

BISTRO
Boulangerie



Tiefgekühlte Backwaren & Snacks

Produits boulangerie & snacks surgelés



2021/22



BISTRO
Boulangerie



Tiefgekühlte Backwaren & Snacks

Produits boulangerie & snacks surgelés



2021/22





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



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

SIÈGE PRINCIPAL

Produits:

Pains spéciaux et pâtisserie



STÄUBLI AG, HALDENSTEIN

Produkte:

Spezialbrot und Pâtisserie

SIÈGE PRINCIPAL

Produits:

Pains spéciaux et pâtisserie

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE DES MATIÈRES

Buttergipfel	4	Croissants au beurre
Brötchen	5	Petits pains
Gourmet Buns	8	Buns gastronomiques
Bankett-und Partygebäck	8	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
Neuheiten	22	Nouveautés
Vertriebspartner	23	Partenaires de distribution

BISTRO-CONVENIENCE



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



= Vegan / végétalien



= Glutenfrei / sans gluten

BUTTERGIPFEL / CROISSANTS AU BEURRE



Buttergipfel «Premium», 24% Butter, vorgegärt Art.-Nr. 4726
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C

Croissant au beurre «Premium», 24% de beurre, préfermenté No d'art. 4726
Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
100 x 65 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



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

BRÖTCHEN WEISS / PETITS PAINS BLANCS



Gourmetbrötli, hell vorgebacken Art.-Nr. 4095
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C

Petit pain gourmet, clair précuit No d'art. 4095
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 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



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



Knusperli, hell, vorgebacken Art.-Nr. 6722
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C

Petit pain croquant, clair, précuits No d'art. 6722
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



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

BRÖTCHEN WEISS / PETITS PAINS BLANCS



**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



**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



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



**Hamburger-Buns Sesam, servier-
bereit, 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



**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



**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



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



BRÖTCHEN HALBWEISS UND DUNKEL / PETITS PAINS MI-BLANCS ET FONCÉ

NEW



**Schraubenbrötli «Kurkuma»
vorgebacken** Art.-Nr. 2010
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C

**Petit pain torsadé «Curcuma»
précuit** No d'art. 2010
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



NEW



Försterbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 2021
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C

Petit pain forestier, précuit No d'art. 2021
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 g



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



**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



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



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



Proteinbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 3982
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C

Petit pain aux protéines, précuit No d'art. 3982
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 70 g



**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



Neue Qualität
Qualité nouvelle



Fruchtbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 4728
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C

Petit pain aux fruits, précuit No d'art. 4728
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



**Tischbrötli, assortiert, vorge-
backen, 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



Bun «CLASSIC», servierbereit, geschnitten Art.-Nr. 3983
Nur auftauen lassen, Ø ca. 11 cm

Bun «CLASSIC», prêt à servir, coupé No d'art. 3983
Laisser dégeler seulement, Ø env. 11,0 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



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



BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES

NEW



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

NEW



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



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 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



BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES



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



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



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 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 Apéro-Brötchen, assortiert, vorgebacken Art.-Nr. 4731
30x hell, 30x dunkel, 30x rustico,
30x belaut
Backen: 3–5 Minuten bei 185° C

Petits pains «mini» pour apéro, assortis, précuit No d'art. 4731
30x clair, 30x foncé, 30x rustico,
30x à la saumure
Cuisson: 3–5 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
4 x 30 x 25 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



Mini Knusperli, vorgebacken Art.-Nr. 3986
Backen: ca. 5 Minuten bei 190° C

Pains croquants «mini», précuits No d'art. 3986
Cuisson: env. 5 minutes à 190° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 40 g



Bankett-Brötli «deluxe», assortiert, 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-Kronenbrötchen, vorgebacken Art.-Nr. 6914
Backen: 5 Minuten bei ca. 190° C

Petits pains couronne pour banquet, précuits No d'art. 6914
Cuisson: 5 minutes à env. 190° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 40 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



BANKETT- UND PARTYGEBÄCK / BOULANGERIE POUR BANQUETS / FÊTES



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

LAUGENGEBÄCK / PRODUITS À LA SAUMURE



Laugenkranz, servierbereit
Art.-Nr. 2011
Nur auftauen lassen
Couronne à la saumure, prête à servir
No d'art. 2011
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 320 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



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, mit Butteraufstrich
Art.-Nr. 3044
Einzel verpackt
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



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 WEISS / PAINS SPÉCIAUX BLANCS



Knusperkranz, vorgebacken
Art.-Nr. 2020
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Couronne croustillante, précuite
No d'art. 2020
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 320 g



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



Sandwich-Focaccia, servierbereit
Art.-Nr. 1770
Nur auftauen lassen
Focaccia pour sandwiches, prête à servir
No d'art. 1770
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
15 x 250 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



Sandwich-Focaccia (Tomaten/Oliven), servierbereit
Art.-Nr. 1771
Nur auftauen lassen
Focaccia pour sandwiches (Tomates/olives), prête à servir
No d'art. 1771
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
15 x 250 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



Englisches Brot, 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



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



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



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

SPEZIALBROT WEISS / PAINS SPÉCIAUX BLANCS



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



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
28 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



SPEZIALBROT HALBWEISS UND DUNKEL / PAINS SPÉCIAUX MI-BLANC ET FONÇE

NEW



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



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



Schwarzbrot, vorgebacken

Art.-Nr. 4100
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C

Pain noir, précuit

No d'art. 4100
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 800 g



mit viel Sauerteig
avec beaucoup de levain



Gastrobrot, dunkel, vorgebacken

Art.-Nr. 6335
Backen: ca. 15 Minuten bei 185° C

Pain «Gastro», fonçe, précuit

No d'art. 6335
Cuisson: env. 15 minutes à 185° C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
8 x 1200 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



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



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



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



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



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



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



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



SPEZIALBROT HALBWEISS UND DUNKEL / PAINS SPÉCIAUX MI-BLANC ET FONÇÉ



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



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



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



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

GOURMET BAGUETTES / BAGUETTES GASTRONOMIQUES



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



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

FEINBACKWAREN / BOULANGERIE FINE



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
40 x 120 g



Buttergipfel «Diplomat» servierbereit
Art.-Nr. 2029
Nur auftauen lassen

Croissant au beurre «Diplomat» prêt à servir
No d'art. 2029
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 120 g



Choco-Muffin «double crunch» servierbereit
Art.-Nr. 2033
Nur auftauen lassen

Muffin au chocolat «double crunch» prêt à servir
No d'art. 2033
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
36 x 100 g



Vanille-Himbeer-Plunder, vorgegärt
Art.-Nr. 4734
Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei 185°C

Frvolitée 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



Butter-Nussfächer, vorgegärt
Art.-Nr. 2017
Backen: mit etwas Dampf
18–20 Minuten bei 185°C
Tipp: 30 Minuten antauen lassen

Eventail au beurre aux noisettes, préfermenté
No d'art. 2017
Cuisson: avec de vapeur
18–20 minutes à 185°C
Conseil: Laisser dégeler pendant 30 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 80 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



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



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



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



Apfel-Frvolitée (Blätterteig)
Art.-Nr. 3537
Backen: mit etwas Dampf
ca. 22–25 Minuten bei ca. 185°C
Tipp: ca. 45 Minuten antauen lassen

Frvolitée 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

FEINBACKWAREN / BOULANGERIE FINE



Tiroler Apfelschnitte, vorgebacken und geschnitten

Art.-Nr. 4236

Backen: 18–20 Minuten bei 180° C oder während ca. 2 Stunden auftauen lassen

Tranche aux pommes à la tyrolienne, coupée et précuite

No d'art. 4236

Cuisson: 18–20 minutes à 180° C ou à décongeler pendant env. 2 heures seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 133 g



Mini-Apfelstrudel, vorgebacken

Art.-Nr. 3552

Backen: mit etwas Dampf 5–8 Minuten bei 190° C

Stroudels aux pommes «mini», précuits

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



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 décongeler pendant 45 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 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



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 décongeler pendant 30 minutes

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 90 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



Muffin Blueberry «Spezial», servierbereit

Art.-Nr. 6947

Nur auftauen lassen

Muffin Blueberry «Spécial», prêt à servir

No d'art. 6947

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 130 g



Heidelbeer-Muffin, servierbereit

Art.-Nr. 4710

Nur auftauen lassen.

Muffin aux myrtilles, prêt à servir

No d'art. 4710

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 90 g



Muffin Schokolade «Spezial», servierbereit

Art.-Nr. 6946

Nur auftauen lassen

Muffin au chocolat «Spécial», prêt à servir

No d'art. 6946

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 125 g



TISCHWAREN / BISCUITS DE TABLE



Marmorcake-Schnitte, einzeln verpackt, servierbereit

Art.-Nr. 1492

Nur auftauen lassen

Tranche de cake marbré, préemballé, prête à servir

No d'art. 1492

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 90 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 décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
40 x 90 g



Nussstange

Art.-Nr. 2098

Einzeln verpackt, servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen

Bâton aux noisettes

No d'art. 2098

Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
24 x 105 g



Linzerschnitte

Art.-Nr. 6708

Einzeln verpackt
Servierbereit; ca. 1 Stunde auftauen lassen

Tranche de Linz

No d'art. 6708

Chaque pièce préemballée
Prêt à servir; Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Appenzeller Nussgipfel, einzeln verpackt

Art.-Nr. 6859

Nur auftauen lassen

Croissant aux noisettes Appenzellois, préemballé

No d'art. 6859

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



Hefe-Schnecke, servierbereit, einzeln verpackt

Art.-Nr. 3270

Nur auftauen lassen

Escargot aux noisettes, prêt à servir, préemballé

No d'art. 3270

Laisser décongeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 84 g



Brownie

Art.-Nr. 2097

Einzeln verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen

Brownie

No d'art. 2097

Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre)
Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
28 x 70 g



Spitzbueb, servierbereit

Art.-Nr. 6709

Einzeln verpackt
Servierbereit; ca. 1 Stunde auftauen lassen

Coquin, prêt à servir

No d'art. 6709

Chaque pièce préemballée
Prêt à servir; Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Amaretti

Art.-Nr. 4928

Einzeln verpackt
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen

Amaretti

No d'art. 4928

Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g



Vogelnestli

Art.-Nr. 4923

Einzeln verpackt
Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen

Nid d'oiseau

No d'art. 4923

Prêt à servir, chaque pièce préemballée
Laisser décongeler env. 1 heure

Inhalt pro BE
Contenu par UC
30 x 80 g

TISCHWAREN / BISCUITS DE TABLE



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



FRÜCHTEKUCHEN UND CAKES / GÂTEAUX AUX FRUITS ET CAKES



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

FRÜCHTEKUCHEN UND CAKES / GÂTEAUX AUX FRUITS ET CAKES



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



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



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



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



Marmorcake, 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

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE



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



Fürsten-Torte

Art.-Nr. 4221

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

Tourte de prince

No d'art. 4221

En tranches, prête à servir
Laisser dégeler env. 2 heures Ø env. 24 cm

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 x 100 g



Bienenstich, servierbereit

Art.-Nr. 6706

Nur auftauen lassen

Nid d'abeille, prête à servir

No d'art. 6706

Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
27 x 90 g



Saint-Honoré-Torte, servierbereit

Art.-Nr. 6477

Nur auftauen lassen

Tourte Saint-Honoré, prête à servir

No d'art. 6477

Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
10 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

TORTEN UND PÂTISSERIE / TOURTES ET PÂTISSERIE



**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



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



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



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



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



SNACKS GESALZEN, PIZZA / SNACKS SALÉS, PIZZA



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



«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



Wienerli im Butterteig, 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



**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
foncée à la main
cuite au four à bois sur pierre



NEUHEITEN / NOUVEAUTÉS 2020

NEW



**Schraubenbrötli «Kurkuma»
vorgebacken** Art.-Nr. 2010
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C

**Petit pain torsadé «Curcuma»
précuit** No d'art. 2010
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 100 g



NEW



Knusperkranz, vorgebacken Art.-Nr. 2020
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C

Couronne croustillante, précuite No d'art. 2020
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 320 g



NEW



Försterbrötli, vorgebacken Art.-Nr. 2021
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C

Petit pain forestier, précuit No d'art. 2021
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

Inhalt pro BE
Contenu par UC
50 x 60 g



NEW



**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



NEW



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

NEW



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
40 x 120 g



NEW



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

NEW



**Choco-Muffin «double crunch»
servierbereit** Art.-Nr. 2033
Nur auftauen lassen

**Muffin au chocolat «double crunch»
prêt à servir** No d'art. 2033
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
36 x 100 g



NEW



Laugenkranz, servierbereit Art.-Nr. 2011
Nur auftauen lassen

**Couronne à la saumure,
prête à servir** No d'art. 2011
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 320 g



NEW



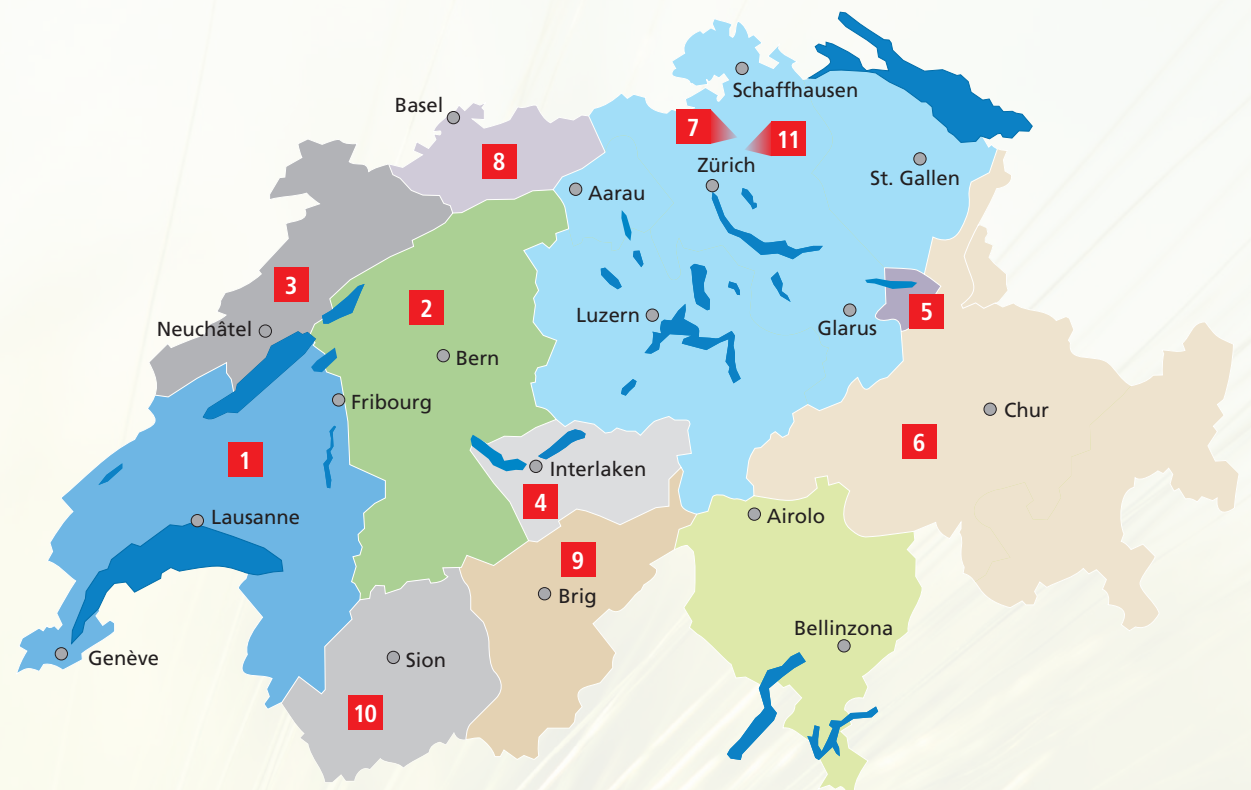
**Buttergipfel «Diplomat»
servierbereit** Art.-Nr. 2029
Nur auftauen lassen

**Croissant au beurre «Diplomat»
prêt à servir** No d'art. 2029
Laisser dégeler seulement

Inhalt pro BE
Contenu par UC
18 x 120 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 Brasilona SA
Commestibles en gros
1920 Martigny
Rue du Châble bet 12
Tél. 027 721 67 67
Fax 027 721 67 66

**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 Kellenberger FS
frigemo AG**
8005 Zürich
Pfingstweidstrasse 105
Tél. 058 433 85 00
Fax 058 433 85 01

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

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