

The background of the entire page is a close-up photograph of bakery items. In the upper half, there are several round, rustic breads dusted with flour, some resting in a wooden bowl. In the lower half, there are several long, golden-brown baguettes, some of which are sliced diagonally to show a porous, airy interior. The breads are resting on a light-colored wooden surface.

BISTRO
Boulangerie

Tiefgekühlte Backwaren & Snacks
Produits boulangerie & snacks surgelés

2025/26 



VERARBEITUNG VON REGIONALEN
SCHWEIZER ROHSTOFFEN



TRAITEMENT DES MATIÈRES
PREMIÈRES SUISSES RÉGIONALES



UND HIER ENTSTEHEN UNSERE
BACKWAREN-SPEZIALITÄTEN

C'EST ICI QUE SONT CRÉÉES
NOS SPÉCIALITÉS DE BOULANGERIE



HAUPTSTUTZ RUGGELL

Produkte:

Gipfel, Brötchen, Feingebäck
Teiggewicht: 30 g – 160 g

SIÈGE PRINCIPAL RUGGELL

Produits:

Croissants, petits pains, boulangerie fine
Poids pâtons: 30 g – 160 g



CONRAD AG, KÜBLIS

Produkte:

Spezialbrot und Pâtisserie

Produits:

Pains spéciaux et pâtisserie



STÄUBLI AG, HALDENSTEIN

Produkte:

Spezialbrot und Pâtisserie

Produits:

Pains spéciaux et pâtisserie

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE DES MATIÈRES

Buttergipfel	4	Croissants au beurre
Brötchen	5	Petits pains
Gourmet Buns	8	Buns gastronomiques
Hamburger Buns	8	Buns pour Hamburger
Bankett-und Partygebäck	9	Boulangerie pour banquets / fêtes
Laugengebäck	10	Produits à la saumure
Spezialbrot	11	Pains spéciaux
Gourmet Baguettes	14	Baguettes gastronomiques
Feinbackwaren	15	Boulangerie fine
Tischwaren	17	Biscuits de table
Früchtekuchen und Cakes	18	Gâteaux aux fruits et cakes
Torten und Pâtisserie	19	Tourtes et pâtisserie
Snacks gesalzen, Pizza	21	Snacks salés, pizza
Vertriebspartner	23	Partenaires de distribution

BISTRO-CONVENIENCE



= IP-Suisse



= ohne Palmöle und -fette
sans huile/graisse de palme



= Vegan / végétalien



= Glutenfrei / sans gluten

BUTTERGIPFEL / CROISSANTS AU BEURRE



Buttergipfel, vorgegärt Art.-Nr. 3254 / 2005
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Croissant au beurre, préfermenté No d'art. 3254 / 2005
Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x 50 g / 300 x 50 g



Croissant français, vorgegärt Art.-Nr. 6965
Backen: mit genügend Dampf ca. 18–20 Minuten bei ca. 180°C
Croissant français, préfermenté No d'art. 6965
Cuisson: avec assez de la vapeur env. 18–20 minutes à env. 180°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
68 x 65 g



Rustico Buttergipfel, vorgegärt Art.-Nr. 3524
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Croissant au beurre rustique préfermenté No d'art. 3524
Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x 52 g



Buttergipfel, vorgebacken Art.-Nr. 3406
Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C
Tipp: kurz antauen lassen
Croissant au beurre, précuit No d'art. 3406
Cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C
Conseil: laisser décongeler brièvement
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 42 g



Laugen-Buttergipfel, vorgegärt Art.-Nr. 5009
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Croissant au beurre à la saumure, préfermenté No d'art. 5009
Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x 50 g



Laugen-Buttergipfel, vorgebacken Art.-Nr. 5010
Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C
Tipp: kurz antauen lassen
Croissant au beurre à la saumure, précuit No d'art. 5010
Cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C
Conseil: laisser décongeler brièvement
Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 40 g



Jumbo Laugen Buttergipfel, vorgegärt Art.-Nr. 4727
Backen: mit genügend Dampf 20–22 Minuten bei ca. 190°C
Croissant au beurre à la saumure Jumbo, préfermenté No d'art. 4727
Cuisson: avec assez de la vapeur 20–22 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
80 x 80 g



Rustico Buttergipfel, vorgebacken Art.-Nr. 4669
Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C
Tipp: kurz antauen lassen
Croissant au beurre rustique, précuit No d'art. 4669
Cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C
Conseil: laisser décongeler brièvement
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 45 g



Croissant français vorgegärt Art.-Nr. 6482
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Croissant français, préfermenté No d'art. 6482
Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x 65 g

BRÖTCHEN / PETITS PAINS



Butter-Zöpfli, servierbereit Art.-Nr. 1441 / 3256
Nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Petite tresse au beurre, prête à servir No d'art. 1441 / 3256
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 g / 24 x 100 g



Weggli, servierbereit Art.-Nr. 3615
Nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Petit pain au lait, prêt à servir No d'art. 3615
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 g



Sandwichbrötli, weich, servierbereit Art.-Nr. 6020
Nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Petit pain pour sandwiches mou, prêt à servir No d'art. 6020
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
65 x 80 g



Semmeli, vorgebacken Art.-Nr. 4230 / 4730
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Ballon, précuit No d'art. 4230 / 4730
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g / 50 x 60 g



Sandwich-Ciabatta, vorgebacken Art.-Nr. 3281
Mass ca.: 180 x 85 x 40 mm
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Ciabatta pour sandwiches, précuit No d'art. 3281
Dimensions env.: 180 x 85 x 40 mm
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 100 g



Sandwich-Ciabatta mit Oliven, vorgebacken Art.-Nr. 4711
Mass ca.: 180 x 85 x 40 mm
Backen: 5 Minuten bei 190°C
Ciabatta pour sandwiches avec olives, sprécuit No d'art. 4711
Dimension env.: 180 x 85 x 40 mm
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 100 g



Gourmetbrötli, dunkel vorgebacken Art.-Nr. 4096
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Petit pain gourmet, foncé précuit No d'art. 4096
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 g



Rustica Schraubenbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 6866
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Petit pain torsadé rustique, précuit No d'art. 6866
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Kürbiskernbrötchen, vorgebacken Art.-Nr. 4233
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Petit pain aux graines de courges, précuit No d'art. 4233
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g



Holzer-Baguetteli, hell, vorgebacken Art.-Nr. 5003
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Petite baguette bûcheron, claire, précuite No d'art. 5003
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g

BRÖTCHEN / PETITS PAINS



Rustica Bürli, vorgebacken
(4er-Schild, ca. 360g) Art.-Nr. 4211
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
«Bürli», rustique, précuit
(4 pièces env. 360g) No d'art. 4211
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 90 g



Doppelbürli, vorgebacken
Art.-Nr. 5617
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
Petit pain double, précuit
No d'art. 5617
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 180 g



Pausenbrötli mit Sultaninen, servierbereit
Art.-Nr. 4213
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen
Petit pain aux raisins, prêt à servir
No d'art. 4213
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g



Baguette Sandwich, weiss gebacken
Art.-Nr. 4737
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 200°C
Baguette sandwich, cuite à blanc
No d'art. 4737
Cuisson: 10–12 minutes à env. 200°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 135 g



Pausenbrötli mit Chocodrops, servierbereit
Art.-Nr. 6324
Nur auftauen lassen
Petit pain avec chocodrops, prêt à servir
No d'art. 6324
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g



Hot Dog Baguette, weiss gebacken
Art.-Nr. 4736
Backen: 8–10 Minuten bei ca. 190°C
Petite baguette pour Hot Dog, cuite à blanc
No d'art. 4736
Cuisson: 8–10 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
65 x 100 g



Schraubenbrötli, hell, vorgebacken
Art.-Nr. 4974
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Petit pain torsadé, clair, précuit
No d'art. 4974
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Schraubenbrötli dunkel, vorgebacken
Art.-Nr. 2026
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Petit pain torsadé foncé précuit
No d'art. 2026
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Hot Dog Brötchen «Duo», vorgebacken
Art.-Nr. 1772
Backen: 5 Minuten bei 190°C
Petit pain pour Hot Dog «Duo», précuit
No d'art. 1772
Cuisson: 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
25 x 2 x 90 g



Rustico Knusperli vorgebacken
Art.-Nr. 2035
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Petit pain croquant rustique précuit
No d'art. 2035
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g

BRÖTCHEN / PETITS PAINS



Dinkelbrötli, vorgebacken
Art.-Nr. 3981
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Petit pain à l'épautre, précuit
No d'art. 3981
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 70 g



Knusperli, hell, vorgebacken
Art.-Nr. 6722
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Petit pain croquant, clair, précuit
No d'art. 6722
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Rustico Romboli, vorgebacken
Art.-Nr. 6723
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Romboli rustique, précuit
No d'art. 6723
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g



Tischbrötli, assortiert, vorgebacken, GLUTENFREI
Art.-Nr. 4709
Backen: 5 Minuten in der Folie bei ca. 170°C
Petits pains de table, assortis, précuits, SANS GLUTEN
No d'art. 4709
Cuisson: 5 minutes dans l'emballage à env. 170°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 75 g



GOURMET BUNS / BUNS GASTRONOMIQUES



**Mini Bun «classic»
servierbereit, ungeschnitten** Art.-Nr. 2037
Nur auftauen lassen, Ø ca. 5 cm
**Mini Bun «classic»prêt à servir,
non coupé** No d'art. 2037
Laisser dégeler seulement, Ø env. 5 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 30 g



**Bun «GOLDEN CORN»,
servierbereit, geschnitten** Art.-Nr. 3985
Nur auftauen lassen, Ø ca. 11 cm
**Bun «GOLDEN CORN», prêt à
servir, coupé** No d'art. 3985
Laisser dégeler seulement, Ø env. 11 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



**Bun «CLASSIC», servierbereit,
geschnitten** Art.-Nr. 3983
Nur auftauen lassen, Ø ca. 12–13 cm
**Bun «CLASSIC», prêt à servir,
coupé** No d'art. 3983
Laisser dégeler seulement, Ø env. 12–13 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



**Bun «COUNTRY», servierbereit,
geschnitten** Art.-Nr. 3984
Nur auftauen lassen, Ø ca. 11 cm
**Bun «COUNTRY», prêt à servir,
coupé** No d'art. 3984
Laisser dégeler seulement, Ø env. 11,0 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g

HAMBURGER BUNS / BUNS POUR HAMBURGER



**Hamburger-Buns, servierbereit,
geschnitten** Art.-Nr. 4930
Halbiert, nur auftauen lassen
Ø 10,5–11,0 cm
**Buns pour hamburger,
prêts à servir, coupé** No d'art. 4930
*Coupés en deux, laisser seulement dégeler
Ø 10,5–11,0 cm*

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 80 g



**Maxi Bun mit Sesam,
servierbereit, geschnitten** Art.-Nr. 6325
Nur auftauen lassen, Ø ca. 13 cm
**Bun maxi avec sésame,
prêt à servir, coupé** No d'art. 6325
Laisser dégeler seulement, Ø env. 13 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
32 x 100 g



**Hamburger-Buns Sesam,
servierbereit, geschnitten** Art.-Nr. 6867
Halbiert, nur auftauen lassen
Ø 10,5–11,0 cm
**Buns pour hamburger sésame
prêts à servir, coupé** No d'art. 6867
*Coupés en deux, laisser seulement dégeler
Ø 10,5–11,0 cm*

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 80 g

BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES



**Bankett-Brötli «deluxe», assorti,
vorgebacken** Art.-Nr. 6705
10x Sonnenblumen, 10x rustico,
10x Knusperli, 10x Nuss
Backen: 3–5 Minuten bei ca. 185°C
**Petits pains, «deluxe» banquet,
assortis, précuits** No d'art. 6705
10x grains de tournesol, 10x rustique,
10x croquant, 10x noix
Cuisson: 3–5 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 40 g



**Bankett-Ciabattini, assortiert,
vorgebacken** Art.-Nr. 6915
16x hell, 12x dunkel, 12x dustico
Backen: 3–5 Minuten bei ca. 185°C
**Ciabattini pour banquet,
assortis, précuites** No d'art. 6915
16x clair, 12x foncé, 12x rustique
Cuisson: 3–5 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 40 g



Mini-Weggli, servierbereit Art.-Nr. 5005
Nur auftauen lassen
**Petit pain au lait «mini»,
prêt à servir** No d'art. 5005
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 40 g



Apéro Nussbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 4097
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
**Petit pain aux noix pour
l'apéro, précuit** No d'art. 4097
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 30 g



**Apéro Rusticobrötli,
vorgebacken** Art.-Nr. 4098
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
**Petit pain rustique pour
l'apéro, précuit** No d'art. 4098
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 30 g



**Apéro Laugenbrötli,
vorgebacken** Art.-Nr. 4099
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
**Petit pain à la saumure pour
l'apéro, précuit** No d'art. 4099
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 30 g



Mini Knusperli, vorgebacken Art.-Nr. 3986
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Pain croquant «mini», précuits No d'art. 3986
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 30 g



Midi Buttergipfel, vorgebacken Art.-Nr. 1577
Backen: 1–2 Minuten bei ca. 190°C
**Croissant au beurre «midi»,
précuit** No d'art. 1577
Cuisson: 1–2 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 30 g



**Mini-Croissant français,
vorgegärt** Art.-Nr. 4740
Backen: mit genügend Dampf 15 Minuten
bei ca. 185°C
**Croissant français «mini»,
préfermenté** No d'art. 4740
Cuisson: avec assez de vapeur 15 minutes
à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
160 x 25 g



**Mini Schinkengipfel
(mit Vorderschinken)** Art.-Nr. 6865
Backen: mit Dampf
ca. 18 Minuten bei ca. 180°C
Tipp: Kurz antauen lassen
**Croissant au jambon «mini»
(jambon d'épaule devant)** No d'art. 6865
Cuisson: avec de vapeur
env. 18 minutes à env. 180°C
Conseil: laisser dégeler brièvement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x ca. 25 g

BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES



Mini Rosinenschnecke, vorgegärt Art.-Nr. 2030
Backen: mit genügend Dampf
ca. 15–18 Minuten bei 175° C

Mini-pain aux raisins, préfermenté No d'art. 2030
Cuisson: avec assez de vapeur
env. 15–18 minutes à 175° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
180 x 35 g



Mini Choco-Brötli, vorgegärt Art.-Nr. 2031
Backen: mit genügend Dampf
ca. 15–18 Minuten bei 175° C

Mini-pain au chocolat, préfermenté No d'art. 2031
Cuisson: avec assez de vapeur
env. 15–18 minutes à 175° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
180 x 30 g



Mini Schokolade-Gugelhopf, servierbereit Art.-Nr. 4718
Nur auftauen lassen

Kouglof au chocolat «mini», prêt à servir No d'art. 4718
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
48 x 40 g



Mini Vanille-Gugelhopf, servierbereit Art.-Nr. 4723
Nur auftauen lassen

Kouglof à la vanille «mini», prêt à servir No d'art. 4723
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
48 x 40 g

LAUGENGEBÄCK / PRODUITS À LA SAUMURE



Laugenbrötli, servierbereit Art.-Nr. 4941
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei
180° C backen

Délice, prête à servir No d'art. 4941
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant
5 minutes à 180° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
80 x 60 g



Laugen-Parisette, servierbereit Art.-Nr. 2078
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei
180° C backen

Parisette à la saumure, prêt à servir No d'art. 2078
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant
5 minutes à 180° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g

SPEZIALBROT / PAINS SPÉCIAUX



Englischbrot, servierbereit Art.-Nr. 6869
Nur auftauen lassen
Scheibengröße: 10 x 10 cm, ca. 30 Scheiben

Pain de mie, prêt à servir No d'art. 6869
Laisser dégeler seulement
Dimensions des tranches: 10 x 10 cm,
30 tranches env.

Inhalt pro BE
Contenu par UC
4 x 1000 g



Butterzopf, vorgebacken Art.-Nr. 5603
Backen: 8–10 Minuten bei 185° C

Tresse au beurre, précuite No d'art. 5603
Cuisson: 8–10 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
12 x 400 g

LAUGENGEBÄCK / PRODUITS À LA SAUMURE



Jumbo Laugenbrezel, servierbereit Art.-Nr. 2077
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei
180° C backen

Bretzel à la saumure «Jumbo», prêt à servir No d'art. 2077
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant
5 minutes à 180° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 150 g



Laugenbrezel, servierbereit Art.-Nr. 4713
Nur auftauen lassen

Bretzel à la saumure, prêt à servir No d'art. 4713
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 100 g



Milchbrot, servierbereit Art.-Nr. 5011
Nur auftauen lassen

Pain au lait, prêt à servir No d'art. 5011
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 850 g



Tessinerbrot, vorgebacken Art.-Nr. 3266
Backen: 8–10 Minuten bei 185° C

Pain tessinois, précuit No d'art. 3266
Cuisson: 8–10 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 270 g



Laugenbrezel, mit Butteraufstrich Art.-Nr. 3044
Einzelverpackt
Nur auftauen lassen, servierbereit

Bretzel à la saumure, tartiné avec du beurre No d'art. 3044
Préemballé
Laisser dégeler seulement, prêt à servir

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 70 g

SPEZIALBROT / PAINS SPÉCIAUX



Holzerbrot, vorgebacken Art.-Nr. 5618
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain bûcheron, précuit No d'art. 5618
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 400 g



Ruchbrot, dunkel, vorgebacken Art.-Nr. 5626
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain bis, précuit No d'art. 5626
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 500 g



Schraubenbrot, hell, vorgebacken Art.-Nr. 5619
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain torsadé, clair, précuit No d'art. 5619
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Schraubenbrot «Kurkuma», vorgebacken Art.-Nr. 4105
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain torsadé «Curcuma», précuit No d'art. 4105
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Älplerbrot, vorgebacken Art.-Nr. 6470
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain montagnard, précuit No d'art. 6470
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 800 g



Baguette, weiss gebacken Art.-Nr. 4738
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185° C
Baguette, cuite à blanc No d'art. 4738
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 320 g



Flûte, weiss gebacken Art.-Nr. 4739
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185° C
Flûte, cuite à blanc No d'art. 4739
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
32 x 290 g



Schraubenbrot, dunkel, vorgebacken Art.-Nr. 5625
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain torsadé, foncé, précuit No d'art. 5625
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Rustico Schraubenbrot, vorgebacken Art.-Nr. 2009
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain torsadé «rustique», précuit No d'art. 2009
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Grill- und Fonduebrot, servierbereit Art.-Nr. 6944
Nur auftauen lassen
Pain pour grill et fondue, prêt à servir No d'art. 6944
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 500 g



SPEZIALBROT / PAINS SPÉCIAUX



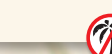
Gastrobrot, dunkel, vorgebacken Art.-Nr. 6335
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain «Gastro», foncé, précuit No d'art. 6335
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 1200 g



Burebrot, vorgebacken Art.-Nr. 5605
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain paysan, précuit No d'art. 5605
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 400 g



Kartoffelbrot, vorgebacken Art.-Nr. 4978
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain aux pommes de terre, précuit No d'art. 4978
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 400 g



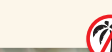
Steinofenbrot, vorgebacken Art.-Nr. 5612
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain au four en pierre, précuit No d'art. 5612
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
12 x 500 g



Mehrkornbrot «Gourmet», vorgebacken Art.-Nr. 1578
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain multicéréales «Gourmet», précuit No d'art. 1578
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
16 x 400 g



Gastrobrot, hell, vorgebacken Art.-Nr. 5002
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain «Gastro», clair, précuit No d'art. 5002
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 1200 g



Gastrobrot «Black&White», vorgebacken Art.-Nr. 4103
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain gastro «Black&White», précuit No d'art. 4103
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 800 g



Maggia Brot, vorgebacken Art.-Nr. 4732
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Pain Maggia, précuit No d'art. 4732
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
16 x 380 g



Sonnenkranz, vorgebacken Art.-Nr. 4979
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C
Couronne de soleil, précuite No d'art. 4979
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 300 g



SPEZIALBROT / PAINS SPÉCIAUX



Landkornbrot, vorgebacken Art.-Nr. 1579
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Pain céréales campagnard, précuit No d'art. 1579
Cuisson : env. 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
16 x 400 g



Malzkornbrot, vorgebacken Art.-Nr. 6942
Backen: 15 Minuten bei 185°C
Pain de malt, précuit No d'art. 6942
Cuisson: 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Bündner Nussbrot, vorgebacken Art.-Nr. 4977
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Pain des Grisons aux noix, précuit No d'art. 4977
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 350 g



Dinkelbrot, vorgebacken Art.-Nr. 6471
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Pain à l'épautre, précuit No d'art. 6471
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 400 g



Oberkulmer Dinkel
Epautre «Oberkulmer»

GOURMET BAGUETTES / BAGUETTES GASTRONOMIQUES



Holzer-Baguette, vorgebacken Art.-Nr. 6320
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 180°C
Länge: 48–52 cm
Baguette bûcheron, précuite No d'art. 6320
Cuisson: 10–12 minutes à env. 180°C
Longueur: 48–52 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 300 g



Rustico Holzer-Baguette, dunkel, vorgebacken Art.-Nr. 5001
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C
Länge: 48–52 cm
Baguette bûcheron, rustique, foncé, précuite No d'art. 5001
Longueur: 48–52 cm
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 300 g



Rustico Holzer-Malz-Baguette, vorgebacken Art.-Nr. 4717
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 180°C
Länge: 48–52 cm
Baguette bûcheron rustique au malt, précuite No d'art. 4717
Cuisson : 10–12 minutes à env. 180°C
Longueur : 48–52 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 300 g



FEINBACKWAREN / BOULANGERIE FINE



Nussgipfel (Hefesussteig) vorgegärt Art.-Nr. 2040
Backen: mit Dampf 18 – 20 Minuten bei 190°C
Croissant aux noisettes (Pâte levée sucrée) préfermenté No d'art. 2040
Cuisson : avec de vapeur 18 - 20 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 120 g



Croissant Praliné, vorgegärt Art.-Nr. 3596
Backen: mit viel Dampf 18–20 Minuten bei ca. 185°C
Croissant Praliné, préfermenté No d'art. 3596
Cuisson: beaucoup de vapeur 18–20 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 95 g



Mandelgipfel, vorgegärt Art.-Nr. 6331
Backen: mit viel Dampf 18–20 Minuten bei ca. 185°C
Croissant aux amandes, préfermenté No d'art. 6331
Cuisson: beaucoup de vapeur 18–20 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 120 g



Rosinenschnecke, vorgegärt Art.-Nr. 2032
Backen: mit genügend Dampf ca. 18–22 Minuten bei 180°C
Pain aux raisins, préfermenté No d'art. 2032
Cuisson: avec assez de vapeur env. 18–22 minutes à 180°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
46 x 120 g



Vanille-Himbeer-Plunder, vorgegärt Art.-Nr. 4734
Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei 185°C
Frivolité Danoise à la vanille-framboises, préfermentée No d'art. 4734
Cuisson: avec beaucoup de vapeur env. 18 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 120 g



Französisches Choco-Brötli, vorgegärt Art.-Nr. 4742
Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei ca. 185°C
Pain au chocolat français, préfermenté No d'art. 4742
Cuisson: avec beaucoup de vapeur env. 18 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 x 80 g



Apfel-Frivolité (Blätterteig) Art.-Nr. 3537
Backen: mit etwas Dampf ca. 22–25 Minuten bei ca. 185°C
Tipp: ca. 45 Minuten antauen lassen
Frivolité aux pommes (Pâte feuilletée) No d'art. 3537
Cuisson: avec de vapeur env. 22–25 minutes à env. 185°C
Conseil: laisser dégeler env. 45 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 105 g



Öpfelchüechli, vorgebacken Art.-Nr. 1976
Backen: ca. 10 Minuten bei ca. 220°C oder ca. 5 Minuten frittieren
Beignets aux pommes, préfaits No d'art. 1976
Cuisson: env. 10 minutes à env. 220°C ou frier pendant env. 5 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
5 x 1 kg



Mini-Apfelstrudel, vorgebacken Art.-Nr. 3552
Backen: mit etwas Dampf 5–8 Minuten bei 190°C
Stroudels aux pommes «mini», préculs No d'art. 3552
Cuisson: avec peu de vapeur 5–8 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 100 g

FEINBACKWAREN / BOULANGERIE FINE



Nussstange (Blätterteig)
Art.-Nr. 6337
Backen: mit viel Dampf
22–25 Minuten bei 185°C
Tipp: 45 Minuten antauen lassen
Bâtons aux noisettes
(Pâte feuilletée) No d'art. 6337
Cuisson: beaucoup de vapeur
22–25 minutes à 185°C
Conseil: Laisser dégeler pendant 45 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 120 g



Vanillestange (Blätterteig)
Art.-Nr. 6336
Backen: mit viel Dampf
22–25 Minuten bei 190°C
Tipp: 30 Minuten antauen lassen
Bâton à la vanille (Pâte feuilletée)
No d'art. 6336
Cuisson: beaucoup de vapeur
22–25 minutes à 190°C
Conseil: Laisser dégeler pendant 30 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 90 g



Muffin Blueberry «Spezial», servierbereit
Art.-Nr. 6947
Nur auftauen lassen
Muffin Blueberry «Spécial», prêt à servir
No d'art. 6947
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 120 g



Original Apfelstrudel, vorgebacken und geschnitten
Art.-Nr. 4927
Backen: ohne Dampf ca. 15 Minuten bei ca. 200°C oder in der Mikrowelle ca. 2,5 Minuten bei 700 Watt
Strudel aux pommes original, coupé et précuit
No d'art. 4927
Cuisson: sans vapeur env. 15 minutes à env. 200°C ou dans le micro-onde env. 2,5 minutes avec 700 Watts

Inhalt pro BE
Contenu par UC
36 x ca. 160 g



Muffin Schokolade «Spezial», servierbereit
Art.-Nr. 6946
Nur auftauen lassen
Muffin au chocolat «Spécial», prêt à servir
No d'art. 6946
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 120 g



Heidelbeer-Muffin, servierbereit
Art.-Nr. 4710
Nur auftauen lassen.
Muffin aux myrtilles, prêt à servir
No d'art. 4710
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 90 g



Berliner, gefüllt, servierbereit
Art.-Nr. 5000
Nur auftauen lassen
Boule de Berlin, fourrée, prête à servir
No d'art. 5000
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
72 x 65 g



TISCHWAREN / BISCUITS DE TABLE



Mandelstange servierbereit
Art.-Nr. 2038
Nur auftauen lassen
Bâton aux amandes prêt à servir
No d'art. 20388
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 105 g



Pfaffenhut servierbereit
Art.-Nr. 2039
Nur auftauen lassen
Chapeau du curé prêt à servir
No d'art. 2039
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Nussstange
Art.-Nr. 2098
Einzel verpackt, servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen
Bâton aux noisettes
No d'art. 2098
Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 105 g



Marmorcake-Schnitte, einzeln verpackt, servierbereit
Art.-Nr. 1492
Nur auftauen lassen
Tranche de cake marbré, préemballé, prête à servir
No d'art. 1492
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 90 g



Linzerschnitte
Art.-Nr. 6708
Einzel verpackt
Servierbereit; ca. 1 Stunde auftauen lassen
Tranche de Linz
No d'art. 6708
Chaque pièce préemballée
Prêt à servir; Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Zitronencake-Schnitte, einzeln verpackt, servierbereit
Art.-Nr. 1493
Nur auftauen lassen
Tranche de cake au citron, préemballé, prête à servir
No d'art. 1493
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 90 g



Brownie
Art.-Nr. 2097
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen
Brownie
No d'art. 2097
Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
28 x 70 g



Spitzbueb, servierbereit
Art.-Nr. 6709
Einzel verpackt
Servierbereit; ca. 1 Stunde auftauen lassen
Coquin, prêt à servir
No d'art. 6709
Chaque pièce préemballée
Prêt à servir; Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Amaretti
Art.-Nr. 4928
Einzel verpackt
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen
Amaretti
No d'art. 4928
Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Vogelnestli
Art.-Nr. 4923
Einzel verpackt
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen
Nid d'oiseau
No d'art. 4923
Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g

TISCHWAREN / BISCUITS DE TABLE



Hefe-Schnecke, servierbereit, einzeln verpackt Art.-Nr. 3270
Nur auftauen lassen

*Neue Qualität
Qualité nouvelle*

Escargot aux noisettes, prêt à servir, préemballé No d'art. 3270
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Studentenschnitte Art.-Nr. 4924
Einzeln verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen

Tranche d'étudiant No d'art. 4924
Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 95 g



Chriesikuchen Art.-Nr. 3659
Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Gâteau aux cerises No d'art. 3659
En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g



Zitronencake, servierbereit Art.-Nr. 6329
Nur auftauen lassen

Cake au citron, prêt à servir No d'art. 6329
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1100 g



Marmorkake, servierbereit Art.-Nr. 6328
Nur auftauen lassen

Cake marbré, prêt à servir No d'art. 6328
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1100 g

FRÜCHTEKUCHEN UND CAKES / GÂTEAUX AUX FRUITS ET CAKES



Tiroler Apfel-Schnittkuchen, servierbereit, ungeschnitten Art.-Nr. 4236
Nur auftauen lassen

*Neue Qualität
Qualité nouvelle*

Gâteau aux pommes tyroliennes à trancher, prêt à servir, non coupé No d'art. 4236
Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1330 g



Aprikosen-Schnittkuchen, servierbereit Art.-Nr. 5007
Nur auftauen lassen

Gâteau aux abricots à trancher, prêt à servir No d'art. 5007
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1000 g



Zwetschggen-Schnittkuchen, servierbereit Art.-Nr. 5008
Nur auftauen lassen

Gâteau aux pruneaux à trancher, prêt à servir No d'art. 5008
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1000 g



Apfelkuchen Art.-Nr. 3657
Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Gâteau aux pommes No d'art. 3657
En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 140 g



Aprikosenkuchen Art.-Nr. 3658
Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Gâteau aux abricots No d'art. 3658
En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g



Zwetschggenkuchen Art.-Nr. 3661
Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Gâteau aux pruneaux No d'art. 3661
En tranches, prêt à servir, 2 x 10 portions
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g



Rahm-Schwarzwäldertorte Art.-Nr. 1970
Geschnitten, servierbereit
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Tourte «Forêt-Noire à la crème» No d'art. 1970
En tranches, prête à servir
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Rüebli-torte Art.-Nr. 1969
Geschnitten, servierbereit
ca. 1 Stunde auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Tourte aux carottes No d'art. 1969
En tranches, prête à servir
Laisser dégeler env. 1 heure Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Ananas Royal-Torte Art.-Nr. 4035
Geschnitten, servierbereit
ca. 2 Stunden auftauen lassen Ø ca. 24 cm

Tourte «Ananas Royale» No d'art. 4035
En tranches, prête à servir
Laisser dégeler env. 2 heures Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE



Oma's Linzertorte Art.-Nr. 3988
Nur auftauen lassen, servierbereit,
Ø ca. 24 cm
Tourte de Linz à la grand-mère
No d'art. 3988
Laisser dégeler seulement, prête à servir,
Ø env. 24 cm
Inhalt pro BE
Contenu par UC
2 x 1000 g



Waldbeeren-Torte Art.-Nr. 4033
Geschnitten, servierbereit
ca. 2 Stunden auftauen lassen
Ø ca. 24 cm
Tourte aux baies de bois
No d'art. 4033
En tranches, prête à servir
Laisser dégeler env. 2 heures
Ø env. 24 cm
Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Cremeschnitte, servierbereit Art.-Nr. 6724
Nur auftauen lassen
Grösse: 90 x 40 x 60 mm
Mille-feuilles, prêtes à servir
No d'art. 6724
Laisser dégeler seulement
Grandeur: 90 x 40 x 60 mm
Inhalt pro BE
Contenu par UC
27 x 95 g



Dessert-Schnitte «Schweden», servierbereit Art.-Nr. 6725
Nur auftauen lassen
Grösse: 95 x 45 x 55 mm
Tranche dessert suédoise, prête à servir No d'art. 6725
Laisser dégeler seulement
Grandeur: 95 x 45 x 55 mm
Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 100 g



Dessert-Schnitte «Sacher», servierbereit Art.-Nr. 6707
Nur auftauen lassen
Grösse: 95 x 45 x 55 mm
Tranche dessert «Sacher», prête à servir No d'art. 6707
Laisser dégeler seulement
Grandeur: 95 x 45 x 55 mm
Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 100 g

SNACKS GESALZEN, PIZZA / SNACKS SALÉS, PIZZA



Wienerli im Buttermilch, vorgegärt Art.-Nr. 4227
Backen: mit viel Dampf während
18–20 Minuten bei ca. 185°C
Saucisse de Vienne en pâte au beurre, préfermentée
No d'art. 4227
Cuisson: avec beaucoup de vapeur pendant
18–20 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 120 g



«Croque Monsieur», vorgebacken (mit Vorderschinken) Art.-Nr. 4985
Backen: ohne Dampf während
ca. 12 Minuten bei ca. 210°C
«Croque Monsieur», précuit (jambon d'épaule devant) No d'art. 4985
Cuire: sans vapeur pendant env. 12 minutes
à env. 210°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
32 x 110 g



Schinkengipfel (mit Vorderschinken) Art.-Nr. 4228
Backen: mit Dampf
22–25 Minuten bei ca. 185°C
Croissant au jambon (jambon d'épaule devant) No d'art. 4228
Cuisson: avec de vapeur
22–25 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 g



Pizza Margherita, vorgebacken Art.-Nr. 4106
Backen: 7–9 Minuten bei 200° – 220°C
Tipp: Pizza vorher auftauen lassen
Pizza Margherita, précuit No d'art. 4106
Cuisson: 7–9 minutes à 200° – 220°C
Conseil: laisser la dégeler avant

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 360 g



Wurstweggen Art.-Nr. 4229
Backen: mit Dampf während
22–25 Minuten bei ca. 185°C
Chausson à la viande No d'art. 4229
Cuisson: avec de vapeur
22–25 minutes à env. 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 130 g

Tipp: Alle Snack-Teiglinge ca. 45 Minuten antauen lassen
Conseil: Laisser dégeler les pâtons des snacks pendant env. 45 minutes

von Hand geformt
im Holzofen auf Stein gebacken
formée à la main cuite au four à
bois sur pierre



NEUHEITEN / NOUVEAUTÉS 2025/2026

NEW



**Himbeertorte, Ø 24 cm
servierbereit** Art.-Nr. XXX
Nur auftauen lassen
**Tourte aux framboise, Ø 24 cm
prêt à servir** No d'art. XXXX
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g

NEW



**Kirschtorte, Ø 24 cm
servierbereit** Art.-Nr. XXX
Nur auftauen lassen
**Tourte au kirsch, Ø 24 cm
prêt à servir** No d'art. XXXX
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g

VERKAUFSPARTNER / PARTENAIRES POUR LA VENTE



**1 Bonfrais Bongel
frigemo SA**
1024 Ecublens

Route de Reculan
Tél. 058 433 83 00
Fax 058 433 83 01

**4 Gourmador
frigemo AG**
3800 Unterseen

Eichzün 2
Tél. 058 433 83 83
Fax 058 433 83 84

7 E. J. Gmür AG
8048 Zürich

Aargauerstrasse 3
Tél. 044 446 88 88
Fax 044 446 88 00

**10 Kellenberger FS
frigemo AG**
8005 Zürich

Pfingstweidstrasse 105
Tél. 058 433 85 00
Fax 058 433 85 01

**2 Gourmador
frigemo AG**
3052 Zollikofen

Eichenweg 49
Tél. 058 433 82 22
Fax 058 433 82 23

5 Heim Betriebe AG
8890 Flums

Tél. 081 733 10 83
Fax 081 733 17 83

**8 Gebr. Marksteiner
frigemo AG**
4057 Basel

Badenstrasse 61
Tél. 058 433 87 00
Fax 058 433 87 01

11 Mundo AG
6023 Rothenburg

Butzibachstrasse 15
Tél. 041 288 89 29
Fax 041 280 02 66

3 MultiFood SA
3238 Gals

Route de Berne 9
Tél. 032 722 14 00
Fax 032 725 97 84

6 Ecco-Jäger AG
7310 Bad Ragaz

Chriesilöserstrasse 65
Tél. 081 303 84 84
Fax 081 303 84 89

9 Arnold Walker AG
3982 Bitsch
1920 Martigny

Furkastrasse 164
Tél. 027 928 62 62
Fax 027 928 62 63
Tél. 027 721 67 67

**12 Culturefood SA –
CFD SA**
1700 Fribourg

Route des Daillettes 17
Tél. 0848 247 333
Fax 0848 247 355

BISTRO

Boulangerie



www.bistro-boulangerie.com



Wohlwend
Tiefkühlspezialitäten

Industriering 28 T +423 388 25 00
FL-9491 Ruggell F +423 388 25 09
www.wohlwend-ag.li info@wohlwend-ag.li

Zertifikate Wohlwend Gruppe
Certificats Groupe Wohlwend



Preis- und Sortimentsänderungen vorbehalten
Sous réserve des changements de prix / assortiment