



BISTRO
Boulangerie

Tiefgekühlte Backwaren & Snacks
Produits boulangerie & snacks surgelés

2025/26 

UND HIER ENTSTEHEN UNSERE
BACKWAREN-SPEZIALITÄTEN

C'EST ICI QUE SONT CRÉÉES
NOS SPÉCIALITÉS DE BOULANGERIE



HAUPTSITZ 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:

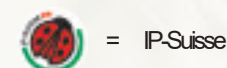
Pains spéciaux et pâtisserie

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 Palmöl und -fette
sans huile/grasses 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 × 50 g / 300 × 50 g



RusticoButtergipfel, 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 × 52 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 × 50 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 × 80 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 × 65 g



Croissant français, vorgegärt
Art.-Nr. 6482
Backen: mit genügend Dampf ca. 18–20 Minuten bei ca. 180° C
Croissant français, préfermenté No d'art. 6482
Cuisson: avec assez de la vapeur env. 18–20 minutes à env. 180° C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
68 × 65 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 × 42 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 × 40 g



RusticoButtergipfel, 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 × 45 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 × 60 g / 24 × 100 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 × 80 g



Sandwich-Ciabatta, vorgebacken
Art.-Nr. 3281
Mass ca.: 180 × 85 × 40 mm
Backen: 5 Minuten bei ca. 190° C
Ciabatta pour sandwiches, précuit No d'art. 3281
Dimensions env.: 180 × 85 × 40 mm
Cuisson: 5 minutes à env. 190° C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 × 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 × 60 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 × 80 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 × 60 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 × 80 g / 50 × 60 g



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



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



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



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



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



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



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



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 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



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



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



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



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, □ ca. 5 cm
Mini Bun «classic» prêt à servir, non coupé No d'art. 2037
Laisser dégeler seulement, □ env. 5 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 × 30 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 × 100 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 × 100 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 × 100 g

HAMBURGER BUNS / BUNS POUR HAMBURGER



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 × 80 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
32 × 100 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
60 × 80 g

BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 × 40 g



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 60 g



Laugen-Parisetten, servierbereit Art.-Nr. 2078
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180° C backen
Parisetten 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 × 100 g

SPEZIALBROT / PAINS SPÉCIAUX



Englischbrot, servierbereit Art.-Nr. 6869
Nur auftauen lassen
Scheibengröße: 10 × 10 cm, ca. 30 Scheiben
Pain de mie, prêt à servir No d'art. 6869
Laisser dégeler seulement
Dimensions des tranches: 10 × 10 cm, 30 tranches env.
Inhalt pro BE
Contenu par UC
4 × 1000 g



Butterzopf, vorgebacken Art.-Nr. 5603
Backen: 8–10 Minuten bei 185° C
Tresseau beurre, précuite No d'art. 5603
Cuisson: 8–10 minutes à 185° C
Inhalt pro BE
Contenu par UC
12 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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



Äplerbrot, 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 × 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 × 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 × 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 × 400 g



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 × 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 × 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 × 300 g



FEINBACKWAREN / BOULANGERIE FINE



Nussgipfel (Hefesüssteig) 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 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 × 90 g



Muffin Blueberry «Spezial»,
servierbereit Art.-Nr. 2049
Nur auftauen lassen

Muffin Blueberry «Spécial»,
prêt à servir No d'art. 2049
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 × 120 g



Muffin Schokolade «Spezial»,
servierbereit Art.-Nr. 2048
Nur auftauen lassen

Muffin au chocolat «Spécial»,
prêt à servir No d'art. 2048
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 × 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 × ca. 160 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 × 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 × 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 × 105 g



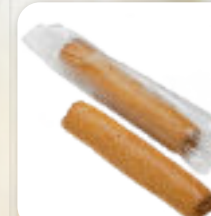
Pfaffenhut servierbereit
Art.-Nr. 2039

Nur auftauen lassen

Chapeau du curé prêt à servir No d'art. 2039

Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 × 80 g



Nussstange Art.-Nr. 2098

Einzelverpackt, 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 × 105 g



Marmorkake-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 × 90 g



Linzerschnitte Art.-Nr. 6708

Einzelverpackt
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 × 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 × 90 g



Brownie Art.-Nr. 2097

Einzelverpackt (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 × 70 g



Spitzbueb, servierbereit Art.-Nr. 6709

Einzelverpackt
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 × 80 g



Amaretti Art.-Nr. 4928

Einzelverpackt
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 × 80 g



Vogelnestli Art.-Nr. 4923

Einzelverpackt
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 × 80 g

TISCHWAREN / BISCUITS DE TABLE



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

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

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 décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 95 g

FRÜCHTEKUCHENUND CAKES / GÂTEAUX AUX FRUITS ET CAKES



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

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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1330 g



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

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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1000 g



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

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

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 □ ca. 24cm

Gâteau aux pommes
No d'art. 3657

En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

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 □ ca. 24cm

Gâteau aux abricots
No d'art. 3658

En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g



Zwetschgenkuchen
Art.-Nr. 3661

Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen □ ca. 24cm

Gâteau aux pruneaux
No d'art. 3661

En tranches, prêt à servir, 2 x 10 portions
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g

FRÜCHTEKUCHENUND CAKES / GÂTEAUX AUX FRUITS ET CAKES



Chriesikuchen
Art.-Nr. 3659

Geschnitten, servierbereit, 2 x 10 Portionen
ca. 1 Stunde auftauen lassen □ ca. 24cm

Gâteau aux cerises
No d'art. 3659

En tranches, prêt à servir 2 x 10 portions
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
20 x 120 g



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

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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1100 g



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

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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
3 x 1100 g

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE



Rahm-Schwarzwäldertorte
Art.-Nr. 1970

Geschnitten, servierbereit
ca. 1 Stunde auftauen lassen □ ca. 24cm

Tourte «Forêt-Noire à la crème»
No d'art. 1970

En tranches, prête à servir
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Rüebli torte
Art.-Nr. 1969

Geschnitten, servierbereit
ca. 1 Stunde auftauen lassen □ ca. 24cm

Tourte aux carottes
No d'art. 1969

En tranches, prête à servir
Laisser décongeler env. 1 heure □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Ananas Royal-Torte
Art.-Nr. 4035

Geschnitten, servierbereit
ca. 2 Stunden auftauen lassen □ ca. 24cm

Tourte «Ananas Royale»
No d'art. 4035

En tranches, prête à servir
Laisser décongeler env. 2 heures □ env. 24cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE



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



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



Wienerli im Buttermilch, vorgegärt
Art.-Nr. 4227
Backen: mit viel Dampf während
18–20 Minuten bei ca. 185°C
Saucissede 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



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



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



«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



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

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

**vor dem
in den
früher
mit
auf
zu
essen**



NEW



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 × 100 g

NEW



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

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 × 100 g



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 Butzbachstrasse 15 Tél. 041 288 89 29 Fax 041 280 02 66
3 MultiFood SA 3238 Gals Route de Bern 9 Tél. 032 722 14 00 Fax 032 725 97 84	6 Ecco-Jäger AG 7310 Bad Ragaz Chriesliessenstrasse 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