufakturqualität sorgen für einzigartige Genussmomente.



VORAUSSETZUNGEN FÜR DAS ZERTIFIKAT:

- Kontrollierte Herkunft: Alpenregion, Chiemgau, Bayern und Österreich
- Einzigartige Frische: Tagesfrische Anlieferung bei Bierbichler
- Frei von Antibiotika
- Hälterung in Quellwasser und modernste Anlagen
- Verarbeitung in bester handwerklicher Manufakturqualität

Viel Vergnügen mit unseren neuen Bierbichler-Süßwassersortiment!



REGENBOGENFORELLEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

FORELLEN KÜCHENFERTIG FRISCH
Oncorhynchus mykiss

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

200-450 g		Artikelnr. 55070
200-250 g		Artikelnr. 55072
250-300 g		Artikelnr. 55073
300-350 g		Artikelnr. 55074
350-400 g		Artikelnr. 55075
400 g +		Artikelnr. 55071

FORELLENFILET FRISCH
Oncorhynchus mykiss

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-150 g		Artikelnr. 5159
100 g		Artikelnr. 51591
100-150 g		Artikelnr. 51592
150-200 g		Artikelnr. 51593

Doppelfilet:

180-220 g		Artikelnr. 51594
-----------	--	------------------

BACHFORELLEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

BACHFORELLEN KÜCHENFERTIG FRISCH

Salmo trutta fario

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

250-600g | Artikelnr. 51620

BACHFORELLENFILET FRISCH

Salmo trutta fario

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-150g | Artikelnr. 516205

SEEFORELLEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

SEEFORELLEN KÜCHENFERTIG FRISCH

Salmo trutta lacustris

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

200-450g | ArtikelNr. 55185

FORELLENFILET FRISCH

Salmo trutta lacustris

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-150g | ArtikelNr. 55186

GOLDFORELLEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

GOLDFORELLEN KÜCHENFERTIG FRISCH

Oncorhynchus aguabonita

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

200-450g | Artikelnr. 51612

GOLDFORELLENFILET FRISCH

Oncorhynchus aguabonita

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-150g | Artikelnr. 51613

200-300g | Artikelnr. 51614



LACHSFORELLEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

LACHSFORELLEN KÜCHENFERTIG FRISCH

Oncorhynchus mykiss

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

500-1500g | Artikelnr. 5517

LACHSFORELLENFILET FRISCH

Oncorhynchus mykiss

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

100-150g | Artikelnr. 51626

150-400g | Artikelnr. 51625



SAIBLINGE

BIERBICHLER QUALITÄT regional

SAIBLINGE KÜCHENFERTIG ROTFLEISCHIG FRISCH

Salvelinus spp.

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

200-600 g | Artikelnr. 55134

SAIBLINGE KÜCHENFERTIG FRISCH

Salvelinus spp.

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

200-400 g | Artikelnr. 55130

250-300 g | Artikelnr. 55131

300-400 g | Artikelnr. 55132

350-400 g | Artikelnr. 55133

SAIBLINGSFILET FRISCH ROTFLEISCHIG

Salvelinus spp.

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-200 g | Artikelnr. 51654

SAIBLINGSFILET FRISCH

Salvelinus spp.

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

80-150 g | Artikelnr. 51650

80-120 g | Artikelnr. 51651

180-250 g | Artikelnr. 51652

200-240 g | Artikelnr. 51649

SEESAIBLINGE

BIERBICHLER QUALITÄT regional

SEESAIBLINGE KÜCHENFERTIG FRISCH

Salvelinus alpinus

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

600-2000g | Artikelnr. 55142

SEESAIBLINGSFILET KÜCHENFERTIG ROTFLEISCHIG FRISCH

Salvelinus alpinus

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

600-2000g | Artikelnr. 55143

SEESAIBLINGSFILET FRISCH

Salvelinus alpinus

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

100g | Artikelnr. 516464

150-500g | Artikelnr. 516460

200-400g | Artikelnr. 516462

SEESAIBLINGSFILET FRISCH ROTFLEISCHIG

Salvelinus alpinus

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

150-500g | Artikelnr. 516466



HUCHEN

BIERBICHLER QUALITÄT regional

HUCHEN KÜCHENFERTIG FRISCH

Hucho hucho

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

250-800g | Artikelnr. 5540

HUCHENFILET FRISCH

Hucho hucho

Ursprung Rohware:
Österreich/Bayern

Kalibrierung

100-250g | Artikelnr. 5541



**KARPFENFILET FRISCH
STEIERMARK**

Cyprinus carpio

Ursprung Rohware:
Österreich

Kalibrierung

150-500g | Artikelnr. 55252

**KARPFEN HALBIERT
FRISCH STEIERMARK**

Cyprinus carpio

Ursprung Rohware:
Österreich

Kalibrierung

500-1500g | Artikelnr. 55253

**KARPFENSTÜCKE FRISCH
STEIERMARK (PORTIONEN)**

Cyprinus carpio

Ursprung Rohware:
Österreich

Kalibrierung

100-300g | Artikelnr. 55254

KARPFEN

BIERBICHLER
QUALITÄT regional

**KARPFEN FRISCH,
RUND STEIERMARK**

Cyprinus carpio

Ursprung Rohware:
Österreich

Kalibrierung

1000-3000g | Artikelnr. 5525

**KARPFEN KÜCHENFERTIG
FRISCH STEIERMARK**

Cyprinus carpio

Ursprung Rohware:
Österreich

Kalibrierung

1000-2500g | Artikelnr. 55251

WELS WEISS

BIERBICHLER QUALITÄT regional

WELS KÜCHENFERTIG FRISCH

Silurus spp.

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

2000-4000g | Artikelnr. 51541

WELS FRISCH

Silurus spp.

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

500-1000g | Artikelnr. 51543 mit Haut

500-1000g | Artikelnr. 51544 ohne Haut



WELS ROTFLEISCHIG

BIERBICHLER QUALITÄT regional

WELS KÜCHENFERTIG FRISCH

Heterobr bidXClar.garie

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

1000-3000g | ArtikelNr. 51542

WELSFILLET ROTFLEISCHIG FRISCH

Heterobranchus longifilis X

Clarias gariepinus

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

150-400g | ArtikelNr. 51545 ohne Haut

ZANDER

BIERBICHLER QUALITÄT regional

ZANDERFILET FRISCH MIT HAUT

Stizostedion spp.

Ursprung Rohware:

Österreich/Bayern

Kalibrierung

100-200g | Artikelnr. 5157

200g+ | Artikelnr. 51571



SCHNELL UND EINFACH BESTELLEN ÜBER UNSEREN WEBSHOP!



FERDINAND BIERBICHLER GMBH & CO. KG

Hofmühlstraße 1-7 | 83071 Stephanskirchen
bestellung@bierbichler.bayern | Telefon: +49 (0) 8031 721 21

Bleiben Sie mit uns in Verbindung und folgen Sie uns auf

