

Gourmador^{***}

Frisch- und Tiefkühlprodukte
Sortiment 2023



Usem Bärner Oberland
für z' Bärner Oberland



www.gourmadorunterseen.ch

Wir setzen auf Regionale Produkte – vom Bärner Oberland für z' Bärner Oberland!



Wo immer möglich berücksichtigen wir unsere Regionalen Produzenten. Dies vor allem im Gemüse- sowie Molkereibereich.

Somit garantieren wir Ihnen kurze Lieferwege, frische Ware in top Qualität aus der umliegenden Region.

Unsere Regionalen Gemüselieferanten:

Luginbühl Gemüse, Kirchdorf	www.luginbuehl-gemuese.ch
Familie Zbinden, Uttigen	www.zbindens-gemuese.ch
Familie Feller, Thierachern	www.fellerhoefli.ch
Familie Schürch, Grosshöchstetten	www.emmentaler-bergobst.ch

Unsere Regionalen Milch- & Käselieferanten:

Milch-Land, Rüegsau	www.milchland.ch
Molki Meiringen	www.molki.ch
Sennerei, Kandersteg	www.sennereikandersteg.ch
Golden Ei, St. Stephan	www.goldenei.ch

Logos



<ul style="list-style-type: none"> Kartoffeln Pomme de terre Diverse Gemüse Divers légumes coupés Salate Salades Früchte Fruits coupés Fertigsalate Salades fraîches 	Frisch Convenience
<ul style="list-style-type: none"> Sauerkraut Choucroute Sauer Rüben Raves Randensalat Salade betterave rouge Apfelmus Sandwich Creme & Salatdressing 	FrISChe Produkte
<ul style="list-style-type: none"> Milch Lait Rahm & Butter/Margarine Crème & Beurre/Margarine Joghurt & Quark Yogourt & Séré Käse Fromage Eierprodukte Produits à base d'oeufs 	Regionale Milchprodukte
<ul style="list-style-type: none"> Milch Lait Rahm & Butter/Margarine Crème & Beurre/Margarine Joghurt & Quark Yogourt & Séré Käse Fromage Eierprodukte Produits à base d'oeufs 	Milchprodukte, Käse & Eier
<ul style="list-style-type: none"> Golden frites Golden frites Regio frites Regio frites Kartoffelspezialitäten Spécialités de pommes de terre Rösti Rösti McCain Kartoffelprodukte McCain Produits de pommes 	Kartoffelprodukte
<ul style="list-style-type: none"> Gemüse Légumes Gemüsemischungen Mélanges de légumes Pilze Champignons Früchte Fruits Früchtemark Purée de fruit 	Gemüse & Früchte
<ul style="list-style-type: none"> Pasta Tradition Pâtes tradition Pasta Sélection Pâtes sélection Lasagne und Cannelloni Lasagne et cannelloni Fertiggerichte Plats précuisinés Teige & Beilagen Pâtes & garnitures 	Pasta & Fertiggerichte
<ul style="list-style-type: none"> Specials Specials McCain Pickers McCain Pickers Apérogebäck Apéro et snack Snacks Snacks Pizza & Flammkuchen Pizza et Tarte flambée 	Apéro & Snacks
<ul style="list-style-type: none"> Fisch Poisson Schalen- und Krustentiere Crustacés et mollusques Fleisch Viandes Poulet Poulet 	Fisch, Fleisch & Geflügel
<ul style="list-style-type: none"> Gipfel Croissants Kleinbrote & Buns Petit pains & buns Brote & Zopf Pains & tresse Laugengebäck Produits à la saumure Süssgebäck & Tischguetzli Viennoiseries & Gourmandises de table 	Backwaren
<ul style="list-style-type: none"> Kuchen & Wähen Gâteaux & Tartes Schnitten & Stangen tranches & bandes à partager Torten Tourtes Mini Pâtisserie Mini Pâtisserie Süssspeisen Desserts 	Desserts
<ul style="list-style-type: none"> Vegi-Burger Vegi-Burger Vegi-Balls & Nuggets Vegi-Balls & Nuggets Vegi-Schnitzel & Medaillons Vegi escalopes & médaillons Fleischalternativen Alternatives à la viande Hummus & Co. Houmous & Co. 	Vegetarische Produkte
<ul style="list-style-type: none"> Glace Impuls Glace Gastronomie Spezialitäten/Kinderdessert Spécialités/Dessert pour les enfants Portionen/Care Becher Portions/Gobelets isothermiques 	Glace
<ul style="list-style-type: none"> Öle & Eiswürfel Huiles & glaçons Toppings, Cornets & Glace-Bisquits 	Haltbare Produkte

Gourmador Unterseen

Ihr zuverlässiger Partner

Wir freuen uns, Ihnen den Sortimentskatalog 2022 zu präsentieren.

Nebst unserem grossen Sortiment an frischen Früchten und Gemüse, bieten wir Ihnen auch ein breites Sortiment an küchenfertigen Frischprodukten an.

Ein Vollsortiment an Tiefkühlprodukten, Lusso Glace, Milch- und Käsespezialitäten, kombiniert mit unserer Kundennähe und einem täglichen Lieferservice sorgen dafür, dass nahezu allen Ihren Bedürfnissen gerecht werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und eine gute Zusammenarbeit im Jahr 2022.

Freundliche Grüsse
Ihr Gourmador-Team

Über Gourmador

Nachhaltigkeit

Unsere Kühlanlagen sind auf dem neusten Stand der Technik. Zudem punkten wir mit kurzen Transportwegen. Viele unserer Produkte beziehen wir aus der Region. Unsere moderne 2-Zonen-Fahrzeugflotte trägt viel dazu bei Wege einzusparen. Müsste doch sonst ein zweites Fahrzeug anfahren um die Kühlkette vorschriftsgemäss einzuhalten. In diesem Jahr werden wir zudem in eine Photovoltaikanlage investieren und die Sonnenenergie aktiv für unsere Kühlung einsetzen.

Fahrzeugflotte

Unsere moderne Belieferungs-Flotte besteht aus 12 Fahrzeugen. Alle Fahrzeuge sind mit 2-Zonen-Kühlung ausgestattet. Dies ermöglicht eine Belieferung mit Tiefkühl- und Frischprodukten. Dank dem GPS sind wir in der Lage, Ihnen jederzeit Auskunft zu geben, wo sich Ihr Chauffeur befindet und wann er bei Ihnen ankommt. Zudem zeichnet der Thermo-Tracker permanent die Temperaturen in der Kühl- und der Tiefkühlzone auf. Dies bietet ein Maximum an Lebensmittelsicherheit.

Liefergebiet Gourmador

Gerne beliefern wir Sie im markierten Gebiet von Montag bis Samstag bis zu 6 x wöchentlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf – wir finden für jeden Kunden den optimalen Lieferservice.



Über frigemo / fenaco

Gourmador Unterseen gehört zur frigemo Gruppe. Diese besteht aus drei spezialisierten Produktionsstätten in Cressier, Mellingen und Zollikofen, sowie der EiCO mit den Betrieben in Bern und Märstetten und den in der Feinverteilung tätigen Handelsfirmen Gourmador Zollikofen, Gourmador Unterseen, Bonfrais-Bongel Ecublens, Michel Comestibles Unterseen, Kellenberger Frisch Service Zürich und Eiermaa Zürich.

frigemo gehört zur fenaco, der Unternehmensgruppe der Schweizerischen Agrarwirtschaft. Innerhalb der

fenaco zählt unser Mutterhaus frigemo zur Division Lebensmittelindustrie und bildet das Departement Convenience.

Die Kernkompetenzen der frigemo liegen in der Produktion und im Handel von qualitativ hochwertigen Kartoffel-, Gemüse-, Früchte- und Pasta-Produkten sowie küchenfertigen Produkten, Fingerfood und Fertigsalaten.



Zertifikate



EnAW CO₂-Zertifikat

Die fenaco-Gruppe hat für Ihre grössten Bereiche (rund 90% des CO₂-Ausstosses) eine freiwillige CO₂-Zielvereinbarung mit der EnAW (Energie Agentur der Wirtschaft) und dem Bund abgeschlossen. Die verpflichteten Standorte haben ihren CO₂-Ausstoss gemäss den Klimazielen des Kyoto-Protokolls limitiert und müssen jährlich konkrete Reduktionsmassnahmen umsetzen und belegen.



bio.inspecta

bio.inspecta und q.inspecta unterstützen Landwirtschaftsbetriebe und Unternehmen der Lebensmittelbranche in der nachhaltigen Entwicklung und der Stärkung Ihrer Marktposition. Als zertifizierter Händler für Bio Produkte, unterstützen wir diese nachhaltigen Betriebe aktiv.



MSC

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde. www.msc.org. Der MSC ist eine internationale, unabhängige Non-Profit-Organisation mit dem Ziel, die weltweite Überfischung zu stoppen und die negativen Auswirkungen der Fischerei auf das Ökosystem Meer zu minimieren.



Regional / Saisonal

Wann immer möglich, beziehen wir unsere Frischprodukte von regionalen Produzenten.



Suisse Garantie

Mit Suisse Garantie werden Produkte gekennzeichnet, die in der Schweiz erzeugt und verarbeitet wurden. Suisse Garantie Produzenten erbringen den ökologischen Leistungsnachweis, arbeiten ohne Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen und werden von unabhängigen Stellen kontrolliert.



IP Suisse

Das Gütesiegel Marienkäfer zeichnet seit 1989 tiergerecht und umweltschonend hergestellte Produkte von höchster Qualität und unverfälschtem Genuss aus. 20 000 Bauern und Bäuerinnen in der Schweiz fördern mit ihren zertifizierten Betrieben aktiv die Biodiversität. Damit uns die Natur auch morgen noch bieten kann, was wir heute schätzen: Die Grundlage für eine gesunde Nahrung.



ASC

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org. Das Siegel kennzeichnet sozial und ökologisch verantwortungsvolle Fischzuchten. Ziel der internationalen, unabhängigen Non-Profit-Organisation ist es, Fischzucht global nachhaltiger zu machen und die globalen Standards für verantwortungsvolle Aquakultur, zu betreiben und laufend weiter zu entwickeln.



Pro Specie Rara

Als Partner von Pro Specie Rara, ist es uns ein besonderes Anliegen Gemüse und Früchte, die von der Schweizer Menükarte zu verschwinden drohen, von dem Aussterben zu bewahren. Fragen Sie Ihren Berater nach dem aktuellen Angebot.

MARKTFRISCHE
**FRÜCHTE &
GEMÜSE**

Erkundigen Sie sich nach unserem vielfältigen Angebot an marktfrischen Früchten und Gemüse.





Ob regionale Raritäten, saisonale Spezialitäten oder exotische Frischprodukte, unser kompetenter Kundendienst gibt Ihnen gerne Auskunft zu unserem reichhaltigen Sortiment.



Küchenfertige Produkte

Produits 4^{ème} gamme



30230
Sellerie Julienne 1,6 mm 1 kg
Céleri julienne 1,6 mm 1 kg

30188
Pfälzer Streifen 2,8 mm 1 kg
Carotte jaune julienne 2,8 mm 1 kg



30353
Karotte Streifen 2,8 mm 1 kg
Carotte julienne 2,8 mm 1 kg

	Kartoffel geschält Pomme de terre épluchée	30111	40–70 mm	5 kg	
		30112	40–70 mm	10 kg	
		30110	55+ mm	5 kg	
		30116	55+ mm	10 kg	
		30118	festkochend à chair ferme	5 kg	
		30296	60 g kalibriert 60 g calibrées	5 kg	
		30297	«Patatli», festkochend «Grenaille» à chair ferme	5 kg	
		30108	gedämpft cuites à la vapeur	5 kg	

Kartoffel «Salzkartoffel» längshalbiert Pomme de terre vapeur demi-long	30295
	5 kg
	

Kartoffel «Pomme Château» Pomme de terre «Pomme Château»	30198
	1 kg tourniert tournées
	

Kartoffel «Salzkartoffel» ¼-Schnitt Pomme de terre vapeur quartier	30293
	5 kg geviertelt en quartiers
	


Kartoffel «Salzkartoffel» geschnitten Pomme de terre vapeur coupée	30294
	5 kg 4–6 Teile, Handschnitt 4–6 pièces, coupé à la main
	30298
	10 kg 4–6 Teile, Handschnitt 4–6 pièces, coupé à la main
	

Kartoffel «Salzkartoffel» ¼-Schnitt Pomme de terre vapeur quartier	30293
	5 kg geviertelt en quartiers
	

Kartoffelscheiben im Alubeutel	36117
	5 × 2 kg sterilisiert, im Alubeutel, für Salat, Gratin, Bratkartoffelscheiben
	

Kartoffeln | Pomme de terre

Frisch
Convenience

Kartoffel Würfel Pomme de terre dés 	30104	15 mm	1 kg	🔹
	30105	15 mm	5 kg	🔹
	30106	15 mm	10 kg	🔹
	30113	10 mm	1 kg	🔹
	30114	10 mm	5 kg	🔹
	30115	10 mm	10 kg	🔹

Kartoffel «Rösti lose» Pomme de terre «Roesti frais» 	30220	3 kg gedämpft cuites à la vapeur		
	30218	6 kg gedämpft cuites à la vapeur		🔹

Oberländer Rösti sous vide 	30631	2,5 kg		
				🔹

Rösti Agria geraffelt 	30625	2,5 kg		
				🔹

Pommes frites gekühlt Pommes frites réfrigérées 	30002	4 x 2,5 kg 7,5 x 7,5 mm		
				🔹



<p>Sellerie geschält Céleri épluché</p> 	30229
	5 kg
	

<p>Sellerie geschält ¼-Schnitt Céleri épluché quartier</p> 	30228
	2 kg geviertelt en quartiers
	

<p>Sellerie Würfel Céleri dés</p> 	30236	15 mm	1 kg	
	30237	15 mm	5 kg	
	30234	10 mm	1 kg	
	30235	10 mm	5 kg	

<p>Sellerie Paysanne Céleri paysanne</p> 	30233
	1 kg 10 × 10 × 3 mm
	

<p>Sellerie Brunoise Céleri brunoise</p> 	30227
	1 kg 3 × 3 × 6 mm
	

<p>Sellerie Julienne Céleri julienne</p> 	30230
	1 kg 1,6 mm
	30086
	1 kg 2,8 mm
	


Karotten | Carotte


Frisch
Convenience

	Karotte geschält Carotte épluchée	30360	Karotte geschält Carotte épluchée	1 kg	🔹
		30342	Karotte geschält Carotte épluchée	2 kg	🔹
		30343	Karotte geschält Carotte épluchée	5 kg	🔹
		30344	Karotte geschält Carotte épluchée	10 kg	🔹

	Karotte Scheiben Vichy Carotte rondelle vichy	30350		1 kg 3 mm	
		30349		5 kg 3 mm	🔹

	Karotte Scheiben Wellenschnitt Carotte rondelle demidoff	30348		1 kg 4 mm	
		30347		5 kg 4 mm	🔹

	Karotte Bâtonnet Carotte bâtonnet	30339	Bâtonnet, ca. 10 × 10 × 50 mm Bâtonnet, env. 10 × 10 × 50 mm	1 kg	🔹
		30340	Bâtonnet, ca. 10 × 10 × 50 mm Bâtonnet, env. 10 × 10 × 50 mm	5 kg	🔹
		30351	Bâtonnet, ca. 10 × 10 × 40 mm Bâtonnet, env. 10 × 10 × 40 mm	1 kg	🔹
		30352	Bâtonnet, ca. 10 × 10 × 40 mm Bâtonnet, env. 10 × 10 × 40 mm	5 kg	🔹





	Karotte Würfel Carotte dés	30356	15 mm	1 kg	🔹
		30357	15 mm	5 kg	🔹
		30354	10 mm	1 kg	🔹
		30355	10 mm	5 kg	🔹

	Karotte Paysanne Carotte paysanne	30346		1 kg 10 × 10 × 3 mm	
					🔹


	Karotte Triangel Carotte triangle	36150		1 kg Handschnitt coupé à la main	
					🔹


Karotte Brunoise Carotte brunoise	30341
	1 kg 3 × 3 × 6 mm

Karotte Röstischnitt Carotte rapée roesti	30358
	1 kg 3 × 3 × 6 mm

Karotte Julienne Carotte julienne	30345	Julienne, 1,6 mm	1 kg	
	30359	Julienne kurz, 1,6 × 15 mm	1 kg	
	30353	Streifen, 2,8 mm	1 kg	
				

Pfälzer | Carotte jaune

Pfälzer geschält Carotte jaune épluchée	30184
	1 kg
	30185
	5 kg

Pfälzer Würfel Carotte jaune dés	30192
	1 kg 15 mm
	30193
	5 kg 15 mm


Pfälzer Scheiben Vichy Carotte jaune rondelle vichy	30194
	1 kg 3 mm
	30195
	5 kg 3 mm

Pfälzer Julienne Carotte jaune julienne	30189
	1 kg 1,6 mm
	30188
	1 kg 2,8 mm


Zwiebeln | Oignons

Eschalotten | Échalotes

Frisch
Convenience


	Zwiebel Ringe Oignon rondelle	30281
		1 kg 3 mm
		30280
		5 kg 3 mm


	Eschalotte geschält Échalote épluchée	30057
		1 kg

	Zwiebel gehackt Oignon haché	30283
		500 g 3 mm
		30287
		5 kg 3 mm

	Zwiebel rot geschält Oignon rouge épluché	30327
		2 kg

	Zwiebel rot Ringe Oignon rouge rondelle	30326
		1 kg 3 mm

	Zwiebel geschält Oignon épluché	30278	2 kg	🔹
		30277	5 kg	🔹
		30276	10 kg	🔹

	Zwiebel Würfel Oignon dés	30282	10 mm	1 kg	🔹
		30288	10 mm	5 kg	🔹
		30286	5 mm	1 kg	🔹
		30285	5 mm	5 kg	🔹

Knoblauch gerüstet Ail pelé	30121
	500 g

Knoblauch gehackt Ail haché	31061
	1 kg in Sonnenblumenöl eingelegt conservé dans l'huile de tournesol

Diverse Gemüse geschnitten Divers légumes coupés









Aubergine Würfel Aubergine dés	30036
	1 kg 15 mm
	30037
	5 kg 15 mm

Broccoli Röseli Broccoli rosette	30048
	1 kg
	30047
	5 kg

Blumenkohl Röseli Chou-fleur rosette	30041	unkalibriert non calibrées	1 kg	
	30040	unkalibriert non calibrées	5 kg	
	30042	kalibriert, 40–60 g calibrées, 40–60 g	1 kg	
	30043	kalibriert, 40–60 g calibrées, 40–60 g	5 kg	

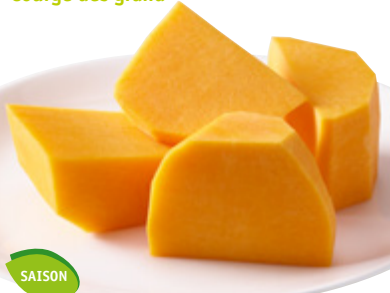
Diverse Gemüse geschnitten


Divers légumes coupés

<p>Blumenkohlreis Chou-fleur riz</p> 	<p>31764</p> <p>1 kg 5 mm</p>	<p>Champignon geviertelt Champignon quartier</p> 	<p>30054</p> <p>1 kg</p>
<p>Fenchel Streifen Fenouil julienne</p> 	<p>30067</p> <p>30064</p> <p>30066</p> <p>30069</p>	<p>5 mm</p> <p>5 mm</p> <p>3 mm</p> <p>3 mm</p>	<p>1 kg</p> <p>5 kg</p> <p>1 kg</p> <p>5 kg</p>
<p>Fenchel halbiert Fenouil coupé en deux</p> 	<p>30061</p> <p>1 kg</p> <p>30062</p> <p>5 kg</p>	<p>Gurke geschält Würfel Concombre épluché dés</p> 	<p>30093</p> <p>1 kg 10 mm</p>
<p>Gurke geschält Scheiben Concombre épluché rondelle</p> 	<p>30095</p> <p>1 kg 5 mm</p> <p>30096</p> <p>5 kg 5 mm</p>	<p>Gurke Streifen Concombre julienne</p> 	<p>30100</p> <p>1 kg 5 mm</p>
<p>Gurke Scheiben Concombre rondelles</p> 	<p>30099</p> <p>1 kg 3 mm</p>		

Diverse Gemüse geschnitten

Divers légumes coupés

 <p>Kürbis Würfel gross Courge dés grand</p> <p>SAISON</p>	<p>30135</p> <p>1 kg verfügbar Sept. bis März disponible sept. à mars</p>
	<p>30136</p> <p>5 kg verfügbar Sept. bis März disponible sept. à mars</p>

 <p>Kürbis Würfel Courge dés</p> <p>SAISON</p>	<p>30137</p> <p>1 kg, 10 mm verfügbar Sept. bis März disponible sept. à mars</p>
	<p>30138</p> <p>5 kg, 10 mm verfügbar Sept. bis März disponible sept. à mars</p>


 <p>Kürbis Röstischnitt Courge rapée roesti</p> <p>SAISON</p>	<p>30131</p> <p>1 kg verfügbar September bis März disponible de septembre à mars</p>
--	---


 <p>Kürbis Julienne Courge julienne</p> <p>SAISON</p>	<p>31761</p> <p>1 kg 2,8 mm verfügbar September bis März disponible de septembre à mars</p>
--	--

 <p>Lauch grün / gelb geschnitten Poireau vert / jaune coupé</p>	<p>30145</p> <p>1 kg 15 mm</p>
	<p>30146</p> <p>5 kg 15 mm</p>

 <p>Lauch geschnitten Poireau coupé</p>	<p>30142</p> <p>1 kg 15 mm</p>
	<p>30143</p> <p>5 kg 15 mm</p>

 <p>Lauch Julienne Poireau julienne</p>	<p>30144</p> <p>1 kg 2 mm</p>
	<p>30148</p> <p>5 kg 2 mm</p>

 <p>Peperoni farbig Julienne Poivron mélangé julienne</p>	<p>30165</p> <p>1 kg 3 mm</p>
	<p>30166</p> <p>5 kg 3 mm</p>

 <p>Peperoni farbig Würfel Poivron mélangé dés</p>	<p>30168</p> <p>1 kg 10 mm</p>
	<p>30167</p> <p>5 kg 10 mm</p>

 <p>Peperoni farbig Brunoise Poivron mélangé brunoise</p>	<p>30169</p> <p>1 kg 5 mm</p>
	<p>30170</p> <p>5 kg 5 mm</p>

Diverse Gemüse geschnitten Divers légumes coupés

Peperoni rot Julienne Poivron rouge julienne	30163
	1 kg 3 mm

Peperoni grün Julienne Poivron vert julienne	30180
	1 kg 3 mm

Peperoni rot Würfel Poivron rouge dés	30172
	1 kg 10 mm

Peperoni grün Würfel Poivron vert dés	30173
	1 kg 10 mm

Peperoni rot Brunoise Poivron rouge brunoise	30182
	1 kg 5 mm

Radiesli Scheiben Radis rondelle	30201
	1 kg 3 mm

Peperoni gelb Julienne Poivron jaune julienne	30164
	1 kg 3 mm

Radiesli Julienne Radis julienne	30200
	1 kg

Peperoni gelb Würfel Poivron jaune dés	30171
	1 kg 10 mm

Randen geschält Betterave rouge pelée	36517
	1 kg Gedämpft cuites à la vapeur

Diverse Gemüse geschnitten

Divers légumes coupés


<p>Randen Würfel Betterave rouge dés</p> 	<p>30210</p> <p>1 kg 8 mm Gedämpft cuites à la vapeur</p>
--	--

<p>Randen Röstischnitt Betterave rouge rapée roesti</p> 	<p>30205</p> <p>1 kg Gedämpft cuites à la vapeur</p>
---	---

<p>Randen Julienne Betterave rouge julienne</p> 	<p>30206</p> <p>1 kg 5 mm Gedämpft cuites à la vapeur</p>
---	--

<p>Stangensellerie Scheiben Céleri branche rondelle</p> 	<p>31223</p> <p>1 kg 3 mm</p>
---	--

<p>Spargel grün gerüstet Asperge verte coupée</p> 	<p>36483</p> <p>1 kg verfügbar März bis Mai disponible mars à mai</p>
	<p>36482</p> <p>5 kg verfügbar März bis Mai disponible mars à mai</p>

<p>Spargel weiss geschält Asperge blanche épluchée</p> 	<p>30243</p> <p>1 kg verfügbar März bis Mai disponible mars à mai</p>
	<p>30244</p> <p>5 kg verfügbar März bis Mai disponible mars à mai</p>

<p>Gemüsespiess 75-85 g Stk. Brochette légumes 75-85 g pce.</p> 	<p>36382</p> <p>Mindestbestellmenge 50 Stk. Peperoni rot & gelb, Zucchini, Champignon Quantité minimale de commande 50 pce. Poivron rouge & jaune, courgette, champignon</p>
---	---








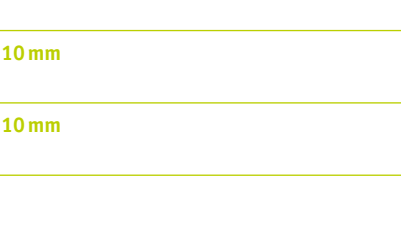

<p>Tomate Scheiben Tomate rondelle</p> 	<p>30252</p> <p>1 kg 6 mm</p>
--	--


<p>Tomate Schnitze Tomate quartier</p> 	<p>30251</p> <p>1 kg</p>
--	---------------------------------

<p>Tomate Würfel Tomate dés</p> 	<p>30241</p> <p>1 kg 5 mm</p>
	<p>36384</p> <p>1 kg 10 mm</p>


Diverse Gemüse geschnitten | Divers légumes coupés

Frisch
Convenience

Weisskabis geschnitten Chou blanc coupé 	30254		
	1 kg 20 mm		
Wirz Streifen Chou frisè julienne 	30128		
	3 kg 15 mm		
Wirz geschnitten Chou frisè coupé 	30125		
	3 kg 25 mm		
Wirz geschnitten Chou frisè coupé 	30127		
	3 kg 40 mm		
Zucchetti Scheiben Courgette rondelle 	30260		
	1 kg 5 mm		
Zucchetti Scheiben Wellenschnitt Courgette rondelle demidoff 	30261		
	5 kg 5 mm		
Zucchetti Scheiben Wellenschnitt Courgette rondelle demidoff 	30269		
	5 kg 3 mm		
Zucchetti Streifen Courgette julienne 	30263		
	1 kg 5 mm		
Zucchetti Würfel Courgette dés 	30266	15 mm	1 kg
	30267	15 mm	5 kg
	30264	10 mm	1 kg
	30265	10 mm	5 kg


Gemüsemischung Paysanne Légumes mélangés paysanne 	30084	Gemüsemischung Paysanne Légumes mélangés paysanne	500 g	
	30082	Gemüsemischung Paysanne Légumes mélangés paysanne	1 kg	
	30083	Gemüsemischung Paysanne Légumes mélangés paysanne	5 kg	
	10 × 10 × 3 mm Karotte, Sellerie, Lauch Carotte, céleri, poireau			

Gemüsemischung Brunoise Légumes mélangés brunoise 	30081	Gemüsemischung Brunoise Légumes mélangés brunoise	500 g	
	30078	Gemüsemischung Brunoise Légumes mélangés brunoise	1 kg	
	30079	Gemüsemischung Brunoise Légumes mélangés brunoise	5 kg	
	Karotte, Sellerie, Lauch Carotte, céleri, poireau			

Gemüsemischung Julienne Légumes mélangés julienne 	30073	Gemüsemischung Julienne Légumes mélangés julienne	1 kg	
	30074	Gemüsemischung Julienne Légumes mélangés julienne	5 kg	
	Karotte, Sellerie, Lauch Carotte, céleri, poireau			


Gemüsemischung Pot-au-feu Légumes mélangés pot-au-feu 	30199	1 kg Karotte, Wirz, Lauch, Stangensellerie Carotte, chou frisé, poireau, céleri branche	
---	--------------	---	--


Gemüsemischung Fried Légumes mélangés fried 	30077	1 kg Weisskabis, Karotte, Lauch Chou blanc, carotte, poireau	
---	--------------	---	--


Gemüsemischung China Légumes mélangés chinois 	36148	Gemüsemischung China Légumes mélangés chinois	1 kg	
	36149	Gemüsemischung China Légumes mélangés chinois	3 kg	
	Karotte, Lauch, Weisskabis, Chinakohl, Stangensellerie, Peperoni, Edamame Carotte, poireau, chou blanc, chou chine, céleri branche, poivron, edamame			


Gemüsemischungen | Mélange de légumes

Frisch
Convenience

Gemüsemischung WOK Légumes mélangés WOK 	31760	Gemüsemischung WOK Légumes mélangés WOK	1 kg	🔹
	30080	Gemüsemischung WOK Légumes mélangés WOK	5 kg	🔹
Karotte, Weisskabis, Broccoli, Blumenkohl, Lauch, Peperoni rot, Zucchini Carotte, chou blanc, brocoli, chou-fleur, poireau, poivron rouge, courgette				

Gemüsemischung Thai Légumes mélangés Thai 	31759	Gemüsemischung Thai Légumes mélangés Thai	1 kg	🔹
	30085	Gemüsemischung Thai Légumes mélangés Thai	3 kg	🔹
Blumenkohl, Karotte, Broccoli, Weisskabis, Minibohnen Chou-fleur, carotte, brocoli, chou blanc, haricot				

Suppengemüse Paysanne Légumes pour potage paysanne 	30248	Suppengemüse Paysanne Légumes pour potage paysanne	1 kg	🔹
	30249	Suppengemüse Paysanne Légumes pour potage paysanne	5 kg	🔹
15 × 15 × 3 mm Weisskabis, Karotte, Sellerie, Lauch Chou blanc, carotte, céleri, poireau				

Ratatouille Ratatouille dés 	30213	15 mm	1 kg	🔹
	30214	15 mm	5 kg	🔹
	30212	10 mm	1 kg	🔹
	30215	10 mm	5 kg	🔹
Zucchini, Auberginen, Peperoni farbig, Tomate Courgette, aubergine, poivron mélangé, tomate				

Russischer Salat ohne Sauce Mélange russe sans sauce 	30225	1 kg 8 mm Gekocht cuit Karotte, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen Carotte, pomme de terre, céleri, petit pois	🔹
---	--------------	--	---


Cuisson-sous-vide-Produkte Produits-cuisson-sous-vide

<p>Kartoffel «Pomme Château» CSV Pomme de terre «Pomme Château» CSV</p>	<p>30197</p>
	<p>1 kg tourniert gegart tournées cuit sous-vide</p>

<p>Kartoffel «Rösti» CSV Pomme de terre roesti CSV</p>	<p>30217</p>
	<p>2 kg Gegart cuit sous-vide</p>

<p>Kartoffel «Gratin» CSV Pomme de terre «Gratin» CSV</p>	<p>30120</p>
	<p>3 kg Gegart cuit sous-vide</p>


<p>Fenchel halbiert CSV Fenouil coupé en deux CSV</p>	<p>30065</p>
	<p>1 kg Gegart cuit sous-vide</p>

<p>Kartoffel Scheiben CSV Pomme de terre rondelle CSV</p>	<p>30119</p>
	<p>2,5 kg Gegart cuit sous-vide</p>

<p>Rotkabis fixfertig CSV Chou rouge prêt à l'emploi CSV</p>	<p>30068</p>
	<p>1 kg gegart, gewürzt verfügbar September bis Dezember cuit sous-vide, épicé disponible de septembre à décembre</p>

Salat gerüstet (Einzelkomponente)

Salades préparées à un seul composant

<p>Cicorino Rosso Blatt Cicorino rosso feuille</p> 	<p>30056</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>	<p>Lollo grün Blatt Lollo verde feuille</p> 	<p>30152</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>
<p>Frisée Blatt Frisée feuille</p> 	<p>30070</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>	<p>Lollo rot Blatt Lollo rouge feuille</p> 	<p>30151</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>
<p>Kopfsalat gerüstet Laitue pommée coupée</p> 	<p>30133</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>	<p>Lollo rot geschnitten Lollo rouge coupée</p> 	<p>30153</p> <p>500 g 20 mm Gewaschen lavée</p>
<p>Kopfsalat Blatt Laitue pommée feuille</p> 	<p>30134</p> <p>500 g Gewaschen lavée</p>		

Salat gerüstet (Einzelkomponente) Salades préparées à un seul composant

Eisberg Blatt Feuille d'iceberg	31002
	1 kg Gewaschen lavée
	

Nüsslisalat ganz Doucette	31004
	500 g Gewaschen lavée
	

Eisberg Iceberg	31001
	1 kg Gewaschen lavée Geschnitten coupée
	

Rucola Roquette	31005
	250 g Gewaschen lavée
	

Endivien Endives	31875
	500 g Gewaschen lavée Geschnitten coupée
	

Zuckerhut Salade pain sucre	31894
	500 g Gewaschen lavée Geschnitten coupée 18 mm
	

Mischsalate | Salades mixtes coupées

Mischsalat Standard Salade mêlée standard 	30162 CFD Standard, ca. 20 mm Standard, env. 20 mm	1 kg	
	30063 CFD Standard, Feinschnitt, ca. 15 mm Standard, coupe fin, env. 15 mm	1 kg	
Endivien, Zuckerhut, Frisée, Cicorino Rosso Scarole, pain de sucre, frisée, cicorino rosso			

Menüsalat Salade menu 	30156 CFD 1 kg Endivien, Zuckerhut, Frisée, 10% Gemüse, Cicorino Rosso Scarole, pain de sucre, frisée, 10% légumes, cicorino rosso	30071 CFD 500 g Chinakohl, Endivien, Karotte, Weisskabis Chou chinois, scarole, carotte, chou blanc	
	Gartensalat Salade jardinière 		

Mischsalate | Salades mixtes coupées

Frisch
Convenience

Tagessalat Nr. 1
Salade du jour n° 1

30158
CFD

1 kg
Blattsalate und Zusatzkomponenten – kann täglich variieren
Salades de feuilles et composants supplémentaires – peut varier quotidiennement



☾

Saison-Mix Handschnitt
Saison-Mix coupé à la main

30226
CFD

500 g
Hauptkomponente: Zuckerhut, Frisée, Cicorino Rosso, Kopfsalat, je nach Saison: Lollo oder Rucola
Composants principaux: pain de sucre, frisée, cicorino rosso, laitue pommée, selon la saison: lollo ou roquette



☾

Tagessalat Nr. 2
Salade du jour n° 2

30157
CFD

500 g
Nur Blattsalate – kann täglich variieren
Salades de feuilles seulement – peut varier quotidiennement



☾

Mischsalat «Primavera»

30597
CFD

1 kg
Kopfsalat, Frisée, Lollo rot, Cicorino Rosso, Rucola
Laitue pommée, frisée, lollo rouge, cicorino rosso, roquette



☾

Frische Früchte & Fertigsalate

Fruits frais & salades fraîches



35356
35357
Birchermüesli Waldbeeren
Bircher aux baies des bois

Ananas Würfel grob Ananas dés grand	35585
	800 g Handschnitt coupé à la main
	

Apfel geraffelt Pomme râpée	36516
	3 kg 3 mm
	

Ananas geschnitten Ananas coupé	35340
	1 kg 35341 5 kg
	

Apfel geschält Würfel Pomme dés	35529
	1 kg 5 mm
	

Ananas Würfel Ananas dés	35346
	1 kg 10 mm
	

Apfel Mirza CSV Pomme Mirza CSV	35518
	Beutel à 10 Stk. gewürzt, gegart (verfügbar September bis Dezember) Sachet 10 pcs. épice, cuite sous-vide (disponible de septembre à décembre)
	

Apfel geschält ausgestochen Pomme pelée vidée	35526
	5 kg
	

Birne geschält halbiert Poire pelée coupée en deux	35552
	1 kg Entkernt sans pépin
	

Apfel geschnitten Pomme coupée	35521
	3 kg
	

Grapefruit rot/ weiss Schnitze Pamplemousse rouge/ blanc quartie	35394
	1 kg
	

Früchte geschnitten | Fruits coupés

Früch
Convenience

<p>Grapefruit rot/ weiss Filet Pamplemousse rouge/blanc filet</p> 	<p>35380</p> <p>1 kg</p> <p>35391</p> <p>5 kg</p> <p>🔹</p>	<p>Melone grün Würfel grob Melon vert dés grand</p> 	<p>35586</p> <p>800 g</p> <p>Handschnitt coupé à la main</p> <p>🔹</p>
<p>Grapefruit rot/ weiss geschnitten Pamplemousse rouge/ blanc coupé</p> 	<p>35390</p> <p>1 kg</p> <p>35391</p> <p>5 kg</p> <p>🔹</p>	<p>Melone orange Würfel grob Melon orange dés grand</p> 	<p>35587</p> <p>800 g</p> <p>Handschnitt coupé à la main</p> <p>🔹</p>
<p>Kiwi geschnitten Kiwi coupé</p> 	<p>35450</p> <p>1 kg</p> <p>35449</p> <p>5 kg</p> <p>🔹</p>	<p>Melone grün Kugeln Melon vert boules</p>  <p>SAISON</p>	<p>35399</p> <p>1 kg</p> <p>verfügbar Juli bis August disponible de juin à août</p> <p>🔹</p>
<p>Mango geschnitten Mangue coupée</p> 	<p>35505</p> <p>1 kg</p> <p>35506</p> <p>3 kg</p> <p>🔹</p>	<p>Melone orange Kugeln Melon orange boules</p>  <p>SAISON</p>	<p>35398</p> <p>1 kg</p> <p>verfügbar Juli bis August disponible de juin à août</p> <p>🔹</p>
<p>Marroni glasiert CSV Marron glacé CSV</p>  <p>WILD CHASSE</p>	<p>30087</p> <p>500 g</p> <p>gewürzt, gegart (verfügbar September bis Dezember)</p> <p>épice, cuit sous-vide (disponible de septembre à décembre)</p> <p>🔹</p>	<p>Melone orange / grün geschnitten Melon orange / vert coupé</p> 	<p>35400</p> <p>1 kg</p> <p>🔹</p>

<p>Nektarine geschnitten Nectarine coupée</p>  <p>SAISON</p>	<p>35571</p> <p>1 kg verfügbar Juli bis August disponible de juin à août</p> <p>🔹</p>
--	--

<p>Orange Filet Orange filet</p> 	<p>35410</p> <p>1 kg</p> <p>🔹</p>
--	--

<p>Orange geschält Orange pelée</p> 	<p>35415</p> <p>1 kg</p> <p>🔹</p>
---	--

<p>Orange Würfel grob Orange dés grand</p> 	<p>35584</p> <p>800 g Handschnitt coupé à la main</p> <p>🔹</p>
--	---




<p>Orange Schnitze Orange quartier</p> 	<p>35446</p> <p>1 kg</p> <p>🔹</p>
--	--




<p>Orange geschnitten Orange coupée</p> 	<p>35420</p> <p>1 kg</p> <hr/> <p>35421</p> <p>5 kg</p> <p>🔹</p>
---	--




Fruchtsalate

Salades de fruits

	35370 CFD	Fruchtsalat Salade fruits	1 kg	
	35371 CFD	Fruchtsalat Salade fruits	5 kg	
<p>Apfel, Orangen, Ananas, Traube blau / weiss, Kiwi, Zuckersirup Pomme, orange, ananas, raisin rouge / blanc, kiwi, sirop de sucre</p>				

	35360 CFD	Fruchtsalat Exotisch Salade fruits exotique	1 kg	
	35361 CFD	Fruchtsalat Exotisch Salade fruits exotique	5 kg	
<p>Ananas, Mango, Papaya, Kiwi, Litchi, Karambole, Grapefruit rot, Orange, Kumquat, Zuckersirup Ananas, mangue, papaye, kiwi, litchi, carambole, pamplemousse rose, orange, kumquat, sirop de sucre</p>				

	35194 CFD	Fruchtsalat Feinschnitt Salade fruits coupe fine	1 kg	
	35195 CFD	Fruchtsalat Feinschnitt Salade fruits coupe fine	5 kg	
<p>Apfel, Orange, Ananas, Traube blau / weiss, Zuckersirup Pomme, orange, ananas, raisin rouge / blanc, sirop de sucre</p>				

	35486 CFD	Fruchtsalat Feinschnitt Salade fruits coupe fine	1 kg	
	35488 CFD	Fruchtsalat Feinschnitt Salade fruits coupe fine	5 kg	
<p>Apfel, Orange, Ananas, Melone, Traube blau / weiss, Kiwi, Zuckersirup Pomme, orange, ananas, melon, raisin rouge / blanc, kiwi, sirop de sucre</p>				

	35491 CFD	Fruchtsalat ohne Kiwi Salade fruits sans kiwi	5 kg	
	<p>Apfel, Orange, Ananas, Traube blau / weiss, Zuckersirup Pomme, orange, ananas, raisin rouge / blanc, sirop de sucre</p>			

	30629 CFD	Fruchtsalat Salade fruits	2,5 kg	
	<p>Apfel, Ananas, Orangen, Melone orange & grün, Trauben blau Pomme, ananas, orange, melon orange et vert, raisin rouge</p>			

Fruchtspiess Brochette fruits

Fruchtspiess ca. 70 g Stk.
Brochette fruits env. 70 g pce.



35596

CFD

Mindestbestellmenge
50 Stk.

Ananas, Trauben blau/
weiss, Melone orange
Quantité minimale de
commande 50 pce.

Ananas, raisin rouge/blanc,
melon orange



Birchermüesli Bircher

**Birchermüesli
Bircher**

36519

CFD

**Birchermüesli
Bircher**

1 kg



36520

CFD

**Birchermüesli
Bircher**

5 kg



Joghurt, Apfel, Milch, Rahm, 5-Korn-Flocken, Haselnuss, Rosine
Yaourt, pomme, lait, crème, flocons 5-céréales, noisette, raisin sec

**Birchermüesli Himbeeren
Bircher aux framboises**

35336

CFD

**Birchermüesli Himbeeren
Bircher aux framboises**

1 kg



35337

CFD

**Birchermüesli Himbeeren
Bircher aux framboises**

5 kg



SAISON

Joghurt, Himbeere, Apfel, Milch, 5-Korn-Flocken, Rahm, Rosine, Haselnuss (verfügbar Juni bis August)
Yaourt, framboise, pomme, lait, flocons 5-céréales, crème, raisin sec, noisette (disponible de juin à août)

**Birchermüesli Waldbeeren
Bircher aux baies des bois**

35356

CFD

**Birchermüesli Waldbeeren
Bircher aux baies des bois**

1 kg



35357

CFD




**Birchermüesli Waldbeeren
Bircher aux baies des bois**

5 kg






Joghurt, Waldbeere, Apfel, Milch, Rahm, 5-Korn-Flocken, Haselnuss, Rosine
Yaourt, baies des bois, pomme, lait, crème, flocons 5-céréales, noisette, raisin sec

Frische Fertigsalat | Salades fraîches

Blumenkohlsalat Salade chou-fleur 	35042	Blumenkohlsalat Salade chou-fleur	1 kg	
	35043	Blumenkohlsalat Salade chou-fleur	5 kg	
Blumenkohl, Karotte, Pfälzer, Lauch, Sellerie, Sauce, Gewürze (verfügbar März bis Mai) Chou-fleur, carotte, carotte jaune, poireau, céleri, sauce, épices (disponible de mars à mai)				

SAISON






Bohnensalat ohne Speck Salade haricot sans lardon 	35164	Bohnensalat ohne Speck Salade haricot sans lardon	1 kg	
	35163	Bohnensalat ohne Speck Salade haricot sans lardon	5 kg	
Bohnen, Zwiebel, Sauce, Gewürze Haricot, oignon, sauce, épices				




Cole-Slaw-Salat Salade Cole-Slaw 	35050	Cole-Slaw-Salat Salade Cole-Slaw	1 kg	
	35051	Cole-Slaw-Salat Salade Cole-Slaw	5 kg	
Weisskabis, Karotte, Sauce, Gewürze Chou blanc, carotte, sauce, épices				

Fenchelsalat Curry Salade fenouil au curry 	35080	Fenchelsalat Curry Salade fenouil au curry	1 kg	
	35081	Fenchelsalat Curry Salade fenouil au curry	5 kg	
Fenchel, Apfel, Rosine, Sauce, Gewürze Fenouil, pomme, raisin sec, sauce, épices				

Fitnesssalat Salade fitness 	35085	Fitnesssalat Salade fitness	1 kg	
	35086	Fitnesssalat Salade fitness	5 kg	
Gurke, Stangensellerie, Karotte, Fenchel, Bierrettich, Schnittlauch, Sauce, Gewürze Concombre, céleri branche, carotte, fenouil, radi blanc, ciboulette, sauce, épices				

 <p>Griechischer Salat Salade grecque</p>	35090	Griechischer Salat Salade grecque	1 kg	
	35091	Griechischer Salat Salade grecque	5 kg	
<p>Tomate, Gurke, Zwiebel, Peperoni, Frischkäse, Olive, Sauce, Gewürze Tomate, concombre, oignon, poivron, fromage frais, olive, sauce, épices</p>				

 <p>Gurkensalat Wasabi Salade concombre wasabi</p>	35058	Gurkensalat Wasabi Salade concombre wasabi	1 kg	 
	35059	Gurkensalat Wasabi Salade concombre wasabi	5 kg	 
<p>Gurke, Zwiebel, Peperoncini, Sauce, Wasabi, Gewürze (verfügbar März bis August) Concombre, oignon, peperoncini, sauce, wasabi, épices (disponible de mars à août)</p>				



 <p>Hörnlisalat Salade cornettes</p>	35110	Hörnlisalat Salade cornettes	1 kg	
	35111	Hörnlisalat Salade cornettes	5 kg	
<p>Teigwaren, Champignon, Essiggurke, Peperoni, Sauce, Gewürze Pâtes, champignon, concombre au vinaigre, poivron, sauce, épices</p>				

 <p>Italienischer Salat Salade Salade italienne</p>	35120	Italienischer Salat Salade italienne	1 kg	
	35121	Italienischer Salat Salade italienne	5 kg	
<p>Zucchini, Tomate, Peperoni, Fenchel, Zwiebel, Olive, Sauce, Gewürze Courgette, tomate, poivron, fenouil, oignon, olive, sauce, épices</p>				

 <p>Karottensalat Salade carotte</p>	35130	Karottensalat Salade carotte	1 kg	
	35131	Karottensalat Salade carotte	5 kg	
<p>Karotte, Sauce, Gewürze Carotte, sauce, épices</p>				




Frische Fertigsalate

Salades fraîches




Kartoffelsalat Salade pomme de terre 	35140	Kartoffelsalat Salade pomme de terre	1 kg	
	35141	Kartoffelsalat Salade pomme de terre	5 kg	
Kartoffel, Schnittlauch, Sauce, Gewürze Pommes de terre, ciboulette, sauce, épices				
Kartoffelsalat Premium Salade pomme de terre premium 	35152	Kartoffelsalat Premium Salade pomme de terre premium	1 kg	
	35153	Kartoffelsalat Premium Salade pomme de terre premium	5 kg	
Kartoffel, Mayonnaise, Schnittlauch, Zwiebel, Sauce, Gewürze Pommes de terre, mayonnaise, ciboulette, oignon, sauce, épices				
Kartoffelsalat Vinaigrette Salade pomme de terre vinaigrette 	35166	Kartoffelsalat Vinaigrette Salade pomme de terre vinaigrette	1 kg	 
	35167	Kartoffelsalat Vinaigrette Salade pomme de terre vinaigrette	5 kg	 
Kartoffel, Peperoni, Senf, Sauce, Schnittlauch, Petersilie, Gewürze (verfügbar März bis August) Pommes de terre, poivron, moutarde, sauce, ciboulette, persil, épices (disponible de mars à août)				
Kürbissalat Salade courge 	35156	Kürbissalat Salade courge	1 kg	
	35157	Kürbissalat Salade courge	5 kg	
Kürbis, Apfel, Zwiebel, Kürbiskerne, Sauce, Petersilie, Gewürze (verfügbar September bis November) Courge, pomme, oignon, graines de courge, sauce, persil, épices (disponible de septembre à novembre)				
Linsensalat mit Gemüse Salade lentilles avec légume 	36153	Linsensalat mit Gemüse Salade lentilles avec légume	1 kg	
	36154	Linsensalat mit Gemüse Salade lentilles avec légume	5 kg	
Linsen, Tomate, Frühlingszwiebel, Karotte, Peperoni, Sauce, Gewürze Lentilles, tomate, oignon de printemps, carotte, poivron, sauce, épices				

Frische Fertigsalate






Salades fraîches

Maissalat mit Peperoni Salade maïs avec poivron	35170	Maissalat mit Peperoni Salade maïs avec poivron	1 kg	
	35171	Maissalat mit Peperoni Salade maïs avec poivron	5 kg	
 <p>Mais, Peperoni, Zwiebel, Essiggurke, Sauce, Gewürze Maïs, poivron, oignon, concombre au vinaigre, sauce, épices</p>				

Pastasalat Toskana Salade pâtes toscana	36175	Pastasalat Toskana Salade pâtes toscana	1 kg	
	36176	Pastasalat Toskana Salade pâtes toscana	5 kg	
 <p>Teigwaren, Peperoni, Zucchetti, Tomate, Oliven, Sauce, Gewürze Pâtes, poivron, courgette, tomate, olive, sauce, épices</p>				











Quinoasalat Tricolore Salade quinoa tricolore	35056	Quinoasalat Tricolore Salade quinoa tricolore	1 kg	
	35057	Quinoasalat Tricolore Salade quinoa tricolore	5 kg	
 <p>Quinoa, Gurke, Tomate, Melone, Sauce, Gewürze Quinoa, concombre, tomate, melon, sauce, épices</p>				

Randensalat Salade betterave rouge	35210	Randensalat Salade betterave rouge	1 kg	
	35211	Randensalat Salade betterave rouge	5 kg	
 <p>Randen, Zwiebel, Sauce, Gewürze Betterave rouge, oignon, sauce, épices</p>				

Rotkabissalat mit Äpfeln Salade chou rouge aux pommes	35230	Rotkabissalat mit Äpfeln Salade chou rouge aux pommes	1 kg	 
	35231	Rotkabissalat mit Äpfeln Salade chou rouge aux pommes	5 kg	 
 <p>Rotkabis, Apfel, Zwiebel, Preiselbeere, Sauce, Gewürze (verfügbar September bis Februar) Chou rouge, pomme, oignon, airelle rouge, sauce, épices (disponible de septembre à février)</p>				


Frische Fertigsalate


Salades fraîches

Russischer Salat Salade russe 	35240	Russischer Salat Salade russe	1 kg	
	35241	Russischer Salat Salade russe	5 kg	
Karotte, Kartoffel, Erbse, Mayonnaise, Sellerie, Sauce, Gewürze Carotte, pommes de terre, petit pois, mayonnaise, céleri, sauce, épices				
Selleriesalat mit Äpfeln Salade céleri aux pomme 	35260	Selleriesalat mit Äpfeln Salade céleri aux pomme	1 kg	
	35261	Selleriesalat mit Äpfeln Salade céleri aux pomme	5 kg	
Sellerie, Apfel, Sauce, Gewürze Céleri, pomme, sauce, épices				
Spargelsalat Salade asperge 	35265	Spargelsalat Salade asperge	1 kg	
	35266	Spargelsalat Salade asperge	5 kg	
Weisser Spargel, Karotte, Zucchini, Sauce, Gewürze (verfügbar März bis Mai) Asperge blanche, carotte, courgette, sauce, épices (disponible de mars à mai)				
Süßkartoffelsalat Salade patate douce 	35065	Süßkartoffelsalat Salade patate douce	1 kg	 
	35066	Süßkartoffelsalat Salade patate douce	5 kg	 
Süßkartoffel, Peperoni, Petersilie, Sauce, Gewürze (verfügbar Dezember bis August) Patate douce, poivron, persil, sauce, épices (disponible de décembre à août)				
Taboulésalat Salade tabulé 	35295	Taboulésalat Salade tabulé	1 kg	
	35296	Taboulésalat Salade tabulé	5 kg	
Hartweizengriess, Gurke, Tomate, Zwiebel, Petersilie, Sauce, Gewürze Semoule de blé dur, concombre, tomate, oignon, persil, sauce, épices				


FrISChe Fertigsalate


Salades fraîches

Tomaten-Mozzarella-Salat Salade tomate et mozzarella 	35280	Tomaten-Mozzarella-Salat Salade tomate et mozzarella	1 kg	
	35281	Tomaten-Mozzarella-Salat Salade tomate et mozzarella	5 kg	
Tomate, Mozzarella, Zwiebel, Olive, Schnittlauch, Basilikum, Sauce, Gewürze Tomato, mozzarella, oignon, olive, ciboulette, basilic, sauce, épices				

Tomaten-Zucchini-Salat Salade tomate et courgette 	35288	Tomaten-Zucchini-Salat Salade tomate et courgette	1 kg	
	35289	Tomaten-Zucchini-Salat Salade tomate et courgette	5 kg	
Tomate, Zucchini, Sauce, Gewürze (verfügbar Juni bis August) Tomato, courgette, sauce, épices (disponible de juin à août)				

Tricolore Salat Salade tricolore 	35182	Tricolore Salat Salade tricolore	1 kg	
	35183	Tricolore Salat Salade tricolore	5 kg	
Karotte, Pfälzer, Sellerie, Sesam, Sauce, Gewürze (verfügbar Dezember bis Februar) Carotte, carotte jaune, céleri, sésame, sauce, épices (disponible de décembre à février)				


Weisskabissalat Salade chou blanc 	35320	Weisskabissalat Salade chou blanc	1 kg	
	35321	Weisskabissalat Salade chou blanc	5 kg	
Weisskabis, Zwiebel, Sauce, Gewürze (verfügbar September bis Februar) Chou blanc, oignon, sauce, épices (disponible de septembre à février)				

Weizen-Kichererbsen-Salat Salade blé avec pois chiche 	35300	Weizen-Kichererbsen-Salat Salade blé avec pois chiche	1 kg	
	35301	Weizen-Kichererbsen-Salat Salade blé avec pois chiche	5 kg	
Hartweizen (Ebly), Kichererbsen, Zucchini, Karotte, Peperoni, Sauce, Gewürze Blé dur (Ebly), pois chiche, courgette, carotte, poivron, sauce, épices				

Frische Fertigsalate (mit Fleisch/Fisch)

Salades fraîches (avec viande/poisson)

Weizensalat mit Ananas Salade blé avec ananas	35127	Weizensalat mit Ananas Salade blé avec ananas	1 kg	🔹
	35128	Weizensalat mit Ananas Salade blé avec ananas	5 kg	🔹



SAISON


Hartweizen (Ebly), Ananas, Gurke, Tomate, Sauce, Gewürze (verfügbar Dezember bis Februar)
 Blé dur (Ebly), ananas, concombre, tomate, sauce, épices (disponible de décembre à février)

Äplersalat Salade montagnarde	35197	Äplersalat Salade montagnarde	1 kg	🔹🔹
	35198	Äplersalat Salade montagnarde	5 kg	🔹🔹



Hörnli, Kartoffel, Hartkäse, Speck, Röstzwiebel, Sauce, Gewürze
 Herkunft Fleisch: Schweiz (verfügbar März bis November)
 Cornettes, pommes de terre, fromage dur, lardon, oignon frit, sauce, épices
 Provenance de la viande: Suisse (disponible de mars à novembre)

Bohnensalat mit Speck Salade haricot avec lardon	35040	Bohnensalat mit Speck Salade haricot avec lardon	1 kg	🔹
	35041	Bohnensalat mit Speck Salade haricot avec lardon	5 kg	🔹



Bohnen, Zwiebel, Speck, Sauce, Gewürze
 Herkunft Fleisch: Schweiz
 Haricots, oignon, lardon, sauce, épices
 Provenance de la viande: Suisse


Champignonsalat mit Speck Salade champignon avec lardon	35052	Champignonsalat mit Speck Salade champignon avec lardon	1 kg	🔹
	35053	Champignonsalat mit Speck Salade champignon avec lardon	5 kg	🔹



SAISON


Champignon, Tomate, Speck, Frühlingszwiebel, Petersilie, Sauce, Gewürze
 Herkunft Fleisch: Schweiz (verfügbar September bis November)
 Champignon, tomate, lardon, ciboule, persil, sauce, épices
 Provenance de la viande: Suisse (disponible de septembre à novembre)


Kartoffelsalat mit Speck Salade pomme de terre avec lardon	36151	Kartoffelsalat mit Speck Salade pomme de terre avec lardon	1 kg	🔹🔹
	36152	Kartoffelsalat mit Speck Salade pomme de terre avec lardon	5 kg	🔹🔹





Kartoffel, Speckwürfel, Sauce, Gewürze
 Herkunft Fleisch: Schweiz (verfügbar September bis Februar)
 Pomme de terre, lardon, sauce, épices
 Provenance de la viande: Suisse (disponible de septembre à février)


Frische Fertigsalate (mit Fleisch/Fisch) Salades fraîches (avec viande/poisson)

Linsensalat mit Speck Salade lentille avec lardon 	35160	Linsensalat mit Speck Salade lentille avec lardon	1 kg	🚰
	35161	Linsensalat mit Speck Salade lentille avec lardon	5 kg	🚰
<p>Linsen, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Speck, Sauce, Gewürze Herkunft Fleisch: Schweiz Lentilles, céleri, carotte, oignon, lard, sauce, épices Origine de la viande : Suisse</p>				

Pouletsalat Curry Salade poulet au curry 	35200	Pouletsalat Curry Salade poulet au curry	1 kg	🚰
	35201	Pouletsalat Curry Salade poulet au curry	5 kg	🚰
<p>Poulet, Ananas, Pfirsich, Sauce, Gewürze Herkunft Fleisch: Ungarn Poulet, ananas, pêche, sauce, épices Provenance de la viande: Hongrie</p>				

Siedfleischsalat Salade bouilli 	35270	Siedfleischsalat Salade bouilli	1 kg	🚰
	35271	Siedfleischsalat Salade bouilli	5 kg	🚰
<p>Siedfleisch, Peperoni, Zwiebel, Essiggurke, Sauce, Gewürze Herkunft Fleisch: Schweiz Viande de boeuf, poivron, oignon, concombre au vinaigre, sauce, épices Provenance de la viande: Suisse</p>				

Thonsalat Salade thon 	35290	Thonsalat Salade thon	1 kg	🚰
	35291	Thonsalat Salade thon	5 kg	🚰
<p>Thon, Essiggurke, rote Zwiebel, Sauce, Gewürze Herkunft Thon: Thailand Thon, concombre au vinaigre, oignon rouge, sauce, épices Provenance du thon: Thaïlande</p>				

Wurst-Käse-Salat Salade saucisse-fromage 	35310	Wurst-Käse-Salat Salade saucisse-fromage	1 kg	🚰
	35311	Wurst-Käse-Salat Salade saucisse-fromage	5 kg	🚰
<p>Wurst, Käse, Zwiebel, Sauce, Gewürze Herkunft Fleisch: Schweiz Saucisse, fromage, oignon, sauce, épices Provenance de la viande: Suisse</p>				

Take Away

Neue Verpackung Salatschalen garniert

Gilt für **alle** Salatschalen: ohne Gabel und Sauce, Mindestbestellmenge 6 Schalen, Sorten frei zusammenstellbar. Vorbestellung: **2 Tage im Voraus**

Nouvel emballage Salades panachées en barquettes

Valable pour **tous** les salades panachées: sans fourchette et sans sauce. Quantité minimale de commande: 6 barquettes de votre choix. Précommande: **2 jours en avance**

Salatschale Wurst-Käse Salade panachée saucisse-fromage

35063



3 × 210 g
Mischsalat, Wurst-Käse-Mischung, Karotte, Gurke, Herkunft Fleisch: Schweiz
Salade mêlée, mélange saucisse-fromage, carotte, concombre, Provenance de la viande: Suisse



Salatschale Poulet Salade panachée poulet

35064



3 × 230 g
Mischsalat, Poulet, Ananas, Mais, Karotte
Herkunft Fleisch: Schweiz
Salade mêlée, poulet, ananas, maïs, carotte
Provenance de la viande: Suisse



Salatschale Griechisch Salade panachée grecque

35092



3 × 220 g
Mischsalat, Griechische-Gemüsemischung mit Frischkäse, Ei
Salade mêlée, mélange grecque avec fromage frais, oeuf



Salatschale Tomaten-Mozzarella Salade panachée tomate et mozzarella

35287



3 × 280 g
Mischsalat, Cherry Tomaten, Mozzarella, Mais, Gurke, Rucola
Salade mêlée, tomate cerise, mozzarella, maïs, concombre, roquette



Salatschale Thon Salade panachée thon

35292



3 × 240 g
Mischsalat, Thon, Gurke, Mais, Karotte
Herkunft Thon: Thailand
Salade mêlée, thon, ananas, concombre, maïs, carotte
Provenance du thon: Thaïlande



Salatschale Spargel Salade panachée asperge

36181



SAISON

3 × 220 g
Mischsalat, Spargel-Mischung, Karotte, Mango (verfügbar März bis Mai)
Salade mêlée, mélange d'asperges, carotte, mangue (disponible de mars à mai)



Salatschale Früchte Salade panachée fruit

36179



SAISON

3 × 220 g
Mischsalat, Ananas, Melone, Traube blau, Mango, Apfel, Baumnuss (verfügbar Juni bis August)
Salade mêlée, ananas, melon, raisin rouge, mangue, pomme, noix (disponible de juin à août)



Salatschale Kürbis Salade panachée courge

36180



SAISON

3 × 220 g
Mischsalat, Kürbis-Mischung, Traube blau, Apfel (verfügbar September bis November)
Salade mêlée, mélange de courge, raisin rouge, pomme (disponible de septembre à novembre)



Salatschale Süsskartoffel Salade panachée patate douce

36182



SAISON

3 × 220 g
Mischsalat, Süsskart. Erbsen, Apfel, Rucola, Cranb. (verfügbar Dezember-Februar)
Salade mêlée, patate douce, petits pois, pomme, roquette, cranb. (dispon. Décembre-février)



Pasteurisierte Salate

Salades pasteurisées

Kartoffelsalat (mit Sauce)
Salade de pommes de terre (avec sauce)

33645



6 x 1,5 kg
pasteurisiert, im
Alubeutel
pasteurisée, en sachet
d'alu



Randensalat gewürfelt
Salade de racine rouge en cubes

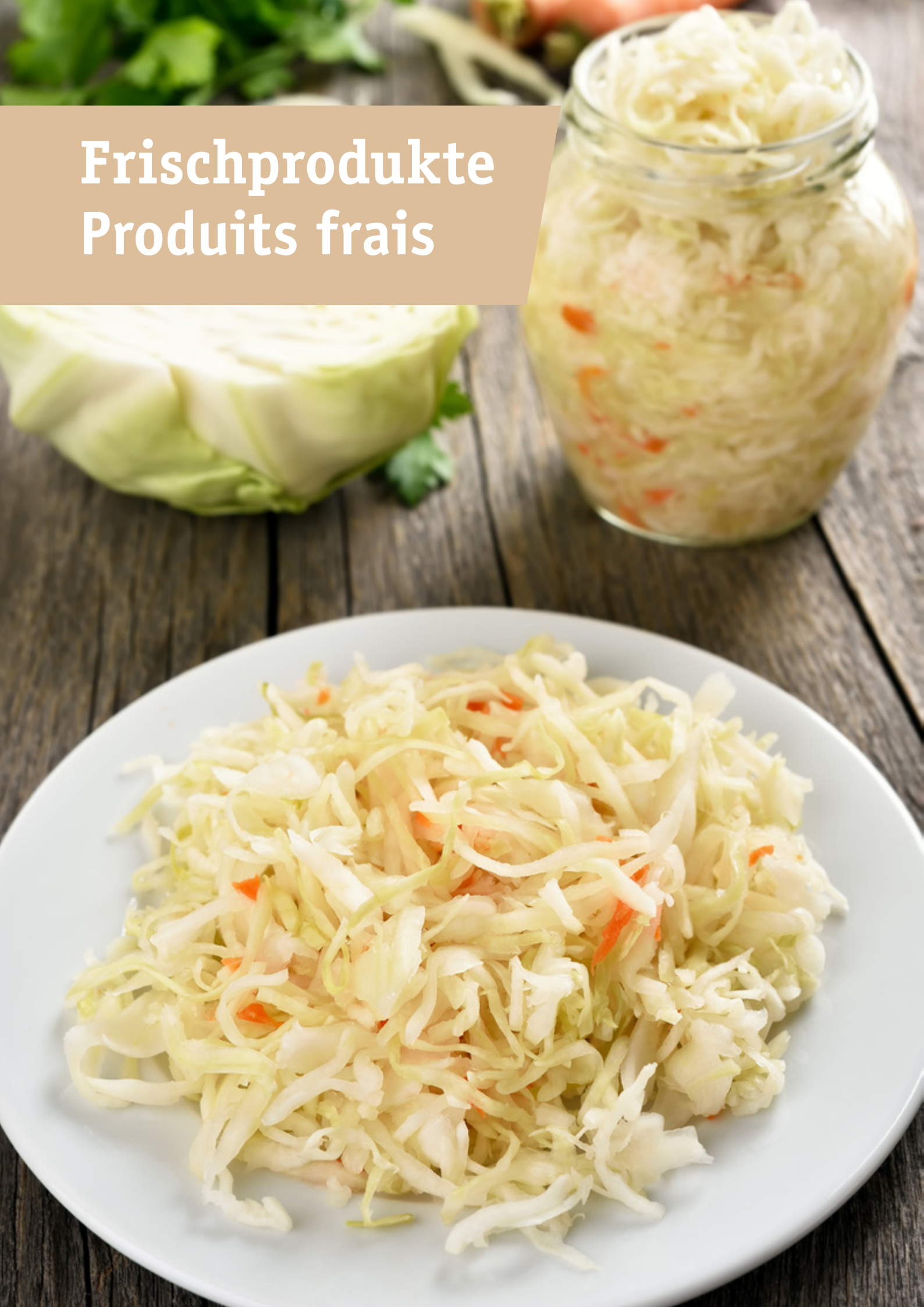
33693



6 x 1 kg
pasteurisiert, im
Alubeutel
pasteurisée, en sachet
d'alu



Frischprodukte Produits frais



Frischprodukte Produits frais

Sauerkraut gekocht, 500 g	32198 CFD
	10 × 500 g
	

Randensalat, 500 g	32196 CFD
	10 × 500 g
	

Sauerkraut gekocht, 5 kg	32199 CFD
	1 × 5 kg
	



Rotkraut gekocht, 500 g	32997 CFD
	10 × 500 g
	

Sauerkraut roh, 500 g	32997 CFD
	10 × 500 g
	

Apfelmus Schöni, 2,5 kg	36262 CFD
	1 × 2,5 kg
	

Sauerkraut roh, 5 kg	32996 CFD
	1 × 5 kg
	

Freiämter Eierspätzli	35995
	2,5 kg
	 

Sauerrüben roh, 500 g	32998 CFD
	10 × 500 g
	

Sandwichcreme

Frische
Produkte

Delissio Sandwich-Crème neutral



60214
CFD

2 kg



Delissio Sandwich-Crème mit Senf



60215
CFD

2 kg



Salat-Dressing

Bruno's Salatsauce Französisch



31175
CFD

3 l

31172
CFD

6 x 5 dl



Bruno's Salatsauce Italienisch



31176
CFD


3 l



Regionale Molkereiprodukte



MILCH-LAND


Emmental
Milch-Land 3417 Rüegsau

www.milchland.ch

Regionale Produkte Milch-Land, Emmental

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Milch		
60019	MILA PAST Vollmilch Schlauch 10l	10 L
61459	MILA PAST Vollmilch 15 × 1l	15 Stk.
60124	MILA Pastmilchdrink 15 l	15 Stk.
Joghurt		
60029	MILA Joghurt Ananas 10 × 125 g	10 Stk.
60030	MILA Joghurt Apfel 10 × 125 g	10 Stk.
60031	MILA Joghurt Aprikose 10 × 125 g	10 Stk.
60021	MILA Joghurt ass. 10 × 125 g	10 Stk.
60128	MILA Joghurt Banane 10 × 125 g	10 Stk.
60039	MILA Joghurt Brombeer 10 × 125 g	10 Stk.
60025	MILA Joghurt Caramel 10 × 125 g	10 Stk.
60037	MILA Joghurt Erdbeer 10 × 125 g	10 Stk.
60040	MILA Joghurt Heidelbeer 10 × 125 g	10 Stk.
60129	MILA Joghurt Himbeer 10 × 125 g	10 Stk.
60041	MILA Joghurt Kirschen 10 × 125 g	10 Stk.
60033	MILA Joghurt Mandarine 10 × 125 g	10 Stk.
60044	MILA Joghurt Mango (Sommer) 10 × 125 g	10 Stk.
60130	MILA Joghurt Marroni 10 × 125 g	10 Stk.
60024	MILA Joghurt Mocca 10 × 125 g	10 Stk.
60127	MILA Joghurt Nature 10 × 125 g	10 Stk.
60036	MILA Joghurt Orange 10 × 125 g	10 Stk.
60035	MILA Joghurt Pêche Melba 10 × 125 g	10 Stk.
60043	MILA Joghurt Schokolade 10 × 125 g	10 Stk.
60026	MILA Joghurt Vanille 10 × 125 g	10 Stk.
60042	MILA Joghurt Waldbeeren 10 × 125 g	10 Stk.
60027	MILA Joghurt Zitrone 10 × 125 g	10 Stk.



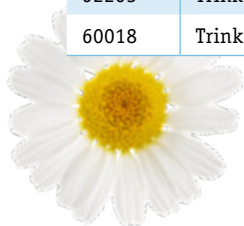
Regionale Produkte Milch-Land, Emmental



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
MILA Joghurt 175 g		
61461	MILA Joghurt Frucht ass. 10×175 g	10 Stk.
60053	MILA Joghurt Ananas 10×175 g	10 Stk.
60054	MILA Joghurt Apfel 10×175 g	10 Stk.
60055	MILA Joghurt Aprikose 10×175 g	10 Stk.
60052	MILA Joghurt Banane 10×175 g	10 Stk.
60062	MILA Joghurt Brombeeren 10×175 g	10 Stk.
60049	MILA Joghurt Caramel 10×175 g	10 Stk.
60060	MILA Joghurt Erdbeer 10×175 g	10 Stk.
60066	MILA Joghurt Haselnuss 10×175 g	10 Stk.
60063	MILA Joghurt Heidelbeer 10×175 g	10 Stk.
60061	MILA Joghurt Himbeer 10×175 g	10 Stk.
60064	MILA Joghurt Kirschen 10×175 g	10 Stk.
60056	MILA Joghurt Mandarine 10×175 g	10 Stk.
60057	MILA Joghurt Mango (Sommer) 10×175 g	10 Stk.
60067	MILA Joghurt Marroni (Winter) 10×175 g	10 Stk.
60048	MILA Joghurt Mocca 10×175 g	10 Stk.
60047	MILA Joghurt Nature 10×175 g	10 Stk.
60058	MILA Joghurt Orange 10×175 g	10 Stk.
60059	MILA Joghurt Pêche-Melba 10×175 g	10 Stk.
60068	MILA Joghurt Schokolade 10×175 g	10 Stk.
60050	MILA Joghurt Vanille 10×175 g	10 Stk.
60065	MILA Joghurt Waldbeeren 10×175 g	10 Stk.
60051	MILA Joghurt Zitrone 10×175 g	10 Stk.
MILA Joghurt 3 kg		
60011	MILA Joghurt Ananas 3 kg	1 KES
60007	MILA Joghurt Apfel 3 kg	1 KES
60012	MILA Joghurt Aprikose 3 kg	1 KES
60008	MILA Joghurt Banane 3 kg	1 KES
60013	MILA Joghurt Erdbeer 3 kg	1 KES
60015	MILA Joghurt Heidelbeer 3 kg	1 KES
60014	MILA Joghurt Himbeer 3 kg	1 KES
60016	MILA Joghurt Kirsche 3 kg	1 KES
60105	MILA Joghurt Nature 3 kg	1 KES
60017	MILA Joghurt Waldbeer 3 kg	1 KES
Fondue		
60113	MILA Fondue Hausmisch. Moitié-Moitié 1 kg	1 Stk.
Käse		
62339	MILA Ziger frisch ca.2 kg	2 kg

Regionale Produkte Molki Meiringen

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Käse		
60089	Bärlauchfrischkäse (Saison)	0.5 kg
60087	Doppelrahmfrischkäse Kräuter 1 kg	1 kg
60070	Haslitaler Alpkäse 45% FiT	8.5 kg
60110	Bergkäse 45% ¼ Lb	1.6 kg
60112	Bergkäse port.	1 kg
60236	Hobelkäse ¼ Lb	2.5 kg
61786	Meiringer Halbhartkäse 45% FiT	1 kg
60094	Meiringer Käse geräuchert ¼ Lb	1 kg
60096	Meiringer Kräuterkäse 45% FiT ca.5 kg	5 kg
60075	Meiringer Mutschli 45% FiT	1 kg
61785	Meiringer Mutschli klein 45% FiT	0.6 kg
60076	Meiringer Fladen 45% FiT	4.7 kg
60077	Meiringer Raclettekäse 45% FiT	8 kg
60114	Meiringer Summerhimu Blaukäse	1 kg
61384	Meiringer blauer Schnee Käse	1.3 kg
60098	Brie de Meiringen 55% FiT gross	1 Stk.
60097	Brie de Meiringen 55% FiT klein	0.6 kg
60099	Frischgeisskäse 500 g	0.5 kg
60078	Geissmutschli hausgemacht	1 kg
60108	Schafmutschli aus VM	0.8 kg
60109	Manchego Schafkäse	2.6 kg
Fondue		
61382	Fondue Moitié-Moitié 400 g	1 Stk.
60069	Fonduemischung 1 kg	1 kg
60072	Fonduemischung 400 g	1 BTL
60073	Fonduemischung Älpler 400 g	1 BTL
60071	Fonduemischung Sherlock Holmes 600 g	0.6 kg
60074	Älpler Fondue 3 kg	1 KES
Milch		
60003	Pastmilch 12 × 1 l	12 L
60000	Pastmilch offen 5 l	5 L
60004	Pastmilchdrink 12 × 1 l	12 L
62346	Power Drink Cappuccino 5 dl	1 Stk.
62347	Power Drink Erdbeer 5 dl	1 Stk.
60005	Buttermilch Nature 1 l	1 L
62263	Trinkmolke Nature 1 l	1 Stk.
60018	Trinkmolke Frucht Apfel 500 g	1 Stk.



Regionale Produkte Molki Meiringen



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Joghurt		
61798	Joghurt *Molki* Nature im Glas 500 g	1 Stk.
60038	Joghurt *Molki* Frucht im Glas 500 g	1 Stk.
61380	Joghurt *Molki* Nature 10 × 90 g	10 Stk.
62547	Joghurt *Molki* Erdbeer 10 × 90 g	10 Stk.
61385	Joghurt *Molki* Frucht 10 × 90 g	10 Stk.
62548	Joghurt *Molki* Caramel stichfest 10 × 90 g	10 Stk.
62565	Joghurt *Molki* Chocolat stichfest 10 × 90 g	10 Stk.
62546	Joghurt *Molki* Mocca stichfest 10 × 90 g	10 Stk.
62545	Joghurt *Molki* Vanille stichfest 10 × 90 g	10 Stk.
60028	Joghurt *Molki* Frucht 10 × 125 g	10 Stk.
60022	Joghurt *Molki* Nature 10 × 180 g	10 Stk.
62539	Joghurt *Molki* Birchermüesli 10 × 180 g	10 Stk.
60023	Joghurt *Molki* Frucht 10 × 180 g	10 Stk.
62287	Joghurt *Molki* Frucht 3 kg	3 kg
60034	Joghurt *Molki* Ananas 3 kg	3 kg
60117	Joghurt *Molki* Aprikosen 3 kg	3 kg
60118	Joghurt *Molki* Erdbeer 3 kg	3 kg
60119	Joghurt *Molki* Heidelbeer 3 kg	3 kg
60120	Joghurt *Molki* Himbeer 3 kg	3 kg
60121	Joghurt *Molki* Kirschen 3 kg	3 kg
60032	Joghurt *Molki* Nature 3 kg	3 kg
60122	Joghurt *Molki* Waldbeer 3 kg	3 kg
Quark		
62275	*Molki* Quark Nature 10 × 125 g	10 Stk.
60045	*Molki* Früchtequark 10 × 125 g	10 Stk.
62285	*Molki* Fruchtquark 3 kg	3 kg
60046	*Molki* Magerquark 3 kg	3 kg
60006	*Molki* Crème fraîche offen 3 kg	3 kg
Diverse Artikel		
60010	*Molki* Butter hausgemacht 200 g	1 Stk.
60009	*Molki* Molki Butter offen per kg	1 kg



Regionale Produkte Sennerei Kandersteg



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Käse		
62646	Kandersteg Mutschli ca. 800 g	0.8 kg
60891	Schweizer Reibkäse 1 kg	1 kg
62506	Brie Schneeglöggli Carré Nat. Laib 800 g	ca. 800 gr.
62805	Brie Schneeglöggli Pfeffer Knoblauch	ca. 800 gr.
62806	Brie Schneeglöggli Kräuter Tomate	ca. 800 gr.
62807	Kandersteg Mutschli Knoblauch	ca. 800 gr.
62808	Kandersteg Mutschli Kräuter	ca. 800 gr.
62809	Kandersteg Geissmutschli	ca. 800 gr.
62810	Kandersteg Sennenfeuer Chili-Käse 1/4 Laib	ca. 1.5 kg
62811	Kandersteg Nordwand-Käse 1/4 Laib Typ-Appenzeller	ca. 1.5 kg
62812	Kandersteg Raclettekäse Natur 1/1 Laib	ca. 7.5 kg
62813	Kandersteg Raclettekäse Natur 1/2 Laib	ca. 3.8 kg
62814	Kandersteg Raclettekäse Kräuter 1/1 Laib	ca. 7.5 kg
62816	Kandersteg Raclettekäse Kräuter 1/2 Laib	ca. 3.8 kg
62815	Kandersteg Raclettekäse Curry 1/1 Laib	ca. 7.5 kg
62817	Kandersteg Raclettekäse Curry 1/2 Laib	ca. 3.8 kg



Regionale
Milchprodukte



Molkereiprodukte

Produits laitiers



Milch & Rahm | Lait & Crème

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Vollmilch		
62341	Crema UHT Vollmilch 3.5% 1l	6 Stk.
60385	EMMI UHT Vollmilch 1.5l	6 Stk.
62725	EMMI UHT Vollmilch 3.5% ¼ l IP Suisse	18 Stk.
62115	Milchdrink UHT Tetra 12 × 5 dl	12 Stk.
60387	Vollmilch UHT 3.5% 12 × 1l	12 L
60382	Vollmilch UHT 3.5% 1.5l	8 Stk.
60244	UHT Prima Milchdrink 12 × 1l	12 L
62114	Vollmilch UHT Tetra 12 x 5 dl	12 Stk.
Pastmilch		
62183	Crema PAST Milchdrink Flasche l	8 Stk.
62182	Crema PAST Vollmilch Flasche l	8 Stk.
60374	EMMI PAST Vollmilch 3.5% Tetra Top 1l	8 L
Spezialmilch		
61512	UHT Milch LAF 1l	12 L
62528	Beleaf Haferdrink UHT Edge 12 × 1L	12 Stk.
62331	Beleaf Mandel Drink nature 8 × 1L	8 Stk.
61890	Buttermilch Nature BIO 6 × 5 dl	6 Stk.
62116	Magermilch UHT Tetra 12 × 1l	1 L
61969	PAST Geissmilch Le Petit Chevrier 5 dl	6 Stk.
Vollrahm		
60413	EMMI PAST Vollrahm Tetra Top 35% 2 dl	8 Stk.
60418	Vollrahm UHT 35% 1l	12 Stk.
60415	EMMI UHT Vollrahm 35% 2.5 dl	18 Stk.
60285	EMMI UHT Vollrahm 35% 1l	12 Stk.
60420	EMMI UHT Vollrahm 35% o.Z. Dose 500 g	6 Stk.
62152	Crema Vollrahm 35% UHT ½ lt	1 Stk.
62151	Crema Vollrahm 35% UHT ¼ lt	1 Stk.
61510	Rama Cremefine Cuisine 8 × 1l	8 Stk.
62515	Emmi good day Vollrahm laktosefrei 6 × 1 l	6 Stk.
62686	Beleaf Hafer-Rahm Alternative UHT 2 × 6 × 1l	12 L
Halbrahm		
60425	Floralp UHT Halbrahm 30% o.Z. Dose 250 g	12 Stk.
62149	Crema Halbrahm 25% UHT ½ lt	12 Stk.
62148	Crema Halbrahm 25% UHT ¼ lt	18 Stk.
60426	Halbrahm UHT 25% 1l	12 L
Sauerrahm		
60439	EMMI Crème Fraîche 35% 1.8 dl	1 Stk.
60440	EMMI Crème fraîche 35% 4.5 dl	1 Stk.
60435	EMMI Saurer Halbrahm 15% 1.8 dl	6 Stk.
60438	EMMI Saurer Halbrahm 15% 4.5 dl	1 Stk.
62150	Sauerrahm Past 35% Fett 180 g	10 Stk.
36407	Beleaf Almond Crème Fraîche Plain 6 × 450g	6 Stk.



Rahm & Quark | Crème & Crème et Séré



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Saucenrahm		
60447	EMMI Saucenhalbrahm 25% 1.8 dl	6 Stk.
60446	EMMI UHT Saucenhalbrahm 25% 12 x 1 l	12 L
61318	EMMI UHT Qimiq Basis Classic Nat. 15% 1 l	12 Stk.
61322	EMMI UHT Qimiq Whip 19% 1 l	1 Stk.
Doppelrahm		
60444	Cremo Doppelrahm UHT 45% 1 l	1 Stk.
61498	Cremo Doppelrahm UHT 45% 5 dl	1 Stk.
Kaffeerahm		
60428	EMMI UHT Kaffeerahm 15% 1 l	12 L
60434	EMMI UHT Kaffeerahm 15% 5 dl	12 Stk.
60431	EMMI UHT Kaffeerahm Multipack 10 x 10 x 12 g	10 Stk.
60430	Kaffeerahm Portionen o. Logo 200 x 12 g	1 Ktn.
62146	Cremo Kaffeerahm 15% 100 Portionen	1 Stk.
62144	Cremo Kaffeerahm 15% UHT Flasche ¼ lt	1 Stk.
61458	Kaffeerahm Portionen LAF 10 x 10 x 12 g	1 Ktn.
Quark		
60600	EMMI Blanc Battu Nature 400 g	1 Stk.
60582	EMMI Magerquark 250 g	6 Stk.
60587	EMMI Magerquark 5 kg	5 kg
60591	EMMI Rahmquark 1 kg	1 Stk.
61886	HIRZ Rahmquark 6 x 150 g	6 Stk.
60584	Profi(t) Magerquark 500 g	1 Stk.
60595	EMMI Aprikosequark 2 x 125 g	5 Stk.
60593	EMMI Bananequark 2 x 125 g	5 Stk.
60594	EMMI Erdbeerquark 2 x 125 g	5 Stk.
60592	EMMI Himbeerquark 2 x 125 g	5 Stk.
60475	EMMI Petit Suisse Apr.&Banane&Erd. 8 x 6 x 50 g	8 Stk.
61419	Danonino fraise-cer.-framb. 6 x 50 g	1 Stk.
60598	EMMI Quark crème Erdbeere 175 g	1 Ktn.
60596	EMMI Quark crème Vanille 175 g	1 Ktn.

Butter, Margarine | Beurre, Margarine

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Butter		
60227	Butter Becher port. 96 × 10 g	1 Ktn.
60764	EMMI Butter Würfel 100 × 10 g	1 Ktn.
62567	Floralp Butter Würfel 100 × 10 g	1 Ktn.
60766	Die Butter 1 kg	1 kg
60767	EMMI Die Butter 250 g	4 Stk.
60759	Profi(t) Butter Prima 1 kg	1 kg
60755	FLO Butter 100 g	10 Ktn.
60756	FLO Butter 200 g	5 Stk.
60757	FLO Butter Becher 200 g	1 Stk.
60352	BIE Butter BIO LAF 100 g	1 Stk.
60774	Bratbutter Eimer 4 kg	4 kg
60776	EMMI Suisse Brat Crème Bag in Box 12l	1 Ktn.
Margarinen		
62801	Becel Classic Margarine 225 g	1 Stk.
61308	Becel Margarine 2 kg	1 Stk.
61316	Becel Portionen 100 × 10 g	1 Stk.
62799	Lätta Halbfettmargarine 225 g	1 Stk.
61315	Lätta Portionen 100 × 10 g	1 Ktn.
61796	Margarine Goldina 6 × 1 kg	6 kg
61314	Rama Universella 250 g	1 Stk.
Butterspezialitäten		
62226	Crema Butter (VK) BIO 5 × 200 g	5 Stk.
62140	Beurre aux herbes 100 g rlx	6 Stk.
61482	EMMI Kräuterbutter Waldhaus 500 g	1 Stk.
60781	HIRZ Kräuterbutter 4 × 15 g	1 Stk.
60780	Rosalp Butterrolle gesalzen 200 g	10 Stk.
36408	Beleaf Butter Alternative 4 × 2000ml	4 Stk.



Jogurt | Yogourt



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Jogurt 90 g		
60449	EMMI Jogurt Ananas 90 g	20 Stk.
60450	EMMI Jogurt Aprikosen 90 g	20 Stk.
60253	EMMI Jogurt ass. 20 × 90 g	20 Stk.
60451	EMMI Jogurt Banane 90 g	20 Stk.
60453	EMMI Jogurt Erdbeer 90 g	20 Stk.
60452	EMMI Jogurt Himbeer 90 g	20 Stk.
60448	EMMI Jogurt Nature 90 g	20 Stk.
62716	EMMI Jogurt assortiert laktosefrei 10 × 90 g	10 Stk.
Jogurt 100 g		
62174	Jog. 100 g Cremo Frucht assortiert 20 × 100 g	20 Stk.
62175	Jog. 100 g Cremo Karamel	10 Stk.
62176	Jog. 100 g Cremo Mokka	10 Stk.
62179	Cremo Jogurt Himbeer Stichfest 100 g	10 Stk.
62177	Cremo Jogurt Natur 20 × 100 g	20 Stk.
62178	Cremo Jogurt Vanille 100 g	10 Stk.
Jogurt 150 g		
62715	EMMI Jogurt Mocca laktosefrei 10 × 150 g	10 Stk.
62717	EMMI Jogurt assortiert laktosefrei 10 × 150 g	10 Stk.
62575	LC1 Jogurt Pêche-Melba 0% 10 × 150 g	10 Stk.
62027	LC1 Jogurt ass. 10 × 150 g	1 HA1
61637	LC1 Jogurt Erdbeer & Himbeer 0% 10x × 150 g	10 Stk.
60531	LC1 Jogurt Nature 10 × 150 g	1 Stk.
61655	LC1 Jogurt Nature ungesüsst 10 × 150 g	10 Stk.
Jogurt 175 g		
62375	Total Griechisch Jogurt 5% 170 g	6 Stk.
60484	CRI Jogurt Ananas 175 g	10 Stk.
60495	CRI Jogurt Aprikose 175 g	10 Stk.
60288	CRI Jogurt ass. 10 × 175 g	10 Stk.
60492	CRI Jogurt Banane 175 g	10 Stk.
60494	CRI Jogurt Bircher 175 g	10 Stk.
60493	CRI Jogurt Caramel 175 g	10 Stk.
60485	CRI Jogurt Chocolat 175 g	10 Stk.
60486	CRI Jogurt Erdbeer 175 g	10 Stk.
60490	CRI Jogurt Haselnuss 175 g	10 Stk.
60487	CRI Jogurt Heidelbeer 175 g	10 Stk.
60488	CRI Jogurt Himbeer 175 g	10 Stk.
60497	CRI Jogurt Kirschen 175 g	10 Stk.
62054	CRI Jogurt Marroni 10 × 175 g	10 Stk.
60489	CRI Jogurt Mocca 175 g	10 Stk.
60483	CRI Jogurt Nature 10 × 175 g	10 Stk.
60500	CRI Jogurt Nature 500 g	1 Stk.
60491	CRI Jogurt Pêche&Vanille 175 g	10 Stk.
60499	CRI Jogurt Saison 2 175 g	10 Stk.
60498	CRI Jogurt Vanille 175 g	10 Stk.
61345	CRI Stracciatella Jogurt 175 g	10 Stk.



Jogurt | Yogourt

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Jogurt 180 g		
62160	Jog. Cremo Ananas 180 g	10 Stk.
62167	Jog. Cremo Apfel-Zimt 180 g	10 Stk.
62166	Jog. Cremo Aprikose 180 g	10 Stk.
62161	Jog. Cremo Erdbeer 180 g	10 Stk.
62159	Jog. Cremo Frucht 180 g assortiert	10 Stk.
62173	Jog. Cremo Haselnuss 180 g	10 Stk.
62163	Jog. Cremo Heidelbeer 180 g	10 Stk.
62162	Jog. Cremo Himbeer 180 g	10 Stk.
62154	Jog. Cremo Karamel 180 g	10 Stk.
62172	Jog. Cremo Kiwi-Stachelbeere 180 g	10 Stk.
62168	Jog. Cremo Mandarine 180 g	10 Stk.
62169	Jog. Cremo Marroni 180 g	10 Stk.
62155	Jog. Cremo Mokka 180 g	10 Stk.
62164	Jog. Cremo Müesli 180 g	10 Stk.
62156	Jog. Cremo Natur 180 g	10 Stk.
62165	Jog. Cremo Pfirsich-Vanille 180 g	10 Stk.
62170	Jog. Cremo Rhabarber-Vanille 180 g	10 Stk.
62153	Jog. Cremo stichfest 180 g assortiert	10 Stk.
62157	Jog. Cremo Vanille 180 g	10 Stk.
62171	Jog. Cremo Zitrone 180 g	10 Stk.
60529	HIRZ Jogurt 0% ass. 10 × 180 g	10 Stk.
60465	TONI Jogurt Chocolat 180 g	10 Stk.
60466	TONI Jogurt Himbeere 180 g	10 Stk.
60464	TONI Jogurt Mocca 180 g	10 Stk.
60468	Toni Jogurt Stracciatella 180 g	10 Stk.
Jogurt 200 g		
60471	EMMI Birchermüesli 200 g	6 Stk.
60472	EMMI Birchermüesli Beeren 200 g	6 Stk.
Jogurt 500 g		
62233	LA Jogurt Aprikosen 500 g	1 Stk.
62232	LA Jogurt Erdbeer 500 g	1 Stk.
62234	LA Jogurt Gartenbeeren 500 g	1 Stk.
62541	LA Jogurt Himbeeren 500 g	1 Stk.



Jogurt | Yogourt



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Diverse Jogurt		
60239	Jogurt griechisch Mevgal 1 kg	1 Stk.
60473	EMMI Jogurt Bircher Beeren 3 kg	1 kg
62257	Jogurt Natur BIO 5 kg	1 Stk.
60290	EMMI Jogurt Nature 10 kg	10 kg
62236	Lanz Jogurt Nature 10 kg	1 KES
YoQua		
60249	EMMI YoQua Heidelbeere 6 × 150 g	1 Ktn.
60248	EMMI YoQua Himbeere 6 × 150 g	1 Ktn.
60250	EMMI YoQua Pfirsich 6 × 150 g	1 Ktn.
Spezial Jogurt		
62259	Jogurt Soja Nature 6 × 100 g	1 Stk.
61505	Jogurt Vanille LAF 5 × 125 g	5 Stk.
62231	LA Jog. FreeL Lactosefrei Frucht 125 g	1 Stk.
62230	LA Jog. FreeL Lactosefrei Nature 125 g	1 Stk.
62753	Bio Jogurt Nature lactosefrei 200 g	6 Stk.
62529	Beleaf Hafer Jogurt Blueberry 10 × 150 g	10 Stk.
62681	Beleaf Hafer Jogurt Schoko 10 × 150 g	10 Stk.
62676	Beleaf Mandel Jogurt Mokka 10 × 150 g	10 Stk.
62328	Beleaf Mandel-Jogurt Berries 10 × 150 g	10 Stk.
62685	Beleaf Mandel Jogurt Nature 6 × 400 g	6 Stk.
36406	Beleaf Jogurt Alternative Plain 6 × 1 kg	6 Stk.

Desserts, Milchlisch Getränke | Boissons à base de lait

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Desserts		
62238	Creme Dessert Chocolat 4 × 125 g	1 Stk.
62239	Creme Dessert Karamel 4 × 125 g	1 Stk.
62237	Creme Dessert Vanille 4 × 125 g	1 Stk.
61983	Tam Tam Caramel 5 × 2 × 125 g	1 Ktn.
60680	Tam Tam Chocolat 5 × 2 × 125 g	5 Stk.
60681	Tam Tam Vanille 5 × 2 × 125 g	5 Stk.
61651	EMMI Griesstöpfl Erd.&Rhabarber 6 × 175 g	6 Stk.
60659	EMMI Griesstöpfl Nature 175 g	6 Stk.
60657	EMMI Milchreis Vanille 175 g	6 Stk.
61932	EMMI Crème Chocolat 500 g	1 Stk.
61933	EMMI Crème Vanille 500 g	1 Stk.
60246	EMMI Gebrannte Crème 3 kg	1 KES
Milchlischgetränke		
60617	Comella UHT Flaschen 3.3 dl	12 Stk.
60618	Comella UHT Flaschen 5 dl	12 Stk.
60615	Comella UHT Tetra 5 dl	12 Stk.
60649	EMMI Caffè Latte Cappuccino 230ml	10 Stk.
60654	EMMI Caffè Latte Double Zero 230ml	10 Stk.
60648	EMMI Caffè Latte Espresso 230ml	10 Stk.
60650	EMMI Caffè Latte Macchiato 230ml	10 Stk.
60651	EMMI Caffè Latte Vanilla 230ml	10 Stk.
60633	EMMI Energy Milk Erdbeer 330ml	6 Stk.
60630	EMMI Energy Milk Mocca 330ml	6 Stk.
60634	EMMI Energy Milk Vanille 330ml	6 Stk.
62188	Lattesso Cappuccino 250ml	10 Stk.
62189	Lattesso Espresso 250ml	10 Stk.
62191	Lattesso Fit 250ml	10 Stk.
62193	Lattesso Free 250ml	10 Stk.
62190	Lattesso Macchiato 250ml	10 Stk.
62192	Lattesso Protein 250ml	10 Stk.
60624	Ovo Drink Flaschen 250ml	12 Stk.
60625	Ovo Drink Flaschen 500ml	12 Stk.
60573	EMMI Aktifit Drink Erdbeer 6 × 65ml	1 6PK
60574	EMMI Aktifit Drink Pfirsich 6 × 65ml	1 6PK
62582	EMMI Benecol Drink Erdbeere 6 × 65ml	1 6PK
60571	EMMI Bifidus Drink Banane 3 × 5 dl	3 Stk.
60569	EMMI Bifidus Drink Erdbeer 3 × 5 dl	3 Stk.
60570	EMMI Bifidus Drink Mocca 5 dl	3 Stk.
60296	EMMI Jogi Drink Apfel 2 dl	10 Stk.
60576	EMMI Yogi Drink Himbeer 2 dl	10 Stk.
60575	EMMI Yogi Drink Mocca 2 dl	10 Stk.



Hart- und Halbhartkäse



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Reibkäse		
60816	Grana Padano gerieben 1 kg	1 kg
62426	Grana Padano DOP gerieben 100 g	1 Stk.
62225	Gratin gerieben 1 kg	1 Stk.
60885	Greyerzer gerieben 1 kg	1 Stk.
60894	Reibkäse Grande Capo 1 kg	1 Stk.
60891	Schweizer Reibkäse 1 kg	1 kg
60856	Sbrinz gerieben 120 g	1 Stk.
60855	Sbrinz gerieben 1 kg	1 kg
Hartkäse		
60860	Emmentaler Mild Block 1.3 kg	1.3 kg
60862	Emmentaler Mild Portion 250 g	6 Stk.
60220	Emmentaler surchoix Riemen ca.3 kg	2.6 kg
61894	Emmentaler-Sticks 27 g 1 kg	1 kg
60229	Hartkäse würzig Riemen 1-2 kg	1.5 kg
62359	Hobelkäse rollen 120 g	1 Stk.
60238	Hobelkäse Rollen 600 g	1 Stk.
61474	Sbrinz Riemen	2 kg
61476	Grana Padano Riemen ca.2 kg	2 kg
62586	Parmigiano Reggiano LB DOP ca. 35 kg	35 kg
62260	Parmigiano Reggiano Spitz ca. 400 g	0.4 kg
61661	Pecorino Brigante Sardo 1 Lb 1.6 kg	1.6 kg
Halbhartkäse Halb- und Viertelfett		
61606	Aare Bierchäs ¼ Lb ca.1 kg	1 kg
61634	Allgäuer Rahmtorte Kräuter Lb 1.5 kg	1.5 kg
60898	Appenzeller classic 1 Lb 7 kg	7 kg
60896	Appenzeller Classic Portion 250 g	6 Stk.
60900	Appenzeller extra 1 Lb 7 kg	7 kg
61892	Appenzeller extra 1/6 Lb ca.1 kg	1 kg
62549	Appenzeller kräftig Würzig 6 kg	6 kg
60897	Appenzeller Mild Würzig ¼ Lb 1.5 kg	1.5 kg
61068	Belper Knolle Schweizer Käse 70 g	1 Stk.
60990	Bernerkäse ¼ Lb 2 kg	2 kg
61937	Cheddar Block GB ca.2.5 kg	2.5 kg
61502	Cheddar gerieben 1 kg	1 Stk.
60974	Cucina Universico Stange 2.5 kg	2.5 kg
61496	Edamer Schweiz 1 Lb	2.7 kg
61457	Edamer Folie	2.3 Stk.
61000	Fol Epi 1 Lb 4 kg	4 kg
60976	Luzerner Rahmkäse 1 Lb 4 kg	4 kg
61875	Luzerner Rahmkäse ½ Lb	2.5 kg
62789	Greco Halloumi Käse 200 g	10 Stk.
61471	Greyerzer mild Riemen 1.8 kg	1.8 kg
60876	Greyerzer mild Portion 250 g	6 Stk.
60150	Greyerzer surchoix Riemen ca.2 kg	2 kg
61913	Hornberg Mutschli 1 Lb 800 g	0.8 kg

Halbhartkäse, Käsescheiben

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Halbhartkäse Halb- und Viertelfett		
61888	Innerschweizer Riemen 12Mt	1 kg
62646	Kandersteg Mutschli ca. 800 g	0.8 kg
62222	Käseportionen ass. 50 × 20 g	1 Stk.
61456	Kreuzkäse Rohmilch 1Lb	6.5 kg
60075	Meiringer Mutschli 45% FiT	1 kg
61650	Mini-Babybel 96 × 22 g	1 Stk.
60998	Mini-Babybel 6 × 22 g	1 Stk.
61200	Nuss-Käse Block CU 900 g	0.9 kg
62358	Nusskäse Mini 125 g	1 Stk.
60915	Provolone Dolce 1 Lb 2.5 kg	2.5 kg
61501	Schönriederli 180 g	1 Stk.
60961	Sennen Mutschli 1 Lb 1 kg	1 kg
61876	St. Paulin Mutschli CH	2 kg
60277	Tete de Moine 1 Lb ca.800 g	0.8 kg
61831	Tête de Moine Rosetten 100 g	1 Stk.
61974	Tilsiter Grün 1 Lb	4.5 kg
60931	Tilsiter grün ¼ Lb 1 kg	1 kg
62235	Tilsiter grün vac. 200 g	1 Stk.
60927	Tilsiter rot ¼ Lb 1 kg	1 kg
61478	Tilsiter Rot reif 1 ca.4 kg	4 kg
62204	Vacherin Freib. Classic Entrindet Lb	6 kg
61911	Vacherin Frib. Classic 1Lb	7 kg
61495	Vacherin Frib. Classic ¼ Lb ca.1.8 kg	1.8 kg
60984	Vacherin Fribourgeois entrindet 3 × ¼ Lb	5 kg
60237	Vacherin Mont d'Or Midi 1.2 kg	1.2 kg
60982	Wildbachkäse 1 Lb 4.5 kg	4.5 kg
Käsescheiben		
60173	Cheddar rot Scheiben 88 × 12.3 g	1 Stk.
61646	Emmentaler Scheiben 8 × 5cm 12 g 2 kg	1 Stk.
62049	Greyerzer Scheiben GE 8 × 200 g	8 Stk.
61885	Greyerzer Scheiben 2 kg	1 Stk.
61947	Leerdammer Tranchen 11 × 200 g	1 Stk.
62581	Raclette Classic Scheiben 2 × 2.5 kg	5 kg
62208	Raclette Mazot Scheiben 1 kg	1 Stk.
62209	Raclette Mazot Scheiben 400 g	0.4 Stk.



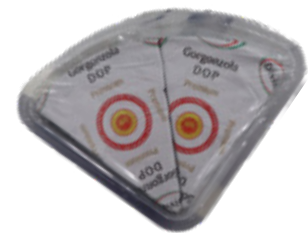
Diverse Käse



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Geisskäse		
61259	Chavroux Pyramide 150 g	1 Stk.
61254	EMMI Le Petit Chevrier Nature 80g	1 PAK
60099	Frischgeisskäse 500 g	0.5 kg
60078	Geissmutschli hausgemacht	1 kg
61934	Geisskäse Büche fraiche 1 kg	1 Stk.
61918	Geisskäse Dallenwil ca.600 g	0.6 kg
61717	Geiss-Weichkäse Schönried 150g	1 Stk.
Schafskäse		
62255	Feta-Käse Griechenland	1.65 kg
61350	Greco Feta Würfel 1.8 kg	1 Stk.
61492	Mevgal Feta AOC 200 g	1 Stk.
61227	Manchego 1 Lb 3 kg	3 kg
60109	Manchego Schafkäse	2.6 kg
60108	Schafmutschli aus VM	0.8 kg

Weichkäse

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Rotschmierkäse		
61074	Baer Hohle Gasse 150g	1 Stk.
61084	Chaumes FRA 1 Lb 2 kg	2 kg
61418	Chaumes Petit 200 g	1 Stk.
61828	Reblochon Val d'Arve 160g	1 Stk.
61053	St. Albray 1 Lb 2 kg	2 kg
61976	Taleggio Valcolatte DOP IT 2.2 kg	2.2 kg
61076	Vacherin Mont d'or 1 Lb 2.5 kg	2.5 kg
61075	Vacherin Mont d'or 450 g	0.45 kg
Blauschimmelkäse		
61094	Cambozola 150 g	1 Stk.
61092	Cambozola DE 1 Lb 2 kg	2 kg
61098	Gorgonzola Galbani 200 g	1 Stk.
61504	Gorgonzola I ¼ Lb	1.6 kg
61912	Lenker Berg Bleu 1 Lb ca.1.5 kg	1.5 kg
60156	Roquefort ½ Lb ca.1.3 kg	1.3 kg
61923	Roquefort Maria Grimal 100 g	1 Stk.
Weisschimmelkäse		
61065	Brie de Meaux AOP Lb 3 kg	3 kg
61064	Brie de Meaux m.Trüffel ¼ Lb 1.2 kg	1.2 kg
60143	Brie Paturages 1 kg	1 kg
62506	Brie Schneeglöggli Carré Nat. Laib 800 g	0.8 kg
62018	St. Albray 200 g	1 Stk.
61029	Baer Brie Nidel 60% 1 Lb 1.2 kg	1.2 kg
61027	Baer Brie Suisse 45% 1 Lb ca.1.1 kg	1.1 kg
61030	Baer Camembert Classique 250 g	1 Stk.
61035	Baer Camembert Crémeux 125 g	1 Stk.
61494	Baer Nidel Kräuter	1.25 kg
61759	Caprice de Dieux 125 g	1 Stk.
61033	Couronne 1 Lb 2 kg	2 kg
61034	Tomme Vaudois Nature 6 × 100 g	6 Stk.



Streichkäse, Mozzarella



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Streichkäse		
61206	Bel Paese Mignon 24 × 25 g	1 PAK
61187	Gerber ass. o.Kräuter 6er 200 g	5 Stk.
61193	Gerber Bonjour 24 × 25 g	1 Stk.
61189	Gerber Extra 6er 200 g	5 Stk.
61497	Gerber Frühstück extra 45 × 16.6 g	1 Stk.
61190	Gerber Line ass. ¼ Fett 6er 200 g	5 Stk.
61196	Gerber o.Kräuter ass. 288Port.	1 Ktn.
61769	Gerber Kräuter 6er 5 × 200 g	1 Stk.
61210	Kiri Crème 80 × 20 g	1 Stk.
61840	Vache qui rit 80 Port.	1 Stk.
Mozzarella		
61117	Galbani Mozzarella Kugel 150 g	1 Stk.
62445	Mozzarella Block 1 kg	1 Stk.
61104	Mozzarella Mini Schale 1 kg	1 Stk.
61499	Mozzarella Stange 4 × 300 g	4 Stk.
61468	Mozzarella Büffel Schangnau CH 125 g	1 Stk.
61109	Mozzarella Perlen 1 kg	1 kg
61614	Mozzarella Prima gerieben 2 kg	1 Stk.
61106	Mozzarella Scheiben 1 kg	1 Stk.
61980	Scamorza affumicata IT 250 g	1 Stk.

Frischkäse | Fromage frais

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Frischkäse		
61924	Ananas Frischkäse 1Lb 1 kg	1 kg
61168	Boursin Kräuter 150 g	1 Stk.
61167	Boursin Pfeffer 150 g	1 Stk.
61657	Cantadou Kräuter 8 × 150 g	8 Stk.
61176	Cantadou Kräuter Terrine 1.25 kg	1 Stk.
61175	Cantadou Meerrettich Terrine 1.25 kg	1 Stk.
61174	Cantadou Nature Terrine 1.25 kg	1 Stk.
61658	Cantadou Pfeffer Mix 8 × 150 g	8 Stk.
61171	Castello Ananaskranz Mini 125 g	1 Stk.
61165	Galbani Mascarpone 500 g	1 Stk.
61922	La Vache qui rit 170 g	1 Stk.
62229	Mascapone 2 kg	1 Stk.
61977	Mascarpone Valcolatte 250 g	1 Stk.
61513	Mascarpone Valcolatte 500 g	1 TU
61656	Philadelphia Kräuter 1.65 kg	1 Stk.
61640	Philadelphia Kräuter 10 × 200 g	10 Stk.
61180	Philadelphia nature 1.65 kg	1 Stk.
61181	Philadelphia nature 200 g	10 Stk.
61182	Philadelphia Portionen 24 × 16.6 g	1 Ktn.
61526	Ricotta Valcolatte 1.5 kg	1 Stk.
61514	Ricotta Valcolatte 250 g	1 Stk.
61202	Gala Nature 1 kg	4 Stk.
61641	Gala Nature 48 × 27 g	1 Ktn.
61951	Gerber ass. o.Kräuter 12er 5 × 200 g	5 Stk.
60603	HIRZ Hüttenkäse Nature 200 g	6 Stk.
60601	HIRZ Hüttenkäse Nature 4.5 kg	1 Stk.
60602	HIRZ Hüttenkäse Nature 450 g	1 Stk.
60604	HIRZ Hüttenkäse Schnittlauch 200 g	1 Stk.
62038	Mini-Frischkäse Schnittlauch 125 g	1 Stk.
61264	Schabziger 100 g	1 Stk.
62606	Veganer Ricotta 1 kg	1 Stk.
36416	Beleaf Almond spread Plain 4 × 1 kg	4 Stk.



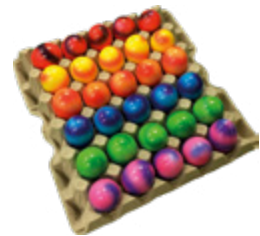
Fondue, Raclette



Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Fondue		
61836	Gerber Fondue 6 x 200 g	1 Stk.
61205	Gerber Fondue L'Original 4 kg	4 kg
Raclette		
61477	EMMI Raclette eckig 1 Lb	6.2 kg
60943	EMMI Raclette eckig gew. 1/2 Lb 3 kg	3 kg
60230	Fontal gewürzt 1 Lb ca.5.5 kg	6 kg
60231	Fontal gewürzt 1/2 Lb ca.2.75 kg	3 kg
62581	Raclette Classic Scheiben 2 x 2.5 kg	5 kg
62212	Raclette Fleuron rund Lb	2 kg
60958	Raclette Knoblauch eckig 1/2 Lb	3 kg
62206	Raclette Mazot eckig 1/2 Lb	3 kg
62207	Raclette Mazot eckig 1/4 Lb	1.5 kg
62211	Raclette Mazot rund Lb	6 kg
62208	Raclette Mazot Scheiben 1 kg	1 Stk.
62209	Raclette Mazot Scheiben 400 g	0.4 Stk.
61367	Raclette Paprika eckig 1/2 Lb	3 kg
61366	Raclette Pfeffer eckig 1/2 Lb	3.2 kg

Ei- und Eiprodukte | Produits à base d'œufs

Art.-Nr.	Deutsch	Inhalt
Frischkäse		
90511	TK Ei-Würfel FL 8 × 1 kg	1 Ktn.
90811	FIS PAST Eigelb flüssig FL CH Box 2 kg	1 Stk.
90812	FIS PAST Eiweiss flüssig FL CH Box 2 kg	1 Stk.
90486	GustOvo Schweizer Eigelb 10 × 1 kg	1 kg
90484	GustOvo Schweizer Eiweiss 10 × 1 kg	1 kg
90483	GustOvo Schweizer Rührei 10 × 1 kg	1 Stk.
90480	GustOvo Vollei CH 10 × 1 kg	1 kg
90479	Schweizer Vollei 10 kg	10 kg
90491	Rührei Wiesenhof 12 × 1 kg	1 L
90034	Pic Nic Eier CH Freiland 60g + 2 × 30 Stk.	2 × 30 Stk.
90522	Pic Nic Eier CH 6er	6 Stk.
90493	CH-Stangeneier geschn. BH 300 g	1 Stk.
90010	Traiteur-Eier gesch. EU 60St	1 Ktn.
90492	Eier CH FL 63 g+ 30St	1 Stk.
90478	Eier FL CH 63 g+ 6St	6 Stk.
90488	Eier BH 63 g+	1 Stk.
90490	Wachteleier 12St	1 PAK
90489	Wachteleier 18St	1 PAK





golden frites

QUALITÄT SEIT 1966

QUALITÉ DEPUIS 1966





Regionale Rohstoffe aus einem Umkreis von 45 km

Der Produktionsbetrieb «Cressier» – grösster Kartoffelverarbeiter in der Schweiz – befindet sich mitten im Hauptanbaugebiet von Kartoffeln, im fruchtbaren Seeland rund um den Neuenburger-, Bieler- und Murtensee. 90% des Rohstoffbedarfs stammt aus einem Umkreis von 45 km um den Produktionsstandort. Die Transportwege der Kartoffeln sind aus diesem Grund sehr kurz.

Matière première régionale dans un rayon de 45 km

L'unité de production «Cressier» est le plus grand centre de transformation de pommes de terre en Suisse. Il est situé dans la région fertile du Seeland, autour des lacs de Neuchâtel, Bienne et Morat, région principale de la culture des pommes de terre en Suisse. 90% de la matière première provient d'un rayon de 45 km autour de la position de l'usine. Grâce à cette situation, les distances de transport des pommes de terre sont réduites.



Schweizer Kartoffeln und 100% Schweizer Rapsöl

Als Teil der Wertschöpfungskette sind wir daran interessiert, Schweizer Kartoffeln zu verarbeiten und somit die Schweizer Landwirtschaft zu stärken. Zum Vorfrittieren unserer Produkte setzen wir seit 2013 nur noch Schweizer Rapsöl ein und verzichten auf den Einsatz von Palmöl. Unser Frittieröl erfüllt folgende Kriterien:

- 100% Schweizer Rapsöl Suisse Garantie (SGA)
- keine Fetthärtung
- keine Zusatzstoffe
- keine Palmfett-Anteile
- Minimierung gesättigter Fettsäuren (< 7%)
- Optimierung einfach und mehrfach ungesättigter Fettsäuren
- Transfett unter 1,0%

Pommes de terre suisse et 100% huile de colza suisse

En tant qu'acteur dans la chaîne de la valeur ajoutée, nous avons pour intérêt de transformer des pommes de terre suisses et ainsi renforcer l'agriculture suisse. Pour préfrêter nos produits, nous nous engageons depuis 2013 à n'utiliser que de l'huile de colza suisse et renoncer à l'utilisation de l'huile de palme. Notre huile remplit les critères suivants:

- 100% d'huile de colza Suisse-Garantie (SGA)
- aucune graisse hydrogénée
- aucun additif
- aucune trace d'huile de palme
- minimisation des acides gras saturés (< 7%)
- optimisation des acides gras mono- et polyinsaturés
- acides gras trans inférieurs à 1,0%






Über 50 Jahre Erfahrung im Bereich Pommes frites

Seit 1966 stellen wir unter der Marke «golden frites» tief- sowie gekühlte Pommes frites her. Unsere langjährige Erfahrung setzen wir täglich ein, um die hohen Qualitätsanforderungen zu garantieren. Dies ist auch dank den modernen Anlagen in unserem Betrieb in Cressier möglich. Bis heute konnten wir unser Sortiment an golden frites stetig nach den Bedürfnissen unserer Kunden ausbauen.

Plus de 50 ans d'expérience dans la domaine des pommes frites

Depuis 1966, nous produisons sous la marque «golden frites» des frites surgelées et réfrigérées. Chaque jour, nous recourons à notre expérience de longue date pour remplir des exigences de qualités très strictes. Ceci est également possible grâce à la technique avancée des installations de notre exploitation à Cressier. Jusqu'à aujourd'hui, nous avons continuellement développé notre assortiment de golden frites selon les besoins de notre clientèle.

Pommes frites

Normalschnitt Coupe normale	200005
	4 × 2,5 kg 8,5 × 8,5 mm
	 




Express	204303
	4 × 2,5 kg 7 × 7 mm Zubereitung in nur 90 Sek. Préparation en 90 sec.
	 

Feinschnitt Coupe fine	200007
	4 × 2,5 kg 6,5 × 6,5 mm
	 

Jumbo Style	206004
	4 × 2,5 kg 13 × 13 mm
	 

Allumettes	201710
	2 × 2,5 kg 4,5 × 4,5 mm
	 

Wellenschnitt Coupe ondulée	200009
	4 × 2,5 kg 10 × 10 mm
	 



Super Crisp Normalschnitt Super Crisp coupe normale	203460
	4 × 2,5 kg 8,5 × 8,5 mm mit Knuspermantel enrobage croustillant
	 

Artisanales	204313
	4 × 2,5 kg unregelmässiger Schnitt coupe irrégulière
	 

Super Crisp Feinschnitt Super Crisp coupe fine	203461
	4 × 2,5 kg 7 × 7 mm mit Knuspermantel enrobage croustillant
	 

Texas	203970
	2 × 2,5 kg 13 × 13 mm mit Gewürzmantel enrobées d'épices
	 

<p>Country Style Normalschnitt Country Style coupe normale</p>	<p>201479</p>
	<p>2 × 2,5 kg 13,5 × 13,5 mm mit Schale avec pelure</p>
<p> </p>	

<p>Bio VKCH</p>	<p>205857</p>
	<p>4 × 2,5 kg 8,5 × 8,5 mm</p>
<p>  </p>	

<p>Country Style Feinschnitt Country Style coupe fine</p>	<p>204100</p>
	<p>4 × 2,5 kg 8,5 × 8,5 mm mit Schale avec pelure</p>
<p> </p>	

Pommes frites gekühlt / réfrigérées

<p>Gekühlt Réfrigérées</p>	<p>30002</p>
	<p>4 × 2,5 kg 7,5 × 7,5 mm</p>
<p>  </p>	

ORIGINAL SCHWEIZER

regiofritas

LES AUTHENTIQUES





100%
Schweizer Rapsöl

100% huile de
colza suisse



Weitere Informationen
finden Sie unter:
Pour d'autres informations
consultez le site:
www.regiofrites.ch

Eine Liebeserklärung an die Vielfalt der Schweiz

Charakteristische Landschaften, besondere Böden und typische klimatische Bedingungen machen den unverwechselbaren Charme jeder einzelnen Schweizer Region aus. Angebaut, geerntet und verkauft in acht verschiedenen Regionen widerspiegeln unsere Original Schweizer regiofrites die Vielfalt unseres Landes in Aussehen und Geschmack – eine Liebeserklärung an die Schweiz.

Für regiofrites verwenden wir nur erstklassige Kartoffeln, die mit Schweizer Rapsöl vorfrittiert werden. Daraus entsteht ein hochwertiges, regionales Produkt für die anspruchsvollsten Kunden der Schweiz.

Was die regiofrites von herkömmlichen Pommes frites unterscheidet:

- 100% Schweizer Qualität aus Ihrer Region
- Bekenntnis zu regionaler Herkunft
- Beitrag zur Förderung lokaler Bauern
- Hausgemachter Charakter durch 7×10 mm Schnitt mit Schale

Une déclaration d'amour à la diversité de la Suisse

Le charme indéniable de chaque région suisse est caractérisé par des paysages, des sols et des conditions climatiques distinctifs. Cultivées, récoltées et vendues dans huit régions différentes, nos regiofrites originales suisses reflètent la diversité de notre pays dans l'apparence ainsi qu'au niveau du goût – une déclaration d'amour à la Suisse.

Pour les regiofrites nous n'utilisons que des pommes de terre de première qualité, pré-frites avec de l'huile de colza suisse. Le résultat est un produit régional de haute qualité pour les clients les plus exigeants en Suisse.

Ce qui distingue les regiofrites des frites conventionnelles:

- 100% qualité suisse de votre région
- Origine régionale contrôlée
- Une contribution à la promotion des agriculteurs régionaux
- Aspect «fait maison» grâce à une coupe de 7×10 mm avec pelure



ORIGINAL SCHWEIZER

regiofrites

LES AUTHENTIQUES



8 régions
regiofrites

Avec l'offre de huit regiofrites différentes, nous contribuons de manière significative à la promotion de l'agriculture suisse et la préservation de la diversité suisse. Maintenant c'est à vous de continuer cet engagement en créant des plats au charme régional. Différenciez-vous et choyez vos invités avec des produits authentiques !



Basler

204406



Zentralschwiizer

204318



Ostschwiizer

204314



Bärner Bernoises

204316



du Léman

204317



Freiburger Fribourgeoises

204403

8 Regionen regiofrites

Mit dem Angebot von acht verschiedenen regiofrites tragen wir massgeblich zur Förderung der Schweizer Landwirtschaft und zum Erhalt der schweizerischen Vielfalt bei. Nun liegt es an Ihnen, dieses Engagement weiterzuführen und daraus Gerichte mit regionalem Charme zu kreieren. Differenzieren Sie sich und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit regional hergestellten Produkten!



Walliser Valaisannes

204404



Zürcher

204319



Kartoffelspezialitäten

Produits à base de pommes de terre



Kartoffelspezialitäten Spécialités de pommes de terre

Country Cuts	201473
	<p>2 × 2,5 kg Kartoffelschnitze mit Schale Quartiers de pommes de terre avec pelure</p>
	

Pommes Croquettes	200045
	<p>2 × 2,5 kg ca. 12 g / Stück env. 12 g / pièce</p>
	

Country Cuts Siciliana	203604
	<p>2 × 2,5 kg Kartoffelschnitze mit Schale, Gewürzmantel Quartiers de pommes de terre avec pelure, enrobés d'épices</p>
	

Pommes Croquettes paniert Pommes Croquettes panées	204366
	<p>2 × 2,5 kg ca. 21 g / Stück env. 21 g / pièce</p>
	

Pommes Carrées	200024
	<p>4 × 2,5 kg 15 × 15 × 15 mm</p>
	

Pommes Poissons	204019
	<p>2 × 2,5 kg ca. 17 g / Stück env. 17 g / pièce</p>
	

Pommes Carrées	200025
	<p>2 × 2,5 kg 15 × 15 × 15 mm</p>
	

Pommes Duchesse	200049
	<p>2 × 2,5 kg ca. 18 g / Stück env. 18 g / pièce</p>
	

Kartoffelspezialitäten

Spécialités de pommes de terre

Pommes Duchesse Trilogie	206006
	2 × 2,5 kg ca. 18 g / Stück, Spinat, Randen, Karotten env. 18 g / pièce, epinards, betteraves, carottes
	

Pommes Dauphine	200048
	2 × 2,5 kg ca. 18 g / Stück env. 18 g / pièce
	

Pommes Duchesse Gastro	204415
	2 × 2,5 kg ca. 50 g / Stück env. 50 g / pièce
	

Pommes Soufflées	200038
	2 × 2,5 kg
	

Pommes Noisettes	200672
	2 × 2,5 kg ca. 9,5 g / Stück env. 9,5 g / pièce
	

Pommes Boulangères	200037
	2 × 2,5 kg
	

Pommes Williams	201702
	2 × 2,5 kg ca. 32 g / Stück env. 32 g / pièce
	

Pommes Parisiennes	200039
	2 × 2,5 kg
	

Galettes nature	201489
	5 × 1 kg ca. env. 100 × 50 g
	

Kartoffelspezialitäten Spécialités de pommes de terre

Kartoffelgratin Portionen Gratin de pommes de terre en portion	203882
	4 × 1,2 kg ca. env. 40 × 120 g
 	

Gratin Dauphinois	204278
	3 × 4,4 kg
 	

Gratin Dauphinois	204277
	3 × 1,7 kg
 	

Kartoffelgratin lose Gratin de pommes de terre	203677
	2 × 2,5 kg lose, einfach portionierbar surgelé individuellement, facilement divisible en portions
 	

Kartoffel-
produkte

Kartoffelspezialitäten gekühlt Spécialités de pommes de terres réfrigérées

Kartoffelscheiben Rondelles de pommes de terre	36117
	5 × 2 kg Sterilisiert, im Alubeutel, für Salat, Gratin, Bratkartoffelscheiben Stérilisées en sachet alu, pour salade, gratin, pommes de terre sautées
	

Patatine media	33625
	2 × 2,5 kg Vorgekocht, leicht gesalzen, pasteurisiert Précuites, légèrement salées, pasteurisées
 	

Rösti

Rösti	200035
	2 × 2,5 kg Späne, lose en copeaux
	 

Rösti rund Rösti rond	200318
	1 × 5 kg ca. env. 30 × 167 g Ø 111 mm
	  

Rösti gekühlt Rösti réfrigéré	33864
	2 × 2,5 kg Späne, lose, gewürzt, pasteurisiert En copeaux, épicé, pasteurisé
	 

Rösti rund Rösti rond	200536
	1 × 5 kg ca. env. 20 × 250 g Ø 133 mm
	  

Rösti im Alubeutel Rösti en sachet d'alu	30219
	2 × 2,5 kg fixfertig, sterilisiert prêt à l'emploi, stérilisé
	

Rösti Halbmond Rösti demi-lune	200539
	1 × 5 kg ca. env. 30 × 167 g
	  

Rösti Sticks	203877
	2 × 2,5 kg vorfrittiert, ca. 15 g / Stück préfit, env. 15 g / pièce
	  

Rösti Halbmond vorfrittiert Rösti demi-lune préfit	203753
	1 × 5 kg ca. env. 35 × 145 g
	  

Mini Rösti nature	201491
	2 × 2,5 kg ca. env. 75 × 67 g ø 70 mm vorfrittiert préfrit
	

Rösti Croquettes Croquettes de rösti	200441
	2 × 2,5 kg ca. 26 g / Stück env. 26 g / pièce
	

Mini Rösti mit Gemüse Mini Rösti aux légumes	201493
	2 × 2,5 kg ca. env. 75 × 67 g ø 70 mm vorfrittiert préfrit
	

Rösti Croquettes vorfrittiert Croquettes de rösti préfrits	206005
	2 × 2,5 kg ca. 22 g / Stück env. 22 g / pièce
	

Mini Rösti Hausmacherart Mini Rösti maison	203106
	2 × 2,5 kg ca. env. 100 × 50 g ø 91 mm vorfrittiert préfrit
	

Rösti Pick Kräuterquark Rösti Pick au séré aux herbes	201658
	4 × 1 kg ca. env. 60 × 67 g vorfrittiert préfrit
	

Rösti Toast	204414
	2 × 2,5 kg ca. env. 8 × 8 cm 100 × 50 g vorfrittiert préfrit
	

Rösti Pick Champignons	201108
	4 × 1 kg ca. env. 60 × 67 g vorfrittiert préfrit
	

Rösti Pick Käse Rösti Pick fromage	201109
	4 × 1 kg ca. env. 60 × 67 g vorfrittiert préfrit
	

Kartoffel-
produkte



FOODSERVICE
SOLUTIONS



McCain Stay Crisp

203825



4 × 2,5 kg
9 × 9 mm
mit Knuspermantel |
enrobage croustillant



McCain Fry'n'Dip

204253



4 × 2,5 kg
U-förmig geschnittene
Pommes frites
Pommes frites coupées en
forme unique d'U



McCain Sweet Potato Fries

204373



4 × 2,5 kg
Pommes frites aus
Süßkartoffeln mit einem
Knuspermantel
Pommes frites à base de
patate douce, enrobage
croustillant



Kartoffelspezialitäten | Spécialités de pommes de terre

McCain Spicy Wedges

203020



4 × 2,5 kg
Kartoffelschnitze mit
Schale, Gewürzmantel
Quartiers de pommes de
terre avec pelure, enrobés
d'épices



McCain Crispers

204374






4 × 2,5 kg
V-förmige Kartoffelschnit-
ze mit Schale und
Knuspermantel
Quartiers de pommes de
terre avec pelure en form
de V, enrobage croustillant






Gemüse Légumes






Blattspinat Épinards en branches	201947
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Bohnen mittelfein Haricots mi-fins	200073
	2 × 2,5 kg ø 7,0–9,0 mm
	


Blattspinat extra Épinards en branches extra	203456
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Bohnen fein Haricots fins	200072
	2 × 2,5 kg ø 6,5–7,5 mm
	

Rahmspinat gehackt Épinards hachés à la crème	201839
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Bohnen sehr fein Haricots très fins	200071
	2 × 2,5 kg ø 6,5–7,5 mm
	
























Spinat gehackt Épinards hachés	203642
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Bohnen extra fein Haricots extra fins	200070
	2 × 2,5 kg ø 6,5 mm
	

Bohnen geschnitten Haricots coupés	200551
	2 × 2,5 kg ø 7,0–9,0 mm
	

Flach-/Coco-Bohnen geschnitten Haricots plats / coco coupés	205852
	2 × 2,5 kg
	

Gemüse | Légumes

<p>Butterbohnen Haricots jaunes</p>  <p></p>	<p>203133</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 7,0–9,0 mm</p> <p></p>	<p>Gartenerbsen mittelfein Petits-pois jardinière mi-fins</p>  <p></p>	<p>200079</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 9,0–10,0 mm</p> <p></p>
<p>Rosenkohl Choux de Bruxelles</p> 	<p>200099</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 20–30 mm</p> <p></p>	<p>Gartenerbsen fein Petits-pois jardinière fins</p>  <p></p>	<p>200078</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 7,0–9,0 mm</p> <p></p>
<p>Rosenkohl extra Choux de Bruxelles extra</p> 	<p>200098</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 18–24 mm</p> <p></p>	<p>Knackerbsen Pois croquants</p> 	<p>200652</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p></p>
<p>Broccoli-Röschen Rosettes de brocoli</p> 	<p>203532</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 35–60 mm</p> <p></p>	<p>Kefen Pois mange-tout</p> 	<p>200254</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p></p>
<p>Broccoli-Röschen extra Rosettes de brocoli extra</p> 	<p>201984</p> <p>2 × 2,5 kg Ø 30–35 mm sehr gleichmässige Kalibrierung calibrage très régulier</p> <p></p>	<p>Federkohl Chou plume</p> 	<p>204225</p> <p>4 × 1,25 kg lose surg. indiv.</p> <p></p>

Flageolets	200439
	2 × 2,5 kg
	

Saubohnen Fèves	203973
	5 × 1 kg geschält pelées
	

Romanesco-Röschen Rosettes de romanesco	203453
	4 × 1,25 kg ø 30–50 mm lose surg. indiv.
	

Blumenkohl-Röschen Rosettes de chou-fleur	200069
	2 × 2,5 kg ø 6,5 mm lose surg. indiv.
	
























Lauch geschnitten Poireaux coupés	200089
	2 × 2,5 kg ca. env. 13–17 mm blanchiert blanchis
	

Zucchini-Scheiben Courgettes en rondelles	200108
	2 × 2,5 kg ca. env. 6–8 mm
	

Blattmangold Bettes à tondre	203561
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Lattich Streifen Laitues romaines coupées	200994
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Gemüse | Légumes

<p>Baby-Karotten Carottes baby</p> 	<p>200081</p> <p>2 × 2,5 kg</p> 	<p>Pastinaken-Würfel Panaïs en dés</p> 	<p>204020</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 10 × 10 mm</p> 
<p>Karotten-Stäbchen Carottes en bâtonnets</p>  	<p>200084</p> <p>2 × 2,5 kg</p> 	<p>Kürbis-Würfel Courges en dés</p> 	<p>201972</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 10 × 10 mm</p> 
<p>Karotten-Scheiben Carottes en rondelles</p>  	<p>200082</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 4 mm</p> 	<p>Schwarzwurzeln Salsifis</p> 	<p>200100</p> <p>2 × 2,5 kg</p> 
<p>Karotten-Scheiben Rainbow Carottes en rondelles Rainbow</p>  	<p>203902</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 4 mm</p> 	<p>Rotkraut fixfertig Chou rouge prêt à l'emploi</p> 	<p>203881</p> <p>2 × 2,5 kg gewürzt, in Würfeln assaisonné, en cubes</p> 
<p>Tomates concassées</p> 	<p>200106</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 10 × 10 mm geschält pelées</p> 	<p>Süßkartoffeln geschnitten Patates douces coupées</p> 	<p>204299</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 15–25 mm</p> 

Maiskörner Grains de maïs	200090
	2 × 2,5 kg ❄️


Weisse Spargeln Asperges blanches	203868
	5 × 1 kg Ø 16–22 mm ❄️

Maiskolben épis de maïs	200091
	2 × 2,5 kg ca. 250 g / Stk. env. 250 g / pièce ❄️

Grüne Spargeln Asperges vertes	203450
	5 × 1 kg Ø 16–22 mm ❄️

Kohlraben-Stäbchen Chou-rave en bâtonnets	200085
	2 × 2,5 kg ❄️

Krautstiele Côtes de bettes	200086
	2 × 2,5 kg ❄️





Silberzwiebeln Oignons blancs	200409
	5 × 1 kg ❄️

Artischockenherzen geviertelt Cœurs d'artichauts en quartiers	204418
	2 × 2,5 kg ❄️

Fenchel-Würfel Fenouil en dés	203865
	2 × 2,5 kg ca. env. 12 × 12 mm ❄️

Artischockenböden Fonds d'artichauts	200410
	2 × 2,5 kg kalibriert calibrés ❄️

Gemüse | Légumes

<p>Peperoni-Julienne Julienne de poivrons</p> 	<p>200095</p> <p>2 × 2,5 kg Dreifarbig / tricolor</p> <p>❄️</p>	<p>Russischer Salat Salade russe</p> 	<p>204266</p> <p>2 × 2,5 kg Karotten, Bohnen, Erbsen und Kartoffel Carotte haricot petit pois pomme de terre</p> <p>❄️</p>
<p>Brunoise-Gemüse Sortenrein Brunoise de légumes</p>  <p></p>	<p>201134</p> <p>201086</p> <p>203259</p> <p>201087</p> <p>201088</p>	<p>Gemüse assortiert légumes assortis</p> <p>Rote Karotten Carottes rouges</p> <p>Gelbe Karotten Carottes jaunes</p> <p>Sellerie Céleri</p> <p>Lauch Poireaux</p>	<p>4 × 1,25 kg ❄️</p> <p>4 × 1,25 kg ❄️</p> <p>4 × 1,25 kg ❄️</p> <p>4 × 1,25 kg ❄️</p> <p>4 × 1,25 kg ❄️</p>
<p>Julienne-Gemüse assortiert Julienne de légumes assortis</p>  <p></p>	<p>201202</p> <p>4 × 1,25 kg gelbe und rote Karotten, Sellerie, Lauch carottes jaunes et rouges, céleri, poireaux</p> <p>❄️</p>		

Gemüsemischung Herbst / Winter
Mélange de légumes automne / hiver

203861

2 x 2,5 kg
Broccoli, Rosenkohl, Pariser-Karotten, Schwarzwurzeln (verfügbar September bis Februar)
Brocoli, chou de Bruxelles, carottes parisiennes, salsifis (disponible de septembre à février)

Gemüsemischung Frühling / Sommer
Mélange de légumes printemps / été

203616

2 x 2,5 kg
Spargeln grün, Babykarotten, Kohlrabi (verfügbar März bis August)
Asperges vertes, carottes baby, chou-rave (disponible de mars à août)

Gemüsemischung Wok
Mélange de légumes Wok

204274

2 x 2,5 kg
Lotuswurzeln, Kefen, Spargeln, Wasser-Kastanien, Shiitake-Pilze, Mu-Err-Pilze, Maiskölbchen, Mungobohnenkeimlinge
Racine de lotus, pois mange-tout, asperges vertes, châtaigne d'eau, champignons Shiitake, champignons chinois, minis épis de maïs, pousses de haricots mungo

Oriental-Mix Gemüse
Légumes Oriental-Mix

200527

2 x 2,5 kg
Karotten, Mungobohnenkeimlinge, Bambus, Kefen, Mu-Err-Pilze, Edamame (Sojabohnen)
Carottes, pousses de haricots mungo, bambou, pois mange-tout, champignons Mu-Err, edamame (soja)

Gemüsemischung für Kürbissuppe
Mélange de légumes pour soupe à la courge

204407

2 x 2,5 kg
Kürbis, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln
Courges, pommes de terre, carottes, oignons

3-Röschen-Mischung
Mélange de 3 rosettes

203891

2 x 2,5 kg
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco
Chou-fleur, brocoli, romanesco

Erbsen und Baby-Karotten
Petits pois et carottes baby

200246

2 x 2,5 kg

Mischgemüse
Bouquet de légumes

200092

2 x 2,5 kg
Blumenkohl, Karotten, Sellerie, Gartenerbsen
Chou-fleur, carottes, céleri, petits pois




Mischgemüse Schonkost
Bouquet de légumes alimentation légère

201203


2 x 2,5 kg
Zucchini, gelbe und rote Karotten, Sellerie
Courgettes, carottes, carottes jaunes, céleri

Gemüsemischungen | Mélanges de légumes

<p>Gemüsemischung mit Champignons Mélange de légumes avec champignons</p> 	<p>203166</p> <p>2 × 2,5 kg Grüne und gelbe Bohnen, gelbe und rote Karotten, Champignons Haricots verts, haricots jaunes, carottes, carottes jaunes, champignons de Paris</p> <p>❄️</p>	<p>Gemüsemischung mit Spinat lose Mélange de légumes avec épinards en vrac</p> 	<p>206020</p> <p>2 × 2,5 kg Spinat lose (Herkunft: Schweiz), Mais, Edamame (Sojabohnen), getrocknete Tomaten Épinards en vrac (Origine: Suisse), maïs, edamame (soja), tomates séchées</p> <p>❄️</p>
<p>Sommergemüse Bouquet de légumes d'été</p> 	<p>200093</p> <p>2 × 2,5 kg Blumenkohl, Karotten, Bohnen, Gartenerbsen Chou-fleur, carottes, haricots, petits pois</p> <p>❄️</p>	<p>Gemüsemischung gegrillt Mélange de légumes grillés</p> 	<p>203678</p> <p>2 × 2,5 kg Zucchini, rote und gelbe Peperoni, Auberginen, Zwiebeln, Cherry Tomaten Courgettes, poivrons rouges et jaunes, aubergines, oignons, tomates cherry</p> <p>❄️</p>
<p>Suppengemüse Légumes pour potage</p> 	<p>200105</p> <p>2 × 2,5 kg Gartenerbsen, Bohnen, Karotten, Sellerie, Blumenkohl, Lauch, Kartoffeln, Zwiebeln Petits pois, haricots verts, carottes, céleri, chou-fleur, poireaux, pommes de terre, oignons</p> <p>❄️</p>	<p>Gemüsemischung gegrillt Country Style Mélange de légumes grillés Country Style</p> 	<p>204143</p> <p>2 × 2,5 kg Zucchini, rote Peperoni, Auberginen, Artischocken, Champignons Courgettes, poivrons rouges, aubergines, artichauts, champignons de Paris</p> <p>❄️</p>
<p>Ratatouille</p> 	<p>200097</p> <p>2 × 2,5 kg Tomaten, Zucchini, Peperoni, Auberginen, Zwiebeln Tomates, courgettes, poivrons, aubergines, oignons</p> <p>❄️</p>	<p>Gemüsemischung Mediterran Mélange de légumes méditerranéens</p> 	<p>203641</p> <p>2 × 2,5 kg Kartoffeln, Zucchini, Peperoni dreifarbig, Bohnen, Oliven, Zwiebeln Pommes de terre, courgettes, poivrons multicolores, haricots, olives, oignons</p> <p>❄️</p>
<p>Gemüsemischung Couscous Mélange de légumes Couscous</p> 	<p>203744</p> <p>2 × 2,5 kg Kichererbsen, Karotten, Zucchini, Peperoni dreifarbig, Stangensellerie Pois chiches, carottes, courgettes, poivrons multicolores, céleri en branches</p> <p>❄️</p>	<p>Gemüsemischung Texmex Mélange de légumes Texmex</p> 	<p>203743</p> <p>2 × 2,5 kg Kidneybohnen, Maiskörner, Peperoni dreifarbig, Bohnen grün, Erbsen, Karotten Haricots rouges, grains de maïs, poivrons multicolores, haricots, petits pois, carottes</p> <p>❄️</p>

Bohnen Bio Haricots verts Bio	201440
	2 × 2,5 kg ø 6,5–8 mm
	

Gemüsemischung Bio Mélange de légumes Bio	205824
	2 × 2,5 kg Bohnen, Karotten, Pfälzer, Kohlraben Haricots, carottes, carottes jaunes, chou-rave
	

Erbsen Bio Petits pois Bio	201887
	2 × 2,5 kg ø 7–10 mm
	

Lattich geschnitten Bio Laitue romaine coupée Bio	201639
	2 × 2,5 kg in Würfeln en cubes
	

Karotten-Scheiben «Rustico» Bio Carottes en rondelles «Rustico» Bio	205853
	2 × 2,5 kg ca. 4,5–5,5 mm
	

Diverses Gemüse




Divers légumes

Edamame geschält Edamame pelés	202608
	10 kg
	

Eschalotten in Stücken Echalottes en morceaux	204115
	10 × 250 g
	

Karotten-Purée Purée carottes	206714 
	2 kg
	

Zwiebel-Scheiben Oignons en rondelles	201096 
	2 × 2,5 kg
	

Erbsen-Purée Purée petits pois	206715 
	2 kg
	

Zwiebeln gehackt Oignons hachés	201097 
	2 × 2,5 kg ca. env. 6,5 × 6,5 mm
	

Sellerie-Purée Purée céleri	206716 
	2 kg
	

Broccoli-Purée TK Purée brocolis	206717 
	2 kg
	

Champignons de Paris	200256
	5 × 1 kg geschnitten émincés
	

Eierschwämme Chanterelles	203196
	5 × 1 kg blanchiert blanchies
	

Champignons im Backteig Champignons en pâte à frire	203929
	5 × 1 kg ganze Champignons im Backteig, vorgebacken Champignons de Paris entiers en pâte à frire, précuits
	

Morcheln Morilles	203609
	2 × 1 kg
	

Pilzmischung «Standard» Mélange de champignons «Standard»	204312
	5 × 1 kg Austernseitlinge, Cham- pignons, Namekotate, Shiitake, Kräuterseitlinge Pleurotes ostreatus, champignons de Paris, pholiotes, Shiitake, pleurotes du panicaut
	

Steinpilze Scheiben Bolets lamelles	200223
	5 × 1 kg
	

Steinpilze ganz Bolets entiers	203459
	5 × 1 kg
	

Pilzmischung «Gourmet» Mélange de champignons «Gourmet»	206560
	5 × 1 kg Champignons, Namekota- ke, Austernseitlinge, Shiitake Champignons de Paris, namekotate, pleurotes ostreatus, shiitake
	

Steinpilz-Würfel Bolets en dés	203267
	5 × 1 kg ca. env. 20 × 20 mm
	

Pilzmischung «Berger/4you» Mélange de champignons «Berger/4you»	206556
	5 × 1 kg Champignons, Austernsei- tlinge, Shiitake, Namekota- ke, Butterpilze, Steinpilze, Morcheln Champignons de Paris, pleurotes ostreatus, shiitake, namekotate, bolets beurrés, bolets, morilles
	

Früchte Fruits



<p>Erdbeeren Fraises</p> 	<p>200119</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
--	--

<p>Himbeeren Framboises</p> 	<p>200122</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
---	--


<p>Brombeeren Mûres</p> 	<p>200118</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Heidelbeeren Myrtilles</p> 	<p>200121</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Johannisbeeren Groseilles rouges</p> 	<p>200123</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Äpfelschnitze Pommes coupées en quartiers</p> 	<p>200252</p> <p>2 × 2,5 kg geschält pelés</p> <p>❄️</p>
--	---


<p>Äpfel geraffelt Pommes râpées</p> 	<p>204095</p> <p>2 × 2,5 kg geschält pelés</p> <p>❄️</p>
--	---

<p>Apfelwürfel Pommes en dés</p> 	<p>204120</p> <p>2 × 2,5 kg ca. env. 10 × 10 mm geschält pelés</p> <p>❄️</p>
--	---

<p>Preiselbeeren Airelles rouges</p> 	<p>200429</p> <p>2 × 2,5 kg</p> <p>❄️</p>
--	--

Aprikosen Abricots	200117
	2 × 2,5 kg halbiert moitiés
❄️	

Waldbeeren-Mischung Mélange de baies des bois	200493
	2 × 2,5 kg Waldbrombeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren Mûres des bois, framboises, groseilles rouges, myrtilles, fraises des bois
❄️	

Zwetschgen Pruneaux	200414
	2 × 2,5 kg halbiert moitiés
❄️	


Beeren-Mischung Mélange de baies	204417
	2 × 2,5 kg Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren Framboises, mûres, groseilles rouges
❄️	

Kirschen schwarz Cerises noires	200124
	2 × 2,5 kg entsteint dénoyautées
❄️	

Birchermüesli-Mischung Mélange pour bircher	200494
	2 × 2,5 kg Äpfel, rote Johannisbeeren, Himbeeren, Waldbrombeeren, Heidelbeeren, Walderdbeeren Pommes, groseilles rouges, framboises, mûres des bois, myrtilles, fraises des bois
❄️	

Rhabarber Rhubarbe	200127
	2 × 2,5 kg geschnitten coupées
❄️	

Exotische Fruchtmischung Mélange de fruits exotiques	201838
	5 × 1 kg Ananas, Pfirsich, Trauben, grüne und orange Melonen, Orangen, Passionsfruchtsaft, Mandarinen, Mango Ananas, pêches, raisins, melons verts, melons oranges, oranges, jus de fruits de la passion, mandarines, mangues
❄️	


Ananas	203769
	5 × 1 kg geschnitten coupées
❄️	

Mango Mangues	204142
	5 × 1 kg 17–25 mm geschnitten coupées
❄️	

Diverse Früchte Fruits divers

Sauerkirschen Cerises acidulées	202606
	5 kg entsteint dénoyautées
❄️	

Avocadowürfel Avocat en cubes	200315
	12 × 500 g 15 mm
❄️	

Avocadoscheiben Avocat en tranches	202607
	12 × 500 g 8 mm
❄️	

Marroni-Produkte Produits à base de marrons

Marroni ganz Marrons entiers	200205
	2 × 2,5 kg geschält pelés
❄️	

Marroni-Purée nature Purée de marrons nature	200203
	5 × 1 kg in Blöcken en cubes
❄️	

Marroni-Purée nature Purée de marrons nature	206388
	6 × 1 kg in Rollen en rouleaux
❄️	

Marroni-Purée mit Kirsch Purée de marrons au kirsch	203452
	6 × 1 kg in Rollen, alkoholhaltig en rouleaux, contient de l'alcool
❄️	

Fruchtmark

Purée de fruits



Erdbeermark gezuckert
Purée fraise sucré

203997

1 kg
86% Erdbeer, 14% Invertzucker, 18% Brix
86% fraise, 14% sirop de sucre inverti, 18% brix



❄️

Kirschenmark 100%
Purée cerise 100%

200341

1 kg
100% Kirschen, 21% Brix
100% cerise, 21% brix



❄️

Himbeermark gezuckert
Purée framboise sucré

203998

1 kg
88% Himbeer, 12% Invertzucker, 20% Brix
88% framboise, 12% sirop de sucre inverti, 20% brix



❄️

Feigenmark 100%
Purée figue 100%

203558

1 kg
100% Feigen, 21% Brix
100% figue, 21% brix



❄️

Aprikosenmark 100%
Purée abricot 100%

203996

1 kg
100% Aprikosen, 13% Brix
100% abricot, 13% brix



❄️

Mangomark 100%
Purée mangue 100%

200347

1 kg
100% Mango, 18% Brix
100% mangue, 18% brix



❄️

Mandarinenmark 100%
Purée mandarine 100%

203999

1 kg
100% Mandarinen, 20% Brix
100% mandarine, 20% brix



❄️

Passionsfruchtmark 100%
Purée passion 100%

200350

1 kg
100% Passion, 13% Brix
100% passion, 13% brix



❄️

Limettenmark 100%
Purée citron vert 100%

200463

1 kg
100% Limes, 9% Brix
100% limes, 9% brix



❄️

Kokosmark gezuckert
Purée noix de coco sucré

203547

1 kg
88% Kokos, 12% Invertzucker, Brix 20%
88% noix de coco, 12% sirop de sucre inverti, 20% brix



❄️

Fruchtmark | Purée de fruits



Art.-Nr.	Deutsch	Français	Inhalt
203537	Ananasmark 100%	Purée ananas 100%	1 kg
207083	Apfelmark ohne Zucker	Purée pomme sans sucrée	1 kg
200328	Bananenmark 100%	Purée banane 100%	1 kg
203566	Bergamottenmark 100%	Purée bergamote 100%	1 kg
200330	Birnenmark 100%	Purée poire 100%	1 kg
200333	Bitterorangenmark 100%	Purée orange amère 100%	1 kg
203562	Blutorangenmark 100%	Purée orange sanguine 100%	1 kg
200468	Blutpflirsichmark 100%	Purée pêche sanguine 100%	1 kg
200331	Brombeermark 100%	Purée mûre 100%	1 kg
200332	Cassismark 100%	Purée cassis 100%	1 kg
206549	Clementinenmark 100%	Purée clémentine 100%	1 kg
200451	Granatapfelmark 100%	Purée grenade 100%	1 kg
207090	Cranb.-Sauerkirschenmark 100%	Purée cranb.-griotte sucré 100%	1 kg
200403	Erdbeermark 100%	Purée fraise sans sucre 100%	1 kg
200335	Grapefruitmark rosé 100%	Purée pamplemousse rose 100%	1 kg
207085	Guavenmark 100%	Purée goyave 100%	1 kg
203542	Heidelbeermark 100%	Purée myrtille 100%	1 kg
200404	Himbeermark 100%	Purée framboise 100%	1 kg
200370	Ingwermischung gezuckert	Purée gingembre sucré	1 kg
203796	Johannisbeermark 100%	Purée groseille 100%	1 kg
203543	Kalamansimark 100%	Purée kalamansi 100%	1 kg
200367	Karibik-Cocktail gezuckert	Purée cocktail caraïbes sucré	1 kg
203546	Kiwimark 100%	Purée kiwi 100%	1 kg
200462	Kürbismark 100%	Purée potiron 100%	1 kg
207086	Litchimark 100%	Purée litchi 100%	1 kg
200368	Mango gewürzt gezuckert	Purée mangue épicée sucré	1 kg
203567	Marronipuree mit Vanille gezuckert	Purée marron vanille sucré	1 kg
203550	Melonenmark 100%	Purée melon 100%	1 kg
200348	Mirabellenmark 100%	Purée mirabelle 100%	1 kg
207087	Mark Papaya 100%	Purée papaye 100%	1 kg
203581	Peperonimark rot 100%	Purée poivron rouge 100%	1 kg
200467	Pflirsichmark weiss 100%	Purée pêche blanche 100%	1 kg
200356	Quittenmark 100%	Purée coings 100%	1 kg
203552	Rhabarbermark 100%	Purée rhubarbe 100%	1 kg
203571	Rote Früchte 100%	Purée fruits rouges 100%	1 kg
203568	Sanddornmark 100%	Purée argousier 100%	1 kg
200453	Sauerkirschenmark 100%	Purée griotte 100%	1 kg
200366	Tropisches Früchtemark 100%	Purée fruits tropicaux 100%	1 kg
207088	Walderdbeermark 100%	Purée fraises des bois 100%	1 kg
200358	Wassermelonenmark 100%	Purée pastèque 100%	1 kg
203541	Yuzumark 100%	Purée yuzu 100%	1 kg
200371	Zitronengrasmischung 100%	Purée citronnelle 100%	1 kg
203563	Zitronenmark 100%	Purée citron 100%	1 kg
200360	Zwetschgenmark 100%	Purée quetsche 100%	1 kg

<p>Aprikosen-Coulis Coulis apricot</p> 	<p>203572</p> <p>500 g 80% Aprikosen, 20% Invertzucker, 20% Brix 80% apricot, 20% sucre inverti, 20% brix</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Himbeer-Coulis Coulis framboise</p> 	<p>203569</p> <p>500 g 81% Himbeeren, 19% Invertzucker, 23% Brix 80% framboise, 19% sirop de sucre inverti, 23% brix</p> <p>❄️</p>
--	---

<p>Cassis-Coulis Coulis cassis</p> 	<p>203575</p> <p>500 g 67% Cassis, 33% Invertzucker, 26% Brix 67% cassis, 33% sirop de sucre inverti, 26% brix</p> <p>❄️</p>
---	---

<p>Mango / Passion-Coulis Coulis mangue passion</p> 	<p>200388</p> <p>500 g 87% Frucht, 13% Invertzucker, Brix 24% 87% fruit, 13% sirop de sucre inverti, 24% brix</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Erdbeer-Coulis Coulis fraise</p> 	<p>203570</p> <p>500 g 84% Erdbeeren, 16% Invertzucker, 22% Brix 84% fraise, 16% sirop de sucre inverti, 22% brix</p> <p>❄️</p>
--	--

<p>Rotes Früchtecoulis Coulis fruits rouges</p> 	<p>203574</p> <p>500 g 83% Frucht, 17% Invertzucker, 24% Brix 83% fruit, 17% sucre inverti, 24% brix</p> <p>❄️</p>
---	---

<p>Blutorangen-Saft konzentriert Jus orange sanguine concentrée</p> 	<p>200390</p> <p>500 g 11 kg Blutorangen = 1 kg Konzentrat, 50% Brix 11 kg oranges sanguine = 1 kg concentré, 50% brix</p> <p>❄️</p>
--	---

<p>Mandarinen-Saft konzentriert Jus mandarine concentrée</p> 	<p>203548</p> <p>500 g 13 kg Mandarinen = 1 kg Konzentrat, 63% Brix 13 kg mandarines = 1 kg concentré, 63% brix</p> <p>❄️</p>
--	--

<p>Orangen-Saft konzentriert Jus orange concentrée</p> 	<p>203551</p> <p>500 g 16 kg Orangen = 1 kg Konzentrat, 58% Brix 16 kg oranges = 1 kg concentré, 58% brix</p> <p>❄️</p>
---	--

<p>Zitronen-Saft konzentriert Jus citron concentrée</p> 	<p>203554</p> <p>500 g 13 kg Zitronen = 1 kg Konzentrat, 37% Brix 13 kg citrons = 1 kg concentré, 37% brix</p> <p>❄️</p>
---	---

Pasta & Fertiggerichte

Pâtes & plats précuisinés



Tortelloni Antonio **200394**



2 × 2 kg
Ricotta-Spinat-Füllung, Stück ca. 11 g
Farce aux épinards et à la ricotta, pièce env. 11 g

VEGGIE

Tortellini verdura **205803**



2 × 2 kg
Gemüsefüllung (Spinat, Blumenkohl, Peperoni, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) Stück ca. 5 g
Farce aux légumes (épinards, chou-fleurs, poivrons, carottes, céleri, oignons) pièce env. 5 g

VEGAN

Tortelloni tricolori **206002**



2 × 2 kg
Rindfleischfüllung, Stück ca. 12 g
Herkunft Fleisch: Schweiz
Farce à la viande de bœuf, pièce env. 12 g
Provenance de la viande: Suisse

**Rondino mit Alpenkräuter
Rondino aux herbes alpines** **205950**



2 × 2 kg
Käse-/Rahmfüllung, Alpenkräuter, Stück ca. 15 g
Farce au fromage et à la crème avec des herbes alpines, pièce env. 15 g

VEGGIE

Tortelloni Pesto Rosso **205998**



2 × 2 kg
Ricotta-Tomaten-Basilikum-Füllung, Stück ca. 11 g
Farce à la ricotta, aux tomates et basilic, pièce env. 11 g

VEGGIE

Ravioli al pesto **204307**



2 × 2 kg
Füllung aus Käse, Basilikum, Pinienkernen und Spinat, Stück ca. 6 g
Farce au fromage, basilic, pignons et aux épinards, pièce env. 6 g

Tortellini 4 formaggi **205807**



2 × 2 kg
Käsefüllung, Stück ca. 5 g
Farce au fromage, pièce env. 5 g

VEGGIE

Ravioli Casalinga **200156**



2 × 2 kg
Rindfleisch-Spinat-Füllung, Stück ca. 7 g
Herkunft Fleisch: Schweiz
Farce à la viande de bœuf et aux épinards, pièce env. 7 g, Provenance de la viande: Suisse

Tortellini Don Carlo **205818**



2 × 2 kg
Rindfleischfüllung, Stück ca. 5 g, Herkunft Fleisch: Schweiz
Farce à la viande de bœuf, pièce env. 5 g
Provenance de la viande: Suisse

Raviolini Ratatouille **204420**



2 × 2 kg
Gemüsefüllung (Zucchini, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln), Stück ca. 4 g
Farce aux légumes (courgettes, aubergines, poivrons, oignons) pièce env. 4 g

VEGAN

Pasta & Fertiggerichte

Ravioloni Cantadou à la provençale	205954
	4 × 1 kg Frischkäsefüllung Cantadou mit Kräutern Provençale, Stück ca. 23 g Farce au fromage frais Cantadou aux herbes provençales, pièce env. 23 g
	

Tortelli di ricotta	205903
	4 × 1 kg Ricotta-Spinat-Füllung, Stück ca. 19 g Farce à la ricotta et aux épinards, pièce env. 19 g
	

Ravioloni al salmone	205839
	4 × 1 kg Lachsfüllung, Stück ca. 25 g Farce au saumon, pièce env. 25 g
	

Agnolotti Pomodoro-Mozzarella	205957
	2 × 2 kg Tomaten-Mozzarella-Fül- lung, Stück ca. 19 g Farce aux tomates et à la mozzarella, pièce env. 19 g
	

Ravioloni Gemüse Ravioloni aux légumes	206444
	4 × 1 kg Gemüsefüllung (Karotten, Bohnen, Spinat, Sellerie, Broccoli), Stück ca. 25 g Farce aux légumes (carottes, haricots, épinards, céleri, brocoli), pièce, env. 25 g
	

Agnolotti verdi Teresa	205955
	2 × 2 kg Käse-Ricotta-Füllung, Stück ca. 19 g Farce au fromage et à la ricotta, pièce env. 19 g
	

Ravioloni ai funghi	205956
	4 × 1 kg Champignons-Stein- pilz-Füllung, Stück ca. 25 g Farce aux champignons et bolets, pièce env. 25 g
	

Cuori all'italiana	205838
	2 × 2 kg Gemüsefüllung (Tomaten, Zucchini, Auberginen, Peperoni, getrocknete Tomaten, Oliven), Stk. 7 g Farce aux légumes (toma- tes, courgettes, aubergi- nes, poivrons, tomates séchées, olives), pce. 7 g
	

Sacchetti al prosciutto crudo	204295
	2 × 2 kg Rohschinkenfüllung mit Grana Padano, Stück ca. 6 g, Herkunft Fleisch: Schweiz Farce au jambon cru et au Grana Padano, pièce env. 6 g, Provenance de la viande: Suisse
	

Sacchetti al tartufo	204296
	2 × 2 kg Trüffel-Ricotta-Füllung, Stück ca. 6 g Farce aux truffes et à la ricotta, pièce env. 6 g
	

Fiorelli Bärlauch Fiorelli à l'ail d'ours	205968
	4 × 1 kg Bärlauch-Ricotta-Füllung, Stück ca. 11 g (verfügbar März bis Mai) Farce à l'ail des ours et à la ricotta, pièce env. 11 g (disponible de mars à mai)
SAISON VEGGIE	


































Tortelli Kürbis Tortelli à la courge	205848
	4 × 1 kg Kürbis-Ricotta-Füllung, Stück ca. 12 g (verfügbar September bis November) Farce à la courge et à la ricotta, pièce env. 12 g (disponible de septembre à novembre)
SAISON VEGGIE	

Agnolotti Asparago	206111
	4 × 1 kg Grüne Spargel-Ricotta- Füllung, Stück ca. 19 g (verfügbar März bis Mai) Farce aux asperges vertes et à la ricotta, pièce env. 19 g (disponible de mars à mai)
SAISON VEGGIE	

Rondino Wild Rondino Chasseur	205941
	4 × 1 kg Hirschfleischfüllung, Stück ca. 16 g, Herkunft Fleisch: EU (verfügbar September bis November) Farce à la viande de cerf, pièce env. 16 g, Provenance de la viande: UE (disponi- ble de sept. à nov.)
SAISON	

Pasta und Fertiggerichte

Pâtes et plats précuïsés

<p>Lasagne verdi Alfredo</p> 	<p>204289 frigemo</p> <p>10 × 360 g Rindfleisch-Tomaten-Füllung, Béchamelsauce, Herkunft Fleisch: Schweiz Farce à la viande de bœuf et aux tomates, sauce béchamel, Provenance de la viande: Suisse</p> <p>  </p>	<p>Äpler Magronen Macaroni montagnards</p> 	<p>201593 frigemo</p> <p>2 × 2 kg mit Kartoffeln, Käsesauce avec pommes de terre, sauce au fromage</p> <p>  </p>
<p>Lasagne Alfredo</p> 	<p>204273 frigemo</p> <p>4 × 2 kg Rindfleisch-Tomaten-Füllung, Béchamelsauce, Herkunft Fleisch: Schweiz Farce à la viande de bœuf et aux tomates, sauce béchamel, Provenance de la viande: Suisse</p> <p>  </p>	<p>Gemüse Capuns Capuns aux légumes</p> 	<p>203535 La Pasteria <small>Passione Italiana - Cuore Grigiones</small></p> <p>40 × 50 g Mit feinsten Gemüsemischung – Karotten Lauch, Sellerie und Mangold Pâtes à la bette à carde et des mélanges de légumes – carottes poireaux, céleri et blettes</p> <p>  </p>
<p>Lasagne verdura</p> 	<p>204290 frigemo</p> <p>10 × 360 g stückige Gemüsefüllung (Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten) Farce aux légumes coupés (courgettes, aubergines, oignons, poivrons, tomates)</p> <p>  </p>	<p>Cannelloni Mozzarella Pomodoro Cannelloni Tomato-Mozzarella</p> 	<p>206893 </p> <p>3 × 2 kg ca. /env. 45 g Tomaten- und Mozzarella-Füllung farces de tomates et mozzarella</p> <p>  </p>
<p>Cannelloni San Marco</p> 	<p>203683 frigemo</p> <p>3 × 2 kg Rindfleisch-Gemüse-Füllung, Stück ca. 45 g, Herkunft Fleisch: Schweiz Farce à la viande de bœuf et aux légumes, pièce env. 45 g, Provenance de la viande: Suisse</p> <p>  </p>	<p>Cannelloni Padrone</p> 	<p>203684 frigemo</p> <p>3 × 2 kg Broccoli-Spinat-Ricotta-Füllung, Stück ca. 45 g Farce aux brocolis, aux épinards et à la ricotta, pièce env. 45 g</p> <p>  </p>

Spätzli	201267
	2 x 2 kg
 VEGGIE	  

Knöpfli	200155
	2 x 2 kg
 VEGGIE	  























Schupfnudeln	203798
	2 x 2 kg
 VEGGIE	  

Pizokel	203249
	2 x 2 kg
 VEGGIE	  

Gnocchi	201535
	2 x 2 kg
 VEGGIE	 

Kartoffelgnocchi Gnocchi à la pomme de terre	204294
	2 x 2 kg
 VEGGIE	 

Crêpes & Tortillas

<p>Crêpes nature, 50 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>201822 </p> <p>100 × 50 g Im Ofen 2-4 Minuten bei 200°C erwärmen Temps de cuisson: env. 2-4 minutes à 200°C</p> <p></p>	<p>Spinat-Mozzarella Crêpes, 80 g Crêpes aux épinards et mozzarella, 80 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202817 </p> <p>30 × 80 g Crêpes/Palatschinken mit Spinat-Mozzarella-Füllung Crêpes farcies aux épinards et à la mozzarella</p> <p></p>
<p>Crêpes, 70 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>200891 </p> <p>40 × 70 g ø 24 cm</p> <p></p>	<p>Zucchini-Kräuter-Crêpes, 70 g Crêpes aux courgettes et aux fines herbes, 70 g</p> 	<p>205712 </p> <p>30 × 70 g Crêpes/Palatschinken mit Zucchini-Kräuter-Füllung Crêpes aux courgettes et fines herbes</p> <p></p>
<p>Weizen-Tortillas 16cm Tortillas de blé 16cm</p> 	<p>200316</p> <p>144 × 16 cm Mikrowelle oder Pfanne: Einzelne Tortilla ca. 10-15 Sek. erhitzen. Micro-ondes ou poêle : faire cuire chaque tortilla chauffer pendant env. 10-15 sec.</p> <p></p>	<p>Käse-Lauch-Speck Crêpes, 70 g Crêpes aux fromage, poireaux et lard, 70 g</p> 	<p>200888 </p> <p>30 × 70 g Crêpes/Palatschinken mit Käse-Lauch-Speck-Füllung Crêpes farcies aux épinards et à la mozzarella</p> <p></p>
<p>Weizen-Tortillas 20cm Tortillas de blé 20cm</p> 	<p>200317</p> <p>144 × 20 cm Mikrowelle oder Pfanne: Einzelne Tortilla ca. 10-15 Sek. erhitzen. Micro-ondes ou poêle : faire cuire chaque tortilla chauffer pendant env. 10-15 sec.</p> <p></p>		
<p>Weizen-Tortillas 30cm Tortillas de blé 30cm</p> 	<p>206873 </p> <p>120 × 92 g ø 30 cm Mikrowelle oder Pfanne: Einzelne Tortilla ca. 10-15 Sek. erhitzen. Micro-ondes ou poêle : faire cuire chaque tortilla chauffer pendant env. 10-15 sec.</p> <p></p>		

Fertiggerichte | Plats précuisinés

Findus Plätzli Spinat, 60g Findus Délices épinards, 60g	206720 
	8 × 8 × 60 g 




Gemüsestrudel Schnitten, 160g Strudel aux légumes, 160g	200238 
	20 × 160 g Schnitten mit Gemüse und Mozzarella gefüllt, Backzeit (Umluftofen): ca. 25 Minuten bei 180°C Tranches de strudel aux légumes et mozzarella, cuites, Four (à air pulsé): 180°C pendant environ 25 min  

Findus Plätzli Bolognese, 60g Findus Délices bolognese, 60g	206721 
	8 × 8 × 60 g 

Serviettenknödel, 50g Quenelles, 50g	200877 
	100 × 50 g Serviettenknödel geschnitten Quenelles tranchées 

Findus Plätzli Käse, 60g Findus Délices fromage, 60g	206718 
	8 × 8 × 60 g 

Omelette nature, 135g	207069
	40 × 135 g Garzeit: 15 Minuten im Backofen bei 120°C Temps de cuisson: 15 minutes au four à 120°C    

Findus Plätzli Champignons, 60g Findus Délices champignons, 60g	206719 
	8 × 8 × 60 g 


Fingerfood




204139
Samosa mit Gemüse
Samosa aux légumes

204140
Indian Onion Bahjis

204141
Green Curry Rice Balls

<p>Frühlingsrollen mit Gemüse, 50 g Rouleaux de printemps aux légumes, 50 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204365</p> <p>1 × 1,8 kg</p> <p>Gemüse (Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungosprossen, Knoblauch, Zwiebeln), Weizenmehl, ca. 50 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Légumes (chou, carottes, pousses de soja, ail, oignons), farine de blé, env. 50 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	---

<p>Mini Frühlingsrollen mit Gemüse, 20 g Mini rouleaux de printemps aux légumes, 20 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>203756</p> <p>1 × 2 kg</p> <p>Gemüse (Weisskohl, Karotten, Lauch, Mungosprossen, Knoblauch, Zwiebeln), Weizenmehl, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Légumes (chou blanc, carottes, poireaux, pousses d'haricots mungo, ail, oignons), farine de blé, env. 20 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	--

<p>Sriracha BBQ Jackfruit Balls</p>  <p>VEGAN</p>	<p>206001</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Jackfruitzubereitung mit Sriracha Chili und BBQ Sauce, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base de jackfruit avec sriracha chili et BBQ sauce, env. 20 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	---

<p>Green Curry Rice Balls</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204141</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Reiszubereitung mit grüner Currypaste, umhüllt von Kokosnussschalen, ca. 18 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base de riz, avec pâte de curry vert, enrobée de noix de coco râpée, env. 18 g / pièce, préf.</p> <p> </p>
---	---

<p>Samosa mit Gemüse Samosa aux légumes</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204139</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Teigtaschen mit Gemüsefüllung (Zwiebeln, Karotten, Schlangenbohnen), ca. 17 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Beignet farci aux légumes (oignons, carottes, haricots kilomètre) env. 17 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
---	---

<p>Hemp Bites</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>205999</p> <p>4 × 1 kg</p> <p>Kartoffelspezialität mit Hanfsamen und Hanföl, ca. 10 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Spécialité de pommes de terre aux graines de chanvre et à l'huile de chanvre, env. 10 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	---

<p>Indian Onion Bahjis</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204140</p> <p>3 × 1 kg</p> <p>Zwiebelzubereitung, ca. 15 g / Stück, vorfrittiert</p> <p>Préparation à base d'oignons, env. 15 g / pièce, préfaits</p> <p> </p>
--	--



FOODSERVICE
SOLUTIONS



Potato und Vegetable Pickers

Potato et Vegetable Pickers



FOODSERVICE
SOLUTIONS

McCain Onion Rings preformed

203717



10 × 1 kg
gleich grosse Ringe aus
Zwiebelstücken geformt,
Knusperpanade, ca.
16 g / Stück, vorfrittiert
rondelles régulières
d'oignons, panure croustil-
lante, env. 16 g / pièce,
préfaits



McCain Pepper Rings

203917



6 × 1 kg (15 g / Stk | pièce)
gleich gross geformte Ringe
aus gelben, roten und
grünen Peperonistückchen,
Knusperpanade, vorfrittiert
rondelles régulières de
poivrons jaunes, rouges et
verts, panure croustillante,
préfaits



McCain Classic Beer Battered Onion Rings Thin Cut

203718



6 × 1 kg
fein geschnittene, grosse
Zwiebelringe im Bierteig,
ca. 17 g / Stück, vorfrittiert
grandes rondelles
d'oignons, coupe fine,
enrobées d'une pâte à la
bière, env. 17 g / pièce,
préfaits



McCain Fry'n'Dip

204253



4 × 2,5 kg
U-förmig geschnittene
Pommes frites
Pommes frites coupées en
forme unique d'U

McCain Premium Beer Battered Onion Rings Thick Cut

203719



6 × 1 kg
breit geschnittene, extra
grosse Zwiebelringe im
Bierteig, ca. 24 g / Stück,
vorfrittiert
extra grandes rondelles
d'oignons, coupe large,
enrobées d'une pâte à la
bière, env. 24 g / pce., préf.



McCain Crispers

204374



4 × 2,5 kg
V-förmige Kartoffeln-
schnitzte mit Schale und
Knuspermantel
Quartiers de pommes de
terre avec pelure en forme
de V, enrobage croustillant

McCain Spicy Onion Rings

204419



6 × 1 kg
fein geschnittene, grosse
Zwiebelringe mit pikanter
Knusperpanade, ca.
17 g / Stück, vorfrittiert
grandes rondelles d'oignons,
coupe fine, enrobées d'une
panade croustillante et
épicée, env. 17 g / pce., préf.



VEGGIE PICKERS



Cheese Pickers

McCain Cream Cheese Jalapeño Peppers 203708



6 × 1 kg
Grüne Jalapeño-Chili-Schoten mit Käsefüllung, in knuspriger Panade, ca. 33 g / Stück
Piment vert Jalapeño, farci au fromage, panure croustillante, env. 33 g / pièce



McCain Cheese Pillows Cream Cheese & Herbs 204297



6 × 1 kg
Käsetaschen im Knusper-teigmantel mit Frischkäse-Kräuterfüllung, ca. 20 g / Stk.
Beignets au fromage, enrobés d'une pâte croustillante et d'une farce au fromage frais et herbes, env. 20 g / pièce



McCain Red Hot Chili Peppers 203709



6 × 1 kg
Rote scharfe Jalapeño-Chili-Schoten mit Käsefüllung, in knuspriger Panade, ca. 33 g / Stück
Piment rouge Jalapeño, farci au fromage, panure croustillante, env. 33 g / pièce



McCain Breaded Mozzarella Sticks 206699



6 × 1 kg
Mozzarella Käsestangen (8 cm) in würzig mediterraner Panade, ca. 30 g / Stück, vorfrittiert
Sticks de mozzarella (8 cm), panure aux herbes aromatiques, env. 30 g / pièce, préfaits



McCain Chili & Cheese Nuggets 203713



6 × 1 kg
Käsemischung mit pikanten Chilistücken im Knusper-teigmantel, ca. 20 g / Stück, vorfrittiert
Mélange de fromage avec morceaux de piments, panure croustillante, env. 20 g / pièce, préfaits



McCain Nacho Cheese Triangles 204375



6 × 1 kg
Nacho-Käsesnack mit Jalapeñostückchen, in knuspr. Tortilla-Chips-Panade, ca. 21 g / Stück, vorfrittiert
Nachos farcis au fromage et jalapeño, enrobés chapelure croust. à chips de maïs, env. 21 g / pièce, préfaits



McCain Camembert Bites 204228



6 × 1 kg
Camembert Käsesnacks in einer knusprigen Panade, ø 4,5 cm, ca. 20 g / Stück
Petit snack au camembert avec panure croustillante, ø 4,5 cm, env. 20 g / pièce



McCain Crispy Chicken Fillets

206461



2 × 2,5 kg
 Pouletfiletstücke in knuspriger Panade, vorfrittiert, vorgegart, ca. 55 g / Stück
 Filets de poulet croustillants enrobés d'une panure épicée, précuits, pré-frits env. 55 g / pièce



McCain Spicy BBQ Wings

203702



5 × 1 kg
 Pouletflügel, geteilt, pikant-würzige Barbecue-Marinade, vorgegart, ca. 33 g / Stück
 Ailerons de poulet, coupés en deux, marinade sauce barbecue relevée, précuits, env. 33 g / pièce



McCain Roast Sliced Chicken

203878



5 × 1 kg
 Gebratene Hähnchenbruststücke, nach dem Auftauen kalt servieren oder in Mikrowelle leicht erwärmen
 Tranches de poitrine de poulet grillée, après décongélation servir froid ou chauffer légèrement au micro-ondes



McCain Crispy Chicken Wings

204094



5 × 1 kg
 Saftige und zarte Pouletflügel geteilt, in extra knusprigen Panade, vorgegart, ca. 46 g / Stück
 Tendres et juteux ailerons de poulet coupés en deux, dans une panure extra croust. précuits, env. 46 g / pièce



McCain Guacamole

205883



12 × 500 g
 Pürierte Avocads (86%), raffiniert gewürzt, auftauen und servierfertig
 Avocats Hass en purée (86%), délicatement épicés, dégeler et servir



Apéro & Snacks



Apérogebäck | Apéro et snack

<p>Mini Pizzetten assortiert, 20 g Mini pizzettes assorties, 20 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202666 </p> <p>72 × 20 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200°C, Belag: Zucchini, Champignons, Peperoni Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 200°C, garniture de: courgettes, champignons, poivrons</p> <p></p>	<p>Mini Chäs-Chüechli, 16 g Mini-ramequin, 16 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202667 </p> <p>96 × 16 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 200°C Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 200°C</p> <p></p>
<p>Mini Burger Classic, 20 g</p> 	<p>205534 </p> <p>48 × 20 g Softbrötchen, Schweizer Rindshackfleisch gebraten Backzeit: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 3 Minuten backen Soft petits bun, viande hachée de bœuf suisse rôtie Durée de cuisson: Faire cuire pendant 3 minutes dans un four préchauffé à 200°C sur le haut et le bas du four</p> <p></p>		
<p>Mini Burger Cheese, 22 g</p> 	<p>205533 </p> <p>48 × 22 g Softbrötchen, Schmelzkäse, Schweizer Rindshackfleisch gebraten Backzeit: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze 3 Minuten backen Soft petits bun, fromage, viande hachée de bœuf suisse rôtie Durée de cuisson: Faire cuire pendant 3 minutes dans un four préchauffé à 200°C sur le haut et le bas du four</p> <p></p>		
<p>Mini Party-Chüechli, ca. 16 g Amuse-bouches assortis, env. 16 g</p>  <p>← 4.2 →</p>	<p>202680 </p> <p>96 × ca./env. 16 g Füllung: Käse, Lauch mit Speck, Tomaten, Broccoli-Käse Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 180°C, Farce: fromage, poireau avec lard, tomate, brocoli-fromage Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 10 minutes à 180°C</p> <p></p>		
<p>Apéro Mix</p> 	<p>201054 </p> <p>2008 g 4 × 26 Stück: 24 × Carré Lauch-Chüechli mit Speck 25 g, 32 × Chäs-Chüechli 16,25 g, 24 × Mini Pizzetten Peperoni 20 g, 24 × Mini Schinkengipfeli 17 g Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12–14 Minuten bei 190°C Softbrötchen, Schweizer Rindshackfleisch gebraten 4 × 26 pièces, 24 × Carré Quiches poireau au lard 25 g, 32 × Mini Ramequins au gruyère 16,25 g, 24 × Mini Pizzettes aux poivrons 20 g, 24 × Mini Croissants au jambon 17 g temps de cuisson: 12–14 minutes à 190°C</p> <p></p>		

Apérogebäck | Pâtisseries apéritives

Gruyère AOC Chäschüechli, 24 g
Ramequin au Gruyère AOC, 24 g

202689



63 × 24 g
Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 180°C
Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 12 minutes à 180°C



Schinkengipfel, 80 g
Croissant au jambon, 80 g

200509



50 × 80 g
Backen: mit Dampf während 22-25 Minuten bei ca. 185°C
Cuisson: avec de vapeur pendant 22-25 minutes à env. 185°C



Mini Schinkengipfeli, 32 g
Mini-croissant au jambon, 32 g

202668



50 × 32 g
Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 200°C, bereits mit Ei bestrichen
Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 30 minutes à 200°C, déjà badigeonné au jaune d'œuf



Schinkengipfel, 70 g
Croissant au jambon cru, 70 g

202690



35 × 70 g
Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 180°C, bereits mit Ei bestrichen
Four: préchauffer, temps de cuisson: env. 30 minutes à 180°C, déjà badigeonné au jaune d'œuf



Apéro-Schinkengipfel, 20 g
Party croissant au jambon, 20 g

202701



72 × 20 g
Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten bei 180°C
Four: préchauffer à 180°C. Cuire les croissants pendant 25 minutes sur la partie inférieure du four.



Mini Pizza Champignon & Peperoni, 60 g
Mini Pizza champignon & poivron, 60 g

202665



20 × 60 g
Vorgebacken | précuit



Mini-Schinkengipfel, ca. 22 g
Mini-croissant au jambon, env. 22 g

203126 Kern Lebkuchen & Gebäck

115 × 22 g
Auftauzeit: 30 Minuten, Backzeit: während 22-24 Minuten bei 180-200°C
Décongélation: 30 minutes, temps de cuisson: 22-24 minutes à 180-200°C



Schinken-Käse-Strudel, 140 g
Chausson au jambon fromage, 140 g

200718 Kern Lebkuchen & Gebäck

40 × 140 g
Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30-35 Minuten bei 180-200°C
Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30-35 minutes à 180-200°C



Schinkengipfel, 90 g
Croissant au jambon, 90 g

203173 Kern Lebkuchen & Gebäck

50 × 90 g
Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30-35 Minuten bei 180-200°C
Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30-35 minutes à 180-200°C



Broccoli-Strudel, 140 g
Strudel au brocoli, 140 g

203174 Kern Lebkuchen & Gebäck

40 × 140 g
Auftauzeit: 60 Minuten, Backzeit: während 30-35 Minuten bei 180-200°C
Décongélation: 60 minutes, temps de cuisson: 30-35 minutes à 180-200°C



Snacks

Wienerli im Butterteig, 120 g
Saucisse de Vienne en pâte feuilletée au beurre, 120 g

200508 

50 × 120 g
 Backzeit: Mit viel Dampf während 18-20 Minuten bei 185°C
 Temps de cuisson: Avec beaucoup de vapeur 18-20 minutes à 185°C





Wurstweggen, 130 g
Chausson à la viande, 130 g


200510 


50 × 130 g
 Backzeit: mit Dampf während 20-25 Minuten bei 185°C
 Temps de cuisson: avec de vapeur 20-25 minutes à 185°C







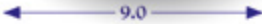
Chäs-Chüechli, 80 g
Ramequin, 80 g


202673 24 × 80 g 

202681 56 × 80 g 


Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 210°C 

Temps de cuisson: env. 12 minutes à 210°C



 




Ratouille-Wähe, 200 g
Tarte au Ratouille, 200 g


202687 

18 × 200 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 180°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 15 minutes à 180°C



 




Käse-Wähe, 190 g
Tarte au fromage, 190 g


202686 

96 × 16 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten bei 180-190°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 15-20 minutes à 180-190°C


 




Lauch-Chüechli mit Speck, 80 g
Quiche Poireau avec lard, 80 g


202674 

24 × 80 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten bei 180°C
 Four: préchauffer, temps de cuisson: 12 minutes à 180°C








Chäs-Chüechli, 140 g
Grand ramequin au fromage, 140 g


200746 

22 × 140 g
 Backzeit: Gefroren 10-12 Min bei 200°C backen
 Temps de cuisson: Cuire directement les produits surgelés pendant env. 10-12 minutes dans le four préchauffé à env. 200°C


 




Quiche Lorraine, 131 g


206805 

32 × 131 g
 26 cm
 Wähe mit 9% Käse und 5% Speckwürfel
 Quiche avec 9% fromag et 5% cubes de lard


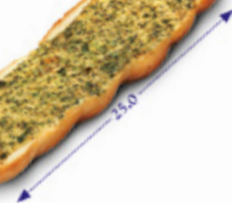





Knoblauch-Kräuterbrot, 140 g
Pain à l'ail et aux fines herbes, 140 g

202683 

23 × 140 g
 Backzeit: im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten bei 200°C
 Temps de cuisson: env. 10-12 minutes à 200°C



Croque Monsieur, 110 g

200552 

32 × 110 g
 Vorderschinken, Backzeit: ohne Dampf während ca. 12 Minuten bei 210°C
 Jambon d'épaule devant, temps de cuisson: sans vapeur pendant env. 12 minutes à 210°C





Pizza

Pizza Margherita, 360 g

200568



VEGGIE

10 × 360 g
28 cm

Tomatensauce, Mozzarella
Backzeit: ca. 7–9 Minuten
bei ca. 200–220°C

Sauce tomate, mozzarella
Temps de cuisson : env.
7–9 min à env. 200–220°C



Pizza Margherita, 310 g Pizza Margherita précuit, 310 g

207238



VEGGIE

18 × 310 g

Tomatensauce, Mozzarella
Backzeit: ca. 11–13
Minuten bei ca. 180–200°C

Sauce tomate, mozzarella
Temps de cuisson : env.
11–13 minutes à env.
180–200°C



Flammkuchen | Tarte flambée

Flammkuchen Elsässer, 300 g
Tarte flambée l'alsacien, 300 g

204522

PANELLA



10 × 300 g
29 × 35 cm

Speck, Zwiebeln
Backzeit: ca. 5 Minuten bei
ca. 240°C

Le lard, oignons
Cuisson: env. 5 minutes à
env. 240°C



Flammkuchen mit Crème, 230 g
Tarte flambée avec crème, 230 g

204135

PANELLA



15 × 230 g
29 × 35 cm

Vorgebacken, zum Belegen
Précuit, à garnir



Flammkuchen Vegan, 350 g
Tarte flambée vegan, 350 g

206109

PANELLA



10 × 350 g
29 × 35 cm

Vorgebacken, mit 7
Gemüsesorten

Précuit, avec 7 sortes
de légumes



Flammkuchen Griechischer Art, 300 g
Tarte flambée Grecque, 300 g

204548

PANELLA



10 × 300 g
29 × 35 cm

Hirtenkäse, Peperoni
Backzeit: ca. 5 Minuten bei
ca. 240°C

Garnie de fromage de brebis
et de peperoni
Temps de cuisson: env. 5
minutes à env. 240°C



Fisch Poissons



Fischfilets

Wir unterstützen das MSC- und ASC-Programm
Fier de soutenir le MSC et ASC



MSC-C-52511

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de

Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'une pêche durable selon le référentiel MSC. www.msc.org/fr



ASC-C-00495

Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org

Les produits de la mer suivis de ce signe proviennent d'un élevage responsable selon le référentiel ASC. www.asc-aqua.org

Lachsfilet in Portionen	201902
	3 kg 4 × 5 × 150 g Norwegen
	❄️

Neuseeländer Petersfischfilets	201888	
	5 × 1 kg 60–110 g ohne Haut, 10% Glasur Neuseeland/China, Salzwasser, Wildfang (St-Pierre)	
	❄️	

Dorschfilet MSC	202446	
	5 × 1 kg 140–160 g ohne Haut, 10% Glasur Norwegen/China, Salzwas- ser, Wildfang, Vietnam, Mekong Delta, Zucht	
	❄️	

Pangasiusfilets ohne Haut ASC	206702	
	5000 g 40 × 125 g Vietnam, aufzucht im Mekong Delta	
	❄️	

Felchenfilet nature	201932
	5 kg 70–120 g Russland
	❄️

Egli / Barschfilets IQF	201894
	5 kg 20–40 g IQF Russland
	❄️

Zanderfilets mit Haut IQF	201896
	5 kg 70–120 g Russland / Kasachstan
	❄️

Forellenfilets	201889	
	4 kg 120–140 g mit Haut, 10% Glasur	
	❄️	

Geräucherter Lachs	201897
	500 g geschnitten Norwegen
	❄️

Panierte Fische

Fischsticks («Fischstäbli») MSC

201878

FRIONOR



1 × 6 kg
Herkunft FAO.61,
Salzwasser, Wildfang,
hergestellt in Deutsch-
land, 40% Panade



Zander Knusperli

205250

FRIONOR



1 × 5 kg
Herkunft Russland,
hergestellt in Deutschland,
vorgebacken,
lose, 35% Teig, 20–30 g.
Bei ca. 170 °C, 4–5
Minuten fritieren



Egli Fischknusperli im Bierteig

205249

FRIONOR



1 × 5 kg
Herkunft Russland,
hergestellt in Deutschland,
vorgebacken, lose,
30% Teig, 20–30 g. Bei ca.
170 °C, 4–5 Minuten
fritieren



Pangasius Fischknusperli ASC

205251

FRIONOR



1 × 5 kg
Herkunft Vietnam,
hergestellt in Deutschland,
vorgebacken, lose,
35% Teig, 20–30 g. Bei ca.
170 °C, 4–5 Minuten
fritieren



Alaska Seelachsfilet paniert MSC

202444



6 kg
150 g
paniert, roh
Deutschland



Alaska Seelachs pan. 50 × 150 g MSC Lieu Alaska pan. portion 50 × 150 g MSC

204943



50 × 150 g
MSC, IFS, IQF
paniert
Deutschland



Schlemmerfilet


Schlemmerfilets «Bordelaise» MSC	201898 
	5,4 kg 30 × 180 g Herkunft FAO.61, Verarbeitung Deutschland, Seelachs, Salzwasser, Wildfang, 39% Kräuter und Sauce 

Krustentiere und Muscheln

Crustacés et mollusques



Krustentiere und Muscheln

Tintenfischringe römischer Art	201876
	6 x 1 kg Spanien
	❄️

Riesencrevetten	201881 FRIONOR
	2 x 1 kg 16-20 Ibs 20% Glasur, Black Tiger, Salzwasser, Zucht, geschält Vietnam
	❄️

Cocktail Crevetten MSC	202447 FRIONOR
	5 x 1 kg 100-150 Ibs Norwegen, Salzwasser Wildfang
	❄️

Riesencrevettenschwänze paniert	201885 FRIONOR
	2 x 1 kg 21-25 Ibs Black Tiger, Salzwasser, geschält und paniert, 40% Panade Thailand
	❄️

Fleisch Viande






Kalb

Cevapcici	204193
	2 × 1 kg ca. 40 g Schweiz
	 

Rind

Beeburger	202053
	50 × 120 g Reines Rindfleisch Schweiz
	 

Schwein

Schweinschnitzel paniert	202068
	4.5 kg 6 × 6 × 125 g Schweiz
	 

Poulet

Pouletbrust roh Filets de poulet	202191 ERNST SUTTER 
	2 × 2.5kg ca. 130–150g Schweiz
	 

Poulet roh, ganz	202193
	10 × 1 kg Schweiz
	 

Poulet Oberschenkel	202190 ERNST SUTTER 
	4 × 2.5 kg ca. 120–140g In wiederverschliessbarem Beutel Schweiz
	 

Pouletgeschn. Grand luxe gewürzt	202176
	5 × 1 kg Polen
	 

Pouletbrust Geschnetzeltes	202186 ERNST SUTTER 
	7,5 kg 5 × 1,5 kg Herkunft Schweiz, lose
	 

Pouletbrust Geschnetzeltes Grand Luxe	202224 
	5 × 1 kg gewürzt, lose Schweiz
	 

Paniertes Poulet

Pouletschnitzel paniert

202429 



2 × 2.5 kg
ca. 130 g
vorfrittiert
Brasilien

Jungle Chicken

202245 



4 × 1 kg
ca. 50 g
Brasilien

Poulet Sandwichschnitzel paniert

202218 



3 × 2 kg
ca. 100 g
durchgegart
Brasilien

Chicken Nuggets geformt,

202241 



4 kg
4 × 1 kg
Herkunft Brasilien,
geformt, verarbeitet in der
Schweiz, ca. 25 g

Mini Poulet Cordon bleu geformt

202213 



1 × 5 kg
ca. 70 g
paniert & vorfrittiert
Schweiz

Chicken Nuggets Naturform

202235 



5 × 1 kg
20–30 g
paniert & vorfrittiert
Schweiz

Poulet Sandwichschnitzel paniert

202435 



3 × 2 kg
ca. 100 g
durchgegart
Schweiz

Pouletschenkel Nuggets, Form

203833 



4 × 1 kg
ca. 25 g, vorfrittiert
Herkunft Schweiz, geformt
aus Pouletschenkelfleisch

Poulet-Form-Cordon bleu paniert, aus

202242 



4,2 kg
4 × 1050 g
Herkunft Brasilien,
verarbeitet in der Schweiz,
gefüllt mit Schinken und
Käse aus der Schweiz, 150 g
pro Stück

Geflügel Divers

Truthahn Piccata
Piccata de dinde



206112

Ospelt
food

2 × 2.5 kg
ca. 50 g
Brasilien


































Gipfel Croissants



200828
Croissant au beurre
français, 60 g

Gipfel | Croissants

<p>Buttergipfel Premium, 65g Croissant au beurre Premium, 65g</p> 	<p>200522 </p> <p>100 × 65 g Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Buttergipfel, 41 g Croissant au beurre, 41 g</p> 	<p>200732 </p> <p>40 × 41 g Vorgebacken, bei ca. 200°C, ca. 1–2 Min. aufbacken Précuit, mettre au four à env. 200°C pendant env. 1–2 min</p> 
<p>Buttergipfel de Luxe «Jet», 50g Croissant au beurre de luxe «Jet», 50g</p> 	<p>203134 </p> <p>200 × 50 g Vorgegärt, Backen: 20 min auftauen. Mit Dampf ca. 18 min bei ca. 200°C backen. Préfermenté, temps de cuisson: Laisser décongeler sur une tôle env. 20 min. Cuire à la vapeur env. 18min. à env. 200°C</p> 	<p>Midi Buttergipfel, 30g Croissant au beurre midi, 30g</p> 	<p>202866 </p> <p>40 × 30 g Vorgebacken Backen: 1–2 Minuten bei ca. 190°C Précuit temps de cuisson: 1–2 minutes à env. 190°C</p> 
<p>Buttergipfel vorgegärt Croissant au beurre préfermenté</p>   	<p>207208 </p> <p>100 × 50 g Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Rustico Buttergipfeli, 52 g Croissant rustique, 52 g</p> 	<p>202847 </p> <p>100 × 52 g Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 
<p>Buttergipfeli, 42 g Croissant au beurre, 42 g</p> 	<p>202846 </p> <p>50 × 42 g Vorgebacken, Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C, Tipp: kurz antauen lassen Précuit, temps de cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C, conseil: laisser décongeler brièvement</p> 	<p>Vital Rustico-Buttergipfel, 45 g Croissant beurre rustique vital, 45 g</p> 	<p>200516 </p> <p>50 × 45 g Vorgebacken, Backzeit 2–3 Minuten bei 185°C Précuit, temps de cuisson: 2–3 minutes à 185°C</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 40 g Croissant au beurre à la saumure, 40 g</p> 	<p>202856 </p> <p>30 × 40 g Vorgebacken Backen: 2–3 Minuten bei ca. 185°C, Tipp: kurz antauen lassen Précuit Cuisson: 2–3 minutes à env. 185°C, Conseil: laisser décongeler brièvement</p> 		

Gipfel | Croissants

Laugenbuttergipfeli, 50 g
Croissant au beurre à la saumure, 50 g



202857



100 × 50 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Jumbo Laugen-Buttergipfel, 80 g
Croissant au beurre à la saumure jumbo, 80 g



200523



80 × 80 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 20–22 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 20–22 minutes à env. 190°C



Buttercroissant Héritage, 70 g
Croissant au beurre Héritage, 70 g



206637 *Délifrance*

60 × 70 g
Backfertig, Backzeit ca. 19–22 min. mit wenig Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, temps de cuisson env. 18–20 min. avec peu de vapeur à 165–185°C



Buttergipfel «Le Classique» 24% 55 g
Croissant pur beurre «Le Classique» 24% 55 g



206636 *Délifrance*

80 × 55 g
Backfertig, Backzeit ca. 19–22 min. mit wenig Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, temps de cuisson env. 18–20 min. avec peu de vapeur à 165–185°C



Croissant français, 65 g



200599



68 × 65 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Mini-Croissant français, 25 g
Mini croissant au beurre, 25 g



200838



225 × 25 g
Vorgegärt, Backen: 20 Minuten auftauen lassen, 12 Minuten bei ca. 180°C
Préfermenté, 20 minutes de décongélation puis env. 12 minutes dans un four préchauffé à 180°C



Croissant français, 65 g



200580



100 × 65 g
Vorgegärt
Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté
Cuisson: avec assez de vapeur 18–20 minutes à env. 190°C



Mini Croissant français, 25 g
Mini croissant français, 25 g



200540



160 × 25 g
Vorgegärt, Backen: mit genügend Dampf, 15 Minuten bei ca. 180°C
Préfermenté, temps de cuisson: avec assez de vapeur, 15 minutes à env. 180°C



Croissant au beurre français, 60 g



200828



70 × 60 g
Vorgegärt, 25 Minuten auftauen lassen, 17 Minuten bei ca. 190°C
Préfermenté, provenance: FR, 25 min. de décongélation puis env. 17 min. à 190°C dans un four préchauffé





200838
Mini-Croissant français, 25 g
Mini croissant au beurre, 25 g

Kleinbrote Petits pains



Kleinbrote | Petits pains

Weggli 57g
Petit pain au lait pur beurre, 57g



200715 Kern Sammet
48 × 57 g
Servierbereit: nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement

❄️

Sternenbrötli, 62g
Petit pain d'étoile, 62g



203145 Kern Sammet
50 × 62 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 2-4 Minuten bei 200°C
Cuisson: Env. 2-4 minutes à env. 200°C

VEGAN ❄️

Weggli, 60g
Pain au lait, 60g



200502 BISTRO
50 × 60 g
Nur auftauen lassen oder 3-5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3-5 minutes à 190°C

❄️

Knusperli, 100g
Petit pain croquant, clair, 100g



200589 BISTRO
50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

VEGAN ❄️

Mini Weggli, 40g
Petit pain au lait, 40g



200557 BISTRO
50 × 40 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement

❄️

Bürli, 4er-Schild ca. 360g
«Bürli» rustique, 4 pièces env. 360g



200506 BISTRO
60 × 90 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

VEGAN ❄️

Semmeli, 60g
Ballon, 60g



200526 BISTRO
50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

VEGAN ❄️

Doppelbürli, 180g
Petit pain double, 180g



202774 BISTRO
30 × 180 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 15 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 15 minutes à env. 190°C

VEGAN ❄️

Semmeli, 80g
Ballon, 80g



200511 BISTRO
50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C

VEGAN ❄️

Kleinbrote | Petits pains

Kürbiskernbrötchen, 80 g
Petit pain aux graines de courge, 80 g

200512



VEGAN

50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Dinkelbrötli, 70 g
Petit pain à l'épeautre précuit, 70 g

204361



VEGAN

50 × 70 g
Vorgebacken | précuit
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 190°C



Protein-Brötli, 70 g
Petit pain aux protéines, 70 g

204378



VEGAN

50 × 70 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Pausenbrötli mit Sultaninen, 80 g
Petit pain aux raisins, 80 g

202767



50 × 80 g
Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C



Gourmetbrötli dunkel, 60 g
Petit pain gourmet foncé, 60 g

205704



50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Pausenbrötli mit Chocodrops, 80 g
Petit pain avec chocodrops, 80 g

200570



50 × 80 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Gourmetbrötli hell, 60 g
Petit pain gourmet clair, 60 g

205699



50 × 60 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Rustico Brötli rund vorge., 80 g
Petit pain rustique rond, 80 g

207201



VEGAN

50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C



Happy Day-Brötli, 100 g
Petit pain Happy Day, 100 g

200753



18 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 2-4 Minuten bei 200°C
Cuisson: 2-4 minutes à 200°C



Kleinbrote | Petits pains

Butter-Zöpfl, 60 g
Petite tresse au beurre, 60 g

202843




50 × 60 g
Servierbereit, nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Prête à servir, Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C



Butter-Zöpfl, 100 g
Petite tresse beurre, 100 g

200498




24 × 100 g
Nur auftauen lassen oder 3–5 Minuten bei 190°C backen
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C



Rustico Romboli, 80 g
Romboli rustique, 80 g

200590




50 × 80 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C




Rustico Knusperli, 100 g
Croquant rustique, 100 g

207200




50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 5 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 5 minutes à env. 190°C




Apero Nussbrötli, 30 g
Petit pain apéro aux noix, 30 g

205705




60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C




Apero Rusticobrötli, 30 g
Petit pain apéro rustique, 30 g

205706




60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C




Apero Laugenbrötli, 30 g
Petit pain apéro à la saumure, 30 g

205707





60 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C




Mini-Knusperli hell, 30 g
Pains croquants mini, 30 g
















207198


40 × 30 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C




Kleinbrote | Petits pains

<p>Bankett-Brötli deluxe assortiert, 40 g Petits pains «deluxe» banquet assortis, 40 g</p> 	<p>200581 </p> <p>40 × 40 g</p> <p>Vorgebacken, je 10x Sonnenblumen, Rustico, Knusperli, Nuss, Backen: 3-5 Min. bei 185°C</p> <p>Précuit, 10x chacun grains de tournesol, rustique, croquant, noix, cuisson: 3-5 min. à 185°C</p> <p></p>	<p>Tischbrötchen ass. glutenfrei, 75g Petit pain de table ass. sans gluten, 75g</p> 	<p>202869 </p> <p>20 × 75 g</p> <p>Vorgebacken précuit</p> <p>Backen: 5 Minuten in der Folie bei ca. 170°C</p> <p>Cuisson: 5 minutes dans l'emballage à env. 170°C</p> <p> </p>
<p>Tischbrötli, gemischt, 32 g Ballons de table assortis, 32 g</p>  <p></p>	<p>202763 </p> <p>4 × 25 × 32 g</p> <p>Vorgebacken, je 25x Rustico dunkel, Semmeli, Sternen, Korn, Backen: 2 Min. bei 200°C</p> <p>Précuit, 25x chacun rustico complet, ballons blancs, étoile, céréales, cuisson: 2 min. à 200°C</p> <p></p>		
<p>Bankett-Ciabattini assortiert, 40 g Ciabattini pour banquet, assortis, 40 g</p>  <p></p>	<p>202779 </p> <p>40 × 40 g</p> <p>Vorgebacken, 16 × hell, 12 × dunkel, 12 × rustico, Backen: 3-5 Minuten bei 185°C</p> <p>Précuit, 16 × clair, 12 × foncé, 12 × rustique, cuisson: 3-5 Min. à 185°C</p> <p></p>		

Buns

<p>Hamburger Bun, 80g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200548</p> <p>60 × 80 g ø 10,5–11,0 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Gourmet Bun Classic, 100 g Bun gourmet, 100 g</p> 	<p>207206</p> <p>50 × 100 g ø 12–13 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	--

<p>Hamburger Bun Sesam, 80 g Buns pour hamburger sésame, 80g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202765</p> <p>60 × 80 g ø 10,5–11,0 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

<p>Gourmet Bun Golden Corn, 100 g</p> 	<p>204291</p> <p>50 × 100 g ø 11 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Mini Buns ungeschnitten, 30 g Mini Buns non coupé, 30g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>207202</p> <p>50 × 30 g ø ca. 5 cm Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>
---	---

<p>Gourmet Bun Country, 100 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>204616</p> <p>50 × 100 g ø 11 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

<p>Maxi Bun Sesam, 100 g Bun maxi sésame, 100 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202879</p> <p>32 × 100 g ø 13 cm Geschnitten, nur auftauen lassen En tranches, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
--	---

Kleinbrote | Petits pains

Holzer Baguetteli hell, 100g
Petite baguette bûcheron claire, 100g

200555



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwichbrötchen weich, 80g
Petit pain pour sandwich mou, 80g

202775



65 × 80 g
Servierbereit, nur auftauen lassen oder 3–5 Min bei 190°C
Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 3–5 minutes à 190°C



Rustica Schraubenbrötli, 100g
Petit pain torsadé rustique, 100g

200594



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich, 82g
Pain sandwich, 82g

200716



36 × 82 g
20 cm
Vorgebacken | précuit



Schraubenbrötli hell, 100g
Petit pain torsadé clair, 100g

202764



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Hot Dog Baguette weiss, 100g
Petite baguette pour Hot Dog, 100g

200534



65 × 100 g
weiss gebacken | cuite à blanc
Backen: 8–10 Minuten bei ca. 190°C
Cuisson: 8–10 minutes à env. 190°C



Hot Dog Brötchen Duo, 2 × 90g
Petit pain pour Hot Dog Duo, 2 × 90g

202864



25 × 2 × 90 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich Baguette weiss, 135g
Baguette sandwich, 135g

200535



50 × 135 g
weiss gebacken | cuite à blanc
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 200°C
Cuisson: 10–12 minutes à env. 200°C



Schraubenbrötli dunkel, 100g
Petit Pain torsadé foncé, 100g

207199



50 × 100 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C
Cuisson: env. 5 minutes à 190°C



Sandwich weiss, 100g
Sandwich blanc, 100g

206834



65 × 100 g
22 cm
Backfertig; Backzeit ca. 7–9 min. bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire; temps de cuisson env. 7–9 min. à 195–210°C



Kleinbrote | Petits pains

<p>Sandwich-Ciabatta mit Oliven, 100 g Ciabatta pour sandwich avec olives, 100 g</p>	<p>200517 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>30 × 100 g ca. env. 180 × 85 × 40 mm Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> <p></p>

<p>Bagel Sesam, 100 g Bagel graines sésame, 100 g</p>	<p>207267 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>28 × 100 g Backen: ca. 2–4 Minuten bei ca. 200°C Cuisson: env. 2–4 minutes à env. 200°C</p> <p></p>

<p>Sandwich-Ciabatta, 100 g Ciabatta pour sandwich, 100 g</p>	<p>202768 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>30 × 100 g ca. env. 180 × 85 × 40 mm Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> <p></p>

<p>Bagel Rustico, 100 g Bagel Rustico, 100 g</p>	<p>207268 </p>
 <p> VEGAN</p>	<p>28 × 100 g Backen: ca. 2–4 Minuten bei ca. 200°C Cuisson: env. 2–4 minutes à env. 200°C</p> <p></p>

<p>Pitabrot Deluxe, 100 g Pain pita Deluxe, 100 g</p>	<p>201484</p>
	<p>10 × 5 × 100 g ø 15 cm</p> <p></p>

<p>Pitabrot Cocktail, 18 g Pain pita cocktail, 18 g</p>	<p>201487</p>
	<p>222 × 18 g ø 6 cm</p> <p></p>

Brote Pains



Brote | Pains

Baguette weiss, 320 g
Baguette blanche, 320 g



207047 

24 × 320 g
weiss gebacken | cuite à blanc
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C

Rustico Holzer-Malz-Baguette, 300 g
Baguette bûcheron rustique au malt, 300 g



202878 

24 × 300 g
48–52 cm
Vorgebacken | précuit
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

Flûte weiss, 290 g
Flûte blanche, 290 g



200538 

32 × 290 g
weiss gebacken | cuite à blan
Backen: 10–12 Minuten bei ca. 185°C
Cuisson: 10–12 minutes à env. 185°C

Baguette Délifrance, 225 g



206811 

38 × 225 g
58 cm
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



Rustico Holzer-Baguette, 300 g
Baguette bûcheron rustique foncée, 300 g



200553 

24 × 300 g
48–52 cm
Vorgebacken | précuit
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

Helles Baguette, 290 g
Baguette blanche, 290 g



205775 

32 × 290 g
58 cm
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



Holzer Baguette, 300 g
Baguette bûcheron, 300 g



200569 

24 × 300 g
48–52 cm
Vorgebacken | précuit
Backen: 10–12 Minuten bei 180°C
Cuisson: 10–12 minutes à 180°C

Midi-Baguette, 230 g
Midi-Baguette/demi-parisien, 230 g



206813 

25 × 230 g
36 cm
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



Brote | Pains

Schraubrot hell, 350 g
Pain torsadé express clair, 350 g

202851



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Sonnenkranz, 300 g
Couronne de soleil, 300 g

200550



20 × 300 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Schraubrot dunkel, 350 g
Pain torsadé, foncé, 350 g

202852



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Knusperkranz, 320 g
Couronne croustillante, 320 g

206190



18 × 320 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Schraubrot Kurkuma, 350 g
Pain torsadé curcuma, 350 g

205711



20 × 350 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Laugenkranz, 320 g
Couronne à la saumure, 320 g

206189



18 × 320 g
Vorgebacken | précuit
Nur auftauen lassen | Laisser dégeler seulement



Schraubrot Rustico, 350 g
Pain torsadé «rustique», 350 g

206165



20 × 350 g
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C



Tessinerbrot, 270 g
Pain tessinois, 270 g

202845



20 × 270 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 8–10 Minuten bei 185°C
Cuisson: 8–10 minutes à 185°C



Landbrot lang, 300 g
Pavé rustique, 300 g

206814

Déifrance



37 cm
30 × 300 g
Backfertig, Backen: ca. 9–12 Minuten bei ca. 195–210°C
Prêt à cuire, Cuisson: env. 9–12 minutes à 195–210°C



Brote & Zopf | Pains & tresse

Milchbrot, 850 g
Pain au lait, 850 g



200561 

3 × 850 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Toastbrot, 480 g
Pain toast, 480 g



200696 

15 × 480 g
9 × 9 cm
Servierbereit, geschnitten, 20 Scheiben
Prêt à servir, coupé, 20 tranches



Butterzopf, 400 g
Tresse au beurre, 400 g



200563 

12 × 400 g
Vorgebacken | précuit
Backen: 8–10 Minuten bei 185°C
Cuisson: 8–10 minutes à 185°C



Englischbrot, 1 kg
Pain anglais, 1 kg



202773 

4 × 1 kg
10 × 10 cm
Nur auftauen lassen, ca. 30 Scheiben
Laisser dégeler seulement, env. 30 tranches




Grill- und Fonduebrot, 500 g
Pain pour grill et fondue, 500 g



200596 

8 × 500 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement




Toastbrotplatten Canapé hell, 500 g
Plaques de pain toast blanc, 500 g



201823 

10 × 500 g
27 × 54 cm
Gebacken | cuites



Brote | Pains

<p>Burebrot, 400 g Pain paysan, 400 g</p> 	<p>200565</p>  <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 	<p>Steinofenbrot, 500 g Pain four pierre, 500 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>200567</p>  <p>12 × 500 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 
<p>Kartoffelbrot, 400 g Pain aux pommes, 400 g</p> 	<p>202770</p>  <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 	<p>Holzerbrot, 400 g Pain bûcheron, 400 g</p> 	<p>202850</p>  <p>20 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 
<p>Landkornbrot, 400 g Pain céréales campagnard, 400 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202868</p>  <p>16 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 	<p>Dinkelbrot, 400 g Pain à l'épeautre, 400 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202859</p>  <p>18 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 
<p>Mehrkornbrot Gourmet, 400 g Pain multicéréales «Gourmet», 400 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202867</p>  <p>16 × 400 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 	<p>Malzkornbrot, 350 g Pain de malt, 350 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>200595</p>  <p>20 × 350 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 
<p>Maggia Brot, 380 g Pain maggia, 380 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>200530</p>  <p>16 × 380 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 	<p>Bündner Nussbrot, 350 g Pain des Grisons aux noix, 350 g</p>  <p> VEGAN</p>	<p>202769</p>  <p>20 × 350 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C Cuisson: env. 15 minutes à 185°C</p> 

Brote | Pains

Gosses Pochon Lalos, 1,1 kg
Pain grand Pochon Lalos, 1,1 kg




10 × 1,1 kg




Gastrobrot hell, 1,2 kg
Pain gastro clair, 1,2 kg




8 × 1,2 kg
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C




Gosses Pochon Céréaliier, 1,1 kg
Pain grand pochon cereale, 1,1 kg




10 × 1,1 kg




Gastrobrot dunkel, 1,2 kg
Pain gastro foncé, 1,2 kg




8 × 1,2 kg
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C




Ruchbrot, 500 g
Pain bis, 500 g




18 × 500 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C




Äplerbrot, 800 g
Pain montagnard, 800 g




8 × 800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C




Schwarzbrot, 800 g
Pain noir, 800 g




800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C




Gastrobrot Black&White, 800 g
Pain gastro Black & White, 800g




8 × 800 g
Vorgebacken | précuit
Backen: ca. 15 Minuten bei 185°C
Cuisson: env. 15 minutes à 185°C







Laugengebäck Pains à la saumure



200519
Laugnbrezel, 100 g
Bretzel à la saumure, 100 g

Laugengebäck | Pains à la saumure

<p>Jumbo Laugen-Buttergipfel, 80 g Croissant au beurre à la saumure jumbo, 80 g</p> 	<p>200523</p>  <p>80 × 80 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit genügend Dampf 20–22 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 20–22 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Jumbo Laugenbretzel, 150 g Bretzel à la saumure «Jumbo», 150 g</p> 	<p>200491</p>  <p>30 × 150 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 50 g Croissant au beurre à la saumure, 50 g</p> 	<p>202857</p>  <p>100 × 50 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit genügend Dampf 18–20 Minuten bei ca. 190°C Cuisson: avec assez de la vapeur 18–20 minutes à env. 190°C</p> 	<p>Laugenbretzel, 100 g Bretzel à la saumure, 100 g</p> 	<p>200519</p>  <p>30 × 100 g Auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> 
<p>Laugenbuttergipfeli, 40 g Croissant au beurre à la saumure, 40 g</p> 	<p>202856</p>  <p>30 × 40 g Vorgebacken précuit Backzeit: 1–2 Minuten bei 200°C Cuisson: 1–2 minutes à 200°C</p> 	<p>Laugenbretzel mit Butter, 70 g Bretzel à la saumure, fourré au beurre, 70 g</p> 	<p>202781</p>  <p>50 × 70 g Einzel verpackt, nur auftauen lassen, servierbereit Préemballé, laisser dégeler seulement, prêt à servir</p> 
<p>Apero Laugenbrötli, 30 g Petit pain à la saumure pour l'apéro, 30 g</p> 	<p>205707</p>  <p>60 × 30 g Vorgebacken précuit Backen: ca. 5 Minuten bei 190°C Cuisson: env. 5 minutes à 190°C</p> 	<p>Laugen-Parisette, 100 g Parisette à la saumure, 100 g</p> 	<p>200492</p>  <p>50 × 100 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 
<p>Laugenkranz, 320 g Couronne à la saumure, 320 g</p> 	<p>206189</p>  <p>18 × 320 g Vorgebacken précuit Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> 	<p>Laugenbrötli, 60 g Délice, 60 g</p> 	<p>202849</p>  <p>80 × 60 g Nur auftauen lassen oder 5 Minuten bei 180°C backen Laisser dégeler seulement ou cuire pendant 5 minutes à 180°C</p> 

Süssbackwaren Viennoiseries



200835
Französisches Choco-Brötli, 65 g
Pain au chocolat, 65 g

200828
Croissant au beurre
français, 60 g

Süssgebäck | Viennoiseries

Mandelgipfel, 120 g
Croissant aux amandes, 120 g

200574



50 × 120 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit viel Dampf
18–20 Minuten bei ca.
185°C
Cuisson: beaucoup de
vapeur 18–20 minutes à
env. 185°C



Rosinenschnecke, 120 g
Pain aux raisins, 120 g

207046



46 × 120 g
Backen: mit genügend
Dampf ca. 18–22 Minuten
bei 180°C
Cuisson: avec assez de
vapeur env. 18–22 minutes
à 180°C



Buttergipfel «Diplomat», 100 g
Croissant au beurre «Diplomat», 100 g

207205



18 × 100 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler
seulement



Rosinenschnecke, 110 g
Pain aux raisins, 110 g

200829



60 × 110 g
Backen: 20 Minuten
auftauen lassen und 20
Minuten bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de
décongelations puis env.
20 minutes à 170°C dans
un four préchauffé



Croissant Praliné, 95 g

202848



50 × 95 g
Backen: mit viel Dampf
18–20 Minuten bei ca.
185°C
Cuisson: beaucoup de
vapeur 18–20 minutes à
env. 185°C



Choco-Nuss-Gipfel, 90 g
Croissant choco-noisette, 90 g

206835 *Dätifrance*



48 × 90 g
Backfertig, Backen: ca.
19–22 min. mit wenig
Dampf bei ca. 165–185°C
Prêt à cuire, cuisson: env.
19–22 min. avec peu de
vapeur à 165–185°C



Süssgebäck | Viennoiseries

























Nussstange Blätterteig, 120g Bâtons aux noisettes pâte feuilletée, 120g	200577 
	50 × 120 g Backen: mit viel Dampf 22–25 min bei 185°C Tipp: 45 min antauen lassen Cuisson: beaucoup de vapeur 22–25 min à 185°C, conseil: Laisser dégeler pendant 45 min
	

Vanillestange Blätterteig, 90g Bâton à la vanille pâte feuilletée, 90g	200576 
	50 × 90 g Backen: mit viel Dampf 22–25 min bei 190°C Tipp: 30 min antauen lassen Cuisson: beaucoup de vapeur 22–25 min à 190°C, conseil: Laisser dégeler pendant 30 min
	

Vanille-Himbeer-Plunder, 120 g Frivolité Danoise à la vanille framboises, 120 g	200532 
	50 × 120 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei 185°C Cuisson: avec beaucoup de vapeur env. 18 minutes à 185°C
	

Apfel-Frivolité (Blätterteig), 105 g Frivolité aux pommes pâte feuilletée, 105g	200501 
	40 × 105 g Backen: mit etwas Dampf ca. 22–25 Minuten bei ca. 185°C, Tipp: ca. 45 Minuten antauen lassen Cuisson: avec de vapeur env. 22–25 minutes à env. 185°C, conseil: laisser dégeler env. 45 minutes
	

Süssgebäck | Viennoiseries

<p>Französisches Choco-Brötli, 65 g Pain au chocolat, 65 g</p> 	<p>200835 </p> <p>90 × 65 g Backen: 20 Minuten auftauen lassen, 20 Minuten bei 170°C backen Cuisson: 20 minutes de décongélation puis env. 20 minutes dans un four préchauffé à 170°C</p> <p></p>	<p>Berliner, gefüllt, 65 g Boule de Berlin, fourrée, 65 g</p> 	<p>202776 </p> <p>72 × 65 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Französisches Choco-Brötli, 80 g Pain au chocolat français, 80 g</p> 	<p>200542 </p> <p>60 × 80 g Vorgegärt préfermenté Backen: mit viel Dampf ca. 18 Minuten bei ca. 185°C Cuisson: avec beaucoup de vapeur env. 18 minutes à env. 185°C</p> <p></p>	<p>Mini Berliner, 12,5 g</p> 	<p>202643 </p> <p>1,25 kg 100 Stk pce Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Pausenbrötli mit Chocodrops, 80 g Petit pain avec chocodrops, 80 g</p> 	<p>200570 </p> <p>50 × 80 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Chocolate Chunk Cookie XL, 80 g</p> 	<p>205227 </p> <p>96 × 80 g</p> <p></p>
<p>Schokoladeweggen Héritage, 75 g Pain chocolat Héritage, 75 g</p> 	<p>206827 </p> <p>60 × 75 g Backfertig, Backen: ca. 17-21 min. mit wenig Dampf bei ca. 160-195°C Prêt à cuire, cuisson: env. 17-21 min. avec peu de vapeur à 160-195°C</p> <p></p>	<p>Triple Chocolate Cookie XL, 80 g</p> 	<p>205392 </p> <p>96 × 80 g</p> <p></p>

Mini Süßgebäck Mini Viennoiseries



200830
Mini Jalouise Frucht, 40 g
Mini Jalouise auf fruit, 40 g

Mini Süßgebäck | Mini Viennoiseries

Mini Jalousie Frucht, 40g
Mini Jalousie aux fruits, 40g



200830 

100 × 40 g
Je 25 Stück : Mango, Erdbeer, Kirschen, und Apfel
25 pièces de chaque mangue, fraise, griotte e pomme



Mini Schokobrotli, 25g
Mini pain au chocolat, 25g



200839 

250 × 25 g
Backen: 20 min auftauen lassen, 15 min bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de décongélations puis env. 15 minutes à 170°C dans un four préchauffé



Mini Apfeltasche, 40g
Mini chausson aux pommes, 40g



200825 

225 × 40 g
Backen: ca. 18 Minuten bei 165°C
temps de cuisson: 18 minutes à 165°C



Mini Choco-Brötli, 30g
Mini-pain au chocolat, 30g



206194 

180 × 30 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit genügend Dampf ca. 15–18 Minuten bei 175°C
Cuisson: avec assez de vapeur env. 15–18 minutes à 175°C



Mini Rosinenschnecke, 30g
Mini pain aux raisins, 30g



200840 

260 × 30 g
Backen: 20 min auftauen lassen, 14 min bei 170°C backen
Cuisson: 20 minutes de décongélations puis env. 14 minutes à 170°C dans un four préchauffé



Mini Rosinenschnecke, 35g
Mini-pain aux raisins, 35g



206193 

180 × 35 g
Vorgegärt | préfermenté
Backen: mit genügend Dampf ca. 15–18 Minuten bei 175°C
Cuisson: avec assez de vapeur env. 15–18 minutes à 175°C



Tischgebäck | Gourmandises de table

<p>Nussstange, 105 g Bâton aux noisettes, 105 g</p> 	<p>204514 </p> <p>24 × 105 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>	<p>Brownie, 70 g</p> 	<p>200496 </p> <p>28 × 70 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>
<p>Hefeschnecke, 100 g Escargot noisettes, 100 g</p> 	<p>207207 </p> <p>50 × 100 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>	<p>Zitronencake-Schnitte, 90 g Tranche de cake au citron, 90 g</p> 	<p>200486 </p> <p>40 × 90 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>
<p>Mandelstange, 105 g Bâton aux amandes, 105 g</p> 	<p>207203 </p> <p>40 × 105 g Nur auftauen lassen Laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Marmorcake-Schnitte, 90 g Tranche de cake marbré, 90 g</p> 	<p>200485 </p> <p>40 × 90 g Einzel verpackt (neutral) Servierbereit ca. 1 Stunde auftauen lassen Prêt à servir, chaque pièce préemballée (neutre) Laisser dégeler env. 1 heure</p> <p></p>

Tischgebäck | Gourmandises de table

Spitzbueb, 80 g
Coquin, 80 g



200585



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Linzerschnitte, 80 g
Tranche de Linz, 80 g



200584



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Vogelnestli, 80 g
Nid d'oiseau, 80 g



200544



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Studentenschnitte, 95 g
Tranche d'étudiant, 95 g



200545



30 × 95 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Amaretti, 80 g



200547



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Pfaffenhut, 80 g
Chapeau du curé, 80 g



207204



30 × 80 g
Einzel verpackt (neutral)
Servierbereit ca. 1 Stunde
auftauen lassen
Prêt à servir, chaque pièce
préemballée (neutre)
Laisser dégeler env. 1 heure



Süsse Backwaren & Dessert

Pâtisseries sucrées & desserts



Streusel-Stangen | Gâteau streusel

Erdbeer-Rhabarber-Streusel-Stange, 440 g
Gâteau streusel aux fraises et rhubarbe, 440 g



202695 

4 × 440 g
23 cm
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



Apfel-Streusel-Schnitte, 120 g
Tranche crumble aux pommes, 120 g



206763 

1 × 18 × 120 g
9 × 6 cm
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C/2-3 h

Zwetschgen-Streusel-Stange, 420 g
Gâteau streusel aux pruneaux, 420 g



202696 

4 × 420 g
23 cm
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



Zwetschgen-Streusel-Schnitte, 120 g
Tranche crumble aux pruneaux, 120 g





206795 

1 × 18 × 120 g
9 × 6 cm
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C/2-3 h


 

Aprikosen-Streusel-Stange, 440 g
Gâteau streusel aux abricots, 440 g



202694 

4 × 440 g
23 cm
1 Std. antauen, schneiden, nach 1 weiteren Std. servierbereit
Laisser décongeler 1 h, Coupez en morceaux, après 1 h de plus les tranches sont prêts à servir



Kirschen-Streusel-Schnitte, 120 g
Tranche crumble aux cerises, 120 g



206764 

1 × 18 × 120 g
9 × 6 cm
Servierbereit, nur auftauen lassen bei 5°C während 2-3 Std.
Prêt à servir, laisser dégeler seulement 5°C/2-3 h

Aprikosen-Schnittkuchen, 1 kg
Gâteau aux abricots, à trancher, 1 kg



200559 

3 × 1 kg
Auftauen lassen, servierbereit
Prêt à servir, à dégeler



Tiroler Apfel-Schnittkuchen, 1,3 kg
Gâteau pommes tyrol, 1,3 kg



207227 

3 × 1,3 kg
Vorgebacken, vorgeschnitten, Backzeit: 18-20 Minuten bei 180°C oder 2 Stunden auftauen lassen
Pré-cuit, pré-découpé, temps de cuisson: 18-20 minutes à 180°C ou 2 heures pour décongeler



Zwetschgen-Schnittkuchen, 1 kg
Gâteau aux pruneaux, à trancher, 1 kg













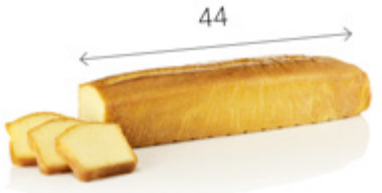










200560 

3 × 1 kg
Auftauen lassen, servierbereit
Prêt à servir, à dégeler



Kuchen | Cake

<p>Russenzopf Cake Cake tresse russe</p> 	<p>201065 </p> <p>2 × 1,35 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 	<p>Haselnuss Cake Cake aux noisettes</p> 	<p>202678 </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 
<p>Choco Cake Cake au chocolat</p> 	<p>202676 </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 	<p>Tiroler Cake Cake tyrolien</p> 	<p>202699 </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 
<p>Zitronen Cake Cake au citron</p> 	<p>202677 </p> <p>2 × 1,5 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 	<p>Marmor Cake Cake Marmor</p> 	<p>202679 </p> <p>2 × 1,3 kg 44 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 
<p>Rüebli-Cake Cake aux carottes</p> 	<p>200757 </p> <p>2 × 1,5 kg 48 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser décongeler seulement</p> 		

Kuchen | Gâteaux

Cappuccino-Chueche
Gâteau au cappuccino



207148 Kern & Sammet
Kern & Sammet

12 × ca. 87 g
24 cm
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Aprikosenkuchen Tradition
Tarte aux abricots tradition



206792 Delicel
Delicel

2 × 8 × 158 g
24 cm
5°C/7-8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Schokoladenkuchen
Gâteau au chocolat



200241 Delicel
Delicel

2 × 10 × 106 g
21 cm
5°C/8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Zwetschkengukuchen Tradition
Tarte aux pruneaux tradition



206762 Delicel
Delicel

2 × 8 × 161 g
24 cm
5°C/7-8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Rüeblikuchen
Gâteau aux carottes



204533 Delicel
Delicel

2 × 8 × 115 g
24 cm
5°C/7-8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Apfelkuchen Tradition
Tarte aux pommes tradition



202647 Delicel
Delicel

2 × 8 × 172 g
24 cm
5°C/7-8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Chriesikuchen Tradition
Tarte aux cerises tradition



206791 Delicel
Delicel

2 × 8 × 159 g
24 cm
5°C/7-8 h
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Mini Schokolade Gugelhopf, 40 g
Kouglof au chocolate «mini», 40 g



202876 BISTRO
BISTRO

48 × 40 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Rüeblichsnitte, 71 g
Tranche aux carottes, 71 g



201212 Delicel
Delicel

60 × 71 g
5°C, 2-3 h
Nur auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Mini Vanille-Gugelhopf, 40 g
Kouglof à la vanille «mini», 40 g











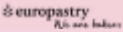






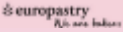





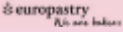



202877 BISTRO
BISTRO

48 × 40 g
Nur auftauen lassen
Laisser dégeler seulement



Muffins & Donuts

<p>Muffin Schokolade «Spezial», 125 g Muffin Chocolat «Spécial», 125 g</p> 	<p>200597 </p> <p>24 × 125 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Mini Donuts 4 Sorten, 31 g Mini Donuts 4 sortes, 31 g</p> 	<p>206046 </p> <p>36 × 31 g Bei Raumtemperatur ca. 30 bis 45 Minuten auftauen lassen. Laisser décongeler pendant environ 30 à 45 minutes à température ambiante</p> <p></p>
<p>Muffin Blueberry «Spezial», 130 g Muffin Blueberry «Spécial», 130 g</p> 	<p>200598 </p> <p>24 × 130 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Donut Schokolade, 55 g Donut chocolat au lait, 55 g</p> 	<p>204166 </p> <p>36 × 55 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Heidelbeer-Muffin, vegan, 90 g Muffin aux myrtilles, vegan, 90 g</p>  <p></p>	<p>202870 </p> <p>24 × 90 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Donut mit Erdbeerfüllung, 76 g Donut fourré à la fraise, 76 g</p> 	<p>206985 </p> <p>36 × 76 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>
<p>Brownie 80g</p> 	<p>206866 </p> <p>120 × 80 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>	<p>Donut gezuckert, 49 g Donut sucré, 49 g</p> 	<p>204714 </p> <p>72 × 49 g Servierbereit: nur auftauen lassen Prêt à servir: laisser dégeler seulement</p> <p></p>


Wähen | Tartes


Tarte aux pommes tranchée, 75 g **201745** 




100 × 75 g
ø 26 cm
Frankreich | France



Aprikosenwähe
Tarte aux abricots **206765** 



4 × 8 × 156 g
26 cm
geschnitten | coupé
200°C / 10 min



Tarte au flan tranchée, 75 g **201807** 



100 × 75 g
Frankreich | France



Apfelwähe
Tarte aux pommes **206766** 



4 × 8 × 156 g
26 cm
geschnitten | coupé
200°C / 10 min



Süsser Tortenboden (Alu-Form), 280 g
Maxi fond sucré (moule alu), 280 g **201506**



16 × 280 g
27 cm
Frankreich | France
Roh, reine Butter
Cru, pur beurre



Zwetschgenwähe
Tarte aux pruneaux **206790** 



4 × 8 × 156 g
26 cm
geschnitten | coupé
200°C / 10 min



Schnitten Tranches



Schnitten | Tranches

Crèmeschnitte, 95 g
Mille-feuille, 95 g



202855



27 × 95 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Schoko-Crèmeschnitte, 85 g
Tranche chocolat à la crème, 85 g



200261

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

42 × 85 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Rahmcrème-Schnitte, 110 g
Millefeuille à la crème, 110 g



200250

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

42 × 110 g
5°C ca. 7–8 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Vanille-Aprikosen-Schnitte, 84 g
Tranche vanille et abricots, 84 g



200266

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 84 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Dessert-Schnitte «Sacher», 100 g
Tranche dessert «Sacher», 100 g



200583



24 × 100 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Pistazien-Zitronen-Schnitte, 70 g
Tranche pistache et citron, 70 g



200281

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 70 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Dessert-Schnitte «Schweden», 100 g
Tranche dessert «suédoise», 100 g



200591



24 × 100 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Waldbeeren-Zitronen-Schnitte, 80 g
Tranche aux baies des bois et au citron, 80 g



204762

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

36 × 80 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Tiramisu, 85 g



204726

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

2 × 20 × 85 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Cheesecakeschnitte, 105 g
Tranche cheesecake, 105 g



206788

Delicel
MAÎTRE PÂTISSIER ARTISAN

21 × 105 g
5°C ca. 2–3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Pâtisserie | Pâtisserie

Schokomousse Toblerone Fahne, 38 g
Drapeau chocomousse Toblerone, 38 g



204342

Delicel
MULTIPLA PÂTISSERIE ARTISAN

30 × 38 g
5°C ca. 2–3h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Schokomousse-Törtchen 110g
Mousse au chocolat petits gâteaux 110g



206848



Monoportion, 15 × 110 g
5°C ca. 3 h
Servierbereit, nur
auftauen lassen ca. 1h bei
Raumtemperatur
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement pendant
env. 1h à température
ambiante



Mini-Schwedentorte, 95 g
Tourte suédoise mini, 95 g



204766

Delicel
MULTIPLA PÂTISSERIE ARTISAN

21 × 95 g
5°C ca. 2–3h
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Tartelette au citron, meringuée, 100 g



201761



30 × 100 g
Frankreich | France



Carré Bavaois fruits rouges, 45 g



200818



60 × 45 g
1-2 Stunden im Kühl-
schrank zwischen 0°C und
4°C auftauen lassen
Laisser décongeler 1 à 2
heures au réfrigérateur
entre 0°C et 4°C



Mini Tiramisu Mascarpone, 110 g
Mini Tiramisu Mascarpone, 110 g



207264



9 × 110 g
Servierbereit, nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser
dégeler seulement



Carré Bavaois cacao, 45 g



200817



60 × 45 g
1-2 Stunden im Kühl-
schrank zwischen 0°C und
4°C auftauen lassen
Laisser décongeler 1 à 2
heures au réfrigérateur
entre 0°C et 4°C



Bienenstich, 90 g
Nid d'oiseau, 90 g



200582








27 × 90 g
Servierbereit: nur
auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler
seulement



Stangen | Bandes à partager

<p>Ananas-Royal-Stange Gâteau royal à l'ananas</p> 	<p>202669 </p> <p>2 x 550 g 23 cm</p> <p>Mit vielen Ananasstücken Avec beaucoup de morceaux d'ananas</p> <p></p>	<p>Tiramisù-Stange Tiramisu</p> 	<p>202671 </p> <p>2 x 500 g 23 cm</p> <p>Einzigartig bombiert, alkoholhaltig Alcoolisée, la surface ondulée est unique</p> <p></p>
<p>Cheese Cake-Stange Gâteau Cheese Cake</p> 	<p>202693 </p> <p>2 x 600 g 23 cm</p> <p></p>	<p>Himbeer-Zitronen-Stange Gâteau aux framboises et au citron</p> 	<p>202675 </p> <p>2 x 450 g 23 cm</p> <p>Fruchtiges Himbeerdessert Dessert fruité de framboise</p> <p></p>
<p>Rahm-Schwarzwälder-Stange Forêt-noire à la crème</p> 	<p>202670 </p> <p>2 x 450 g 23 cm</p> <p>Mit Rahm und naturbelasenen Schweizer Kirschen, alkoholhaltig Alcoolisée, classique à la crème et avec les cerises suisses, naturelles</p> <p></p>	<p>Erdbeer-Roulade Roulé aux fraises</p> 	<p>200731 </p> <p>3 x 1 kg 37 cm</p> <p>Servierbereit, gefroren in Portionen schneiden und ca. 1 h auftauen lassen bei Raumtemperatur Prêt à servir, laisser dégeler seulement. Couper des parts et laisser décongeler env. 1 h à température ambiante</p> <p></p>
<p>Waldbeer-Zitronenjoghurt-Stange Gâteau aux baies des bois et au yogourt citron</p> 	<p>202672 </p> <p>2 x 600 g 23 cm</p> <p>Auch für Diabetiker geeignet Aussi pour les diabétiques</p> <p></p>	<p>Bande macaron, vanille framboise</p> 	<p>201770 </p> <p>4 x 755 g</p> <p>Frankreich, Macaron Biskuit, Vanillemousse mit ganzen Himbeeren und Kokosnuss Dekor France, Biscuit macaron, mousse vanille et framboises entières, décor noix de coco</p> <p></p>
<p>Schwedenstange Gâteau suédois</p> 	<p>202685 </p> <p>2 x 500 g 23 cm</p> <p></p>		

Stangen | Bandes à partager

<p>Mango-Passionsfrucht-Stange Bande Mangue-Passion</p> 	<p>206831 <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 770 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p>❄️</p>	<p>Opera-Stange Bande Opéra</p> 	<p>206830 <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 650 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p>❄️</p>
<p>Caramel-Birne-Stange Bande Poire Caramel au beurre salé</p> 	<p>206828 <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 700 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p>❄️</p>	<p>Erdbeer-Stange Bande Fraisier</p> 	<p>206815 <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 820 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p>❄️</p>
<p>Rote Beeren-Stange Bande Dacquoise Fruits rouges</p> 	<p>206829 <i>Délifrance</i></p> <p>4 × 680 g 33 cm</p> <p>Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement</p> <p>❄️</p>		

Torten | Tourtes

Schwarzwäldertorte
Tourte Forêt-Noire

207166 Kern & Sammet®
Backwaren & Süßwaren

12 × ca. 87 g
24 cm

Alkohohaltig, geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

Contient de l'alcool, en tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Truffestorte
Tourte truffée

207151 Kern & Sammet®
Backwaren & Süßwaren

12 × ca. 83 g
24 cm

Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Weisswälder-Himbeertorte
Forêt blanche à la framboise

207155 Kern & Sammet®
Backwaren & Süßwaren

12 × 100 g
24 cm

Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen

En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Ananas Royal-Torte
Tourte Ananas Royale

202813 BISTRO
Bakery & Pastry

10 × 100 g
24 cm

Servierbereit, nur auftauen lassen

Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Torten | Tourtes

Zitronentorte
Tourte au citron



207149 Kern & Sammet
Backwaren & Feinwaren

12 × ca. 83 g
24 cm
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Torta al Limone



207262 MARTINOT
Biscuits, Pâtisseries, Gâteaux

1 × 1,3 kg
Zitronentorte, bedeckt mit flambierten Baisers
Tourte au citron recouverte de meringue flambée



Mandarinenquarktorte
Tourte au séré mandarine



207150 Kern & Sammet
Backwaren & Feinwaren

12 × ca. 108 g
24 cm
Geschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
En tranches, Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Torta della Nonna



207261 MARTINOT
Biscuits, Pâtisseries, Gâteaux

1 × 1,3 kg
27 cm
Torte mit Zitronencreme und Pinienkernen
Tourte grand-maman à la crème au citron et pignons



Kirschtorte angeschnitten
Tourte kirsch gravée



207154 Kern & Sammet
Backwaren & Feinwaren

12 × ca. 83 g
24 cm
Alkohohaltig, angeschnitten, servierbereit, nur auftauen lassen
Contient de l'alcool, gravée, prêt à servir, laisser dégeler seulement



Torta frutti di bosco



207263 MARTINOT
Biscuits, Pâtisseries, Gâteaux

1 × 1,3 kg
27 cm
Waldfrüchtetorte an Vanillecreme
Tourte aux fruits des bois à la crème pâtissière



Linzertorte ungeschnitten
Tourte de Linz, non découpée



200760 Kern & Sammet
Backwaren & Feinwaren

1 × 1000 g
26 cm
Servierbereit, nur auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Süßer Tortenboden (Alu-Form), 280 g
Maxi fond sucré (moule alu), 280 g



201506

16 × 280 g
27 cm
Frankreich | France
Roh, reine Butter
Cru, pur beurre



Pâtisserie | Pâtisserie

	Eclairs fondants parfum vanille, 80 g Eclairs à la vanille, 45 g	201773 
	60 × 80 g	
	201837	
	96 × 45 g	❄️

	Eclairs fondants au café, 80 g Eclairs au café, 45 g	201772 
	60 × 80 g	
	201836	
	96 × 45 g	❄️

	Eclairs Fondants au chocolat, 80 g Eclairs au chocolat, 45 g	201771 
	60 × 80 g	
	201835	
	96 × 45 g	❄️

	Profiteroles Scuro, 1150 g	207265 
	1150 g 30 Stk. pce.	
	Profiteroles mit Schokolade in Schale Profiteroles foncées en barquette	
	❄️	



	Profiteroles, 3 kg	202782 
	3 kg 240 Stk. pce.	
	Servierbereit Windbeutel mit 45% Crèmefüllung Prêts à servir pâte à choux fourrée de 45% de crème	
	❄️	

	Choux à la crème légère vanille, 50 g	200815 
	48 × 50 g	
	❄️	

	Paris-Brest, 40 g	200816 
	36 × 40 g	
	❄️	

	McCain Sweet Time Mini Waffles, 20 g	204227 
	4 × 750 g ø 6 cm	
	Weiche Mini-Waffeln mit Zuckerstücken Mini gaufres moelleuses au sucre perlé	
	❄️ 🌀 📡 🍷	

	McCain Liège Waffles, 90 g	204226 
	24 × 90 g 15 × 10 cm	
	Weiche, original Lütticher Waffeln mit Zuckerstücken Gaufres de Liège Original moelleuses au sucre perlé	
	❄️ 🌀 📡 🍷	

	Gaufres de Liège, 115 g	201774 
	50 × 115 g	
	Servierbereit, nur auftauen lassen Prêt à servir, laisser dégeler seulement	
	❄️	

Mini-Pâtisserie Mini-Pâtisserie




Mini Patisserie | Mini Pâtisserie

<p>Mini macarons, 10 g</p> 	<p>201860</p>  <p>4 × 72 × 10 g Schokolade, Vanille, Pistazie, Kaffee, Himbeere, Zitrone Chocolat, vanille, pistache, café, framboise, citron</p> <p>❄️</p>
<p>Mini-Crème-Schnitten, 14 g</p> 	<p>202642</p>  <p>96 × 14 g Schnitten aus der Packung nehmen und ca. 40 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Retirer les tranches de l'emballage et les laisser décongeler pendant environ 40 min à température ambiante</p> <p>❄️</p>
<p>Mini-Dessert-Auswahl, ca. 10–20 g Sélection de mini dessert, env. 10–20 g</p> 	<p>204551</p>  <p>160 × 10–20 g Feinste Schweizer Pâtisseriekunst in 10 feinen Sorten, Schokocake (5 Stück); Aprikosen Törtchen (5 Stück); Johannisbeer Törtchen (3 Stück); Apfel Dessert (3 Stück); Schokochüechli (4 Stück); Pistazienchüechli (3 Stück); Schoko Himbeerschnitte (3 Stück); Macaron Pistazien Törtli (5 Stück); Brownie Caramelwürfel (4 Stück); Mandel Caramel Dessert (5 Stück) Boulangerie fins de l'art pâtissier suisse en 10 sortes, Cake au chocolat (5 pièces); Tourte à l'abricot (5 pièces); Tartelette groseille (3 pièces); Dessert pomme (3 pièces); Gâteau au chocolat (4 pièces); Tartelette pistache (3 pièces); Tranche chocolat framboise (3 pièces); Macarons pistache (5 pièces); Cube brownie caramel (4 pièces); Dessert amandes et caramel (5 pièces)</p> <p>❄️</p>
<p>Mini-Patisserie-Auswahl, 21 g Choix de pâtisseries mini, 21 g</p> 	<p>200295</p>  <p>160 × 21 g Servierbereit, nur auftauen lassen, 8 Sorten: Mini-Berliner, Vanillecornet, Crèmeschnitte, Tiramisù-Schnitte, Himbeerschnitte, Hexagon Schoko, Helix Amarena, Himbeer-Tartelette Prêt à servir, laisser dégeler seulement, 8 variétés: boule de Berlin mini, cornet a la vanille, millefeuille, tranche de tiramisù, tranche framboise, hexagone choco, hélice amarena, tartelette framboise</p> <p>❄️</p>


Strudel



Strudel

	200235	Apfelstrudel Schnitten aus gez. Teig Tranches de strudel aux pommes	48 × 125 g	❄️
	200233	Apfelstrudel Schnitten aus gez. Teig Tranches de strudel aux pommes	36 × 160 g	❄️

Backzeit: Umluftofen: 160°C – ca. 25–30 Min., ohne Beschwädung | Mikro: bis im Kern lauwarm, danach ein paar Minuten im heissen Ofen oder unter dem Salamander backen.
Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Art des Geräts und der Menge des Produkts variieren.
Four à chaleur tournante: 160°C – env. 25–30 min. / Micro-onde: jusqu'à ce que le coeur soit tiède, puis quelques minutes au four chaud ou sous la salamandre.
Indication: Le temps de préparation peut varier selon le type d'appareil e selon la quantité du produit.



Apfelstrudel Schnitten aus Blätterteig Strudel aux pommes avec pâte feuilleté	203941	
---	---------------	---

20 × 110 g
Backzeit: Im Umluftofen ca. 15 Minuten bei 180°C
Au four à chaleur tournante: environ env. 15 minutes à 180°C



Apfelstrudel aus gezogenem Teig roh Strudel aux pommes avec pâte tirée, cru	200229	
---	---------------	--

4 × 1 kg
Umluftofen: 200°C – ca. 30–35 Min.
Four à chaleur tournante: 200°C – env. 30–35 min.



Landküche Apfelstrudel, roh Strudel aux pommes, cru	200231	
---	---------------	---

4 × 1,5 kg
Aus gezogenem Strudelteilg, Umluftofen/Kombisteamer: ca. 30–40 Min. bei 200°C
De pâte de strudel tirées. Four à chaleur tournante/ four combiné: env. 30–40 min. à 200°C



Apfelstrudel aus Blätterteig roh Strudel aux pommes avec pâte feuilleté cru	201899	
---	---------------	---

6 × 1,3 kg
Backzeit: Im Umluftofen ca. 30–35 Minuten bei 200°C
Au four à chaleur tournante: env. 30–35 min à 200°C



Apfelchüechli Beignets aux pommes	200447	
---	---------------	--

5 × 1 kg
Backzeit: Im Umluftofen ca. 8–9 Min. bei 200°C , Fritteuse: ca. 2 Min. bei 180–185°C
Cuisson: Four à chaleur tournante env. 8–9 min. à 200°C, friteuse: env. 2 min. à 180–185°C



Süssspeisen | Desserts

Aprikosen-Topfenknödel, 50 g
Quenelles au séré fourrées aux abricots, 50g

202822



4 × 1,5 kg
 Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung
 Knödel au fromage blanc farcis aux abricots



Moelleux au chocolat, 90 g

201795



20 × 90 g
 Backzeit: ca. 15–20 Minuten bei 180°C,
 Mikrowelle: 40–50 Sekunden bei 750 W
 Cuisson: 15–20 minutes, au micro-onde: 40–50 secondes à 750 W



Zwetschgen-Topfenknödel, 50 g
Quenelles au séré fourrées aux pruneaux 50g

202823



4 × 1,5 kg
 Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung
 Knödel de fromage blanc farcis aux pruneaux



Soufflé al Cioccolato, 110 g

207260



12 × 110 g
 Backzeit: ca. 15–20 Minuten bei 180°C,
 Mikrowelle: 40–50 Sekunden bei 750 W
 Cuisson: 15–20 minutes, au micro-onde: 40–50 secondes à 750 W



Erdbeer-Topfenknödel, 50 g
Quenelles au séré fourrées aux fraises, 50g

202824



4 × 1,5 kg
 Quarkknödel mit Erdbeere-Füllung
 Knödel au fromage frais farci à la fraise, surgelé



Crema Catalana in cocchio, 115 g

202657



8 × 115 g
 Katalanische Crème mit Ei und Karamelzucker, im Keramiktopfchen
 Crème catalane avec œufs et sucre caramélisé (coupe céramique)



Soufflierter Kaiserschmarrn
Omelette sucrée et brisée

200244



3 × 2 kg
 Mit Eischnee flaumig aufgeschlagener und gebackener Kaiserschmarrn mit Rosinen, rustikal gezupft
 Kaiserschmarrn, omelette sucrée, soufflée et brisée, montée avec la neige de blanc d'oeuf, avec raisins, déjà cuite



Caramel-Köpfl
Flan au caramel

300341



9 × 100 g
 Caramelcrème mit Caramelsauce zum Stürzen, fixfertig, nur auftauen lassen
 Nappé de sauce caramel à renverser prêt à servir, à décongeler seulement



Pancakes American style butter, 25 g
Pancakes American style beurre, 25 g

206663



80 × 25 g
 ø 9 cm



Balance & Dolce Vital

Tiramisù Big, 1750 g

207269 

1750 g
3-4 h auftauen lassen, ca. 3 Tage im Kühlschrank haltbar.
Décongeler 3-4 heure, se conserve env. 3 jours au réfrigérateur





Erdbeer-Sahne-Schnitte, 171 g
Tranches fraise à la crème, 171 g

200774 

48 × 171 g
Gluten- und lactosefrei | sans lactose/sans gluten
Servierbereit, nur auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Tiramisù

300342 

1000 ml
Mehrschichtiges Tiramisù mit Biscuit und mit Kakaopulver bestäubt
Dessert, de plusieurs couches avec biscuit, décoration avec poudre de cacao





Schoko-Sahne-Schnitte, 108 g
Tranches chocolate à la crème, 108 g

200775 

48 × 108 g
Gluten- und lactosefrei | sans lactose/sans gluten
Servierbereit, nur auftauen lassen
Prêt à servir, laisser dégeler seulement



Mousse au chocolat

300343 

1500 ml





Vegetarische Produkte Produits végétariens



Schnitzel | Escalopes

<p>Green Cuisine Vegi Schnitzel Green Cuisine Escalope panée végane</p>  <p>VEGAN</p>	<p>206787 </p> <p>1 × 2 kg Paniertes veganes Schnitzel: 100% Chicken Free, reich an Protein und ohne Soja Escalope panée végane: 100% sans poulet, riche en protéines, sans soja</p> <p></p>	<p>Vegi-Schnitzel mit Frischkäse und Tomaten, ca. 100 g Escalope végétarienne avec du fromage frais & tomates, ca. 100 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>200120 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart À base de protéines de soja et de froment, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p></p>
<p>Vegi-Schnitzel Wiener Art, ca. 100 g Escalope «viennoise» végétalien env. 100 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>202992 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, paniert, vorfrittiert, durchgegart À base de protéines de soja et de blé, pané, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>   </p>	<p>Vegi-Schnitzel mit Frischkäse & Spinat, ca. 120 g Escalope végétarienne fromage frais & épinards, env. 120 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202978 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, paniert, gefüllt À base de protéines de soja et de blé, bien cuit, pané Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>   </p>
<p>Quorn™ Schnitzel Nature, ca. 55 g Escalope de Quorn™ nature, env. 55 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202974 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Quorn (Pilzprodukt), durchgegart, gewürzt À base de Quorn (produit de champignons), bien cuit Produktionsland Pays de production: GB</p> <p>  </p>	<p>Tofu-Kräuterpiccata, ca. 55 g Tofu Piccata aux herbes végétariennes, env. 55 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>200102 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Tofu, durchgegart À base de tofu, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>   </p>
<p>Quorn™ Schnitzel paniert ca. 75 g Quorn™ esclave panée env. 75 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>202973 </p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt), durchgegart À base de Quorn (produit de champignons), bien cuit Produktionsland Pays de production: GB</p> <p>   </p>	<p>Vegi-Schnitzel mit Gemüse ca.112g Galettes végétariennes aux légumes, env. 112 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>200107 </p> <p>4 × 1 kg Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, paniert À base de protéines de soja et de blé, bien cuit, pané Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>   </p>

Schnitzel | Escalopes

Burger

Vegi-Cordon-bleu Zucchini, ca. 80 g
Vegi-Cordon-bleu de courgettes env. 80 g



204280

2 × 3,9 kg
 Gefüllt mit Frischkäse, paniert in Sesampanade, vorgebacken
 Au crème fraîche, panée sésame, précuite, surgelée
 Produktionsland | Pays de production: AT

VEGGIE

🌨️ 📦 🍳

Vegi-Burger Randen, ca. 100 g
Vegi-Burger betterave, env. 100 g



200149

6 × 1 kg
 vorfrittiert | pré-frit
 Kichererbsenzubereitung
 Préparation de pois chiches

VEGAN

🌨️ 📦 🍳 🌱

Vegi-Medaillon Blumenkohl-Käse, ca. 150 g
Vegi-Médaillon au fromage et chou-fleur, env. 150 g



200112 *noppa's*

2 × 2,5 kg
 Auf Basis von Blumenkohl und Kartoffeln, durchgegart, gewürzt
 À base de chou-fleur et de pommes de terre, bien cuit
 Produktionsland | Pays de production: CH

VEGGIE

🌨️ 🌊 📦 🍳

Vegi-Burger Quinoa-Randen-Mais, ca. 100 g
Vegi-Burger quinoa-betterave-mais, env. 100 g



203673

6 × 1 kg
 Quinoazubereitung
 Préparation de Quinoa

VEGAN

🌨️ 📦 🍳 🌱

Gemüsemedaillon, ca. 80 g
Médaillon aux légumes, env. 80 g



202989 *noppa's*

4 × 1,25 kg
 Auf Basis von Gemüse, durchgegart, gewürzt
 À base de légumes, bien cuit
 Produktionsland | Pays de production: CH

VEGAN

🌨️ 🌊 📦 🍳

Gemüseburger, ca. 100 g
Burger mix-légumes, env. 100 g



200147

6 × 1 kg
 vorfrittiert | pré-frit
 Kichererbsenzubereitung
 Préparation de pois chiches

VEGAN

🌨️ 📦 🍳 🌱

Falafelburger, ca. 100 g
Burger Falafel, env. 100 g



200146

6 × 1 kg
 vorfrittiert | pré-frit
 Kichererbsenzubereitung
 Préparation de pois chiches

VEGAN

🌨️ 📦 🍳 🌱

Burger

Vegi-Burger mit Grillstreifen, ca. 100 g
Burger végétalien avec les marques du grill, env. 100 g





207224 

5 × 1 kg
Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, gewürzt
À base de protéines de soja et de blé, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH



    

Green Cuisine Plant Burger, ca. 100 g



206781 

2 kg
Saftiger Burger 100% Pflanzenpower, reich an Protein und ohne Soja
Burger végan: 100% base végétale, riche en protéines, sans soja

Burger, 113 g



206855 

40 × 113 g
Pflanzenbasierter Burger, ohne Soja, Zubereitung und Geschmack wie herkömmliches Fleisch.
Burger à base de plantes, sans soja, préparation et goût identiques à ceux de la viande traditionnelle.

Burger, ca. 120 g
Burger, env. 120 g



206852 

2 × 1,44 kg
Vegane Burger auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett
Burger Végétalien à base de protéines de pois et de graisse de coco
Produktionsland | Pays de production: CH

Vegan Crispy Chickeriki Burger, 90 g



207027 

20 × 90 g
Veganes paniertes Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis
Galette de burger végétalienne panée à base de protéines végétales

Gemüseburger Bio, ca. 100 g
Burger aux légumes bio, env. 100 g



202981 

5 × 1 kg
Auf Basis von Kartoffeln, durchgegart, paniert
À base de pommes de terre avec une panure croustillante, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH

Fleischalternativen | Alternatives à la viande

Vegi-Gehacktes Hachis végétalien



VEGAN

200116



5 × 1 kg
Auf Basis von Sojaproteinen, roh, zum gekocht essen
À base de protéines de soja, cru, à consommer cuit
Produktionsland | Pays de production: CH



Meatballs, 25 g



VEGAN

206858



3 kg
Leckere Bällchen, die mit Pasta, auf einem Sandwich oder einfach pur zu genießen sind.
De délicieuses boulettes à déguster avec des pâtes, dans un sandwich ou tout simplement nature.



Quorn™ Gehacktes Quorn™ haché



VEGGIE

202976



5 × 1 kg
Auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt), durchgegart, gewürzt
À base de Quorn™ (produit de champignons), bien cuit
Produktionsland | Pays de production: GB



Vegi-Hackbällchen, ca. 20 g Boulettes végétalien, env. 20 g



VEGAN

202988



5 × 1 kg
Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, gewürzt
À base de protéines de soja et de blé, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH



Pulled Nature



VEGAN

206301 **planted.**

4 × 2 kg
Pflanzliches Pulled Pork aus 100% natürlichen Zutaten.
Effiloché de porc d'origine végétale composé d'ingrédients 100% naturels.
Produktionsland | Pays de production: CH



Pulled BBQ



VEGAN


206398 **planted.**

4 × 2 kg
Pflanzliches Pulled Pork aus 100% natürlichen Zutaten mit BBQ-Marinade.
Effiloché de porc d'origine végétale composé d'ingrédients 100 % naturels avec une marinade BBQ.
Produktionsland | Pays de production: CH







Fleischalternativen | Alternatives à la viande

**Vegi-Bratwurst, ca. 80g,
Saucisse à rôtir végétalienne, env. 80g**

206876 

3 × 1 kg



**Vegi-Currywurst, 120g
Currywurst végétalienne, 120g**

207145 

2 × 1,4 kg

Vegane Alternative zu Currywurst auf Basis von Rapsöl und Pflanzenproteinen, geräuchert
Alternative végétalienne pour la currywurst à base d'huile de colza et de protéines végétales, fumé



Cipollata vegan 25g

207191 

3 × 1 kg

Auf Basis von Tofu & Weizenproteinen, durchgegart
À base de tofu et de blé, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH



**Vegi-Volkswurst, ca. 80g,
Saucisse populaire végétalienne, env. 80g**

206875 

5 × 1 kg



**Vegi-Cevapcici, ca. 35 g
Cevapcici végétalien, env. 35 g**

202980 

3 × 1 kg

Auf Basis von Soja- & Weizenproteinen, durchgegart
À base de protéines de soja et de blé, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH



**Vegi-Würstchen, ca. 50 g
Saucisses végétaliennes, env. 50g**

200132 

3 × 1 kg


Auf Basis von Weizen- & Erbsenprotein, durchgegart, gewürzt
À base de protéines de blé & de pois, bien cuit
Produktionsland | Pays de production: CH






Nuggets


Geschnetzeltes | Émincé


Green Cuisine Chickenless Fingers **206783** 





1 × 2 kg
 Vegane Fingers 100% Chicken Free, reich an Protein und ohne Soja, gewürzt, leicht scharf
 Sticks végans, 100% sans poulet, riche en protéines, sans soja, épicé, légèrement piquant

Chicken Nature **205564** 





4 × 2 kg
 Pflanzliches Poulet aus 100% natürlichen Zutaten.
 Poulet d'origine végétale élaboré à partir d'ingrédients 100% naturels.
 Produktionsland | Pays de production: CH

Green Cuisine Vegi Fingers, ca 27–29 g **206786** 



1 × 5 kg
 ca./env. 27–29 g
 Gemüse in Sticks: Veggie Fingers 100% Veggie Power
 Sticks de légumes: 100% végétariens


 


Quorn™ Geschnetzeltes Quorn™ émincé **202975** 





5 × 1 kg
 Auf Basis von Quorn™ (Pilzprodukt), durchgegart, gewürzt
 À base de Quorn™ (produit de champignons), bien cuit
 Produktionsland | Pays de production: GB

Green Cuisine Vegi Nuggets **206782** 



1 × 2 kg
 Vegane Nuggets 100% Chicken Free, reich an Protein und ohne Soja
 Nuggets végans, 100% sans poulet, riche en protéines, sans soja

Vegi-Geschnetzeltes Émincé végétalien **202987** 



5 × 1 kg
 Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, gewürzt
 À base de protéines de soja et de blé, bien cuit
 Produktionsland | Pays de production: CH




































Vegi-Golden Nuggets, ca. 25g Nuggets végétalien, env. 25g **202977** 



5 × 1 kg
 Auf Basis von Soja- und Weizenproteinen, durchgegart, paniert
 À base de protéines de soja et de blé, bien cuit
 Produktionsland | Pays de production: CH

Falafel & Co.

<p>Falafel Original, ca. 12 g Falafel Tradition, env. 12 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200142 </p> <p>6 × 1 kg vorfrittiert pré-frit</p> <p>    </p>	<p>Gemüseball, ca. 20 g Boulettes aux légumes, env. 20 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>200111 <i>noppa's</i></p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Kartoffeln, durchgegart, gewürzt À base de pommes de terre, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>  </p>
<p>Falafel Gemüse, ca. 12 g Falafel mix-légumes, env. 12 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200143 </p> <p>6 × 1 kg vorfrittiert pré-frit</p> <p>    </p>	<p>Linsen Quinoa Bällchen mit Joghurtfüllung, ca. 25 g Boulettes de lentilles et quinoa avec farce de yogurt, env. 25 g</p>  <p>VEGGIE</p>	<p>205726 <i>noppa's</i></p> <p>5 × 1 kg Auf Basis von Linsen und Quinoa, durchgegart, gewürzt, gefüllt À base de lentilles et quinoa, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>  </p>
<p>Green Cuisine Vegi Falafel, ca. 14–16 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>206784 </p> <p>1 × 2 kg ca./env. 14–16g Kichererbsen: Falafel 100% Veggie Power Pois chiches: Falafel 100% végétarien</p> <p></p>	<p>Hummus natur Houmous Natur</p>  <p>VEGAN</p>	<p>200168 </p> <p>12 × 500 g</p> <p> </p>
<p>Falafel ca. 15g Falafel env. 15g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>203511 <i>noppa's</i></p> <p>2 × 2,5 kg Auf Basis von Kichererbsen, durchgegart, gewürzt À base de pois chiches, bien cuit Produktionsland Pays de production: CH</p> <p>  </p>	<p>Tofu Crispy, 50 g</p>  <p>VEGAN</p>	<p>207174</p> <p>2 × 1,5 kg Tofu mit Cornflakespanade, frittiert, durchgegart Tofu pané aux corn flakes, frit, cuit, surgelé</p> <p></p>

Glace Impuls



Magnum Classic	300860
	20 × 120 ml
	

Magnum Vanilla Caramel No added Sugar	300744
	24 × 90 ml

Magnum White	300870
	20 × 120 ml
	

MAGNUM Double Gold Caramel Billionaire	300984
	20 × 85 ml

Magnum Almond	300859
	20 × 120 ml
	

MAGNUM White Chocolate & Cookies	300609
	20 × 90 ml

Magnum Vegan Almond	300738
	20 × 90 ml
 VEGAN	

Magnum Double Raspberry	300061
	20 × 88 ml
	

Magnum Double Starchaser	301601
	20 × 85 ml

Magnum Double Sunlover	301602
	20 × 85 ml

Magnum & Cornetto

Cornetto Royal

Magnum Vegan Raspberry Swirl

301603



20 × 90 ml

Cornetto Schokolade
Cornetto Chocolate

301591



24 × 120 ml

Magnum Sandwich Almond

300079



20 × 140 ml

Cornetto Vanille
Cornetto Vanille

301590



24 × 120 ml

MAGNUM Bomboniera

300069



28 × 70 ml

Cornetto Erdbeer
Cornetto Fraise

301589



24 × 120 ml

Cornetto King Cone Vanilla

301064



16 × 260 ml

Cornetto Soft Caramel & Hazelnut
Flavour

301588



24 × 140 ml

Cornetto King Cone Schokolade

300179



16 × 260 ml

Lusso Calippo Lime	300856
	24 × 105 ml
	

Lusso Twister	301593
	35 × 80 ml

Lusso Calippo Cola	300045
	24 × 105 ml
	

LUSO Twister Monstaahh	301594
	35 × 70 ml

NOCCO Caribbean	301359
	24 × 105 ml
 VEGAN	

Solero Exotic	300861	
	25 × 90 ml	
	Cremiges Eis mit Vanillegeschmack umhüllt von einem Sorbet aus Früchten	
	Glace crémeuse à la vanille enrobée d'un sorbet aux fruits	
		

Flutschfinger	301652
	35 × 64 ml
 VEGAN	

Lusso Stracciatella	300857
	30 × 80 ml

LUSO Twinni	301595
	30 × 72 ml

Lusso Max Push Up with HARIBO	300862
	30 × 85 ml
	

Barebells White Almond	301337	
	24 × 73 ml	

Lusso Likkies Blueberry Coconut	301326
	30 × 84 ml

Barebells Hazelnut Nougat	300876	
	24 × 73 ml	

Cookie Dough Peace Pop Stick	300934	
	20 × 80 ml	

Barebells Salty Peanut	300910	
	24 × 73 ml	
		

LUSO Disney Marvel Avengers	301596
	24 × 52 ml


Eiskaffe Becher Café glacé pot	301352	
	24 × 130 ml	


Disney Snowflake Cornet	301327
	28 × 73 ml

Erdbeer Vanille Becher Fraise Vanille Pot	301354	
	24 × 130 ml	

Ben & Jerry's Shorties & Stick




Cookie Dough	300583
	12 x 100 ml

Caramel Chew Chew	300832
	12 x 100 ml

Chocolate Fudge Brownie	300831
	12 x 100 ml

Vanilla Pecan Brittle	300833
	12 x 100 ml

Peanut Butter Cup	300834
	12 x 100 ml

Cookies on Cookie Dough Non-Dairy	301308
	12 x 100 ml
	

Strawberry Cheesecake	300830
	12 x 100 ml

Dulce De-lish	301584
	12 x 100 ml

GROM Pints

<p>Grom Caffè</p>  <p>CREATO IN ITALIA GROM E GELATO CON UNA VOSTA GELATO AL CAFFÈ Guatemala 120 ml e 81 g e</p>	<p>300935</p> <p>16 × 120 ml</p>	<p>Grom Nocciola</p>  <p>CREATO IN ITALIA GROM E GELATO CON UNA VOSTA GELATO ALLA NOCCIOLA 120 ml e 82 g e</p>	<p>300936</p> <p>16 × 120 ml</p>
<p>Grom Cioccolato</p>  <p>CREATO IN ITALIA GROM E GELATO CON UNA VOSTA GELATO AL CIOCCOLATO 120 ml e 82 g e</p>	<p>300939</p> <p>16 × 120 ml</p>	<p>Grom Sorbet Mango</p>  <p>CREATO IN ITALIA GROM E GELATO CON UNA VOSTA SORBETTO AL MANGO "Alphonso" from India 120 ml e 82 g e</p>	<p>300937</p> <p>16 × 120 ml</p>
<p>GROM Zitronen Sorbet GROM Sorbet Citron</p>  <p>CREATO IN ITALIA GROM E GELATO CON UNA VOSTA SORBETTO AL LIMONE CON INGREDIENTI DI ORIGINE NATURALE 120 ml e 93 g e</p>	<p>301612</p> <p>16 × 120 ml</p>	<p>Grom Pistaccio</p>  <p>GELATO GROM E GELATO CON UNA VOSTA GELATO AL PISTACCHIO CON PISTACCHIO DEL MEDIO ORIENTE 120 ml e 82 g e</p>	<p>300938</p> <p>16 × 120 ml</p>



Glace Gastronomie



Carte D'Or Vanille **300050**



5000 ml
Vanille Rahmglace mit Bourbon Vanille-Extrakt aus Madagaskar
Crème glacée à la vanille avec extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Carte D'Or Tiramisù **301545**



5000 ml
Glace mit Tiramisù-Geschmack mit Kaffeesauce und Kaffeegebäckstücken
Glace à l'arôme de tiramisù, sauce au café et morceaux de biscuits

Carte D'Or Chocolat **300559**



5000 ml
Schokoladenglace mit herb-aromatischen Schokostückchen, durchzogen von einer feinherben Schokoladensauce
Crème glacée chocolat avec des morceaux de chocolat à 70% de cacao d'origine Equateur

Carte D'Or Stracciatella **300164**



5000 ml
Stracciatellaglace mit Schokoladenstückchen und mit Rahm verfeinert
Glace Stracciatella avec des morceaux de chocolat et sauce au cacao, affinée à la crème

Carte D'Or Joghurt Nature
Carte D'Or Yogourt nature **300177**



5000 ml
Cremiges Glace mit Joghurt
Glace crémeuse au yogourt

VEGAN

Carte D'Or Walnuss
Carte D'Or Noix **300240**



5000 ml
Walnussglace mit caramelierten Walnussstückchen
Glace aux noix avec des morceaux de noix caramélisées

Carte D'Or Toffee **300947**



5000 ml
Veganes Glace mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, mit einer karamelligen Toffeesauce.
Glace végétalienne saveur caramel à base de soja, avec une sauce au caramel.

VEGAN

Carte D'Or Tutti Frutti **300183**



5000 ml
Kugelglace mit Birnenglace, Glace mit Vanillegeschmack und Erdbeersauce
Glace en boule avec de la glace à la poire, glace au goût de vanille et sauce à la fraise

Carte D'Or Vanille

300295



2 x 2400 ml
Vanille Rahmglace mit Bourbon Vanille-Extrakt aus Madagaskar
Crème glacée à la vanille avec extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Carte D'Or Banane

300274



2 x 2400 ml
Bananen-Rahmglace mit Bananenstückchen
Crème glacée banane avec des morceaux de bananes tropicales

Carte D'Or Milkschokolade Carte D'Or Chocolat au lait

300285



2 x 2400 ml
Milkschokoladenglace mit Schokoladenstückchen
Glace chocolat au lait aux petits morceaux de chocolat

Carte D'Or Kokosnuss Carte D'Or Noix de coco

300280



2 x 2400 ml
Kokosnussglace mit Kokos-Raspeln
Glace noix de coco avec de la pulpe de noix de coco râpée

Carte D'Or Erdbeer Carte D'Or Fraise

300281



2 x 2400 ml
Erdbeer-Rahmglace mit Erdbeerstückchen
Crème glacée à la fraise aux gros morceaux de fraise

Carte D'Or Pistazie Carte D'Or Pistache

300289



2 x 2400 ml
Rahmglace mit Pistazien-geschmack und gerösteten Pistazien stückchen
Crème glacée parfum pistache avec des éclats de pistaches grillées

Carte D'Or Café

300224



2 x 2400 ml
Rahmglace mit Arabica Kaffee aus Kolumbien und Mocca-Schokoladenstückchen
Crème glacée au café arabica de Colombie avec morceaux de chocolat-mocca

Carte D'Or Haselnuss Carte D'Or Noisette

300286



2 x 2400 ml
Haselnuss-Rahmglace mit caramelierten Haselnussstückchen
Crème glacée à la noisette avec morceaux de noisettes caramélisés

Carte D'Or Caramel

300278



2 x 2400 ml
Caramel-Rahmglace mit Milch-Caramelstückchen
Glace au caramel avec morceaux de caramel au lait

Carte D'Or Salted Caramel

301355



2 x 2400 ml
Zart schmelzendes Karamellglace verfeinert mit Fleur de Sel und köstlichen Butterkaramell-Würfeln
Glace au caramel délicatement fondante affinée avec de la fleur de sel et de délicieux Cubes de caramel au beurre

Mon Petit Glacier Crème Café Arabica	301358
	2 x 2400 ml

Weisser Nougat Nougat blanc	300287
	2 x 2400 ml Zart schmelzende Weisser-Nougat-Glacecreme mit feinem Montélimar-Nougat. Crème glacé onctueuse au nougat blanc, avec du délicieux nougat de Montélimar.

Carte D'Or Marone	300955
	2 x 2400 ml

Carte D'Or Zimt Carte D'Or Cannelle	300276
	2 x 2400 ml Rahmglace Zimt mit Zimtcaramelstückchen Glace à la cannelle avec morceaux de caramel à la cannelle

Blaubeer-Rahm Crème Myrtilles	300949
	2 x 2400 ml Blaubeer-Glace durchzogen von hochwertigem Rahm Glace. Glace aux myrtilles traversée par de la crème glacée haut de gamme.

Carte D'Or Rhum Raisins	300293
	2 x 2400 ml Rahmglace mit Rum und in karibischen Rum eingelegten Rosinen Crème glacée à l'arôme de rhum avec raisins macérés dans du rhum des Caraïbes

Carte D'Or Konfetti-Marshmallow Carte D'Or Confettis-Guimauve	301613
	2 x 2400 ml

<p>Carte D'Or Aprikose Carte D'Or Abricot</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301646</p> <p>2 × 2400 ml Mediterranes Aprikosen sorbet mit Aprikosenstückchen Sorbet abricot de méditerranée avec des morceaux d'abricot</p>	<p>Carte D'Or Cassis</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301645</p> <p>2 × 2400 ml Schwarzes Johannisbeersorbet mit ganzen, schwarzen Johannisbeeren Sorbet cassis avec des baies de cassis</p>
<p>Carte D'Or Mango Carte D'Or Mangue</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301647</p> <p>2 × 2400 ml Mangosorbet mit kandierten Mangostückchen Sorbet mangue avec des morceaux de mangue tropicale</p> <p>⊗</p>	<p>Carte D'Or Sorbet Erdbeer Carte D'Or Sorbet à la fraise</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301648</p> <p>2 × 2400 ml</p>
<p>Carte D'Or Himbeer Carte D'Or Framboise</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301648</p> <p>2 × 2400 ml Himbeersorbet mit grossen Himbeerstücken Sorbet framboise avec des gros morceaux de framboise</p>	<p>Carte D'Or Passionsfrucht Carte D'Or Fruit de la Passion</p>  <p>VEGAN</p>	<p>300288</p> <p>2 × 2400 ml Passionsfruchtsorbet mit Mangostückchen Sorbet au fruit de la passion avec morceaux de mangue</p>



Cornets von HUG - sind bei uns erhältlich. Die Produkte sind auf Seite 219 abgebildet.

Les cornets en bricquet de HUG sont également disponibles chez nous. Les produits se trouvent sur la page 219.



Dessert-Löffel, essbar 270 Stk
Cuillère Dessert comestible 270 pièces

Cornet-Ständer von HUG
Présentoir à cornets de chez HUG

Sorbet



Sorbet




<p>Sorbet Zitrone Sorbet citron</p>  <p>VEGAN</p>	<p>300957</p> <p>2 × 2400 ml Zitronensorbet mit Zitronenstückchen aus Sizilien. Sorbet citron avec des petits morceaux de citrons de Sicile.</p>
--	---

<p>Grapefruit Pamplemousse</p> 	<p>300314</p> <p>2 × 2500 ml</p> <p></p>
--	--

<p>Carte D'Or Kirsche Carte D'Or Cerise</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301649</p> <p>2 × 2400 ml Kirschsorbet mit Kirschstückchen Sorbet cerise avec des morceaux de cerise</p>
--	--

<p>Zwetschgen mit Stückchen Prune avec morceaux</p> 	<p>300599</p> <p>2 × 2500 ml</p> <p></p>
---	--

<p>Carte D'Or Apfel Carte D'Or Pomme</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301650</p> <p>2 × 2400 ml Apfelsorbet mit kandierten Apfelstückchen Sorbet à la pomme avec morceaux de pomme confits</p>
---	--

<p>Carte D'Or Birne Williams Carte D'Or Poire Williams</p>  <p>VEGAN</p>	<p>301644</p> <p>2 × 2400 ml Birnensorbet mit Williamsbirnenstücken Sorbet poire avec des morceaux de poires williams</p>
---	--

Gelateria Haselnuss
Gelateria Noisette

300239



5500 ml
Feines Glace mit Haselnuss-
geschmack verfeinert mit
knackigen Haselnuss-
stückchen
Glace fine au goût de
noisette, rehaussée de
morceaux de noisette
croquants

Gelateria Vanille

300184



5500 ml
Vanilleglace mit Vanille
extrakt aus Madagaskar
Glace à la vanille avec
extrait de vanille de
Madagascar

Gelateria Walnuss
Gelateria Noix

300187



5500 ml
Feines Walnussglace mit
caramelisierten Walnuss-
stückchen
Glace fine au goût de
noisette, rehaussée de
morceaux de noisette
croquants

Gelateria Triple Chocolate

300188



5500 ml
Milchschokoladenglace
mit Schokoladensauce und
weissen Schokostückchen
Glace au chocolat au lait
avec sauce au chocolat et
morceaux de chocolat
blanc

Gelateria Banana Crunch

300258



5500 ml
Bananenglace mit
Schichten aus Kakaoglasur
Glace banane avec des
couches de glaçage au
cacao

Gelateria Erdbeer
Gelateria Fraise

300186



5500 ml
Erdbeerglace mit Erdbeer-
stückchen und Erdbeer-
sauce
Glace à la fraise avec des
pépites de fraise et sauce à
la fraise

Gelateria Stracciatella

300196



5500 ml
Glace mit Vanillege-
schmack und dunklen
Schokoladenstückchen
Glace saveur vanille avec
morceaux de chocolat noir

Gelateria Café

300197



5500 ml
Kaffeeglace mit Schoko-
laden-Kaffeestückchen
Glace au café avec
morceaux de chocolat au
café

Gelateria Joghurt Waldfrucht
Gelateria Yogourt-Fruits des bois

300185



5500 ml
Erfrischendes Joghurt-Glace
mit feiner Waldfruchtsauce
(16 %) durchzogen.
Glace au yoghourt
rafraîchissante traversée par
une délicieuse sauce aux fruits
des bois (16%).

Gelateria Pistazie
Gelateria Pistache

300149



5500 ml
Pistacheglace mit Pistazienstückchen
Glace à la pistache avec éclats de pistaches

Gelateria Sorbet Himbeer
Gelateria Sorbet Framboise

300200



5500 ml
Fruchtiges Himbeersorbet mit Himbeerstückchen
Sorbet framboise fruité avec morceaux de framboises

Gelateria Vanille Chocolate & Cookies

300960



5500 ml
Cremiges Glace mit Vanille geschmack, Schokoladensauce und mit Kakaoglasur überzogenen Gebäckstückchen
Glace crémeuse saveur vanille, sauce au chocolat et morceaux de gâteaux enrobés d'un glaçage au cacao

Gelateria Bailey's

301357



5500 ml

Gelateria Dulce de Leche

300181



5500 ml
Caramelglace mit Caramelsauce
Glace au caramel avec coulis de caramel

Gelateria Minze Crunch
Gelateria Menthe Cruch

300961



5500 ml
Erfrischendes Minz-Glace mit knackiger Knuserschicht.
Glace à la menthe rafraîchissante avec nappage croustillant.

Gelateria Blaue Zuckerwatte
Gelateria Barbe à Papa bleue

300080



5500 ml
Glace mit Zuckerwattegeschmack und Glace mit Vanillegeschmack
Glace bleue crémeuse saveur barbe à papa et de la glace saveur vanille


Carte D'Or Gelateria Konfetti-Erdbeer
Carte D'Or Gelateria Confettis-Fraise


301614



5500 ml


Chocolat Classic	300028
	5l

Stracciatella	300928
	5l

Erdbeer Classic Classic Fraise	300038
	5l

Haselnuss Noisette	300927
	5l

Plaisir Vanille	300037
	5l

Lusso Glacegenuss Cafe Lusso Plaisir Glacé Cafe	301600
	5l

Joghurt-Himbeer Yoghourt-framboise	300751
	5l

Sorbet Citron Classic	300926
	5l

Vacherin Glacé



Grandissimo Vanille-Schokolade Grandissimo Vanille-Chocolat	300334
	1500 ml Glace Vanille und Schokolade Glace vanille et chocolat
	

Vacherin cassis	300367
	1740 ml ungeschnitten non coupé

Grandissimo Vanille-Haselnuss Grandissimo Vanille-Noisette	300337
	1500 ml Vanille- und Haselnuss-glace Glace vanille et noisette
	

Vacherin Nougat	300586
	1570 ml Torte aus Biscuit, Rahmglace mit Nougatgeschmack und Nougatsplittern und Mandelflocken; ungeschnitten Gâteau en biscuit, glace à la crème au goût de nougat et éclats de nougat et flocons d'amandes; non coupé

Grandissimo Vanille-Erdbeer Grandissimo Vanille-Fraise	300336
	1500 ml Glace Vanille und Erdbeere Glace vanille et fraise
	

Vacherin Romanof	300473
	1570 ml Torte aus Biscuit, Rahmglace mit Vanillegeschmack, Erdbeersorbet und Meringue; ungeschnitten Gâteau en biscuit, glace à la crème au goût de vanille, sorbet à la fraise et meringue; non coupé

Grandissimo Vanille	300338
	1500 ml Glace Vanille Glace vanille
	

Portionierte Spezialitäten Spécialités en portions



<p>Carte D'Or Tartufo Classico</p> 	<p>300093 </p> <p>18 × 120 ml Eis mit Schokoladengeschmack mit Sabayon, Eiscreme mit Eiern und Kakaososse Glace saveur chocolat avec sabayon, crème glacée aux œufs et sauce au cacao</p>	<p>Carte D'Or Cocco</p> 	<p>300097 </p> <p>12 × 130 ml Glace mit Kokosnussgeschmack, angerichtet in einer halben Kokosnussschale Crème glacée à la noix de coco présentée dans une demi-coquille de noix de coco</p>
<p>Carte D'Or Tartufo Coffee</p> 	<p>300094 </p> <p>18 × 120 ml Eis mit Kaffee, Kaffeesosse und weissen Schokoladenstückchen Crème glacée, glace au café et sauce au café et des morceaux de chocolat blanc</p>	<p>Carte D'Or Gran Lemone</p> 	<p>300962 </p> <p>8 × 120 ml Köstlich erfrischendes Zitronensorbet in einer echten Fruchtschale angerichtet. Délicieux et rafraîchissant sorbet au citron présenté dans un véritable zeste de fruit.</p>
<p>Carte D'Or Nougat Mousse Carte D'Or Mousse Nougat</p> 	<p>300964 </p> <p>18 × 120 ml Köstliches Nougat-Glace mit knackigen Krokantstückchen. Délicieuse glace au nougat avec morceaux de nougat croustillants.</p>	<p>Glacetorte Royal Erdbeer Tartelette glacée Royal Fraise</p> 	<p>300039 </p> <p>18 × 125 ml Geeistes Törtchen mit Erdbeer- und Vanillegeschmack mit einer köstlichen Sauce Erdbeere Petite tartelette glacée à la fraise et saveur vanille avec une délicieuse sauce à la fraise</p>
<p>Lusso Mini-Viennetta Vanille</p> 	<p>300092 </p> <p>30 × 125 ml Vanille-Glace mit kakao-haltigen Knusperschichten Glace à la vanille avec couches croustillantes de chocolat</p>	<p>Lusso Zimt-Glacierstern Lusso Etoile à la cannelle</p> 	<p>300091 </p> <p>24 × 100 ml Eine Komposition aus Zimt-Glaciercreme mit einem Kern aus Bratapfel-Glace, auf kakaohaltiger Fettglasur Une composition de crème glacée à la cannelle avec un noyau en glace de pommes cuites sur un glaçage au cacao</p>

Soufflé Glace
Soufflé glacée

300339 



16 × 150 ml
Vanilleglacé mit Orangenlikör, alkoholhaltig
Glacée avec Liqueur d'orange, alcoolisée



Magnum Mini Classic

300296 



25 × 60 ml
Der Klassiker im Miniformat. Köstliches Glace mit Vanille, umhüllt von knackige Milkschokolade
Le classique en format mini: délicieuse glace à la vanille enrobée de chocolat au lait croquant

Parfait Mocca

300346 



16 × 150 ml

Cassata-Stange geschnitten
Cassata-Bûche coupée

300610  fantasia nel dessert®



16 × 100 g

Panna Cotta semi-freddo

300340 



1050 ml
Typisch italienisches Rahmdessert
Dessert à la crème typiquement italien

Desserts im Glas | Desserts en verre

Flûte Limoncello, 100 g



300356

6 × 100 g
Zitronenglace mit
Limoncello im Sektglas
Glace au citron avec
limoncello dans une flûte
à champagne

Coppa la Confettura frutti di Bosco



300311



6 × 110 ml
Glace mit Joghurt-Ge-
schmack und Waldbee-
rensauce
Glace au goût de yaourt et
sauce aux baies des bois



Latte Macchiato



300307



6 × 260 ml
Im Glas | en verre









Desserts für Kinder | Desserts pour les enfants

<p>Tazzina di Pierino</p> 	<p>300332 </p> <p>12 × 115 ml Haselnussglace mit Stückchen und Schokoladensauce Glace aux noisettes avec morceaux et sauce au chocolat</p>	<p>Lusso Schatztruhe Max Lusso Coffret-surprise Max</p> 	<p>300042 </p> <p>18 × 80 ml Glace mit Vanille- und Schokoladengeschmack mit Spielzeug Glace saveurs vanille et chocolat avec jouet</p> <p></p>
<p>Barry Elefant Vanille</p> 	<p>300349 </p> <p>12 × 70 ml Vanilleglace glace vanille</p> <p></p>	<p>Tom + Jerry Stracciatella</p> 	<p>300350 </p> <p>12 × 110 ml Stracciatellaglace glace stracciatella</p> <p></p>
<p>Vacky Vanille</p> 	<p>300345 </p> <p>12 × 70 ml Vanilleglace glace vanille</p> <p></p>	<p>Ricky</p> 	<p>300916 </p> <p>12 × 115 ml Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und Schokoladenperlen Crème glacée blanche au goût de vanille et perles en chocolat</p> <p></p>

Lusso Spezialitäten in Foodservice-Portionen

Lusso spécialités en portions foodservice



<p>Vanille Himbeere Becher Vanille Framboise pot</p> 	<p>301320</p> <p>20 × 120 ml</p>	<p>Lusso Becher Vanille/Erdbeere glutenfrei Pot Lusso Vanille / Fraise sans gluten</p> 	<p>300140</p> <p>60 × 70 ml</p> <p>Glutenfreies Glace mit Vanille- und Erdbeergeschmack</p> <p>Glace sans gluten saveurs vanille et fraise</p> <p></p>
<p>Vanille Coffee Becher Vanille Coffee pot</p> 	<p>301321</p> <p>20 × 120 ml</p>	<p>Lusso Becher Vanille/Schokolade glutenfrei Pot Lusso Vanille / Chocolat sans gluten</p> 	<p>300139</p> <p>60 × 70 ml</p> <p>Glutenfreies Glace mit Vanille- und Schokoladengeschmack</p> <p>Glace sans gluten saveurs vanille et chocolat</p> <p></p>
<p>Zitronen Sorbet Becher Sorbet Citron pot</p> 	<p>301322</p> <p>20 × 120 ml</p>		
<p>Vanille Schokolade Becher Vanille Chocolat pot</p> 	<p>301323</p> <p>20 × 120 ml</p>		

Care Becher Gobelets isothermiques



Vanille-Schokolade Vanille-chocolat	300321
	30 × 100 ml Vanille-Schokoladenglace Glace vanille-chocolat
	

Aprikose Abricot	300327
	30 × 100 ml Aprikosensorbet Sorbet abricot
	

Eiskaffee Café glacé	300323
	30 × 100 ml Eiskaffeeiglace Glace café
	

Zitrone Citron	300322
	30 × 100 ml Zitronensorbet Sorbet citron
	

Erdbeer Fraise	300324
	30 × 100 ml Erdbeerglace Glace fraise
	

Apfel Pomme	300326
	30 × 100 ml Apfelsorbet Sorbet pomme
	

Vanille	300325
	30 × 100 ml Vanilleglace Glace vanille
	

Öle & Margarine

Huiles et margarine



Öle & Eiswürfel

Delissio Gold Pflanzenölcrème



500007



12 l



Eiswürfel



203289



3 × 5 kg

Delissio Gold Pflanzenölcrème
mit 10% Butter



500069



12 l



Crushed Ice



203733



3 × 5 kg

Delissio Friture 200



500067



20 l



Delissio Friture Premium, palm-free



500100




20 l







Toppings & Cornets



Toppings & Cornets

Dessert Topping Schokolade	500298
	6 x 1 l

Sauce Chocolat	30735 
	50 x 50 ml

Dessert Topping Erdbeer	500299 
	6 x 1 l

Florida Cornet	500313 
	225 Stk pce 125 mm Ideal für eine Glacekugel Ideal für eine Glacekugel

Dessert Topping Toffee	500300 
	6 x 1 l

Jumbo Cornet	500314 
	224 Stk pce 175 mm Ideal für zwei Glacekugeln Ideal für zwei Glacekugeln

Dessert Topping Waldfrucht	500301 
	6 x 1 l

Dessert-Löffel, essbar Cuillère Dessert comestible	500479 
	270 Stk pce

Dessert Topping Mango-Aprikose	500302 
	6 x 1 l

 **058 433 83 83**

 **058 433 83 84**

 **bestellung.gourmador@gourmador.ch**

Gourmador frigemo AG
Eichzun 2, 3800 Unterseen
www.gourmadorunterseen.ch