

# 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 ROTTFLEISCHIG 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 ROTTFLEISCHIG

*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

