

A close-up photograph of a person's hand with light-colored nail polish, holding a stack of several thick, whole-grain bread slices. The bread has visible seeds and a textured surface. The background is dark, and numerous small, golden-brown seed pieces are scattered around the bread, some even appear to be falling. The overall composition is artistic and focuses on the quality of the bread.

# CATALOGUE KATALOG

2022 - 2023

POUR / FÜR  
**HOTELLERIE**

PRODUITS RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE.  
IHR PROFESSIONELLER PARTNER FÜR FOOD-SERVICE, GASTRONOMIE & BÄCKEREIEN.



Vous trouverez dans notre catalogue hôtellerie les plus beaux produits pour votre petit-déjeuner.

De la viennoiserie, en passant par les pains, les confitures ou encore les jus de fruits ultra frais, vos trouverez une large gamme de produits très qualitatifs.

Notre équipe commerciale se tient à votre disposition pour plus de renseignement.

A PROPOS DE TOP CHEF ÜBER TOP CHEF	04 - 13
SURGELÉS TIEFGEFRORENES	14 - 25
PRODUITS DE PÂTISSERIE KONDITOREI PRODUKTE	28 - 29
MINI CONFITURES MINI-KONFITÜREN	32 - 33
BOISSONS GETRÄNKE	36 - 37
INDEX PAR DESIGNATIONS ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS	38 - 41
INDEX PAR CODE VERZEICHNIS NACH ART. NR	42 - 43
PICTOTHÈQUE PIKTOTHEK	44 - 45
RESEAUX SOCIAUX SOZIALEN NETZWERKEN	46 - 47

# NOTRE HISTOIRE

## *est votre histoire*

Depuis 10 ans Top Chef déploie son expertise en Suisse dans la distribution de produits de boulangerie et de pâtisserie. L'unicité de Top Chef à intégrer de nobles ingrédients et matières premières dans son assortiment, mais également des produits semi-finis ou finis est un réel atout pour vous, artisans boulangers, pâtissiers, confiseurs, restaurateurs et hôteliers en Suisse.

Jour après jour, Top Chef élabore avec vous l'assortiment qui répondra au mieux à vos besoins. La gamme est en effet ajustée de façon dynamique et agile pour satisfaire toute notre clientèle.



*Avec vous, nous revenons aux origines du goût et de la tradition*

En sélectionnant des partenaires, en Suisse et en Europe, qui sont inspirés d'un savoir-faire traditionnel et qui élaborent avec exigence des produits de qualité. Avec eux, avec vous, nous pétrissons les idées qui permettront de renouveler les expériences de votre client-final et de le nourrir d'émotions inattendues.

Grâce à une solution logistique innovante, nous vous apportons une variété et une flexibilité uniques en Suisse sur plus de 3000 produits.

# LES MARQUES *distribuées*

## CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

- La Chocolaterie de l'Opéra est une entreprise familiale spécialisée dans la création de chocolats de couverture haut de gamme pour les professionnels. Depuis 4 générations, la famille De Loisy étudie avec passion l'élaboration de chocolats de couverture d'exception. Imaginer, à partir d'une fève de cacao, le procédé qui sublimera son potentiel et révélera toute son intensité dans un chocolat unique.

## CAP FRUIT

- La société Capfruit propose des purées et des coulis de fruits utilisés par de nombreux glacières et pâtissiers, de grands Chefs étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France et des champions du Monde de pâtisserie.
- Les fruits sont sélectionnés en fonction de leur utilisation finale. Une étroite relation avec les agriculteurs permet de mieux comprendre les besoins et d'améliorer les techniques de production afin de proposer des produits innovants mais authentiques.

## FOUR À IDÉES

- Le Four à Idées est une gamme de produits finis et semis finis destinés aux professionnels des métiers de bouche. Un catalogue est disponible. Pour tout renseignement, vous pouvez directement contacter le représentant de votre région.

## IRIS

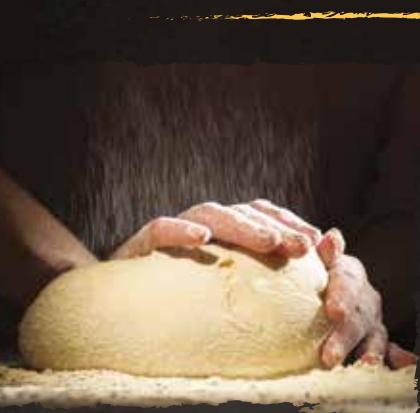
- Îris est une marque déposée par le groupe Les Fruits de Martigny SA, actif depuis plusieurs décennies dans la production et la vente de fruits et légumes frais. Notre savoir-faire, notre dynamisme et nos capacités d'innovation nous permettent de pouvoir continuellement adapter nos produits à la demande de nos fidèles consommateurs. Soucieux de proposer des produits, nous travaillons uniquement avec des producteurs locaux et entretenons d'étroites relations avec ces derniers. Nos produits du terroir sont d'ailleurs labellisés marque Valais, gage d'authenticité et de naturel.

## ANDRÉSY

- Depuis 1952, 3 générations se sont succédées devant les bassines en cuivre pour créer et cuire les meilleurs confitures dans le respect des gestes traditionnels et de la gastronomie française. Experts des fruits grâce nos savoirs-faire développés depuis plus de 60 ans au contact des meilleurs, nous avons appris et compris comment sélectionner les meilleurs ingrédients sur les meilleurs terroirs pour créer des recettes d'exception, adaptées à chacun de nos partenaires.

# LES PILIERS

*de nos valeurs*



1

## Notre Expertise du métier d 'Artisan:

Depuis 10 ans, nous collaborons avec les meilleurs artisans en Suisse et les fournisseurs d'ingrédients et de produits finis les plus reconnus pour leur qualité.



2

## Vous d'abord

Vous êtes notre raison d'être. Nous choisissons une véritable proximité avec nos clients et notre équipe de professionnels passionnés vous est dédiée à 100%.



3

## Notre laboratoire du partage

A Champagne, nous accueillons les meilleurs artisans pour partager notre passion commune, notre créativité et notre technicité. Nous sommes convaincus que c'est la transmission et le partage qui préserveront notre savoir-faire à tous.



4

## Notre sélection exigeante des meilleurs produits et marques en Suisse et en Europe

Notre métier consiste à identifier puis à sélectionner l'Excellence chez les meilleurs fabricants de produits de boulangerie et de pâtisserie.

## **Notre Variété unique en Suisse**

Nous vous apportons une solution unique en Suisse avec un assortiment de plus de 3000 produits disponibles en A pour B.

**5**



## **Notre Sélection des produits les plus avancés pour leur Durabilité**

Nous nous engageons à vous offrir les meilleurs ingrédients et produits également dans une optique de développement durable. C'est pourquoi nous sélectionnons les produits les plus respectueux selon des critères éthiques, nutritionnels et environnementaux.

**6**



## **Une Compétitivité assurée.**

Notre expertise consiste également à négocier pour vous les meilleurs prix et conditions auprès des partenaires de renommée avec qui nous travaillons.

**7**



## **Notre exigence Qualité**

Tous nos produits doivent respecter l'exigence des certifications et des labels les plus récents.

**8**



# UNSERE GESCHICHTE ist auch Ihre Geschichte

Seit zehn Jahren ist Top Chef Ihr kompetenter Experte für den Vertrieb von Bäckerei- und Confiserieprodukten in der Schweiz. Das Besondere an unserem Sortiment: Top Chef bietet neben hochwertigen Zutaten und Rohwaren auch Bäckerei-Halbfabrikate und Fertigprodukte. Ein Vorteil, den viele unserer Kunden – Handwerksbäcker, Patissiers, Confiseure, Gastronomen und Schweizer Hoteliers – zu schätzen wissen.

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir bei Top Chef unser Sortiment kontinuierlich weiter, um Ihnen stets die bestmögliche Auswahl für Ihre spezifischen Anforderungen zu bieten. Unsere Produktpalette lässt sich schnell und flexibel erweitern. So gelingt es uns, die unterschiedlichsten Kundenwünsche zu erfüllen.



*Begleiten Sie uns auf unserer Reise zu den Ursprüngen von Geschmack und Tradition*

Bei der Auswahl unserer Partner in der Schweiz und in Europa sind uns zwei Dinge besonders wichtig: dass unsere Kooperationspartner Wert auf traditionelle Handwerkskunst und auf hohe Qualitätsstandards bei der Herstellung ihrer Produkte legen. Gemeinsam mit Ihnen und unseren Partnern kreieren und formen wir Ideen, die Ihren Endkunden neue, einzigartige Geschmackserlebnisse und Genussmomente voller ungeahnter Emotionen bescheren.

Unsere innovative Logistiklösung ermöglicht es uns, Sie mit über 3000 Produkten zu beliefern – ein schweizweit einzigartiges Angebot bezüglich Auswahl und Flexibilität.

# DIE MARKEN

## CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

- Die Chocolaterie de l'Opéra ist ein Familienunternehmen, das sich mit einer breiten Palette auf die Kreation von Schokoladenkuvertüren für Profis spezialisiert hat. Seit 4 Generationen beschäftigt sich die Familie De Loisy mit Leidenschaft mit der Entwicklung von aussergewöhnlichen Schokoladenkuvertüren. Die Vision; am Anfang steht die Kakaobohne, deren Potenzial durch ein Verfahren verfeinert wird und ihre Intensität in einer einzigartigen Schokolade entfaltet.

## CAP FRUIT

- Die Gesellschaft Capfruit bietet Pürees und Fruchtpürees an, die von zahlreichen Eisherstellern und Konditoren, Sternenköchen, den besten Fachleuten Frankreichs und den Champions der Konditorenwelt verwendet werden.
- Die Früchte werden nach ihrer jeweiligen Verwendung ausgewählt. Eine enge Beziehung zu den Landwirten gestattet es uns, die Bedürfnisse besser zu verstehen und die Produktionstechniken zu verbessern, um innovative und dennoch authentische Produkte anbieten zu können.

## FOUR À IDÉES

- Four à Idées ist eine Produktpalette mit fertigen und halbfertigen Produkten für Profis im gastronomischen Bereich. Ein Katalog ist verfügbar. Für jegliche Auskünfte können Sie sich direkt an ihren regionalen Vertreter wenden.

## IRIS

- Iris ist eine eingetragene Marke der Gruppe les Fruits de Martigny SA, die seit mehreren Jahrzehnten in der Produktion und im Verkauf von frischem Obst und Gemüse tätig ist. Unser Know-how, unsere Dynamik und unsere Innovationsfähigkeit ermöglichen es uns, unsere Produkte kontinuierlich an die Nachfrage unserer treuen Konsumenten anzupassen. In dem Bestreben, Qualitätsprodukte anzubieten, arbeiten wir nur mit lokalen Produzenten zusammen und pflegen enge Beziehungen zu ihnen. Unsere lokalen Produkte sind auch als Walliser Marke gekennzeichnet, eine Garantie für Authentizität und Natürlichkeit.

## ANDRÉSY

- Seit 1952 sind 3 Generationen vor den Kupferbecken aufeinander gefolgt, um die besten Marmeladen in Bezug auf traditionelle Gesten und französische Gastronomie zu kreieren und zu kochen. Fruchtexperten Dank unseres Know-hows, das in mehr als 60 Jahren im Kontakt mit den Besten entwickelt wurde, haben wir gelernt und verstanden, wie man die besten Zutaten auf den besten Terroirs auswählt, um außergewöhnliche Rezepte zu kreieren, die an jeden unserer Partner angepasst sind.

# UNSERE KOMPETENZ zu *Ihrem Mehrwert*



1

## Unsere Bäckerhandwerks-Expertise

Wir arbeiten seit zehn Jahren erfolgreich mit den besten Handwerksbetrieben der Schweiz und den renommiertesten Lieferanten von hochwertigen Zutaten und Fertigprodukten zusammen.



2

## Sie stehen an erster Stelle

Ohne Sie gäbe es Top Chef nicht. Deshalb legen wir grossen Wert auf eine enge Beziehung zu unseren Kunden. Unser hoch motiviertes Team aus Fachkräften berät und betreut Sie individuell bei all Ihren Fragen und Anliegen.



3

## Unser Gemeinschaftslabor

Wir sind stolz darauf, die besten Handwerksbäcker-Confiseure in unserem Gemeinschaftslabor in Champagne begrüssen zu dürfen. Mit ihnen tauschen wir uns über unsere gemeinsame Leidenschaft, Kreativität und Fachkompetenz aus. Wir sind der festen Überzeugung, dass wir unser Savoir-faire nur durch die Weitergabe und den gegenseitigen Austausch bewahren können.



4

## Unsere anspruchsvolle Auswahl: die besten Produkte und Marken aus der Schweiz und aus Europa

Unsere Aufgabe ist es, die besten Hersteller von Bäckerei- und Confiserieerzeugnissen zu finden und zu selektieren.

## **Einzigartig in der Schweiz: unser vielfältiges Angebot**

Mit einem Sortiment von über 3000 Produkten, die wir für Sie täglich liefern, bieten wir Ihnen eine schweizweit einmalige Lösung.

## **Unsere Produktauswahl: bekannt für ihren hohen Nachhaltigkeitsanspruch**

Es ist unser Anspruch, stets die besten Zutaten und Produkte anzubieten – auch bezüglich Nachhaltigkeit. Deshalb entsprechen unsere Produkte höchsten ethischen, ernährungswissenschaftlichen und ökologischen Standards.

## **Garantierte Konkurrenzfähigkeit**

Zu unseren Kompetenzen zählt auch, für Sie die bestmöglichen Preise und Bedingungen mit unseren renommierten Kooperationspartnern auszuhandeln.

## **Unser Qualitätsanspruch**

Alle Produkte erfüllen die höchsten Anforderungen bezüglich Zertifizierungen und Gütesiegeln.

**5**



**6**



**7**



**8**







# SURGELÉS TIEFGEFRORENES

---

Viennoiseries / Backwaren .....	p 14
Mini-viennoiseries / Mini-Backwaren .....	p 15
Petits pains / Brötchen .....	p 16
Grands pains / Grossbrote .....	p 18
Crêpes et gaufres / Pfannkuchen und Waffeln .....	p 20
Cakes .....	p 21
Mini Beignets / Mini-Berliner .....	p 22
Produits américains / Amerikanische Produkte .....	p 23
Fonds de tartelettes cuits / Teigboden fixfertig .....	p 24

## VIENNOISERIES

## BACKWAREN

TOP Chef



GTG/PP Amb 20 min  
60 16 min 165-170°C 23%

**VS1177** 70g

Croissant



GTG/PP Amb 15 min  
76 14 - 18 min 160-180°C 23,5%

**16945** 60g

Croissant



GTG/PP 20  
60 18 - 22 min 165-170°C

**VS0248** 100g

Pain aux raisins

Rosinenschnecke



GTG/PP Amb 15 min  
70 16 - 20 min 170°C 21%

**16946** 80g

Pain au chocolat

Schokoladenbrötchen



# MINI VIENNOISERIES

## MINI-BACKWAREN



● GTG/PP   ● Amb   ● 30 - 45 min  
📦 195   🕒 13 - 14 min   ⌚ 170°C   🌀 23%

**4251** 30g

Mini croissant



● GTG/PP   ● Amb   ● 20 min  
📦 200   🕒 13+/- min   ⌚ 170°C   🌀 25.5%

**17244** 30g

Mini croissant



● GTG/PP   ● Amb   ● 30 - 45 min  
📦 210   🕒 13 - 14 min   ⌚ 170°C   🌀 20%

**4651** 35g

Mini pain au chocolat

Mini-Schokoladenbrötchen



● GTG/PP   ● Amb   ● 15 min  
📦 260   🕒 13 - 14 min   ⌚ 170°C   🌀 23%

**VS1185** 35g

Mini pain aux raisins

Mini-Rosinenschnecke



● GTG/PP   ● Amb   ● 20 min  
📦 192   🕒 12+/- min   ⌚ 170°C   🌀 21%

**17245** 35g

Mini pain au chocolat

Mini-Schokoladenbrötchen



● GTG/PP   ● Amb   ● 20 min  
📦 192   🕒 12+/- min   ⌚ 170°C   🌀

**17246** 30g

Mini pain aux raisins

Mini-Rosinenschnecke



● GTG/PP   ● Amb   ● 20 min  
📦 100   🕒 14 - 15 min   ⌚ 170°C   🌀 13%

**VS1005** 40g

Panier fraise

Erdbeer-Körbchen



● GTG/PP   ● Amb   ● 20 min  
📦 100   🕒 14 - 15 min   ⌚ 170°C   🌀 13%

**VS1004** 40g

Panier pomme

Apfel-Körbchen



● GTG/PP   ● Amb   ●  
📦 255   🕒 18 min   ⌚ 200°C

**VS1193** 40g

Mini chausson aux pommes

Mini-Appeltafel

# PETITS PAINS

## BRÖTCHEN



● HB/PC   ● Amb   ● 0 - 10 min  
📦 50   ⌚ 6 - 8 min   🌡 200 - 210°C   📏 17 cm

**3111 45 g**

Finedor nature  
Natur Finedor



● HB/PC   ● 17 cm  
📦 50   ⌚ 6 min   🌡 210°C

**14640 50 g**

Finedor graine  
Urgetreide Finedor



● HB/PC   ● Amb   ● 0 - 10 min  
📦 50   ⌚ 6 - 8 min   🌡 200 - 210°C   📏 19 cm

**4578 50 g**

Pain olives noires  
Olivenbrötchen



● HB/PC   ● Amb   ● 15 min  
📦 45   ⌚ 4 - 6 min   🌡 200 - 210°C

**MNUB972 60 g**

Mini pavé graines de tournesol  
Mini Brötchen mit Sonnenblumenkernen



● HB/PC   ● Amb   ● 0 - 10 min  
📦 60   ⌚ 7 - 9 min   🌡 190 - 200°C   📏 9.5 cm

**3061 45 g**

Pain campagne  
Landesbrot





● HB/PC    ● Amb    ● 0 - 10 min  
📦 60    ⌚ 7 - 9 min    🌡 190 - 200°C    📏 9.5 cm

**3068** 45g

Pain seigle

Roggenbrot



● HB/PC    ● Amb    ● 0 - 10 min  
📦 60    ⌚ 7 - 9 min    🌡 190 - 200°C    📏 9.5 cm

**3673** 45g

Pain céréales

Körner Brötchen



● HB/PC    ● Amb    ● 0 - 10 min  
📦 70    ⌚ 7 - 9 min    🌡 190 - 200°C

**3105** 55g

Boule rustique

Rustikales Brötchen



● Amb    ● 1h/Std  
📦 48

**10882** 73g

Pain muffin anglais

Englisches Muffin-Brot

## GRANDS PAINS

### GROSSBROTE



HB/PC  
12 12 min 200°C

**VS0102** 85 g

Brioche perdue  
Französische Brioche



HB/PC  
18 9 - 12 min 210°C

**8852** 285 g

Pain tessinois  
Tessinerbrot



HB/PC 21 cm  
18 20 - 25 min 210°C

**MNBU859** 550 g

Tourte du Pape



HB/PC  
8 5 min 200°C

**4452** 600 g

Tresse au beurre  
Butterzopf



## GRANDS PAINS

## GROSSBROTE



HB/PC Amb 10 min  
26 13 - 14 min 180 - 190°C 18 cm

**MN34503** 280 g

Pain Le Muesli

Brot "Le Muesli"



HB/PC Amb 1 h/Std  
12 20 - 25 min 200 - 220°C 39 cm

**BL5886** 770 g

Maxi Pavé



HB/PC Amb 30 min  
16 13 - 16 min 180°C 35 cm

**12061** 300 g

Twist

Twist-Brot



HB/PC Amb 30 min  
16 13 - 16 min 180°C 35 cm

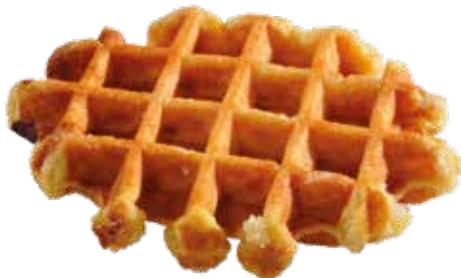
**12061** 320 g

Twist céréales

Twist-Brot Mehrkorn



**CRÊPES ET GAUFRES**  
**PFANNKUCHEN UND WAFFELN**

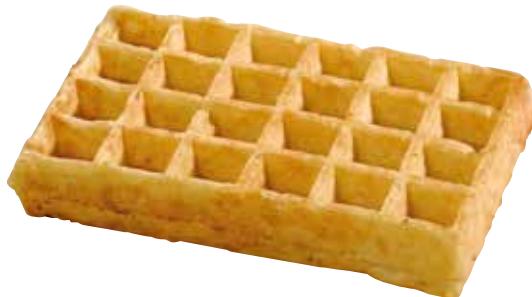


27 Amb 1 h/Std

**VS1161 100 g**

Gaufre de Liège

Lütticher Waffel



HB/PC  
 24 3 min 200°C

**VS1165 85 g**

Gaufre

Waffel



HB/PC BIO  
 150 0 - 4°C 10 cm

**PA0002 15 g**

Mini crêpe

Cuir 2 - 3 min à la poêle / 2-3 Minuten braten



32 Amb 2 h/Std

**PA2395 75 g**

Muffin parfum vanille pépites de chocolat

Muffin Vanillegeschmack mit Schokoladensplittern



HB/PC 1 min  
 100 7.5 cm

**PA2323 20 g**

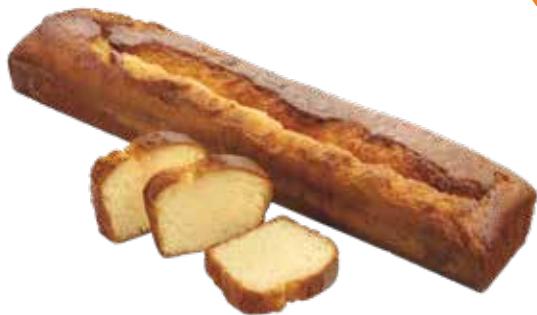
Pancake



HB/PC Amb 15 min  
 8 6 - 8 min 190°C

**VS0216 400 g**

Brioche Nanterre



2 Amb 1h30/Std 35 cm

**5156** 1450 g

Cake au citron

Zitronen-Cake



2 Amb 1h30/Std 35 cm

**5156** 1450 g

Cake au citron

Zitronen-Cake



## MINI BEIGNETS

### MINI-BERLINER



70 Amb 30 min

**VS1303** 25 g

Mini beignet parfum chocolat

Partykrapfen mit Schokoladenfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

**TOP Chef**



70 Amb 30 min

**VS1304** 25 g

Mini beignet parfum pomme

Partykrapfen mit Apfelfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



70 Amb 30 min

**VS1305** 25 g

Mini beignet parfum fruits rouges

Partykrapfen mit Füllung rote Beeren

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



70 Amb 30 min

**VS1306** 25 g

Mini beignet parfum abricot

Partykrapfen mit Aprikosenfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



70 Amb 30 min

**VS1307** 25 g

Mini beignet parfum caramel

Partykrapfen mit Karamellfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



70 Amb 30 min

**VS1313** 25 g

Mini beignet parfum chocolat blanc

Partykrapfen mit weisser Schokoladenfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



70 Amb 30 min

**VS1314** 25 g

Mini beignet parfum fraise

Partykrapfen mit Erdbeerfüllung

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.  
2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton



## PRODUITS AMÉRICAINS

## AMERIKANISCHE PRODUKTE



HB/PC  
140 3 min 190°C

**7400** 18 g

Mini madeleine nature



42 Amb 1 h/Std

**PA2378** 26 g

Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges

Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung



42 Amb 1 h/Std

**PA2376** 26 g

Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes

Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung



90 Amb 1 h/Std

**VS1336** 39 g

Mini Donut décor rose trait blanc fourré framboise

Donut, rosa glasiert mit weissen Linien, Himbeergeschmack



78 0 - 4°C 2 h/Std

**PA2386** 10 g

Mini madeleine



42 Amb 1 h/Std

**PA2379** 26 g

Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé

Mini-Tulpenmuffin Natur, Salzbutterkaramellfüllung



120 0 - 4°C 2 h/Std

**MN0048** 14 g

Mini cookies assortis

Mini Cookies assortiert



48 Amb 30 min

**VS1320** 58 g

Donut décor cacao

Donut mit Kakaoglasur

## FONDS DE TARTELETTES CUISTS

### TEIGBODEN FIXFERTIG

TOP Chef



175 Amb 30 min Ø 4.1 cm

**FD0127 7g**

Fonds de tartelettes sucrées ronds  
Tarteletteböden süß rund



100 Amb 30 min Ø 5.5 cm

**FD0128 12g**

Fonds de tartelette sucrée ronds  
Tarteletteböden süß rund



60 Amb 30 min Ø 8 cm

**FD0130 22g**

Fonds de tartelette sucrée ronds  
Tarteletteböden süß rund



240 Amb 30 min L 3.3 cm x 3.3 cm

**FD0129 7g**

Fonds de tartelette sucrée carrés  
Tarteletteböden süß viereckig

## FONDS DE TARTELETTES CUITS

TEIGBODEN FIXFERTIG



240 Amb 30 min 3.3 cm x 3.3 cm

**FD0126**

Fonds de tartelettes salées carrés

Tarteletteböden salzig viereckig



175 Amb 30 min 4.1 cm

**FD0125**

Fonds de tartelettes salées ronds

Tarteletteböden salzig rund



240 Amb 30 min 3.3 cm x 3.3 cm

**FD0123**

Fonds de tartelette sucrée cacao carrés

Tarteletteböden süß mit Kakao viereckig



175 Amb 30 min 4.1 cm

**FD0121**

Fonds de tartelette sucrée cacao ronds

Tarteletteböden süß mit Kakao rund



60 Amb 30 min 8 cm

**FD0122**

Fonds de tartelette sucrée cacao ronds

Tarteletteböden süß mit Kakao rund







# PRODUITS DE PÂTISSERIE KONDITOREI PRODUKTE

---

Chocolats de couverture / Schokolade Kuvertüre ..... p. 28

Purées de fruit / Frucht-Pürees ..... p. 29

## LES CLASSIQUES

**12516** 5 kg

Largo® 70%



**14601** 5 kg

Diapason® 33%



**12518** 5 kg

Divo® 40%



**13136** 5 kg

Arcato® 66%



## PURES PLANTATIONS®

**12515** 5 kg

Tannea® 43%



**12568** 5 kg

Mekonga® 70%



**13388** 5 kg

Tannea® 70%



**12512** 5 kg

Carupano® 70%



## SEQUENCIA®

**SEQUENCIA®**

Technology

**12566** 5 kg

Vibrato® 70%



**12509** 5 kg

Altapaz® 73%



**13345** 5 kg

Jamaya® 73%



PURÉES DE FRUITS  
FRUCHT-PÜREES



2

**2864** 1kg

Fruit'Purée Myrtille  
Blaubeere Fruit'Purée

2

**2860** 1kg

Fruit'Purée Mangue alphonso  
Alphonso Mango Fruit'Purée

2

**2853** 1kg

Fruit'Purée Fraise  
Erdbeer Fruit'Purée

2

**2847** 1kg

Fruit'Purée Cassis  
Cassis Fruit'Purée

2

**2843** 1kg

Fruit'Purée Abricot  
Aprikosen Fruit'Purée

2

**2870** 1kg

Fruit'Purée Pomme Grany  
Grany Apfel Fruit'Purée

2

**2851** 1kg

Fruit'Purée Citron vert  
Limette Fruit'Purée

2

**2849** 1kg

Fruit'Purée Citron jaune  
Zitrone Fruit'Purée

2

**2809** 1kg

Fruit'Purée Poire William  
Williams Birne Fruit'Purée

2

**2856** 1kg

Fruit'Purée Fruits rouges  
Rote Früchte Fruit'Purée

2

**2854** 1kg

Fruit'Purée framboise  
Himbeer Fruit'Purée

2

**2867** 1kg

Fruit'Purée Fruit de la passion  
Passionsfrucht Fruit'Purée

2

**4716** 1kg

Fruit'Purée Yuzu  
Yuzu Fruit'Purée

2

**2855** 1kg

Fruit'Purée Noix de coco  
Kokosnuss Fruit'Purée

2

**4075** 1kg

Fruit'Purée Mandarine  
Mandarine Fruit'Purée

2

**2869** 1kg

Fruit'Purée Poire William  
Williams Birne Fruit'Purée

2

**2856** 1kg

Fruit'Purée Mandarine  
Mandarine Fruit'Purée



A close-up photograph of several fresh strawberries with green leaves at the top right, and two small jars of strawberry jam in the bottom left, resting on a dark, textured surface.

# MINI CONFITURES MINI-KONFITÜREN

---

## MINI CONFITURES

## MINI-KONFITÜREN

## ANDRÉSY

TOP Chef



80

**14035** 25 g

Mini ketchup  
Mini-Ketchup



80

**14036** 25 g

Mini mayonnaise  
Mini-Mayonnaise



80

**14032** 25 g

Mini moutarde  
Mini-Senf

80

**14784** 28 g

Mini confiture fraise  
Mini-Erdbeerkonfitüre

80

**13326** 28 g

Mini confiture orange  
Mini-Orangenkonfitüre

80

**15387** 28 g

Mini confiture cerise  
Mini-Kirschenkonfitüre

80

**13304** 28 g

Mini confiture framboise  
Mini-Himbeerkonfitüre



80

**15389** 28 g

Mini confiture figue  
Mini-Feigenkonfitüre

80

**13306** 28 g

Mini confiture abricot  
Mini-Aprikosenkonfitüre

**13305** 28 g

Mini confiture myrtille  
Mini-Blaubeerkonfitüre



80

**15729** 28 g

Mini sirop d'érable  
Mini-Ahornsirup

80

**13318** 28 g

Mini miel crémeux  
Mini-Honig cremig



80

**13307** 28 g

Mini Miel

Mini-Honig



Bharlev. 100% Jus de Pamplemousse Frais

100% Jus de Pamplemousse Frais



## BOISSONS GETRÄNKE

---

Jus / Säfte .....	p 36
Nectars / Nektars .....	p 36
Ultra frais / Ultra-frisch .....	p 37

## JUS / NECTARS

## SÄFTE / NEKTARS



**TOP** Chef



25

**15966** 2,5 dl

Jus de poire  
Birnensaft



25

**15963** 2,5 dl

Jus de pomme  
Apfelsaft



25

**15969** 2,5 dl

Jus de pomme cassis  
Cassis-Apfelsaft



25

**15968** 2,5 dl

Jus de raisin  
Traubensaft



25

**15967** 2,5 dl

Jus de pomme menthe  
Minze-Apfelsaft



25

**15962** 2,5 dl

Jus de pomme framboise  
Himbeer-Apfelsaft



25

**15965** 2,5 dl

Nectar poire william  
Williams Birenens Nektar



25

**15964** 2,5 dl

Nectar abricot  
Aprikosen Nektar



25

**15972** 2,5 dl

Nectar fraise  
Erdbeer Nektar

ULTRA FRAIS

ULTRA-FRISCH

**15450 1L**

Jus d'orange frais

Orangensaft - frisch

**15451 1L**

Jus de pamplemousse frais

Grapfruitsaft - frisch



Bharlev

# INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE	DÉSIGNATION	CODE	PAGE
<b>A</b>			Fruit'Purée Fruits rouges	2855	29
Altapaz® 73%	12509	28	Fruit'Purée Griottes	2856	29
Arcato® 66%	13136	28	Fruit'Purée Mandarine	2809	29
<b>B</b>			Fruit'Purée Mangue alphonso	2860	29
Boule rustique	3105	17	Fruit'Purée Myrtille	2864	29
Brioche Nanterre	VS0216	20	Fruit'Purée Noix de coco	4075	29
Brioche perdue	VS0102	18	Fruit'Purée Poire William	2869	29
<b>C</b>			Fruit'Purée Pomme Grany	2870	29
Cake au chocolat	5158	21	Fruit'Purée Yuzu	4716	29
Cake au citron	5156	21	<b>G</b>		
Carupano® 70%	12512	28	Gaufre	VS1165	20
Croissant	16945	14	Gaufre de Liège	VS1161	20
Croissant	4251	15	<b>J</b>		
Croissant Plaisir	VS1177	14	Jamaya® 73%	13345	28
<b>D</b>			Jus de pamplemousse frais	15451	37
Diapason® 33%	14601	28	Jus de poire	15966	36
Divo® 40%	12518	28	Jus de pomme	15963	36
Donut décor cacao	VS1320	23	Jus de pomme cassis	15969	36
<b>F</b>			Jus de pomme framboise	15962	36
Finedor graine	14640	16	Jus de pomme menthe	15967	36
Finedor nature	3111	16	Jus de raisin	15968	36
Fonds de tartelette sucrée	FD0123	24	Jus d'orange frais	15450	37
cacao carrés			Jus d'orange fraise frais	16261	37
Fonds de tartelette sucrée	FD0121	24	<b>L</b>		
cacao ronds			Largo® 70%	12516	28
Fonds de tartelette sucrée	FD0122	24	<b>M</b>		
cacao ronds			Maxi pavé	BL5886	19
Fonds de tartelette sucrée	FD0129	25	Mekonga® 70%	12568	28
carrés			Mini beignet parfum abricot	VS1306	22
Fonds de tartelette sucrée	FD0128	25	Mini beignet parfum caramel	VS1307	22
ronds			Mini beignet parfum chocolat	VS1303	22
Fonds de tartelette sucrée	FD0130	25	Mini beignet parfum chocolat	VS1313	22
ronds			blanc		
Fonds de tartelettes salées	FD0126	25	Mini beignet parfum fraise	VS1314	22
carrés			Mini beignet parfum fruits	VS1305	22
Fonds de tartelettes salées	FD0125	24	<b>rouges</b>		
ronds			Mini beignet parfum pomme	VS1304	22
Fonds de tartelettes sucrées	FD0127	24	Mini chausson aux pommes	VS1193	15
ronds			Plaisir		
Fruit'Purée Abricot	2843	29	Mini confiture abricot	13306	32
Fruit'Purée Cassis	2847	29	Mini confiture cerise	15387	32
Fruit'Purée Citron jaune	2849	29	Mini confiture figue	15389	32
Fruit'Purée Citron vert	2851	29	Mini confiture fraise	14784	32
Fruit'Purée Fraise	2853	29	Mini confiture framboise	13304	32
Fruit'Purée framboise	2854	29	Mini confiture myrtille	13305	32
Fruit'Purée Fruit de la passion	2867	29	Mini confiture orange	13326	32

DÉSIGNATION	CODE	PAGE	DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Mini cookies assortis	MN0048	23	Tannea® 70%	13388	28
Mini crêpe	PA0002	20	Tourte du Pape	MNBU859	18
Mini croissant	17244	15	Tresse au beurre, grande	4452	18
Mini Donut décor rose trait blanc fourré framboise	VS1336	23	Twist	12061	19
			Twist céréales	12062	19
Mini ketchup	14035	32	V		
Mini madeleine	PA2386	23	Vibrato® 70%	12566	28
Mini madeleine nature	7400	23			
Mini mayonnaise	14036	32			
Mini miel	13307	32			
Mini miel crémeux	13318	32			
Mini moutarde	14032	32			
Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes	PA2376	23			
Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé	PA2379	23			
Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges	PA2378	23			
Mini pain au chocolat	4651	15			
Mini pain au chocolat	17245	15			
Mini pain au raisin	17246	15			
Mini pain aux raisins Plaisir	VS1185	15			
Mini pavé graines de tournesol	MNBU972	16			
Mini sirop d'érable	15729	32			
Muffin parfum vanille pépites de chocolat	PA2395	20			
<b>N</b>					
Nectar abricot	15964	36			
Nectar fraise	15972	36			
Nectar poire william	15965	36			
<b>P</b>					
Pain au chocolat beurre	16946	14			
Pain aux raisins	VS0248	14			
Pain campagne	3061	16			
Pain céréales	3673	17			
Pain Le Muesli	MN34503	19			
Pain muffin anglais	10882	17			
Pain olives noires	4578	16			
Pain seigle	3068	17			
Pain tessinois	8852	18			
Pancake	PA2323	20			
Panier fraise	VS1005	15			
Panier pomme	VS1004	15			
<b>T</b>					
Tannea® 43%	12515	28			

# ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEzeichnung	ART.-NR.	SEITE	PRODUKTBEzeichnung	ART.-NR.	SEITE
<b>A</b>					
Alphonso Mango Fruit'Purée	2860	29	Körbchen mit Erdbeergeschmack	VS1005	15
Altapaz® 73%	12509	28	Körner Brötchen	3673	17
Apfelkörbchen	VS1004	15	<b>L</b>		
Apfelsaft	15963	36	Landesbrot	3061	16
Aprikosen Fruit'Purée	2843	29	Largo® 70%	12516	28
Aprikosen Nektar	15964	36	Limette Fruit'Purée	2851	29
Arcato® 66%	13136	28	Lütticher Waffel	VS1161	20
<b>B</b>			<b>M</b>		
Birnensaft	15966	36	Mandarine Fruit'Purée	2809	29
Blaubeere Fruit'Purée	2864	29	Maxi «Pavé»	BL5886	19
Brot «Le Muesli»	MN34503	19	Mekonga® 70%	12568	28
Butterzopf, gross	4452	18	Mini Brötchen mit Sonnenblumenkernen	MNU972	16
<b>C</b>			Mini Cookies assortiert	MN0048	23
Carupano® 70%	12512	28	Mini crêpe	PA0002	20
Cassis Fruit'Purée	2847	29	Mini croissant	17244	15
Cassis-Apfelsaft	15969	36	Mini-Ahornsirup	15729	32
Croissant	16945	14	Mini-Apfeltasche «Plaisir»	VS1193	15
Croissant	4251	15	Mini-Aprikozenkonfitüre	13306	32
Croissant «Plaisir»	VS1177	14	Mini-Blaubeerkonfitüre	13305	32
<b>D</b>			Mini-Erdbeerkonfitüre	14784	32
Diapason® 33%	14601	28	Mini-Feigenkonfitüre	15389	32
Divo® 40%	12518	28	Mini-Himbeerkonfitüre	13304	32
Donut mit Kakaoglasur	VS1320	23	Mini-Honig	13307	32
Donut, rosa glasiert mit weissen Linien, Himbeergeschmack	VS1336	23	Mini-Honig cremig	13318	32
<b>E</b>			Mini-Ketchup	14035	32
Englisches Muffin-Brot	10882	17	Mini-Kirschenkonfitüre	15387	32
Erdbeer Fruit'Purée	2853	29	Mini-Madeleine	PA2386	23
Erdbeer Nektar	15972	36	Mini-Madeleine Natur	7400	23
Französische Brioche	VS0102	18	Mini-Mayonnaise	14036	32
<b>G</b>			Mini-Orangenkonfitüre	13326	32
Grany Apfel Fruit'Purée	2870	29	Mini-Rosinenschnecke	17246	15
Grapfruitsaft - frisch	15451	37	Mini-Rosinenschnecke «Plaisir»	VS1185	15
Griotte Fruit'Purée	2856	29	Mini-Schokoladenbrötchen	4651	15
<b>H</b>			Mini-Schokoladenbrötchen	17245	15
Himbeer Fruit'Purée	2854	29	Mini-Senf	14032	32
Himbeer-Apfelsaft	15962	36	Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung	PA2376	23
<b>J</b>			Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung	PA2378	23
Jamaya® 73%	13345	28	Mini-Tulpenmuffin Natur,	PA2379	23
<b>K</b>			Salzbuttermarmellfüllung		
Kokosnuss Fruit'Purée	4075	29	Minze-Apfelsaft	15967	36
			Muffin Vanillegeschmack mit	PA2395	20

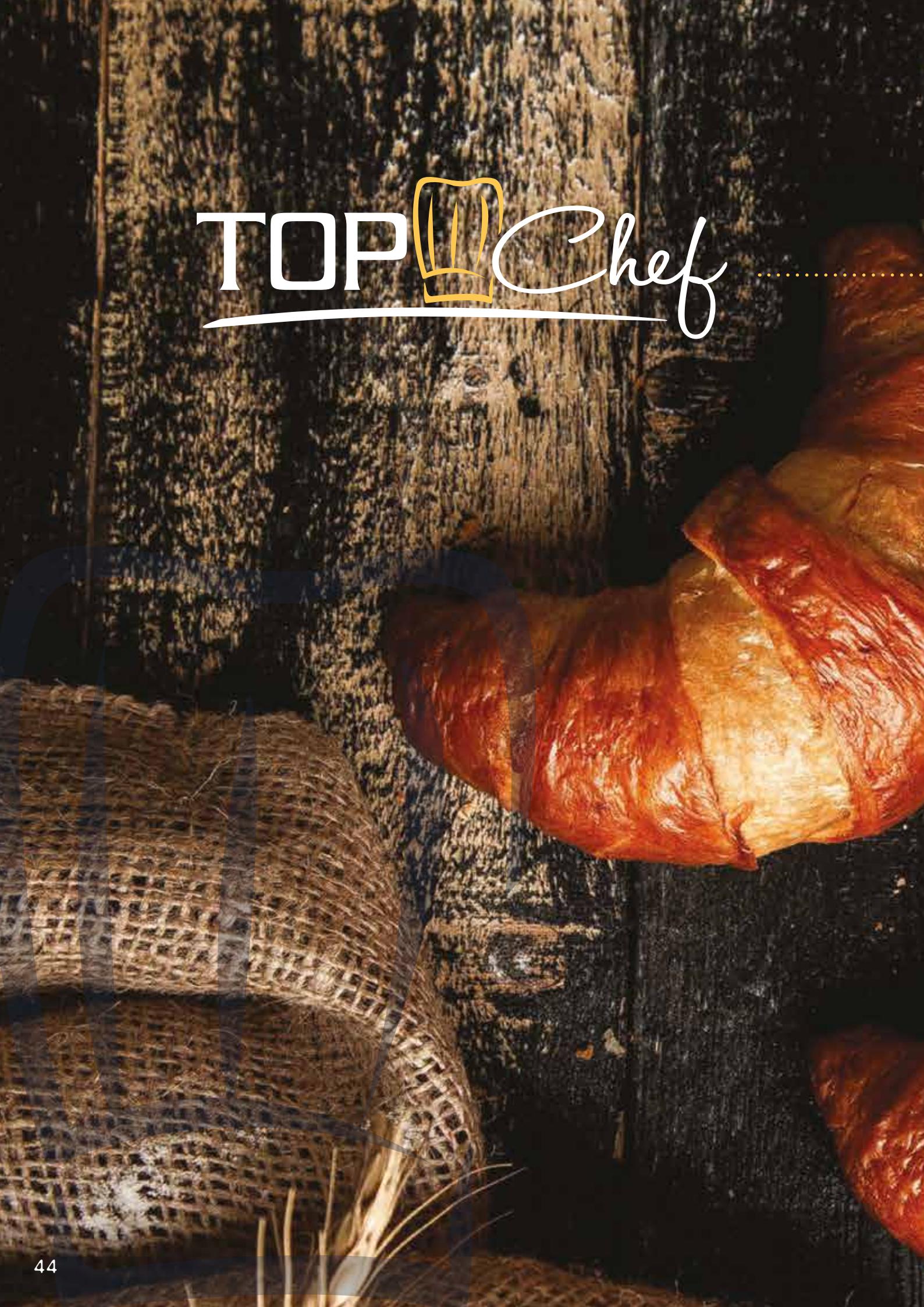
PRODUKTBEZEICHNUNG	ART.-NR.	SEITE	PRODUKTBEZEICHNUNG	ART.-NR.	SEITE
Schokoladensplittern			Tarteletteböden süß rund	FD0128	25
<b>N</b>			Tarteletteböden süß rund	FD0130	25
Nanterre-Brioche	VS0216	20	Tarteletteböden süß viereckig	FD0129	25
Natur Finedor	3111	16	Tessinerbrot	8852	18
<b>O</b>			Tourte du Pape	MNUB859	18
Olivenbrötchen	4578	16	Traubensaft	15968	36
Orange-Erdbeersaft - frisch	16261	37	Twist-Brot	12061	19
Orangensaft - frisch	15450	37	Twist-Brot Mehrkorn	12062	19
<b>P</b>			<b>U</b>		
Pancake	PA2323	20	Urgetreide Finedor	14640	16
Partykrapfen mit Apfelfüllung	VS1304	22	<b>V</b>		
Partykrapfen mit Aprikosenfüllung	VS1306	22	Vibrato® 70%	12566	28
Partykrapfen mit Erdbeerfüllung	VS1314	22	<b>W</b>		
Partykrapfen mit Füllung rote Beeren	VS1305	22	Waffel	VS1165	20
Partykrapfen mit Karamellfüllung	VS1307	22	Williams Birenen Nektar	15965	36
Partykrapfen mit Schokoladenfüllung	VS1303	22	Williams Birne Fruit'Purée	2869	29
Partykrapfen mit weisser Schokoladenfüllung	VS1313	22	<b>Y</b>		
Passionsfrucht Fruit'Puré	2867	29	Yuzu Fruit'Purée	4716	29
<b>R</b>			<b>Z</b>		
Roggenbrot	3068	17	Zitrone Fruit'Purée	2849	29
Rosinenschnecke	VS0248	14	Zitronen-Cake	5156	21
Rote Früchte Fruit'Purée	2855	29			
Rustikales Brötchen	3105	17			
<b>S</b>					
Schoco-Cake	5158	21			
Schokoladenbrötchen	16946	14			
<b>T</b>					
Tannea® 43%	12515	28			
Tannea® 70%	13388	28			
Tarteletteböden salzig rund	FD0125	24			
Tarteletteböden salzig viereckig	FD0126	25			
Tarteletteböden süß mit Kakao rund	FD0121	24			
Tarteletteböden süß mit Kakao rund	FD0122	24			
Tarteletteböden süß mit Kakao viereckig	FD0123	24			
Tarteletteböden süß rund	FD0127	24			

# INDEX PAR CODES

## ART-NR VERZEICHNIS

CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE
2809	29	12509	28
2843	29	12512	28
2847	29	12515	28
2849	29	12516	28
2851	29	12518	28
2853	29	12566	28
2854	29	12568	28
2855	29	13136	28
2856	29	13304	32
2860	29	13305	32
2864	29	13306	32
2867	29	13307	32
2869	29	13318	32
2870	29	13326	32
3061	16	13345	28
3068	17	13388	28
3105	17	14032	32
3111	16	14035	32
3673	17	14036	32
4075	29	14601	28
4251	15	14640	16
4452	18	14784	32
4578	16	15387	32
4651	15	15389	32
4716	29	15450	37
5156	21	15451	37
5158	21	15729	32
7400	23	15962	36
8852	18	15963	36
10882	17	15964	36
12061	19	15965	36
12062	19	15966	36

CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE
15967	36	VS0216	20
15968	36	VS0248	14
15969	36	VS1004	15
15972	36	VS1005	15
16261	37	VS1161	20
16945	14	VS1165	20
16946	14	VS1177	14
17244	15	VS1185	15
17245	15	VS1193	15
17246	15	VS1303	22
BL5886	19	VS1304	22
FD0121	24	VS1305	22
FD0122	24	VS1306	22
FD0123	24	VS1307	22
FD0125	24	VS1313	22
FD0126	25	VS1314	22
FD0127	24	VS1320	23
FD0128	25	VS1336	23
FD0129	25		
FD0130	25		
MN0048	23		
MN34503	19		
MNBU859	18		
MNBU972	16		
PA0002	20		
PA2323	20		
PA2376	23		
PA2378	23		
PA2379	23		
PA2386	23		
PA2395	20		
VS0102	18		



# TOP Chef

## PICTOTHÈQUE / PIKTOTHEK

Les produits surgelés doivent être stockés sans interruption de la chaîne du froid à une température d'au moins -18°C. Ne pas recongeler un produit décongelé.

Tiefkühlprodukte müssen zwingend ohne Unterbruch der Tiefkühlkette bei mindestens -18°C gelagert werden. Ein aufgetautes Produkt nicht wieder einfrieren.

	Sans gluten Glutenfrei		Nouveau produit Neues Produkt		TG/CRU Teigling ungegärt / Produit cru
	Température de pousse Gärtemperatur		Kasher Koscher		GTG/PP Vorgegärt / Pré-poussé
	Temps de pousse Gärzeit		Sans huile de palme Ohne Palm Öl		HB/PC Vorgebacken / Précuit
	Décongélation (température) Auftautemperatur		Vegan		SB/PS Servierbereit / Prêt-à-servir
	Temps de décongélation Auftauzeit		Végétarien Vegetarisch		Information additionnelle Zusätzliche Information
	Temps cuisson four Backzeit		Sous presse Kontaktgrill		Parts Portionen
	Température cuisson four Backtemperatur		A toaster Zum Toasten		Nutella
	Longueur Masse		Micro-ondes Mikrowelle		Bio
	Diamètre Durchmesser		A dorer Zum einstreichen		BIO Bourgeon BIO Knospe
	Nombre de pièces par carton Stück per Karton		Avec sachets Mit Beuteln		Produit Suisse Schweizer Produkt
	% Pur beurre % Butter		A préparer dans un gaufrier professionnel In einem Waffeleisen vorbereiten		IP-Suisse

Les temps de cuisson peuvent différer selon les fours. Les dimensions des produits peuvent légèrement varier. Photos non contractuelles. Suggestion de présentation.

Backzeiten können je nach Ofentyp abweichen. Die angegebenen Massen mögen auch leicht abweichen. Bildabweichungen zum Originalprodukt auch möglich.



# TOP Chef

[www.TOP-CHEF.CH](http://www.TOP-CHEF.CH)

SUIVEZ-NOUS SUR  
LES RÉSEAUX SOCIAUX

FOLGEN SIE UNS AUF DEN  
SOZIALEN NETZWERKEN

[www.top-chef.ch](http://www.top-chef.ch)



Top Chef SA



top\_chefsa

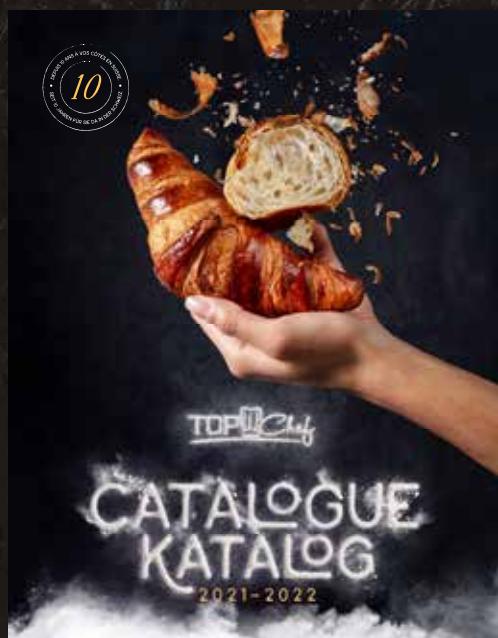


Top Chef SA



RETRouvez nos catalogues sur notre site web !

[www.top-chef.ch](http://www.top-chef.ch)



CATALOGUE GÉNÉRAL 2021-2022



CATALOGUE MATIÈRE PREMIÈRE



**Top Chef SA**

Chemin de Praz 2  
Le Moulin  
1424 Champagne

Tél. / Tel. : 024 436 24 13  
[info@top-chef.ch](mailto:info@top-chef.ch)