



Combinações de Produtos

~~~~~

Selecionamos as melhores  
combinações de pratos usando  
como ingrediente principal nossas  
especialidades da **Culinária Européia**.

~~~~~

03 Nossos Diferenciais

10 Wiener Schnitzel

04 Tábua de Frios

11 Costela Suína

05 Porqueta

12 Kassler

06 Eisbein

13 Joelho Serrado

07 Frikadellen

14 Molhos e Temperos

08 Dobradinha

15 Central de Vendas

09 Gulasch & Spätzli



São nos pequenos detalhes que fazemos sabores incríveis!



Carinho na Produção

Contamos com mais de 130 colaboradores, para entregar à você, o melhor produto!



0% Soja 0% de CMS

Não “enchemos linguiça”, nossos produtos são com carne de verdade!



Baixo Teor de Conservantes

Prezamos pelo sabor e colocamos só o necessário.



Receita Suíça

Muitas de nossas receitas seguem a tradição do nosso fundador e mestre açougueiro, Sr. Hans.



0% de Corantes

Nossos embutidos são defumados de ponta a ponta, dando um sabor único e saboroso!



Horta Orgânica

Temos um programa de compostagem de resíduos. Cascas de batata, cebola, papel toalha a mão entre outros, acabam em nossa horta orgânica, de onde vem ervas que são usadas na elaboração dos itens Berna.



Você sabia?

Há mais de 6 anos, a Berna vem investindo em compostagem de resíduos gerados pela fábrica para o cultivo de salsa, cebolinha, manjeriço, tomilho e alecrim.

Berna

Tábua de Frios

Bresaola

Para compor a tábua, colocar 8 fatias (30g).



Presunto Alemão

Colocar 4 fatias (46g).



Presunto Cru Tipo Tessinês

Colocar 8 fatias (39g).



Pastrami

Colocar 4 fatias (65g).



Sugestão

Colocar porções de queijos. Para essa tábua de frios usamos: Raclete (78g), Brie (59g) e Camembert (40g).

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Bresaola	(1268-5)	60 d.	100g
Presunto Cru T. Tessinês	(1244-5)	60 d.	100g
Pastrami	(1251-5)	30 d.	100g
Presunto Alemão	(1253-5)	30 d.	100g

OUTUBRO/2022

PESO/GR. POR PRATO

30g	
39g	
65g	
46g	
	180g

Temos uma linha especial de **molhos e mostardas** para compor os pratos.



Berna

Porqueta

Retirar o produto da embalagem. Em uma panela, colocar óleo até uma quantidade que possa imergir o produto. Quando o óleo estiver bem quente, colocar o produto congelado. (ATENÇÃO: Nessa etapa cuidar ao manusear o produto, o contato do óleo quente ao produto congelado pode causar espirros para fora da panela). Deixe o produto em imersão até dourar. Tirar da panela e servir.



Porqueta

Porção: 225g

Nossa Porqueta é um produto cru e congelado.

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Arroz Carreteiro

Porção: 112g

Nosso Arroz Carreteiro é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Para compor este prato, coloque nosso Ketchup com Curry

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Porqueta	(1453-2)	180 d.	500g
Arroz Carreteiro	(1671-2)	30 d.	350g
Couve Refogada	(1696-2)	30 d.	300g

PESO/GR. POR PRATO

225g
112g
96g
433g

OUTUBRO/2022

Nossa Couve é um produto refogado, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Couve Refogada

Porção: 96g

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Berna

Eisbein

Salada de Batata

Sirva a salada fria, na porção de 250g.

Molho

Para finalizar, acrescente 40g de Mostarda Forte.

Sugestão

Acrescente salsinha a seu gosto.



Chucrute com Bacon

Porção: 200g



Eisbein Dianteiro

Porção: 700g

Nosso Eisbein é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.

Nosso Chucrute com Bacon é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Eisbein Dianteiro	(1478-2)	60 d.	700g
Salada de Batatas	(1541-2)	30 d.	500g
Chucrute Cozido	(1485-8)	45 d.	400g
Mostarda Forte	(1511-2)	1 a.	230g

PESO/GR. POR PRATO

700g	
250g	
200g	
40g	
	1.190g

OUTUBRO/2022

EM FORNO: Retirar o produto da embalagem. Envolver o produto em papel alumínio. Colocar em uma forma e levar ao forno pré-aquecido, apenas para regenerar o produto. Deixar aquecer por aprox. 45 a 50 minutos em temperatura de 150°C. Em seguida, servir.



Frikadellen

Nosso Frikadellen é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Frikadellen

Porção: 171g
(aprox. 9 bolinhas)

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Purê de Batatas

Porção: 128g

Nosso Purê de Batatas é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



SUGESTÃO:
Para incrementar ainda mais a especialidade, colocar em uma panela, junto com molho de tomate ou molho escuro tipo Demi Glace. Servir.



OUTUBRO/2022

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Frikadellen	(1670-8)	45 d.	420g
Purê de Batatas	(0527-2)	180 d.	350g
Molho (de sua preferência)		1 a.	230g

PESO/GR. POR PRATO

171g	
128g	
25g	324g

Temos uma linha especial de **molhos e mostardas** para compor os pratos.

Berna

Dobradinha



Dobradinha

Porção: 176g

EM MICRO-ONDAS: Descongelar sob refrigeração. Retirar a tampa plástica. Aquecer na própria embalagem no micro-ondas por aprox. 3 minutos. Em seguida, abrir e mexer o produto para ver se está aquecido (*repita esse processo até estar na temperatura ideal*);

ATENÇÃO: Como existem diferenças entre os tipos de micro-ondas, a temperatura e o tempo de preparo do produto podem variar.

EM FOGÃO À GÁS: Descongelar sob refrigeração. Retirar da embalagem. Colocar em panela acrescentando ½ copo de água. Aquecer em fogo médio.

Nossa Dobradinha é um produto que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Sugestão

Para acompanhar a especialidade, colocar 112g de Arroz Branco.



Temos uma linha especial de **molhos e mostardas** para compor os pratos.



Couve Refogada

Porção: 96g

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Dobradinha	(1557-2)	1 a.	600g
Couve Refogada	(1696-2)	30 d.	300g
Arroz Branco (a seu gosto)			

OUTUBRO/2022

**PESO/GR.
POR PRATO**

176g

66g

112g

354g

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.

Nossa Couve é um produto refogado, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.

Berna

Gulasch & Spätzli



Purê de Maçã

Porção: 150g

Nosso Purê de Maçã pode ser servido e consumido frio.

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Nosso Gulasch é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Gulasch

Porção: 200g

EM MICRO-ONDAS: Descongelar sob refrigeração. Retirar a tampa plástica. Aquecer na própria embalagem no micro-ondas por aprox. 3 minutos. Em seguida, abrir e mexer o produto para ver se está aquecido (*repita esse processo até estar na temperatura ideal*); **ATENÇÃO:** Como existem diferenças entre os tipos de micro-ondas, a temperatura e o tempo de preparo do produto podem variar.

EM FOGÃO À GÁS: Descongelar sob refrigeração. Retirar da embalagem. Colocar em panela e aquecer em fogo médio.



Sugestão

Acrescente salsinha a seu gosto.

Creme de Ervas

Colocar 33g de Creme de Ervas quando servir.



INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Gulasch	(1549-L)	1 a.	600g
Spätzli	(1492-L)	1 a.	500g
Purê de Maçã	(0515-2)	60 d.	300g
Creme de Ervas	(1560-2)	100 d.	100g

PESO/GR. POR PRATO

200g	
150g	
150g	
33g	
	533g

OUTUBRO/2022

EM FRIGIDEIRA: Colocar a porção de Spätzli, com um pouco de Schmalz e dourar dos dois lados.



Spätzli
Porção: 150g

Gulasch & Spätzli

Berna

Wiener Schnitzel

Nossa Repolho Roxo é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Repolho Roxo

Porção: 97g

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Purê de Batatas

Porção: 128g

Nosso Purê de Batatas é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Temos uma linha especial de **molhos e mostardas** para compor os pratos.



INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Wiener Schnitzel	(1839-2)	180 d.	360g
Purê de Batatas	(0527-2)	180 d.	350g
Repolho Roxo	(0510-2)	60 d.	400g
Molho (de sua preferência)		1 a.	230g

OUTUBRO/2022

**PESO/GR.
POR PRATO**

180g

128g

97g

40g

445g

Nosso Wiener Schnitzel é um produto empanado e cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Wiener Schnitzel

Porção: 180g

Retirar o produto da embalagem. Colocar em uma forma e levar ao forno apenas para regenerar o produto. Deixar aquecer por aprox. 20 minutos em temperatura de 100°C. Servir.

Berna

Costela Suína

Nossa Couve é um produto refogado, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Couve Refogada

Porção: 96g

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Arroz Carreteiro

Porção: 112g

Nosso Arroz Carreteiro é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Nossa Costela Suína é um produto cozido, já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Costela Suína

Porção: 181g

Retirar da embalagem. Cortar em tiras ou deixar a peça inteira. Em uma frigideira aquecida com fio de óleo, colocar o produto. Após aquecer, deixar dourar dos dois lados.



Para compor este prato, coloque nosso Ketchup com Curry

Sugestão

Colocar a Farofa de Carne Seca com Abacaxi

Porção: 66g



Nossa Farofa de Carne Seca com Abacaxi é um produto que já vem pronto, sendo possível consumir em temperatura ambiente ou quente, basta apenas regenerar e servir.

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Costela Suína	(2131-1)	55 d.	350g
Arroz Carreteiro	(1671-2)	30 d.	350g
Couve Refogada	(1696-2)	30 d.	300g
Farofa + Carne Seca	(0519-2)	30 d.	300g

PESO/GR. POR PRATO

181g
112g
96g
66g
455g

OCTUBRO/2022

Berna

Kassler

EM FRIGIDEIRA: Colocar 1 unidade de Kassler com um pouco de Schmalz e dourar dos dois lados.



Kassler

Porção: 170g



Legumes

Colocar cenoura a seu gosto.

Molho

Para finalizar, acrescente 40g de Mostarda Forte.



Creme de Ervas

Colocar 33g de Creme de Ervas quando servir.

Nosso Purê de Batatas é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.

EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Purê de Batatas

Porção: 128g



Linguiça Nürnberger

Porção: 90g



EM FRIGIDEIRA: Colocar 3 unidades de Linguiça Nürnberger com um pouco de Schmalz e dourar dos dois lados.

INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Kassler	(1411-5)	30 d.	330g
Nürnberger	(1342-8)	45 d.	285g
Purê de Batata	(0527-2)	180 d.	300g
Creme de Ervas	(1560-2)	100 d.	100g
Mostarda	(1511-2)	1 a.	230g

**PESO/GR.
POR PRATO**

170g
90g
175
33g
40g

OUTUBRO/2022

538g

Berna

Joelho Serrado



Batata Bolinha Confitada

Porção: 128g

Nossa Batata Confitada é um produto levemente defumado e cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



EM BANHO-MARIA: Numa panela, esquentar uma quantidade de água que cubra o produto. Após levantar fervura, diminuir para o fogo baixo e colocar o pacote dentro da panela. Deixar regenerar de 5 a 10 minutos. Retirar o pacote e servir.



Joelho Serrado

Porção: 370g

EM FORNO: Retirar o produto da embalagem. Envolver o produto em papel alumínio. Colocar em uma forma e levar ao forno pré-aquecido, apenas para regenerar o produto. Deixar aquecer por aprox. 45 a 50 minutos em temperatura de 150°C. Em seguida, servir.

Nosso Joelho Serrado é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



Chucrute com Bacon

Porção: 150g

Nosso Chucrute com Bacon é um produto cozido, que já vem pronto, basta apenas regenerar e servir.



INFOS. PRODUTO E EMBALAGEM

Nome:	Cód.:	Val.:	Peso:
Joelho Serrado	(1479-2)	60 d.	1.110g
Chucrute	(1485-8)	45 d.	400g
Batata Confitada	(1547-2)	30 d.	300g

OUTUBRO/2022

PESO/GR.
POR PRATO

370g
150g
128g
648g

Temos uma linha especial de **molhos e mostardas** para compor os pratos.

Experimente nossa linha de Molhos e Mostardas!



Mostarda Forte

(mostarda amarela com noz moscada e especiarias)

Código: 1511-1/3/8

EAN: 7896.5428.1356-6

Embalagem: 1500g / 230g / 1000g

Validade: 365 dias

Conservação: Ambiente

Mostarda Escura

(mostarda marrom com noz moscada e especiarias)

Código: 1513-1/3/8

EAN: 7896.5428.1357-3

Embalagem: 1500g / 230g / 1000g

Validade: 365 dias

Conservação: Ambiente

Mostarda Adocicada

(mostarda base com açúcar mascavo e especiarias)

Código: 1514-1/3/8

EAN: 7896.5428.1358-0

Embalagem: 1500g / 230g / 1000g

Validade: 365 dias

Conservação: Ambiente

Ketchup com Curry

(ketchup com curry em pó)

Código: 1551-2/3/8

EAN: 7896.5428.1359-7

Embalagem: 1500g / 230g / 1000g

Validade: 365 dias

Conservação: Ambiente

Sweet Relish

(molho agridoce a base de pepino)

Código: 1544-2/3/8

EAN: 7896.5428.1342-9

Embalagem: 230g

Validade: 180 dias

Conservação: Ambiente

Sweet Chilli

(molho agridoce a base de pimenta)

Código: 1519-2/3/8

EAN: 7896.5428.1350-4

Embalagem: 230g

Validade: 150 dias

Conservação: Ambiente

Molho Barbecue

(molho para churrasco com molho inglês importado)

Código: 1556-3/3/8

EAN: 7896.5428.1349-8

Embalagem: 230g

Validade: 180 dias

Conservação: Ambiente

Molho para Salada Francês

(creme de leite, vinagre, mostarda, alho natural e ervas)

Código: 1553-2

EAN: 7896.5428.1398-6

Embalagem: 230g

Validade: 60 dias

Conservação: Refrigerado

O gostinho
Europeu no Brasil



Receitas:
Suíça e Alemã

Salsichas



Cipolata Carne bovina e suína sabor suave. Cód. 1037-1/8 | 2kg/ 320g (Peso Líquido) | Peso Unit. 22g | Val. 45d | ☞



Swiss Carne bovina e suína, sem nitrto e sem corante |Cód. 1931-8|325g/1,5Kg (Peso Líquido)|Val. 45d|☞



Schüblig Carne suína levemente defumada, salsichão Pinguim | Cód. 1121-1/8 | 2kg/320g (Peso Líquido) | Peso Unit. 160g | Val. 45d | ☞



Debreziner Carne bovina com páprica picante e doce Cód. 1012-8 |280g (Peso Líquido) | Peso Unit. 70g | Val. 45d | ☞

Linguças



Calabresa Carne suína, cozida, levemente apimentada Cód. 1323-1/9 | 2kg/345g (Peso Líquido) | Peso Unit. 170g | Val. 45d | ☞



Linguça de Cordeiro Carne de cordeiro e suína, aromatizada com hortelã e cozida | Cód. 1335-2 | 310g (Peso Líquido) | Peso Unit. 31g | Val. 30d | ☞



Frankfurter Carne suína levemente defumada, típica alemã | Cód. 1041-1/8 | 2kg/300g (Peso Líquido) | Peso Unit. 80g | Val. 45d | ☞



Cervelé Carne bovina com alho, tipo salsichão Cód. 1111-1/8 | 2kg/300g (Peso Líquido) | Peso Unit. 100g | Val. 45d | ☞



Kalbsbratwurst Carne de vitela e suína, tipo salsichão Cód. 1131-1/8 | 2kg/260g (Peso Líquido) | Peso Unit. 130g | Val. 45d | ☞



100% Bovina Salsicha para Hot Dog sem envoltório Cód. 1021-1/8 |2kg/340g (Peso Líquido) | Peso Unit. 85g | Val. 45d | ☞



Weisswurst Carne bovina e suína com salsa, tipo salsichão | Cód. 1141-1/8 | 2kg/300g | Peso Unit. 100g | Val. 45d | ☞



Viena Aperitivo Carne bovina e suína levemente defumada | Cód. 1035-1/8 | 2kg/300g (Peso Líquido) | Peso Unit. 18g | Val. 45d | ☞
Aperitivo 3x1 Composição: Viena, Oxford e Cocktail Cód. 1043-8 |275g (Peso Líquido) | Peso Unit. 20g | Val. 45d | ☞



Käsewurst Salsicha de carne suína com queijo | Cód. 1118-5 | 300g | Val. 45d | ☞

A variedade de nossas salsichas, tem como ponto forte a combinação de temperos cuja composição enaltece a receita original da Suíça. Além disso, a defumação natural feita em estufas alemãs, confere ao produto colocaração e sabor agradáveis.

0% Soja 0% CMS 0% Corantes Baixo teor de sódio

≈ Ambiente | ☞ 5/8°C | ❄ -12/-18°C



Mista com Provolone Carne suína e bovina c/ queijo provolone | Cód. 1329-1/8 | 2,4kg/410g (Peso Líquido) | Peso Unit. 410g | Val. 60d | ☞



Nürnberger Carne suína, típica da cidade de Nürnberger na Alemanha| Cód. 1342-1/8 | 2kg/285g (Peso Líquido) | Peso Unit. 26g | Val. 45d | ☞



Mista com Provolone Aperitivo Carne suína e bovina c/ queijo provolone | Cód. 1329-1/8 | 2kg/265g (Peso Líquido) | Peso Unit. 300g | Val. 60d | ☞



Cocktail Carne suína, defumada, para aperitivo Cód. 1331-1/8 | 2kg/265g (Peso Líquido) | Peso Unit. 18g | Val. 45d | ☞

Frios



Presunto Defumado Beinschiken Magro tipo tender Cód. 1241-1 | ±1,8g | Val. 60d | ☞



Lombo Condimentado Peça íntegra de lombo suíno levemente picante | Cód. 1423-1 | ±1,4kg | Val. 45d | ☞



Landjäger Carne suína, levemente defumado Cód. 1339-3 | 100g (Peso Líquido) | Val. 180d | ≈



Fiambre Tradicional Carne bovina e suína Cód. 1228-1 | ±1kg | Val. 60d | ☞



Fiambre de Frango com Tomate Seco e Azeitona Cód. 1233-1 | ±1kg | Val. 60d | ☞

Vegetarianos



Búrguer Vegetariano Mistura de legumes com sabor autêntico | Cód. 1645-2 | 300g (Peso Líquido) Val. 180d | ❄



Presunto Alemão Carne suína com fina camada de gordura aromatizada c/ zimbro | Cód. 1253-1/5 | ±1,4kg/100g (Peso Líquido) | Val. 30d | ☞



Lombo Canadense Peça íntegra de lombo suíno levemente defumado | Cód. 1421-1 | ±1,4kg | Val. 45d | ☞



Bresaola Coxão mole bovino sem gordura Cód. 1268-1/5 | ±2kg/100g (Peso Líquido) | Val. 180d | ☞



Roastbeef Lagarto bovino, levemente rosado por dentro e crosta por fora | Cód. 1660-1 | ±1,6kg Val. 45d | ☞



Fiambre c/ Picles Carne bovina e suína com picles Cód. 1234-1 | ±1kg | Val. 60d | ☞



Salsicha Vegetariana A base de soja não transgênica e levemente defumada | Cód. 1070-2 | 360g (Peso Líquido) | Val. 180d | ❄



Picanha Defumada Picanha maturada de sabor levemente defumado | Cód. 1258-1/5 | ±1,1kg/100g (Peso Líquido) | Val. 60d | ☞



Pastrami Carne bovina típico americano Cód. 1251-1/5 | ±2,3kg/100g (Peso Líquido) | Val. 45d | ☞



Presunto Cru Tipo Tessinês Carne suína, pouca gordura e aroma delicado | Cód. 1242-1/5 | ±1kg/100g (Peso Líquido) | Val. 180d | ☞



Bolo de Carne - Fleischkäse Carne bovina e suína Cód. 1211-1 | ±1,5kg | Val. 45d | ☞



Fiambre c/ Pimenta Verde e Champignon Cód. 1229-1 | ±1kg | Val. 60d | ☞



Croquete Vegetariano A base de legumes | Cód. 1651-2 | 380g (Peso Líquido) | Val. 180d | ❄

Patês



Patê de Vitela Carne de vitela aromatizado com vinho e conhaque | Cód. 1271-1/3 | 1kg/8x100g (Peso Líquido) | Val. 60d | ☞



Patê de Fígado de Frango Carne de frango e pequena porção de fígado | Cód. 1281-1/4 | 1kg/8x100g (Peso Líquido) | Val. 60d | ☞



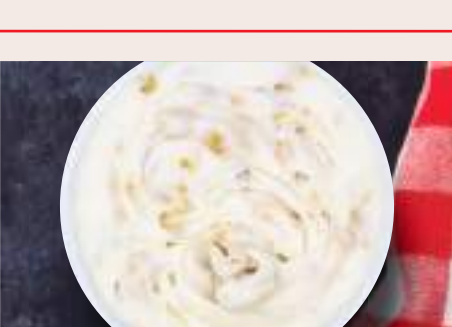
Patê de Pato Carne de pato em tiras, aromatizado com conhaque | Cód. 1712-1/4 | 1kg/8x100g (Peso Líquido) | Val. 60d | ☞



Dip de Raiz Forte | Cód. 1561-2 | 100g (Peso Líquido) | Val. 100d | ☞



Creme de Ervas | Cód. 1560-2 | 100g (Peso Líquido) | Val. 100d | ☞



Banha Suína (Schmalz) Gordura suína. Cód. 1438-2 | 250g (Peso Líquido) | Val. 90d | ≈

Pratos Prontos com Carne



Gulasch Músculo bovino cozido com molho levemente picante | Cód. 1549-8 | 500g | Val. 12M | ❄



Filé de Frango Cozido em sous vide, conservando o seu sabor natural | Cód. 2412-1 | 6kg | Peso Unit. 175g Val. 12M | ❄

Acompanhamentos



Rösti com Bacon Batata cozida e ralada com bacon crocante e saboroso | Cód. 1498-1/5 | 1kg/400g (Peso Líquido) | Val. 55d | ☞



Spätzli Massa a base de farinha, trigo e ovos (Nhoque Suíço) | Cód. 1492-1/L | 1kg/500g (Peso Líquido) Val. 12M | ❄



Purê de Maça Com pedacinhos de maçã. Cód. 0515-2 | 300g (Peso Líquido) | Val. 45d | ☞



Purê de Batata com Queijo | Cód. 0527-2 | 350g | Val. 180d | ❄



Dobradinha Elaborado com bucho de vitelo Cód. 1557-8 | 500g | Val. 12M | ❄



Coxa de Frango Recheada com Espinafre e Queijo Provolone | Cód. 2462-1 | Peso Unit. 300g | Val. 12M | ❄



Chucrute Temperado Cód. 1485-1/4 | ±3kg/400g |Val. 60d| ☞
Salmourado: Cód. 1481-1/8 |±3kg/400g|Val. 45d|☞



Repolho Roxo Cozido e temperado com louro Cód. 0510-1/2 | ±1kg/400g (Peso Líquido) Val. 60d | ☞



Batata Confitada Mini batata bolinha cozida levemente defumada|Cód. 1547-1|300g (Peso Líquido)|Val. 30d|☞



Farofa de Carne Seca com Abacaxi | Cód. 0519-2 | 300g | 30d | ☞

Petiscos



Salsichas p/ Aperitivo Cervelá, Kalbsbratwurst, Calabresa e Schublig | Cód. 1042-3 | 400g (Peso Líquido) | Val. 45d | ✂



Carne Seca Desfiada Elaborado com carne bovina sem gordura e desfiada | Cód. 1263-1/8/9 | 1,5kg/500g/200g (Peso Líquido) | Val. 90d | ✂

Produtos Novos



Bolinho Crocante Empanado de carne suína e bovina frito - congelado | Cód. 2438-1 | 1Kg (Peso Líquido) | Val. 180d | ✂



Pepino em Conserva | Cód. 1532 | 350g/1Kg (Peso Líquido) | Val. 60d | ✂



Batata Cozida ao Molho Condimentado | Cód. 1483-8 | 300g | Val. 30d | ✂



Wienerschnitzel Carne Suína Temperada, Empanada Cozida e Congelada|Cód. 1839-8|380g/2Kg| Val. 180d| ✂



Cervelá Salat Salsicha cervelá em rodela no vinagrete Cód. 1116-2 | 5x410g | Val. 35d | ✂



Frikadellen Bolinho de carne bovina, suína, pão, bacon, cebola e especiarias. Frito e cozido | Cód. 1670-2 | 500g (Peso Líquido) | Val. 45d | ✂

Defumados



Joelho Suíno Dianteiro Defumado: Cód. 1478-1/2|Emb. ± 6kg/±700g|Val.60d| ✂ Salmourado: Cód. 1455-1/2|Emb. ± 5kg/±700g|Val.30d| ✂



Bacon Levemente defumado com pouca gordura Cód. 1431-1/2 | 2kg/250g | Val. 60d | ✂



Porqueta Suína Recheada com Farofa Cozida, Congelada – Porcionada | Cód. 1833-2 | ± 600g (2 fatias por embalagem) | Val. 365d | ✂

Molhos e Temperos

MOSTARDAS E TEMPEROS	Código (EG/EP/Bag)	Embalagem (EG/EP/Bag)	Val. (DIAS)	Temp. (°C)
Mostarda Forte	1511-1/3/8	1,5 kg/230g/1kg	12M	≈
Mostarda Escura	1513-1/3/8	1,5 kg/230g/1kg	12M	≈
Mostarda Adocicada	1514-1/3/8	1,5 kg/230g/1kg	12M	≈
Molho Francês para Salada	1553-3/8	200g/1kg	30d	✂
Raiz Forte	1516-3/8	110g/1kg	12M	✂
Tempero para Carnes	1521-2/8	120g/1kg	12M	≈
Tempero para Grelhados	1523-2/8	120g/1kg	12M	≈
Tempero para Salada	1529-2/8	90g/1kg	12M	≈
Ketchup com Curry	1551-1/3/4	1,5 kg/230g/1kg	212d	≈
Sweet Chili	1519-3	230g	5M	≈
Molho Barbecue	1563-3	230g	6M	≈



Costela Suína Temperada Congelada | Cód. 2133 | 600g / 2Kg | Val. 180d | ✂



Mini Croquetes | Carne Seca com Mandioca 1816-1 Calabresa 1493-1 | Gorgonzola 1496-1 | 5x1kg | Val. 6M | ✂

Mini Croquetes Pré-Frito | Carne Seca com Mandioca 1816-1 | Calabresa 1493-1 | Gorgonzola 1496-1 | 380g (Peso Líquido) | Val. 6M | ✂



Joelho Suíno Traseiro Defumado: Cód. 1477-1/2|Emb. ± 6,5kg/±1,3kg|Val.60d| ✂ Salmourado: Cód. 1463-1/2|Emb. ± 6kg/±1,3kg|Val.30d| ✂



Aperitivo Alemão Carne suína e joelho em cubos cozida Cód. 1469-1/7 | 2kg/±400g (Peso Líquido) Val. 45d | ✂



Kassler Porcionado Carré suíno, levemente defumado Cód. 1411-4/5 | ± 2,5kg/±370g | Val. 30d | ✂

CONHEÇA NOSSA HISTÓRIA



MARÇO 2024



1960

HANS HÄFELI CHEGA AO BRASIL. NO ANO SEGUINTE, VEM SUA ESPOSA E OS FILHOS.



1964

CASAL DÁ INÍCIO À SUA EMPRESA CHAMADA DE BRASALIMENT PARA A EXPORTAÇÃO DE CARNES À EUROPA.



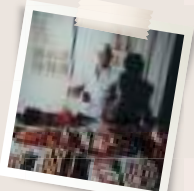
1966

A FAMÍLIA COMEÇOU A CRIAÇÃO PRÓPRIA DE VITELOS, SUÍNOS E CORDEIROS NA SUA FAZENDA EM SOUZAS, CAMPINAS.



1968

INAUGURAM A 'BOUTIQUE DE CARNES' BERNA, NA RUA JACERU (BROOKLIN).



1983

PEDRO (HANSPETER) RETORNA DE ST. GALLEN, SUÍÇA, APÓS COMPLETAR SUA ESPECIALIZAÇÃO EM CHARCHUTERIE.



1990

CASAL PEDRO E PERLA, ASSUMEM A DIREÇÃO DA BERNA E INICIAM O PLANO DE EXPANSÃO DA MARCA.



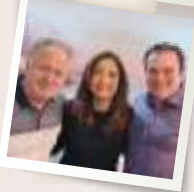
2016

A TERCEIRA GERAÇÃO PASSA A FAZER PARTE DA ADMINISTRAÇÃO DA EMPRESA



2021

A EMPRESA ABRE SUA PRIMEIRA FRANQUIA, EM MOEMA.



2023

É INAUGURADA A SEGUNDA FRANQUIA E QUARTA LOJA DA BERNA, LOCALIZADA NA VILA LEOPOLDINA, EM SÃO PAULO. ATUALMENTE A BERNA POSSUI 5 LOJAS.



EM 2011

A MARCA PASSA POR NOVA RENOVACÃO DO LAYOUT, COM NOVAS CORES E TIPOGRAFIA, TORNANDO-SE A LOGOTIPO OFICIAL USADA ATUALMENTE

EM 1982

A MARCA PASSA POR UMA RENOVACÃO EM SEU LAYOUT



EM 1968

LOGOTIPO CRIADO PARA A BOUTIQUE DE CARNES BERNA, EM SÃO PAULO



EM 1964

NO MESMO ANO, A LOGOTIPO PASSA PELA SUA PRIMEIRA ALTERAÇÃO



EM 1964

A EMPRESA CRIA SUA PRIMEIRA LOGOTIPO



QUALIDADE E TRADIÇÃO