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

TOP Chef

A PROPOS DE TOP CHEF
ÜBER TOP CHEF ..... 04 - 15

VIENNOISERIE
BACKWAREN ..... 18 - 57

PAIN
BROT ..... 60 - 87

PÂTISSERIE
DESSERTS ..... 90 - 129

CAFÉ GOURMAND
GOURMET KAFFEE ..... 132 - 137

COCKTAILS
FINGERFOOD ..... 140 - 157

SNACKING
SNACKS ..... 160 - 173

SEMI-FINIS
HALBFABRIKATE ..... 176 - 189

INDEX PAR DESIGNATIONS
ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS ..... 190 - 210

INDEX PAR CODE
VERZEICHNIS NACH ART. NR ..... 211 - 213

PICTOTHÈQUE
PIKTOTHEK ..... 214 - 215

POUR VOUS
FÜR SIE ..... 216 - 217

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.

Bien ancré dans le paysage Suisse depuis 10 ans, Top Chef a tissé d'étroites collaborations et partenariats avec des boulangeries locales pour vous offrir la gamme de produits BEST OF SWISS.

C'est la garantie pour vous, clients, de trouver dans l'assortiment Top Chef les incontournables produits de fabrication Suisse qui font référence auprès des consommateurs.

DE LA MAIN DE BOULANGER PÂTISSIER *aux papilles de l'épicurien*

1 LES INGREDIENTS

Le boulanger-pâtissier confectionne le meilleur de l'artisanat à l'aide des ingrédients les plus premium du marché.

Catalogue distinct.

2 LES PRODUITS A FINIR

Le boulanger-pâtissier réalise ses créations personnelles à partir de bases semi-finies aux qualités reconnues par les artisans.

LES PRODUITS FINIS

3

Il ne faut plus que quelques minutes aux professionnels pour servir le produit.

L'EMBALLAGE

4

Présentez et emballez vos produits de façon professionnelle avec Top Chef.

Catalogue distinct

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 choyons 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

5

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

Notre Sélection des produits les plus avancés pour leur Durabilité

6

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.

Une Compétitivité assurée.

7

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

Notre exigence Qualité

8

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

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.

Seit 10 Jahren fest in der Schweiz verankert haben wir enge Beziehungen und Partnerschaften mit lokalen Bäckereien aufgebaut, um Ihnen das BEST OF SWISS-Sortiment anzubieten.

Es ist die Garantie für Sie als Kunde, im Top Chef Sortiment Produkte aus Schweizer Produktion zu finden, die bei Ihren Konsumenten als unumgängliche Referenzen gelten.

VON DER HAND DES BÄCKER-CONFISEURS

zu den Geschmacksnerven des Gourmets

1

ZUTATEN

Mithilfe der edelsten Zutaten, die der Gourmet-Markt zu bieten hat, kreieren Bäcker und Confiseure Meisterwerke der traditionellen Backkunst.

Spezifischer Katalog.

2

HALBFABRIKATE

Aus vorgefertigten Basisprodukten von anerkannter Handwerksqualität erschaffen Bäcker und Confiseure ihre Kreationen.

3 FERTIGPRODUKTE

Es braucht nur wenige Minuten – und schon ist das Produkt servierfertig.

4 VERPACKUNG

Mit den Verpackungsdesigns von Top Chef sind Ihre Produkte nicht nur professionell verpackt, sondern auch perfekt in Szene gesetzt.

Spezifischer Katalog

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

5

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

6

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

7

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

Unser Qualitätsanspruch

8

Alle Produkte erfüllen die höchsten Anforderungen bezüglich Zertifizierungen und Gütesiegeln.

VIENNOISERIE BACKWAREN

Croissants ..... p 18
Pains au chocolat / Schokoladenweggen ..... p 23
Escargots / Schnecken ..... p 25
Mini-viennoiseries / Mini-Backwaren ..... p 26
Croissants fourrés / Gefüllte Croissants ..... p 30
Spécialités fourrées / Blätterteiggebäck gefüllt ..... p 32
Spécialités sucrées / Süssgebäck ..... p 34
Madeleines ..... p 36
Muffins Extra ..... p 38
XXL Muffins "Tulipe" ..... p 39
Muffins "Tulipe" ..... p 40
Mini Muffins "Tulipe" ..... p 41
Classic Muffins / Brownies / Cupcakes ..... p 42
Spécial Muffins / Canelés ..... p 43
Cookies ..... p 44
Cookies cuits / Cookies gebacken ..... p 45
Donuts ..... p 46
Beignets / Berliner ..... p 49
Spécialités Beignets / Berliner-Spezialitäten ..... p 50
Mini Beignets / Mini-Berliner ..... p 51
Gaufres - Chouquettes / Waffeln - Mini-Choux ..... p 53
Crêpes / Pfannkuchen ..... p 53
Brioches ..... p 54

TG/CRU 23%

165 1:45 - 2h/Std 28°C 14 - 18 min 160-180°C

VS1111 60 g

Croissant

TG/CRU 28%

150 2:30 - 3h/Std 24°C 11 - 14 min 185°C

VS1001 70 g

Croissant Sensation

TG/CRU 26%

150 2 - 2:15h/Std 28°C 11 - 14 min 185°C

VS1202 70 g

Croissant Complice

GTG/PP | Amb | 10 - 20 min
150 | 18 - 20 min | 170°C | 24%

VS1211 70 g
Croissant Satisfaction

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

16945 60 g
Croissant

GTG/PP | Amb | 20 min
70 | 16 - 20 min | 165°C | 23%

13412 60 g
Croissant

GTG/PP | Amb | 15 min | 23.5%
76 | 14 - 18 min | 160 - 180°C

VS1174 60 g
Croissant Plaisir

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

VS1177 70 g
Croissant Plaisir

TOP Chef

GTG/PP | Amb | 45 - 60 min

70 | 16 min | 165°C | 22%

13610 70 g

Croissant graines

Mehrkorn Croissant

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min

120 | 15 - 17 min | 165 - 170°C | 23%

11814 50 g

Croissant Eclat du terroir

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min | K

60 | 18 - 20 min | 175°C

14514 80 g

Croissant kasher

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

40 | 1 - 2 min | 200°C

4942 41 g

Croissant au beurre

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

GTG/PP | Amb | 20 min

200 | 18 min | 200°C | 25%

4182 50 g

Croissant au beurre de luxe «Jet»

Buttergipfel "de luxe"

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

20 | 1 - 2 min | 200°C

4683 42 g

Croissant au beurre à la saumure

Laugengipfel

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

GTG/PP | Amb | 20 min

90 | 18 min | 200°C | 25%

4172 50 g

Croissant au beurre à la saumure «Jet»

Laugengipfel

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

GTG/PP | Amb | 20 min

100 | 18 min | 180 - 200°C | 25%

4863 52 g

Croissant au beurre Rustico «Jet»

Buttergipfel Rustico

TG/CRU 2:15h/Std 28°C
140 11 - 14 min 185°C 26%

VS1207 80 g

Pain au chocolat Complice

Schokoladenbrötchen "Complice"

TG/CRU 2:15h/Std 28°C
120 11 - 14 min 185°C

VS1226 85 g

Pain au chocolat pour artisan

Schokoladenbrötchen für Bäckermeister

TG/CRU 2:10 +-10 min 28°C
180 15 min +-2 min 180°C +-10°C 16.2%

VS1036 70 g

Pain au chocolat beurre

Schokoladenbrötchen

TG/CRU 25.5%
140 2:30 - 3h/Sdt 24°C 11 - 14 min 185°C

VS1002 80 g

Pain chocolat Sensation

Schokobrötchen "Sensation"

TG/CRU 20.8%
150 2 - 2:15h/Std 28°C 15 - 16 min 170 - 180°C

VS1115 80 g

Pain au Chocolat Plaisir au beurre

Schokobrötchen "Plaisir"

PAINS AU CHOCOLAT

SCHOKOLADENWEGGEN

NEW

GTG/PP | Amb | 15 min

70 | 16 - 20 min | 170°C | 21.5%

16946 80 g

Pain au chocolat

Schokoladenbrötchen

GTG/PP | Amb | 10 - 20 min

60 | 18 - 20 min | 170°C | 21%

VS1212 75 g

Pain au chocolat Satisfaction

Schokoladenbrötchen "Satisfaction"

GTG/PP | Amb | 15 min

70 | 16 - 20 min | 160 - 180°C | 21.5%

VS1170 80 g

Pain au chocolat Plaisir

Schokoladenbrötchen "Plaisir"

GTG/PP | Amb | 30 min

36 | 15 - 17 min | 175°C

MN1041 120 g

Pain noisette parfum chocolat

Schokobrötchen mit Haselnüssen

GTG/PP | Amb | 20 min

70 | 16 min | 165°C | 21%

13413 75 g

Pain choc

Schoggibrötchen

* Précommande (délai de 14 jours)

* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min | K

90 | 16 - 17 min | 175°C | 21%

14513 70 g

Pain choc Kasher

Schokobrötchen Kasher

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min

36 | 20 - 25 min | 165 - 170°C | 18%

7296 150 g

Maxi pain chocolat

Maxi Schokobrötchen

GTG/PP

60 | 18 - 20 min | 170°C

VS0248 100 g

Pain aux raisins

Rosinenschnecke

GTG/PP

48 | 18 min | 170 - 190°C

MN5735 87 g

Roulé cannelle

Schnecke mit Zimt

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

45 | Amb

8505 125 g

Escargot aux noix

Nuss-Schnecke

TG/CRU | 3:30h/Std | 24°C

80 | 12 - 14 min | 185°C

VS1243 140 g

Pain aux raisins pour artisan

Rosinenschnecke für Bäckermeister

MINI-VIENNOISERIES

MINI-BACKWAREN

GTG/PP | 20 min | Amb | 25,5%
240 | 12 +/- 2 min | 170°C

17244 30 g

Mini croissant

GTG/PP | Amb | 15 min
135 | 18 - 20 min | 175°C

VS1182 32.3 g

Assortiment mini viennoiseries Plaisir

Feuilletage pur beurre (croissant 23%, pain chocolat 20,1%, pain aux raisins). Poids moyen 32,3 g, déjà doré. 45 mini croissants, 45 mini pains chocolat, 45 mini pains aux raisins.

Mini-Backwaren gemischt "Plaisir"

Blätterteig auf Butterbasis (Croissant 23 %, Schokoladenbrötchen 20,1 %, Rosinenschnecke). Durchschn. Gewicht 32,3 g, bereits goldgelb überzogen. 45 Mini-Croissants, 45 Mini-Schokoladenbrötchen, 45 Mini- Rosinenschnecken.

GTG/PP | Amb | 20 min
240 | 12 +/- 2 min | 170°C | 21%

17245 35 g

Mini pain au chocolat

Mini-Schokoladenbrötchen

GTG/PP | Amb | 15 min
260 | 13 - 14 min | 165 - 170°C | 23%

VS1185 35 g

Mini pain aux raisins

Mini-Rosinenschnecke

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min | 23%
195 | 13 - 14 min | 170 - 175 °C

4251 30 g

Croissant

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min
230 | 14 - 15 min | 170 - 175 °C | 18%

4555 30 g

Mini pain aux raisins

Mini-Rosinenschnecke

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP Amb 30 min

100 15 min 200°C

VS1129 45 g

Mini chausson aux pommes artisan

Mini-Apfeltasche für Bäckermeister

GTG/PP Amb 45 min

255 18 min 200°C

VS1193 40 g

Mini chausson aux pommes Plaisir

Mini-Apfeltasche "Plaisir"

MINI-VIENNOISERIES

MINI-BACKWAREN

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min
180 | 14 - 15 min | 170 - 175°C

12742 40 g
Mix mini roulés
Mix Mini Feingebäck

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min
150 | 13 - 14 min | 170°C

15179 35 g
Mini Finger Praliner

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min
100 | 13 - 15 min | 165 - 170°C

9362 28 g
Mini torsade pépites chocolat
Mini Twist mit Schokostückchen

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min
200 | 13 - 15 min | 165 - 170°C | 12 - 14%

13528 34 g
Mix Mini Friandise

GTG/PP Amb 20 min

100 14 - 15 min 170 - 175 °C

VS1004 40 g

Panier pomme

Apfelkörbchen

GTG/PP Amb 20 min

100 14 - 15 min 170 - 175 °C

VS1005 40 g

Panier fraise

Körbchen mit Erdbeergeschmack

CROISSANTS FOURRÉS
GEFÜLLTE CROISSANTS

TOP Chef

GTG/PP Amb 30 min
32 20 - 25 min 200°C

12183 100 g

Croissant choco-noisette

Praliné-Gipfel

GTG/PP Amb 15 - 20 min
80 16 - 20 min 165°C

VS0212 75 g

Croissant fourré noisette

Croissant mit Haselnussfüllung

TG/CRU 1:45 - 2h/Std 28°C
90 18 -20 min 180 - 190°C

MN29111 85 g

Croissant aux amandes

Mandelcroissant

GTG/PP Amb 1h/Std
28 30 - 35 min 200°C

5270 95 g

Croissant aux noisettes

Nussgipfel

GTG/PP Amb 1h/Std
28 30 - 35 min 200°C

5269 95 g

Croissant aux amandes

Mandelgipfel

CROISSANTS FOURRES

GEFÜLLTE GIPFEL

SPÉCIALITÉS FOURRÉES

BLÄTTERTEIGGEBÄCK GEFÜLLT

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

GTG/PP | Amb

90 | 23 - 25 min | 210°C

8769 100 g

Bâton à la vanille

Vanille-Stange

GTG/PP | Amb | 1h/Std

40 | 20 +- 5 min | 200°C

VS1061 120 g

Chausson aux pommes Plaisir

Avec morceaux de pommes

Apfeltasche "Plaisir"

Mit Apfelstückchen

GTG/PP | Amb | 30 - 45 min

180 | 15 - 16 min | 170°C | 17%

13526 40 g

Pain à la crème

Tasche mit Creme

GTG/PP | Amb | 1h/Std

40 | 20 - 25 min | 200°C

VS1221 150 g

Chausson aux pommes artisan

Avec morceaux de pommes

Apfeltasche für Bäckermeister

Mit Apfelstückchen

GTG/PP | Amb | 1h/Std

54 | 20 min +-5min | 200°C

VS1060 100 g

Chausson aux pommes

Apfeltasche

GTG/PP Amb 20 min
60 16 min 165°C

VS1198 115 g
Croissant aux abricots
Aprikosencroissant

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP 30 min
40 16 min 170°C

7079 80 g
Patte ours cacao noisette
Bärentatze mit Praliné-Füllung

GTG/PP Amb 30 min
40 25 - 30 min 200°C

VS1064 120 g
Maxi bichon citron
Maxi-Zitronentasche

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

GTG/PP Amb 20 min
70 16 min 165°C

VS1199 90 g
Torsade pépites chocolat
Twist mit Schokoladensplittern

GTG/PP

50 | 12 - 15 min | 200°C

VS1085 110 g

Palmier

Preussen

GTG/PP | Amb | 1h/Std | 9.5 x 9.5 cm

72 | 25 min +- 5 min | 200°C

PA2179 130 g

Grillé pomme individuel

Gitterkuchen mit Apfelfüllung, einzelne Schnitten

GTG/PP

300 | 12 - 15 min | 200°C

VS1084 20 g

Mini palmier

Mini-Preussen

GTG/PP

84 | 15 - 10 min | 200°C - 180°C

VS1081 75 g

Paille

GTG/PP

40 | 16 min | 200°C

VS1092 150 g

Sacristain glace royale

Sacristain mit Zuckerguss

* Précommande (délai de 2 à 3 semaines ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 2 bis 3 Woche)

GTG/PP | 0 - 4°C | 15 - 20 min

40 | 25 - 30 min | 165 - 175°C

PA2304 180 g

Jésuite crème pâtissière

Décor glace royale, amandes effilées

Jésuite Konditorcreme

Verzierung: Zuckerguss, Mandelstifte

GTG/PP

48 | 18 min | 180°C

MN0047 95 g

Tresse noix de pécan

Pekannusszopf

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

GTG/PP | Amb | 20 min

48 | 20 min | 200°C

4917 110 g

Frivolité framboise-vanille «Jet»

Himbeer-Vanille Plunder

HB/PC | 4°C | 30 min

56 | 15 min | 180°C

VS1086 85 g

Sablé

Keks

78 0 - 4°C 2h/Std

PA2386 10 g

Mini madeleine

50 0 - 4°C 4h/Std BIO

PA2280 25 g

Madeleine BIO

Emballée individuellement

Einzeln verpackt

HB/PC

70 6 min 190°C

6870 45 g

Madeleine pur beurre

HB/PC

140 3 min 190°C

7400 18 g

Mini madeleine nature

HB/PC

140 3 min 190°C

7401 18 g

Mini madeleine pépite chocolat

HB/PC

140 3 min 190°C

7402 18 g

Mini madeleine agrume

Mini-Madeleine Zitrusfrüchte

64 Amb 1h/Std

7833 56 g

Madeleine fraise

Erdbeer-Madeleine

64 Amb 2h/Std

7834 56 g

Madeleine chocolat

Schoggi-Madeleine

24 Amb 1:30 - 2h/Std

6469 133 g

Muffin tulipe triple chocolat

Tulpenmuffin triple Chocolat

24 Amb 2h/Std

6468 113 g

Muffin tulipe pépites de caramel

Tulpenmuffin mit Karamellsplittern

24 Amb 2h/Std

6470 126 g

Muffin tulipe myrtille

Tulpenmuffin Heidelbeeren

28 Amb 2h/Std

PA2397 120 g

Maxi Muffin tulipe nature fourré chocolat noisette

Maxi-Tulpenmuffin Natur mit Schokolade/Haselnussfüllung

28 Amb 2h/Std

PA2357 120 g

Maxi Muffin tulipe fourré myrtilles

Maxi-Tulpenmuffin mit Brombeerfüllung

28 Amb 2h/Std

PA2384 120 g

Maxi Muffin tulipe fourré au chocolat, noisettes

Maxi-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung

28 Amb 2h/Std

PA2385 120 g

Maxi Muffin tulipe fourré au caramel, beurre salé

Maxi-Tulpenmuffin mit Salzbutterkaramellfüllung

28 Amb 2h/Std

MNHDD28 120 g

Maxi Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges

Maxi-Tulpenmuffin mit Füllung rote Beeren

32 Amb 2h/Std

PA2350 95 g

Muffin au chocolat fourré au chocolat aux noisettes

Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung

32 Amb 2h/Std

PA2347 95 g

Muffin tulipe nature fourré au caramel au beurre salé

Tulpenmuffin Natur mit Salzbutterkaramellfüllung

32 Amb 2h/Std

PA2349 95 g

Muffin tulipe fourré myrtilles

Tulpenmuffin mit Heidelbeerfüllung

32 Amb 2h/Std

PA2346 95 g

Muffin tulipe nature fourré fruits rouges

Tulpenmuffin natur mit Füllung rote Beerenfüllung

42 Amb 1h/Std

PA2378 26g

Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges

Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung

126 Amb 1h/Std

MNRZ1261 26g

Assortiment de mini muffins

Sortiment von mini Muffins

42 mini muffins fourrés au chocolat noisette
42 mini muffins fourrés au caramel au beurre salé
42 mini muffins fourrés parfum fruits rouges

42 mini muffins mit Schokolade/Haselnussfüllung
42 mini muffins mit Salzbutterkaramellfüllung
42 mini muffins mit roten Beeren Fülllung

42 Amb 1h/Std

PA2376 26 g

Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes

Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung

42 Amb 1h/Std

PA2379 26 g

Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé

Mini-Tulpenmuffin Natur, Salzbutterkaramellfüllung

80 Amb 3h/Std

MN0053 60 g

Brownie fondant aux noix

Brownie schmelzend mit Nüssen

36 Amb 2h/Std

PA2392 80 g

Brownie moelleux aux noix

Brownie flaumig mit Walnüssen

20 Amb 2h/Std

MNHA0207 75 g

Muffin parfum vanille pépites de chocolat

Muffin Vanillegeschmack mit Schokoladensplittern

32 Amb 2h/Std

MNHB0203 75 g

Muffin brun pépites de chocolat

Muffin braun mit Schokoladensplittern

60 Amb 2h/Std

PA2368 40 g

Cupcake vanille, chocolat au lait

Décor dragées au chocolat colorées.

Cupcake Vanillegeschmack

Verzierung: Schokodragees gefärbt.

24 22°C 1:30 - 2h/Std

5300 110 g

Muffin Milka

20 Amb 2h/Std

PA2025 80 g

Muffin tulipe nature fourré au Nutella®

Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung

14 Amb 2h/Std

PA2024 120 g

Maxi muffin tulipe nature fourré au Nutella®

Maxi-Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung

HB/PC

200 5 - 10 min 220°C

PA2341 17 g

Mini canelé

HB/PC

75 5 - 10 min 220°C

PA2340 60 g

Canelé

HB/PC

200 5 - 10 min 220°C

PA0164 17 g

Mini canelés chocolat

Mini Schoggi-Canelé

HB/PC

75 5 - 10 min 220°C

PA0163 60 g

Canelés chocolat

Schoggi-Canelé

GTG/PP ∅ 9 cm

60 18 min 140°C

8175 50 g

Pâton de cookie blond aux pépites chocolat noir

Teigling für helle Cookies

90 0 - 4°C 2h/Std

6974 80 g

Cookie chocolat blanc framboise

Cookie weisse Schokolade/Himbeere

GTG/PP ∅ 9 cm

108 19 min 140°C

PA2226 70 g

Pâton de cookie brun aux pépites chocolat blanc

Teigling für braune Cookies

GTG/PP

90 18 min 140°C

8741 80 g

Cookie double chocolat

GTG/PP

90 18 min 140°C

8742 80 g

Cookie triple chocolat

48 0 - 4°C 2h/Std

MN0052 70 g

Cookie blond fourré au Nutella®

Cookie, hell mit Nutellafüllung®

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

30 0 - 4°C 2h/Std

MN0051 106 g

Maxi cookie blond au morceaux de chocolat au lait

Maxi cookie blond Milchschokolade

48 0 - 4°C 2h/Std

MN0049 70 g

Cookie blond aux morceaux de chocolat

Cookie, hell mit schwarzen Schokoladestückchen

48 0 - 4°C 2h/Std

MN0050 70 g

Cookie brun aux morceaux de chocolat

Cookies, braun mit schwarzen Schokoladestückchen

120 0 - 4°C 2h/Std

MN0048 14 g

Mini cookies assortis

Mini Cookies assortiert

48 Amb 1h/Std

VS0162 68 g

Donut décor crumble rouge fourré cheeskake

48 Amb 20 min

MN61545 70 g

Donut Kit Kat®

48 Amb 1h/Std

MN0060 70 g

Donut décor rose fourré parfum fraise

Donut Erdbeere

48 Amb 1h/Std

VS1316 71 g

Donut fourré parfum caramel

Donut weisser Glasur, Karamell-linien, Karamellgeschmack

48 Amb 1h/Std

5301 56 g

Donut Milka

46 Amb 1h/Std

7027 70 g

Donut fraise

Erdbeer-Donut

48 Amb 1h/Std

VS1168 72 g

Donut parfum vanille éclats de noisettes

Donut mit Kakaoglasur, weissen Linien, Vanillegeschmack

72 Amb 30 - 60 min

7029 49 g

Donut sucre

Zucker-Donut

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

36 Amb 1h/Std

7041 61 g

Donut pomme cannelle

Zimt-Apfel Donut

RECETTE AU nutella

36 Amb 1 - 1:30 min

MN50897 65 g

Donut pâte à tartiner

48 Amb 1h/Std

VS1142 53 g

Donut sucre cristal

Donut, Kristallzucker

48 Amb 1h/Std

VS1167 70 g

Donut parfum chocolat noisette

Donut, Füllung mit Schokolade/ Haselnussgeschmack

90 Amb 1h/Std

VS1334 39 g

Mini Donut décor fourré noisette parfum chocolat

Mini-Donut, Glasur und Füllung: Haselnuss Schokogeschmack

48 Amb 1h/Std

VS1320 58 g

Donut décor cacao

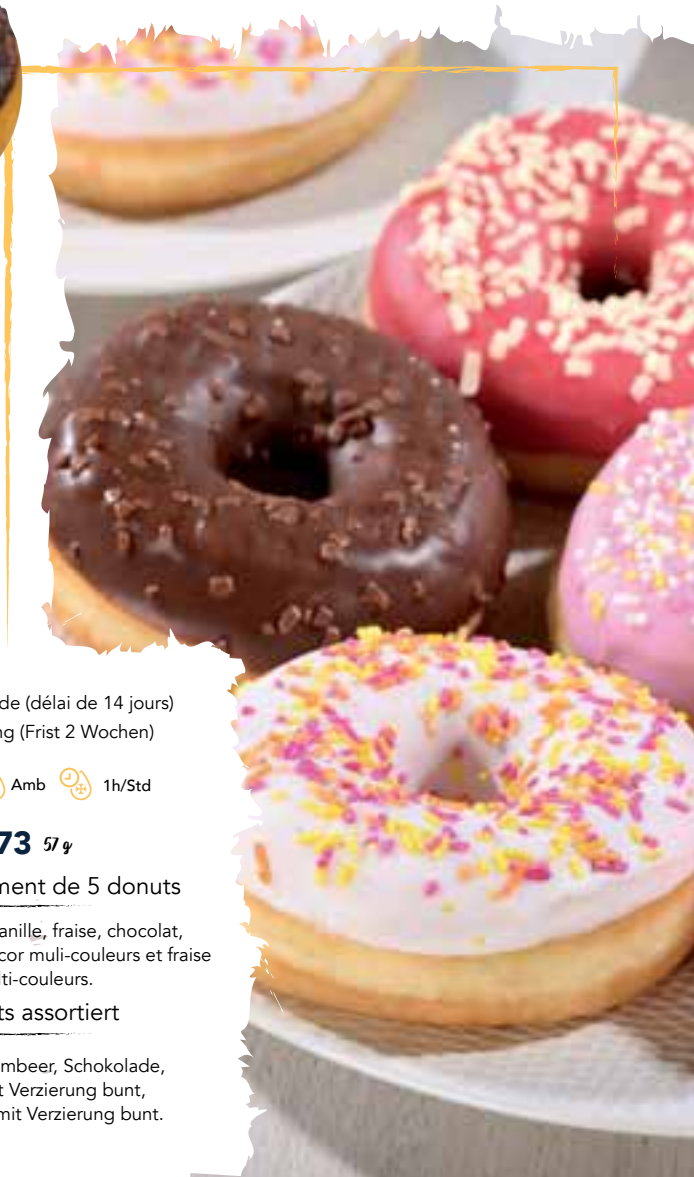
Donut mit Kakaoglasur

90 Amb 1h/Std

VS1336 39 g

Mini Donut décor rose trait blanc fourré framboise

Donut, rosa glasiert mit weissen Linien, Himbeergeschmack



* Précommande (délai de 14 jours)

* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

60 Amb 1h/Std

MN39373 57 g

Assortiment de 5 donuts

Parfums vanille, fraise, chocolat, vanille décor muli-couleurs et fraise décor multi-couleurs.

5 Donuts assortiert

Vanille, Himbeer, Schokolade, Vanille mit Verzierung bunt, Himbeer mit Verzierung bunt.

60 Amb 2h/Std

MN01200 55 g

Beignet Nature

Berliner „Natur"

60 Amb 2h/Std

MN01206 75 g

Beignet parfum chocolat

Berliner mit Schokolade/ Haselnussfüllung

60 Amb 2h/Std

MN05691 75 g

Beignet parfum pomme

Berliner mit Apfelfüllung

60 Amb 2h/Std

MN05692 75 g

Beignet parfum framboise

Berliner mit Himbeerfüllung

SPÉCIALITÉS BEIGNETS

BERLINER-SPEZIALITÄTEN

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

50 Amb 30 min

VS1144 70 g

Beignet Bretzel

Brezel aus Krapfenteig

30 0 - 4°C 8h/Std

VS1154 130 g

Mascotte foraine nature

Jahresmarkt-Maskottchen

30 4°C 4h/Std

VS1340 90 g

Mascotte nature

Maskottchen Schokolade/Haselnussfüllung

30 4°C 4h/Std

VS1343 130 g

Mascotte pomme

Maskottchen mit Apfelfüllung

30 4°C 4h/Std

VS1341 130 g

Mascotte chocolat noisette

Maskottchen mit Schokolade/ Haselnussfüllung

30 4°C 4h/Std

VS1342 130 g

Mascotte framboise

Maskottchen mit Himbeerfüllung

70 Amb 30 min

VS1302 19 g

Mini beignet sucré

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen überzuckert

2 Platten zu 35 Stk. durchfettende Tüten pro Karton

70 Amb 30 min

VS1307 25 g

Mini beignet parfum caramel

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit Karamellfüllung

2 Platten zu 35 Stk. durchfettende Tüten pro Karton

RECETTE AU nutella

105 Amb 30 min

VS1319 25 g

Mini beignet fourré au Nutella®

Partykrapfen mit Nutella

70 Amb 30 min

VS1303 25 g

Mini beignet parfum chocolat

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit Schokoladenfüllung

2 Platten zu 35 Stk. durchfettende Tüten pro Karton

70 Amb 30 min

VS1313 25 g

Mini beignet chocolat blanc

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit weisser Schokoladenfüllung

2 Platten zu 35 Stk. durchfettende Tüten pro Karton

MINI BEIGNETS

MINI-BERLINER

70 Amb 30 min

VS1306 25 g

Mini beignet parfum abricot

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit Aprikosenfüllung

2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

70 Amb 30 min

VS1304 25 g

Mini beignet parfum pomme

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit Apfelfüllung

2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

70 Amb 30 min

VS1314 25 g

Mini beignet parfum fraise

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen Erdbeerfüllung

2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

70 Amb 30 min

VS0103 25 g

Mini beignet passion

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen, Passion

2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

70 Amb 30 min

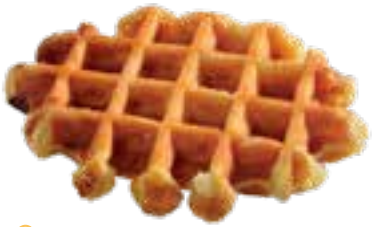
VS1305 25 g

Mini beignet parfum fruits rouges

2 plateaux de 35 unités. 10 sachets anti gras par carton.

Partykrapfen mit Füllung rote Beeren

2 Platten zu 35 Stk. 10 nicht durchfettende Tüten pro Karton

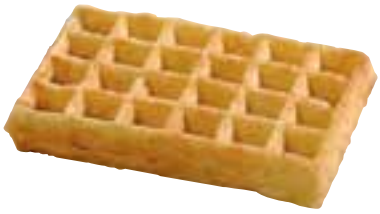


27 Amb 1h/Std

VS1161 100 g

Gaufre de Liège

Lütticher Waffel



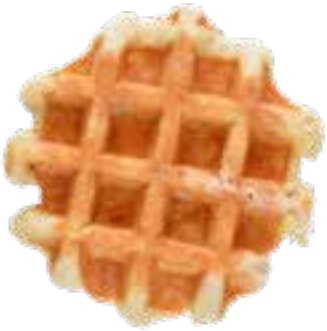
HB/PC

24 3 min 200°C

VS1165 85 g

Gaufre

Waffel



TG/CRU 22°C 2h/Std

130 22°C 2h/Std

6881 120 g

Pâton gaufre de Liège

Lütticher Waffel Teigling

GTG/PP

336 40 min 170°C

VS1093 22 g

Chouquette

GTG/PP

540 30 min 170°C

VS1087 14 g

Chouquette

50 Amb 1:30 min 35 cm

PA2339 70 g

Crêpe minute

5 piles de 10 crêpes à plat séparées par une feuille de papier.

Crêpe "à la minute"

5 Stapel von 10 Crêpes, durch Papierblätter getrennt.

120 Amb 10 cm

PA2325 15 g

Mini crêpe

Cuire 2 - 3 min à la poêle
2-3 Minuten braten

HB/PC BIO

150 0 - 4°C 10 cm

MN813 15 g

Mini crêpe

50 0 - 4°C 29 cm

PA2327 50 g

Crêpe sucrée

2 sachets de 25 crêpes à plat.

Gezuckerte Crêpe

2 Beutel mit je 25 Crêpes, flach.

HB/PC 1 min

100 7.5 cm

PA2323 20 g

Pancake

épaisseur 2,5 cm
Scheibenbreite 2,5 cm

HB/PC | 8 min | 180°C
36 | Amb | 1h/Std

VS0102 85 g

Tranche de brioche type pain perdu

3 x 12 tranches de 85g

Brioche-brot geschnitten

3 x 12 Scheiben zu 85g

HB/PC | 6 - 8 min | 150°C
8 | Amb | 15 min

VS0216 410 g

Brioche Nanterre

Nanterre-Brioche

HB/PC | 1 - 2 min | 140 - 150°C
12 | Amb | 2 - 2:30h/Std

VS0054 400 g

Brioche aux pralines

Pralinen-Brioche

24 Amb 30 min

16158 80 g

Brioche au chocolat

Schoggi-Brioche

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

50 8 - 10 min 160°C

11997 50 g

Briochette

Mini-Brioche

GTG/PP 20 min 180°C

36 Amb 15 min

VS1123 85 g

Brioche feuilletée au sucre

Plunderteigbrioche süss

24 Amb 30 min

16157 80 g

Brioche à tête

Kopf-Brioche

BEST OF SWISS

PAIN
BROT

Petits pains de restauration / Tischbrötli ..... p 60
Spécialités Suisses p 63
Gros pains / Grossbrote ..... p 67
Pains Twist / Zwirbelbrote ..... p 71
Baguettes ..... p 72
Pains sandwiches / Sandwichbrote ..... p 74
Bagels ..... p 81
Burger ..... p 82
Hot-Dog ..... p 85
BIO - sans gluten / BIO - glutenfrei ..... p 86

PETITS PAINS DE RESTAURATION
TISCHBRÖTLI

TOP Chef

HB/PC | 12 cm | 150 | 10 min | 200°C

MN0055 55 g

Petit pain blanc

Weißes Brötchen

HB/PC | 7cm | 190 | 6-8 min | 210°C

MN19462 43 g

Petit pain pavé

Brötchen viereckig

HB/PC | Amb | 1h/Std | 7.5 cm | 45 | 8-10 min | 200 - 220°C

BL0161 60 g

Mini pavé Campagne

"Pavé" Landbrot

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

13 cm | 48 | 0 - 4°C | 6 - 8h

4632 115 g

Bagels sésame New York

PETITS PAINS DE RESTAURATION

TISCHBRÖTLI

HB/PC | 10 - 30 min | 16 cm

60 | 10 - 12 min | 180 - 190°C

BL5951 35 g

Mini flûte

HB/PC | 13 cm

40 | 8 min | 200°C

BL5832 70 g

Mini pain losange

Mini-Brötchen in Rautenform

HB/PC

12 | 4 - 6 min | 200°C

4293 180 g

Le roi des petits pains

König-Bürli

PETITS PAINS DE RESTAURATION

TISCHBRÖTLI

HB/PC | Amb | 0 - 10 min | 8.5 cm
75 | 7-9 min | 190-200°C

MN37452 55 g

Petit pain noisette - noix

Nussbrötchen

HB/PC | 7.5 cm
45 | 4 - 6 min | 210°C

MNBU972 60 g

Carré noir tournesol

Mini Brötchen mit Sonnenblumenkernen

HB/PC | Amb | 10 min | 12 cm
140 | 7 - 9 min | 190 - 200°C

MN37089 55 g

Petit pain rectangle multigrains

Brötchen Mehrkorn, viereckig

HB/PC | Amb | 10 min | 8.5 cm
75 | 7 - 9 min | 190 - 200°C

MN37453 55 g

Petit pain figues

Feigenbrötchen

HB/PC | 14 cm
100 | 10 - 12 min | 210°C

BL5830 55 g

Assortiment de petits pains losange

25 x nature, 25 x pavot, 25 x graines, 25 x sésame

Mischung Mini-Brötchen in Rautenform

25 x Natur, 25 x Mohn, 25 x Körner, 25 x Sesam

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 45 g
Pain seigle
Roggenbrot

HB/PC | Amb | 0 - 10 min
50 | 6 - 8 min | 200 - 210°C | 17 cm

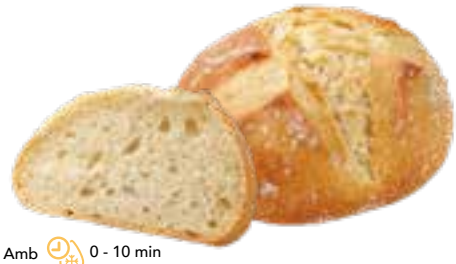
3111 45 g
Pain fusette
Baguette-Brötchen

HB/PC | Amb | 0 - 10 min
50 | 6 - 8 min | 200 - 210°C | 19 cm

4578 50 g
Pain olives noires
Olivenbrot

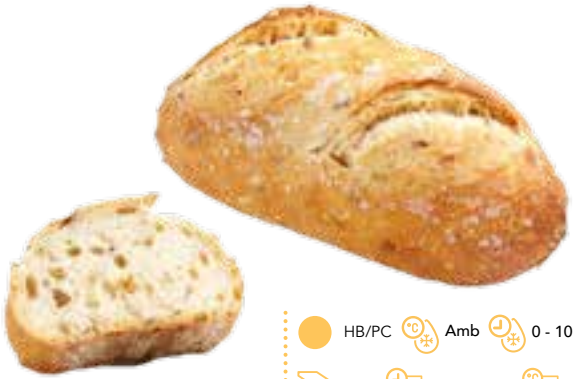
HB/PC | Amb | 0 - 10 min
60 | 7 - 9 min | 190 - 200°C | 9.5 cm

3062 45 g
Petit pavé rustique
Brötchen "Pavé" rustique



HB/PC | Amb | 0 - 10 min
70 | 7 - 9 min | 190 - 200°C | 8 cm

3105 55 g
Boule rustique
Rustikales Brötchen



HB/PC | Amb | 0 - 10 min
60 | 7 - 9 min | 190 - 200°C | 9.5 cm

3673 45 g
Pain céréales
Rustikales Brötchen

PETITS PAINS DE RESTAURATION

TISCHBRÖTLI

HB/PC | Amb | 10 min

140 | 8 - 9 min | 190 - 200°C | 11.5 cm

12559 55 g

Pain multicéréales

Mehrkorn Brot

HB/PC | Amb | 10 min

200 | 8 - 9 min | 190 - 200°C | 8 cm

12558 40 g

Pavé nature

Natur-Pavé

HB/PC | 17 cm

50 | 6 min | 210°C

14640 50 g

Finedor graine

Urgetreide Finedor

HB/PC | Amb | 15 min | 9 cm

50 | 8 - 10 min | 210°C

13719 45 g

Petit pain esprit sarrrasin

Buchweizenbrötchen

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

18 | 15 - 18 min | 220°C

4041 400 g

Bürli paysan

Huusbürli Schild

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

20 | 4 - 6 min | 200°C

4583 260 g

Schild-Bürli, 4 pièces

Schild-Bürli, 4 Stück

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

12 | 5 - 6 min | 200°C

5036 150 g

Pain pour fondue (portion)

Pain Fondue (Portion)

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

14 | 15 - 18 min | 220°C

8819 510 g

Pain traditionnel foncé

Pfundbrot dunkel

SPECIALITES SUISSES

SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

15 | 15 - 18 min | 220°C

4098 410 g

Pane Castello

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

18 | 15 - 18 min | 220°C

8046 600 g

Pain paysan suisse alémanique

Bauernbrot Deutschschweiz, dunkel

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

18 | 9 - 12 min | 210°C

8852 285 g

Pain tessinois

Tessinerbrot

* Précommande (délai de 3 à 5 jours ouvrables)
* Vorbestellung (Frist 3 bis 5 Tage)

HB/PC

8 | 5 min | 200°C

4452 600 g

Tresse au beurre, grande

Butterzopf, gross

HB/PC 27 cm

20 42 - 45 min 175 - 180°C

MN310380 350 g

Pain au seigle

Roggenbrot

HB/PC 27 cm

20 42 - 45 min 175 - 180°C

MN310378 80 g

Pain 6 céréales

Brot mit 6-Körnern

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC 21 cm

18 20 - 25 min 210°C

MNBU859 550 g

Tourte du Pape

HB/PC Amb 1h/Std 22 cm

24 15 - 20 min 200 - 220°C

MNBU223 450 g

Demi bûche Mitron

Brot „Pavé“

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 15 min | 18 cm

16 | 15 - 18 min | 190°C

13464 450 g

Pain le Pochon

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 30 min | 18.5 cm

25 | 15 - 20 min | 190 - 200°C

14337 400 g

Pain aux noix Lalois

Nuss-Brot "Lalois"

HB/PC | Amb | 10 min | 18 cm

26 | 13 - 14 min | 180 - 190°C

MN34503 280 g

Pain Le Muesli

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 15 min | 20.5 cm

20 | 18 - 20 min | 210°C

13607 180 g

Pain aux fruits

Früchtebrot

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 0 - 10 min | 18 cm

28 | 16 - 18 min | 190 - 200°C

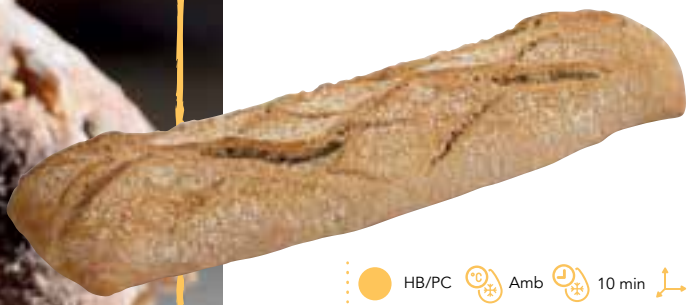
14949 280 g

Pain "Pochon" cuit sur sole

"Pochon"-Brot (auf Steinofen gebacken)

GROS PAINS

GROSSBROTE



HB/PC | Amb | 10 min | 50 cm

8 | 16 - 18 min | 190 - 200°C

MN34673 1100 g

Le Grand Pochon

HB/PC

6 | 8 - 10 min | 200°C

4001 930 g

Pain gastro, clair

Gastrobrot, hell

HB/PC | Amb | 1h | 39 cm

12 | 20 - 25 min | 200 - 220°C

8190 770 g

Maxi pavé

HB/PC

6 | 8 - 10 min | 200°C

4692 1100 g

Pain gastro, bis

Gastrobrot, dunkel

HB/PC | Amb | 40 min | 50 cm

8 | 16 - 18 min | 190 - 200°C

14641 1100 g

Le grand parisien

PAINS TWIST
ZWIRBELBROTE

HB/PC | Amb | 10 min | 36 cm
25 | 13 - 16 min | 180°C

BL5879 300 g

Pain twist

Twist-Brot

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

12061 300 g

Twist

Twist-Brot

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

12062 320 g

Twist céréales

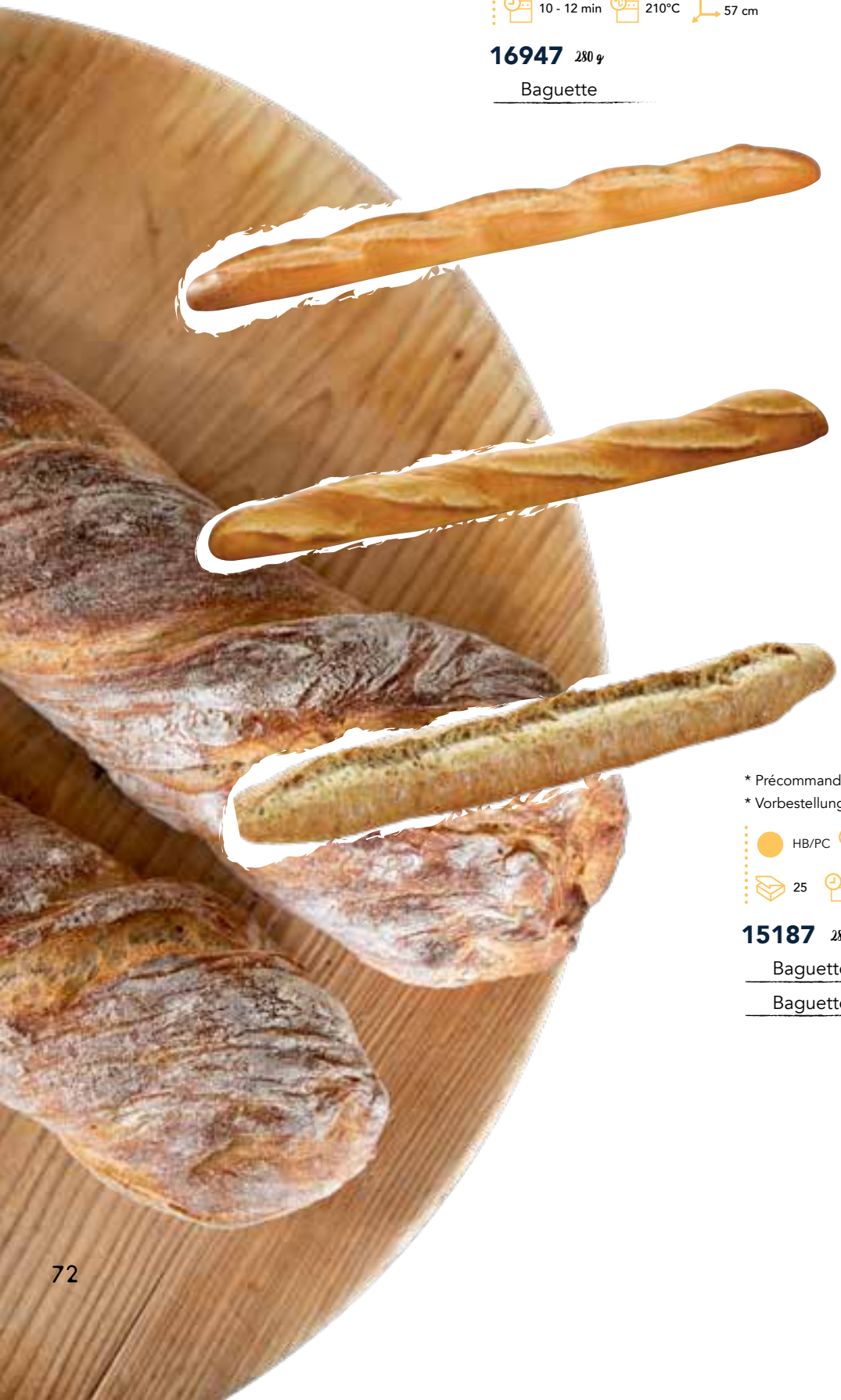
Twist-Brot Mehrkorn

HB/PC | Amb | 30 min | 36 cm
25 | 13 - 16 min | 180°C

BL5891 300 g

Pain twist multigraines

Twist-Brot, Mehrkorn



HB/PC 33 Amb 10 min
10 - 12 min 210°C 57 cm

16947 280 g

Baguette

HB/PC 35 57 cm
22 - 25 min 175 - 180°C

BL5961 300 g

Baguette Plaisir

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC Amb 10 min 50 cm
25 10 min 180°C

15187 280 g

Baguette multigraines

Baguette, Mehrkorn

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 1h/Std | 37 cm

40 | 10 - 15 min | 200 - 220°C

MNBU792 340 g

Pavé long seigle aux graines de tournesol

Roggen-Pavé lang mit Sonnenblumenkernen

HB/PC | 25 | 52 cm

8 - 10 min | 200°C

BL5899 270 g

Baguette bouts biseautés

Baguette mit schrägen Enden

HB/PC | Amb | 10 min | 48 cm

25 | 12 min | 200°C

BL5833 280 g

Baguette à la farine “Label Rouge”

Baguette mit “Label Rouge”- Mehl

HB/PC 28 cm
55 12 min 200°C

BL5924 140 g
Demi-baguette farinée
Halbbaguette, bemehlt

HB/PC 28 cm
64 14 - 16 min 190 - 200°C

MN0056 140 g
Demi-baguette
Halbes Baguette

HB/PC Amb 30 min 28 cm
44 15 - 18 min 180 - 190°C

BL5995 160 g
Ciabatta

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC 26.5 cm
50 12 min 210°C

15799 140 g
Baguettine nature
Baguette, Natur

HB/PC 18.5 cm

20 5 - 6 min 180°C

MN2128 115 g

Pain sandwich graines de courge

Sandwichbrot mit Kürbiskernen

50 12 min 210°C HB/PC 26.5 cm

15800 140 g

Baguettine multicéréales

Baguette, Mehrkorn

HB/PC 16 cm

54 6 - 8 min 210°C

8608 100 g

Sandwich torsadé clair

Chnörzli hell

HB/PC 27 cm

50 8 - 10 min 200°C

BL5949 130 g

Demi-baguette multigraines

Graines de lin brun, de tournesol et flocons de seigle

Halbbaguette, Mehrkorn

Leinsamen, braun, Sonnenblumenkerne und Roggenflocken.

HB/PC 27 cm

50 8 - 10 min 200°C

BL5950 130 g

Demi-baguette pavot

Halbbaguette Mohn

Amb 30 min

22 13 cm x 13 cm

MN258700 130 g

Pain sandwich multigraines carré

Sandwichbrot Mehrkorn, viereckig

PAINS SANDWICHS

SANDWICHBROTE

70 20°C 1h/Std 28 cm

BL5934 120 g

Pain sandwich saumuré (Moricette)

Laugensandwich

42 0 - 4°C 22 cm x 10 cm

BL5972 66 g

Tranche de pain à garnir

Brotscheibe zum Garnieren

36 Amb 20 cm

4694 82 g

Pain sandwich au lait

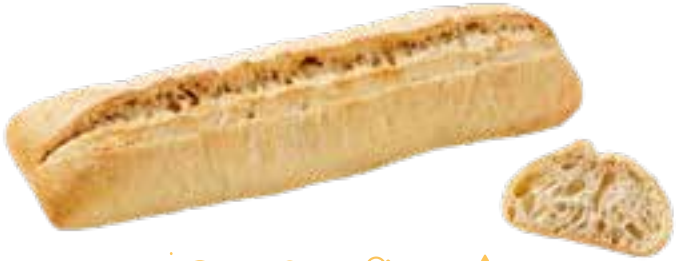
Sandwichbrot

35 Amb 2 - 3h 23 cm

BL5935 120 g

Demi-baguette viennoise

Halbbaguette "Viennoise"



HB/PC Amb 30 min 25.5 cm

14 3 min 180°C

14963 140 g

So moelleux

48 Amb 1h/Std 11 cm

10882 73 g

Pain muffin anglais

Englisches Muffin-Brot

HB/PC

50 2 - 4 min 200°C

4915 60 g

Mini tresse

Mini Zöpfli

40 20°C 1h/Std 14 cm

BL5933 65 g

Moricette

Laugenbrötchen

HB/PC

32 2 - 4 min 200°C

4634 100 g

Mini tresse au beurre

Butterzöpfli

HB/PC

50 6 - 8 min 210°C

4013 85 g

Perle foncé au feu de bois

Holzofenperle dunkel

48 Amb

4691 57 g

Petit pain au lait pur beurre

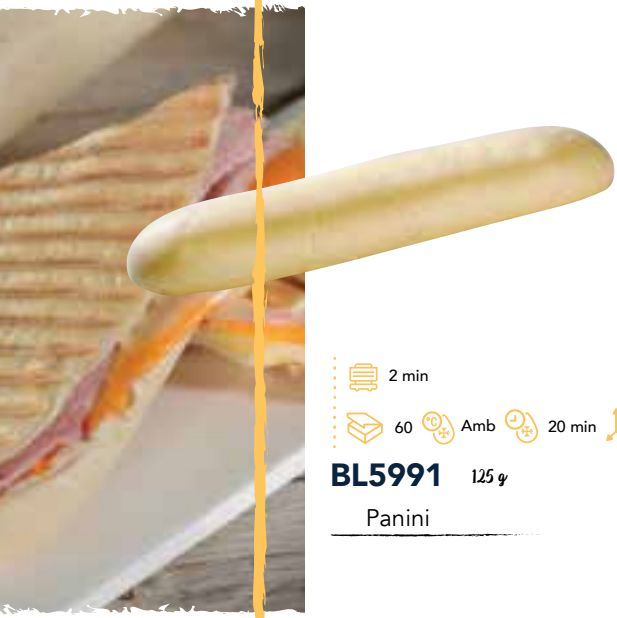
Butterweggli

2 - 3 min
60 Amb 20cm x 10 cm

BL5984 120 g
Panini extra large sésame
Sesampanino, extrabreit

2 - 3 min
60 Amb 20 cm x 10 cm

BL5983 120 g
Panini extra large
Panino, extrabreit



12 cm x 13 cm x 2,5 - 3 cm
60 4°C 12h/Std

BL5918 100 g
Focaccia à l'huile d'olive
Focaccia mit Olivenöl

2 min
60 Amb 20 min 27 cm

BL5991 125 g
Panini

150 Amb 11 cm x 11 cm

BL0214 30 g
Pain nordique carré
Polarbrot quadratisch

12 cm x 13 cm x 2,5 - 3 cm
60 4°C 12h/Std

BL5919 100 g
Focaccia au romarin
Focaccia mit Rosmarin

5 Amb 12 cm x 12 cm

BL6000 1100 g
Pain de mie nature
Toastbrot Natur

62 4°C 30 min 16.5 cm

BL5981 55 g
Pain type nordique rond
Polarbrot rund

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC 10.5 cm
50 20 - 22 min 165 - 170°C

BL5900 100 g
Triangle façon bretzel à garnir
Dreieck nach Brezelart, zum Garnieren

90 Amb ∅ 30 cm
MN108374 90 g
Tortilla de blé tomate
Weizentortilla mit Tomaten

90 Amb 20 min ∅ 30 cm
7271 90 g
Tortilla de blé
6 sachets de 15 tortillas
Weizentortilla
6 Beutel zu 15 Tortillas

25 Amb 1h/Std ∅ 13.7 cm
BL5987 90 g
Pain bagnat brioché
Briochbrot "Bagnat"

HB/PC Amb 45 - 60 min 9.5 cm
50 15 - 16 min 165 - 170°C
7011 85 g
Bun n'roll

HB/PC ∅ 14 cm
36 20 - 25 min 175 - 180°C
BL5909 160 g
Pain bagnat
Brot "Bagnat"

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

48 0 - 4°C 6 - 8h/Std

4632 115 g

Bagel sésame

12 cm

48 0 - 4°C 6 - 8h/Std

4957 115 g

Bagel nature

12 cm

48 0 - 4°C 6 - 8h/Std

5047 115 g

Bagel pavot

Bagel, Mohn

12 cm

48 0 - 4°C 6 - 8h/Std

4982 115 g

Bagel everything

11.8 cm

30 Amb 45 min

BL6026 115 g

Bagel décor Sésame

Bagel, Topping Sesam

30 Amb 45 min 11.8 cm

BL6025 115 g

Bagel nature

30 Amb 45 min 11.8 cm

BL6027 115 g

Bagel décor pavot

Bagel, Topping Mohn

PAINS BURGER
BURGER-BROTE

30 4°C 30 min 11.5 cm

BL0286 80 g

Pain bun's brioché au sésame, prétranché

Bun's Brioche-Brot, durchgeschnitten, Topping Sesam

48 1h/Std 10.1 cm

BL6013 50 g

Pain bun's tranché sésame

Bun's Brot, durchgeschnitten, Topping Sesam

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

20 0 - 4°C 1h/Std 12 cm

MN1826 100 g

Pain burger Yellow

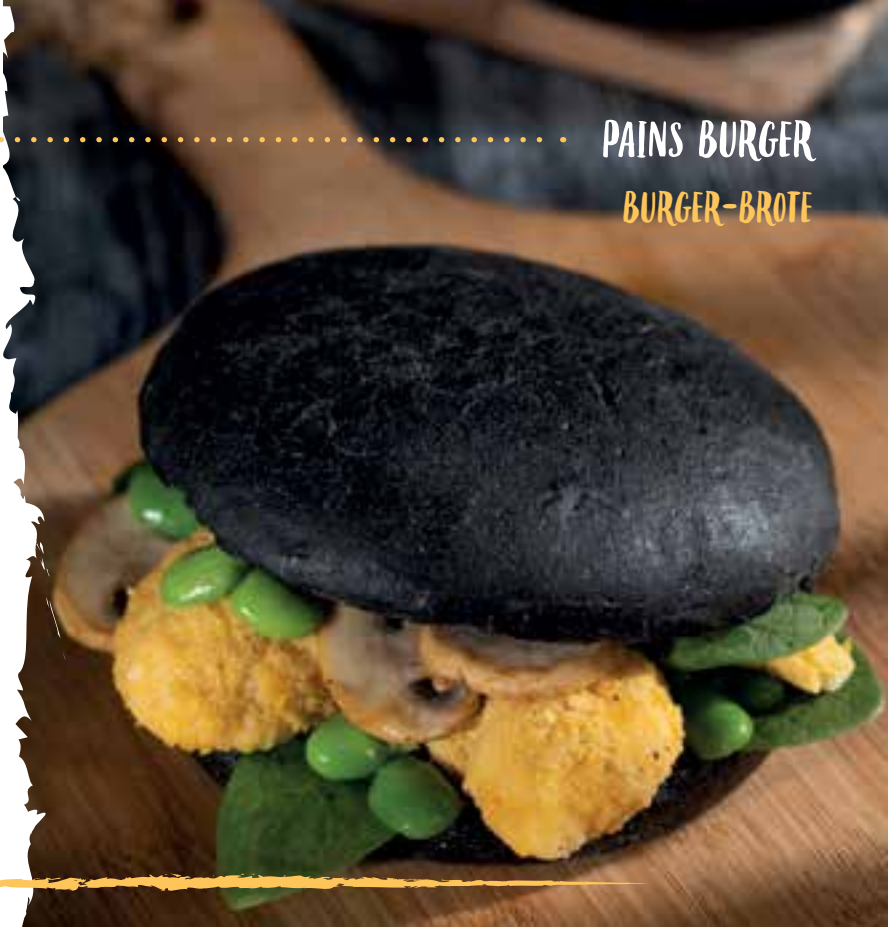
Burgerbrot "Yellow"

30 Amb 1h/Std 10.5 cm

7172 96 g

Buns gourmet dorés

Gourmet-Baps



20 0 - 4°C 1h/Std 12 cm

MN1845 100 g

Pain burger Black

Burgerbrot "Black"

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

48 1h/Std 12.2 cm

BL6005 90 g

Pain bap's tranché fariné

Bap's Brot, durchgeschnitten, bemehlt

48 0 - 4°C 1 - 2h/Std 12 cm

5232 90 g

Pain baps multigrains

Mehrkorn-Baps

HB/PC 0 - 4°C 1 - 2h/Std 12 cm

30 2 min 190°C

6846 85 g

Buns pavot sarasin

Buchweizenmohn-Baps

PAINS BURGER
BURGER-BROTE

40 90 min 12 cm

MN2514 100 g

Pain burger OMG

Burgerbrot "OMG"

HB/PC 12 cm

20 5 - 6 min 180°C

MN2395 100 g

Pain burger graines de courge

Burgerbrot mit Kürbiskernen

40 90 min 12 cm

MN252 100 g

Pain burger rustique

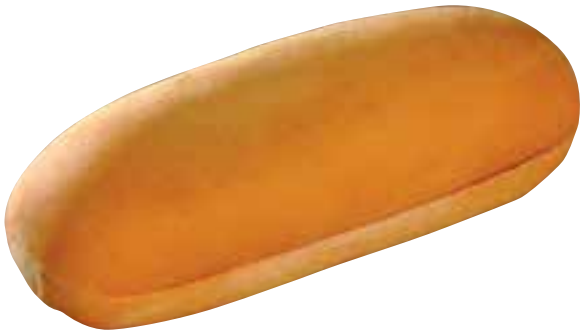
Burgerbrot, rustikal

30 Amb 20 - 40 min 11 cm

MN69893 80 g

Pain burger cristal à la bière

Burgerbrot Bierkristall



50 0 - 4°C 16 cm

BL5942 55 g

Pain Hot Dog prétranché

Hot Dog Brot, vorgeschnitten

48 Amb 1h/Std 20.5 cm

5250 85 g

Maxi Hot Dog prétranché

Maxi Hot Dog Brot geschnitten

BIO / SANS GLUTEN

BIO / GLUTENFREI

HB/PC | Amb | 1h/Std | 27 cm | BIO

15 | 8 - 9 min | 170 - 200°C

BL6056 330 g

Pain campagne BIO

BIO-Landbrot

HB/PC | BIO | 8.5 cm

30 | 20 - 25 min | 175 - 180°C

BL5954 65 g

Petit pain campagne BIO

Landbrötchen, BIO

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | Amb | 10 min | 45 cm

22 | 12 min | 200°C

BL6040 280 g

Baguette BIO

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | 8 cm

50 | 8 - 10 min | 160°C

11982 45 g

Petit pain sans gluten

Glutenfreie Brötchen

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | 8 cm

50 | 8 - 10 min | 160°C

11981 45 g

Petits pains sans gluten aux graines

Glutenfreie Brötchen mit Körnern

BEST OF SWISS

PÂTISSERIE
DESSERTS

Demi-cadres / Platten ..... p 90
Entrements / Torten ..... p 98
Individuels ronds / Törtchen ..... p 100
Tranches / Schnitte ..... p 102
Bandes / Stangen ..... p 104
Spécialités / Spezialitäten ..... p 105
Macarons ..... p 107
Eclairs ..... p 111
Choux ..... p 114
Mille-feuilles / Cremeschnitte ..... p 115
Tartelettes / Tarteletten ..... p 116
Fondants ..... p 119
Tartes / Wähen ..... p 120
Flans ..... p 122
Americans ..... p 123
Tropéziennes ..... p 124
Moelleux / Fondant schokoladenkuchen ..... p 125
Classiques / Klassiker ..... p 126
Chocolateries / Chocolatier ..... p 127

Superposition de biscuit cacao imbibé de sirop de café, crème au beurre café, ganache au chocolat, finition glaçage au chocolat.

Joconde-Kakaobiskuitlagen, in Kaffeesirup getränkt, Kaffeebuttercreme, Schokoladeganache, Glasur: Schokoladenglasur.

36 cm x 27.5 cm x 3 cm

1 4°C 4h/Std

PA2438 1950 g

Demi-cadre Opéra

Schichtkuchen Opera

Biscuit cuillère chocolat imbibé encadrant une bavaroise chocolat avec cerises Amarèna, garniture pâtissière.

Löffelschokoladebiskuit, getränkt, als Umrahmung einer Bayerischen Creme mit Schokolade und Amarenakirschen, Patissière-Garnitur.

1 4°C 4h/Std 36 cm x 27.5 cm x 3 cm

PA2435 1800 g

Demi-cadre craquant chocolat

Schichtkuchen knusprig mit Schokolade

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2520 2500 g

Demi-cadre Forêt Noire

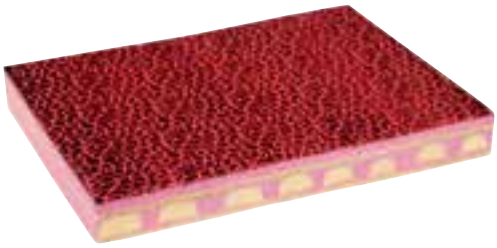
Décor : copeaux chocolat.

Schichtkuchen Schwarzwälder Kirsch

Verzierung: Schokoladenspäne.

Biscuit Joconde, mousse fruits rouges et inclusions de crème brûlée. Finition : labyrinthe glaçage et coulis fruits rouges.

Rhabarber Erdbeere Mara des Bois Joconde Biskuit natür, Rhabarber-Kompott, Rhabarber-Mousse, Erdbeere Mara des Bois Mousse und Creme. Fertigstellung: rotes Velours



1 4°C 12h/Std 36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

PA2433 2500 g

Demi-cadre fruits rouges crème brûlée

Schichtkuchen Rote Beeren - Crème brulée

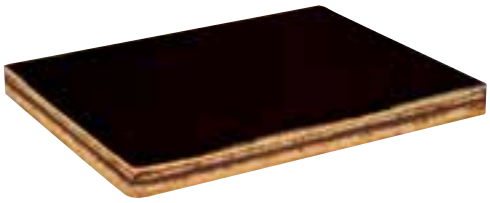
36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2428 2800 g

Demi-cadre Fraisier

Schicht-Erdbeerkuchen



* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2008 2750 g

Demi-cadre Opéra Prestige

Schichtkuchen Opera Prestige

DEMI-CADRE
PLATTEN

Biscuit cacaoté, bavaroise chocolat sur lit de croquant praliné, bavaroise chocolat.
Finition velours au chocolat.

Biskuit mit Kakao, Bayerische Creme mit Schokolade auf Bett aus Pralinenkrokant, Bayerische Creme mit Schokolade.
Glasur: Velours aus Schokolade.

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

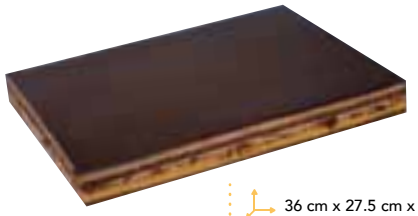
PA2005 2400 g

Demi-cadre régent

Schichtkuchen Regent

Biscuit joconde cacao, croquant amande, crémeux caramel, bavaroise chocolat noir. Finition : glaçage chocolaté et effet bronze scintillant.

Joconde-Kakaobiskuit, Mandelkrokant, Karamellcreme, Bayerische Creme mit schwarzer Schokolade. Glasur: Schokoladenglasur mit Bronzeglanz.



36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 0 - 4°C 12h/Std

PA2020 2900 g

Demi-cadre chocolat caramel

Schichtkuchen, Schokolade/Karamell

Biscuit Joconde cacaoté aux copeaux de chocolat, bavaroise chocolat au lait, coeur de crème brûlée parfum vanille, finition glaçage noir.

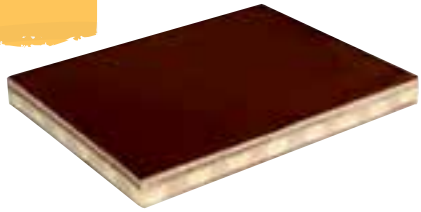
Joconde-Biskuit mit Kakao und Schokoladenspänen, Bayerische Creme mit Milchschokolade, Kern aus Crème brûlée mit Vanillegeschmack, Glasur: schwarze Glasur.

1 0 - 4°C 12h/Std

PA2004 2600 g

Demi-cadre chocolat au lait crème brûlée

Schichtkuchen Milchschokolade/ Crème brulée



Biscuit joconde cacao, praliné feuilletine, bavaroise chocolat noir extra bitter. Finition : glaçage chocolaté.

Joconde-Kakaobiskuit, Praline Feuilletine, Bayerische Creme mit schwarzer Bitterschokolade. Glasur: Schokoladeglasur.

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 0 - 4°C 12h/Std

PA2022 2500 g

Demi-cadre chocolat extra amer

Schichtkuchen, Bitterschokolade

Biscuit cacao, craquant chocolat noisette amande, mousse chocolat et mousse chocolat blanc, finition velours au chocolat.

Kakaobiskuit, knuspriger Boden aus Schokolade, Haselnuss und Mandel, Schokoladenmousse und Mousse aus weißer Schokolade, Finish: Velours aus Schokolade..

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 4h/Std

PA2432 1600 g

Demi-cadre 3 chocolats

Schichtkuchen Dreierlei Schokolade

Biscuit amande cacao, crémeux chocolat noir cardamone, noisettes caramélisées, bavaroise praliné.
Finition : noisettes hachées, velours chacolat lait.

1 0 - 4°C 12h/Std

PA0147 2400 g

Demi-cadre noisettes

Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2878 2650 g

Demi-cadre chocolat orange

Schichtkuchen Schokolade/Orange

Biscuit Joconde cacao, crémeux chocolat noir, marmelade orange, bavaroise chocolat noir, mousse orange amère. Finition glaçage orange

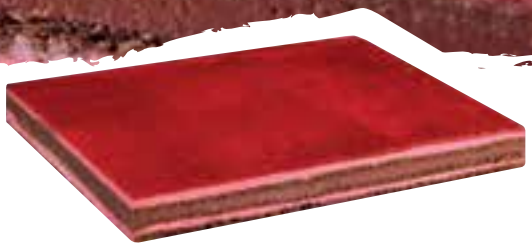
Joconde-Kakaobiskuit, Creme aus schwarzer Schokolade, Orangenmarmelade, Bayerische Creme mit schwarzer Schokolade, Bitterorangenmousse. Glasur: Orangenglasur.

DEMI-CADRE

PLATTEN

Biscuit Joconde cacao, mousse framboise, ganache chocolat au lait framboise. Finition framboise pépins.

Joconde-Kakaobiskuit, Himbeermousse, Milchschokoladeganache, Himbeere. Glasur: Himbeere mit Kernen.



36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2880 2650 g

Demi-cadre framboise et chocolat

Schichtkuchen Himbeere / Schokolade

Biscuit Joconde framboise, craquant nougat, crémeux pain d'épices, mousse cassis. Finition : glaçage cassis.

Joconde-Biskuit mit Erdbeeren, knuspriger, Nougatboden, Lebkuchencreme, Mousse von Schwarzer Johannisbeere. Glasur: Schwarze Johannisbeeren-Glasur.

1 4°C 12h/Std

PA2040 2600 g

Demi-cadre cassis nougat

Schichtkuchen Schwarze Joahnnisbeere/Nougat

Biscuit Joconde cacao et brisures de framboises, bavaroise chocolat noir myrtille, fourrage myrtille et grains de myrtille, mousse myrtille, finition glaçage marbré.

Joconde-Kakaobiskuit und Himbeerbruch, Bayerische Creme mit schwarzer Schokolade, Heidelbeere, Heidelbeerfülle und Heidelbeerkörner, Heidelbeermousse, Glasur: marmorierte Glasur

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2014 2500 g

Demi-cadre myrtille chocolat

Schichtkuchen Heidelbeeren Schokolade

Biscuit amande avec segment de mandarine, liné feuilletine, gelée de mandarine, mousse aux marrons.
Finition: glaçage mandarine.

1 0 - 4°C 12h/Std

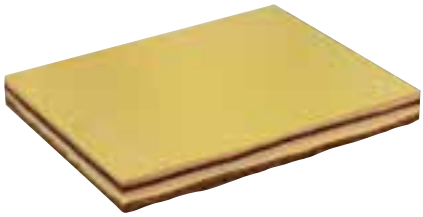
PA0150 2800 g

Demi-cadre marrons mandarine

Schichtkuchen Mandarine Maroni

Biscuit Joconde cacao, craquant praliné, crémeux Yuzu, bavaroise praliné.
Finition : velours chocolat lait et velours jaune.

Joconde-Kakaobiskuit, Pralinenboden knusprig, Yuzu-Creme, Bayerische Creme praliniert. Finish: Velours aus Milchschokolade und gelber Velours.



1 4°C 12h/Std

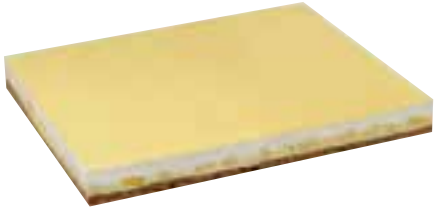
PA2042 2800 g

Demi-cadre praliné Yuzu

Schichtkuchen Praline/Yuzu

Biscuit Joconde nature, feuilletine praliné, crémeux ananas, mousse mascarpone avec inclusion ananas.

Joconde Biskuit natür, Praline Knusperfüllung, Ananas-Creme, Marcarpone-Mousse mit Ananasstücke.



* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA0030 2700 g

Demi-cadre ananas mascarpone

Schichtkuchen Ananas Mascarpone

1 4°C 12h/Std 36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

PA2006 2500 g

Demi-cadre parfum pistache fruits rouges

Schichtkuchen Pistaziengeschmack rote Beeren

Biscuit Joconde aux brisures de framboises et éclats d'amandes, marmelade de fruits rouges, bavaroise parfum pistache, finition glaçage neutre.

Biscuit Joconde aux brisures de framboises et éclats d'amandes, marmelade de fruits rouges, bavaroise parfum pistache, finition glaçage neutre.

Biscuit Joconde, crêpes dentelles, crémeux marron, croquant noix de pécan, mousse marron. Finition velours chocolat blanc.

Joconde-Biskuit, Hohlhippen, Kastaniencreme, Pekannusskrokant, Kastanienmousse.
Glasur: Velours aus weißer Schokolade.

36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

1 4°C 12h/Std

PA2882 2500 g

Demi-cadre aux marrons

Schichtkuchen mit Kastanien

1 4°C 12h/Std 36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

PA2426 2500 g

Demi-cadre poire caramel

Biscuit joconde et bavaroise caramel sur lit de dés de poires au sirop, finition glaçage neutre et marbrures café.

Schichtkuchen Birne/Karamell

Dacquoise-Biskuit, Bayerische Creme mit Karamell auf Bett aus Birnenwürfeln mit Karamell, Natur Glasur mit Kaffee streifen.

1 4°C 12h/Std 36 cm x 27.5 cm x 3.5 cm

PA2012 2400 g

Demi-cadre speculoos

Génoise goût spéculoos, craquant feuilletine praliné, bavaroise spéculoos. Finition glaçage neutre, décor crumble spéculoos.

Schichtkuchen Spekulatius

Biskuit mit Spekulatius-Geschmack, knuspriger Boden aus Pralinefeuilletine, Bayerische Creme mit Spekulatius Glasur: neutrale Glasur, Verzierung Spekulatius-Streusel.

18 cm 6 - 8
2 4°C 12h/Std

PA2853 750 g
Entremets fraisier
Süssspeise Erdbeerkuchen

18 cm 6 - 8
2 4°C 12h/Std

PA2514 720 g
Entremets régent
Süssspeise Regent

18 cm 6 - 8
2 4°C 12h/Std

PA2851 720 g
Entremets chocolat au lait crème brûlée
Süssspeise Milchschokolade Crème brulée

18 cm 6 - 8
2 0 - 4°C 12h/Std

PA0151 750 g
Entremets ronds marrons mandarine
Runder Schichtkuchen Mandarine Maroni

18 cm 6 - 8
2 0 - 4°C 12h/Std

PA0148 750 g
Entremets rond noisettes
Runder Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss

2 4°C 12h/Std 18 cm 6 - 8

PA2511 720 g

Entremets poire caramel

Süssspeise Birne/Karamell

18 cm 6 - 8

2 4°C 12h/Std

PA2852 720 g

Entremets exotique au chocolat blanc

Süssspeise "Exotisch" mit weisser Schokolade

18 cm 6 - 8

2 4°C 12h/Std

PA2512 720 g

Entremets framboise mousse fromage blanc

Süssspeise Himbeere Käsesahnemousse

Fond : biscuit amande, bavaroise parfum pistache et marmelade de fruits rouges. Chemisage : biscuit amande/framboise/pistache. Finition : glaçage neutre, fruits et chocolat.

Boden: Mandelbiskuit, Bayerische Creme mit Pistaziengeschmack und Marmelade von roten Früchten. Rand: Mandelbiskuit/Himbeere/Pistazie. Glasur: neutrale Glasur, Früchte und Schokolade.

18 cm 6 - 8

2 4°C 12h/Std

PA2513 720 g

Entremets parfum pistache fruits rouges

Süssspeise mit Pistaziengeschmack rote Beeren

18 cm 6 - 8

2 4°C 12h/Std

PA2854 800 g

Entremets myrtille chocolat

Süssspeise Heidelbeere/Schokolade

18 cm 6 - 8

2 4°C 12h/Std

PA2848 750 g

Entremets ananas citron coco

Süssspeise Ananas/Zitrone/Kokos

INDIVIDUELS RONDS

TÖRTCHEN

Biscuit Joconde avec brisures framboise et concassé d'amandes colorées rouges, bavaroise vanille avec inclusion de fraises. Glaçage framboise, pastille de chocolat et groseilles.

Boden: Joconde-Biskuit, leichte Bayerische Creme mit Vanillegeschmack mit Erdbeereinschlüssen. Rand: Joconde-Biskuit mit Himbeerbruchund ebrochenen Mandeln. Glasur: neutrale Glasur, rote Beeren, Schokoladentaler.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2828 90 g

Individuel chocolat au lait crème brûlée rond

Einzelne Schnitte, Milchschokolade / Crème brulée, rund

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2829 85 g

Individuel régent rond

Einzelne Schnitte, Regent, rund

14 | 4°C | 2h/Std | 8 cm

PA0288 85 g

Individuel craquant chocolat rond

Einzelne Schnitte, Schokoladenkuchen mit knusprigem Boden.

16 | 0 - 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA0149 95 g

Entremets rond noisettes

Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2881 100 g

Individuel framboise et chocolat rond

Einzelne Schnitte, Himbeere/Schokolade

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2879 100 g

Individuel chocolat orange rond

Einzelne Schnitte, Schokolade/Orange

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2838 95 g

Individuel myrtille chocolat

Einzelne Schnitte, Heidelbeere/ Schokolade rund

16 | 4°C | 12h/Std | 8 cm

PA2494 95 g

Individuel exotique au chocolat blanc rond

Einzelne Schnitte "Exotisch" mit weisser Schokolade, rund

INDIVIDUELS RONDS
TÖRTCHEN

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2884 95 g

Individuel aux marrons rond

Biscuit Joconde, crêpe dentelle, crémeux marron, croquant noix de pécan, mousse marron. Finition velours chocolat blanc.

Einzelne Schnitte, Kastanien rund

Joconde-Biskuit, Hohlhippen, Kastaniencreme, Pekannusskrokant, Kastanienmousse. Glasur: Velours aus weißer Schokolade

16 0 - 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA0152 95 g

Entremets rond marrons mandarine

Schichtkuchen Mandarine Maroni

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2496 95 g

Individuel poire caramel rond

Décor : carré de chocolat noir et dés de poires

Einzelne Schnitte Birne/Karamell, rund

Verzierung: Kaffeeglasur, Birnenwürfel, Schokoladenfächer.

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2827 110 g

Individuel fruits rouges crème brûlée rond

Einzelne Schnitte, Rote Beeren - Crème brulée

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2826 95 g

Individuel pomme caramel salé rond

Einzelne Schnitte, Apfel/Salzkaramell, rund

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2842 100 g

Individuel ananas citron coco

Einzelne Schnitte, Ananas/Zitrone/Kokos

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2830 85 g

Individuel parfum pistache fruits rouges rond

Einzelne Schnitte, Pistaziengeschmack rote Beeren, rund

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

24 4°C 12h/Std ∅ 6 cm

PA2503 80 g

Individuel pistache fruits rouges rond

Einzelne Schnitte Pistaziengeschmack rote Beeren

16 4°C 12h/Std ∅ 8 cm

PA2495 95 g

Individuel framboise mousse fromage blanc rond

Himbeere/Käsesahnemousse, rund

8 cm x 4 cm x 3.

27 4°C 12h/

PA2473 80 g

Individuel Forêt Noire rectangle

Décor : copeaux chocolat, rosace crème diplomate, cerise Amarèna

Einzelne Schnitte, Schwarzwälder Kirsch - einzelne Schnitte

Verzierung: Schokoladenspäne, Diplomatencremerosette, Amarenakirsche.

8 cm x 4 cm x 3.5 cm

27 0 - 4°C 12h/Std

PA2023 75 g

Individuel chocolat extra amer

Einzelne Schnitte, Bitterschokolade, rechteckig

Superposition de biscuit Joconde imbibé de sirop au café, crème au beurre café et ganache chocolat, finition glaçage noir.

Joconde-Biskuitlagen, in Kaffeesirup getränkt, Kaffeebuttercreme und Schokoladeganache, Glasur : schwarze Glasur.

27 4°C 12h/Std 8 cm x 4 cm x 3.5 cm

PA2475 75 g

Individuel Opéra prestige

Décor : rosace de crème au beurre café, feuille or et chocolat

Einzelne Schnitte, Opera Prestige

Verzierung: Kaffeebuttercremerosette, Blattgold und Schokolade.

8 cm x 4 cm x 3.5 cm

27 4°C 12h/Std

PA2818 80 g

Individuel poire caramel rectangle

Einzelne Schnitte, Birne/ Karamell, rechteckig

27 4°C 12h/Std

PA2041 80 g

Individuel cassis nougat rectangle

Einzelne Schnitte Schwarze Johannisbeere/Nougat

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

27 0 - 4°C 12h/Std 8 cm x 4 cm x 3.5 cm

PA2021 85 g

Individuel chocolat caramel rectangle

Einzelne Schnitte, Schokolade/Karamell

8 cm x 4 cm x 3.5 cm

27 4°C 12h/Std

PA2822 80 g

Individuel pomme caramel salé rectangle

Einzelne Schnitte, Apfel/ Salzkaramell, rechteckig

9 cm x 3.7 cm x 3.2 cm

27 4°C 12h/Std

PA2482 63 g

Individuel 3 chocolats rectangle

Einzelne Schnitte, dreierlei Schokolade, rechteckig

8 cm x 4 cm x 3.5 cm

27 4°C 12h/Std

PA2814 70 g

Individuel exotique au chocolat blanc rectangle

Einzelne Schnitte "Exotisch" mit weisser Schokolade, rechteckig

8 cm x 4 cm x 3.5 cm

27 4°C 12h/Std

PA0031 80 g

Indiviudel ananas mascarpone rectangle

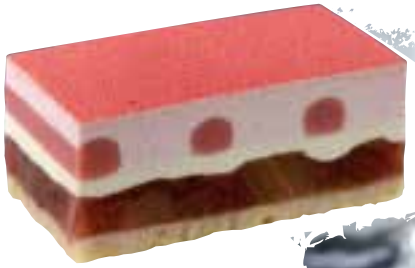
Einzelne Schnitte Ananas Mascarpone rechteckig

27 4°C 12h/Std

PA2043 80 g

Individuel praliné Yuzu rectangle

Einzelne Schnitte, Praline Yuzu, rechteckig



27 4°C 12h/Std

PA0088 80 g

Individuel Rhubarbe - Mara des bois

Einzelne Schnitte Rhabarber Erdbeere Mara des Bois

BANDES
STANGEN

4 | 0 - 4°C | 5h/Std | 10 - 12

MN2833 805 g

Bande Le Tout Chocolat

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat au lait et crêpe dentelle, mousse au chocolat noir intense cacao origine Venezuela, craquant au chocolat noir, mousse au chocolat noir intense, décor velours au cacao.

Streifen "Le Tout Chocolat"

Weicher-Biskuit. Knusprige Milchschokolade und Pfannkuchen Spitze, intensive dunkle Schokoladenmousse mit Kakaoherkunft Venezuela, dunkle Schokoladencrunch, Mousse mit intensiver dunkler Schokolade, Kakaosamtdekoration

4 | 0 - 4°C | 4h/Std | 10 - 12

MN01656 950 g

Bande agrume

Biscuit aux amandes, croustillant au nougat de Montélimar, mousse à la vanille, mandarine en compotée et en quartiers.

Zitrusstreifen

Mandel-Biscuit, knuspriges Montélimar-Nougat, Vanille-Mousse, Mandarine im Kompott und in Vierteln.

4 | 0 - 4°C | 4h/Std | 10 - 12

MN01973 810 g

Bande citron

Biscuit moelleux, croustillant crumble, crémeux au citron, mousse à la vanille à base de chantilly.

Zitronenstreifen

Weicher-Biskuit, knuspriger Streusel, cremig mit Zitrone, Vanille-Mousse mit Schlagsahne.

4 | 0 - 4°C | 6h/Std

MN01924 755 g

Bande macaron vanille - framboise

Biscuit aux amandes, mousse à la vanille, framboises entières, biscuit aux amandes, amandes effilées et décor à base de sucre.

Makronenstreifen mit Himbeer und Vanille

Mandel-Biskuit, Bayerische Creme mit Vanillegeschmack,

24 cm · 50% de pommes / 10 parts · 50% Äpfel / 10 Portionen
1 · Amb · 1:30 min

5094 1300 g

Gâteau aux pommes

Apfelkuchen

24 cm · 46% d'abricots/ 10 parts · 46% Aprikose / 10 Portionen
1 · Amb · 1:30 min

5095 1300 g

Gâteau aux abricots

Aprikosenkuchen

24 cm · 10
1 · Amb · 1:30 min

4336 1000 g

Tourte aux carottes

Rüeblitorte

24 cm · 10
1 · 0 - 8°C · 2h/Std

4331 1000 g

Tourte Forêt-Noire

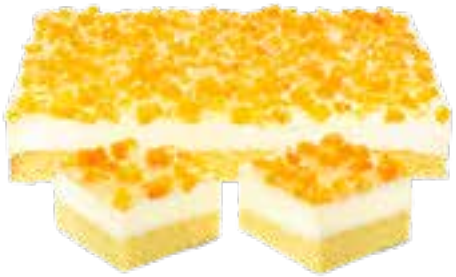
Schwarzwäldertorte

6.3 cm x 6.2 cm
Sans lactose / 4 x 12 parts
Laktosenfrei / 4 x 12 Portionen
4 x 12
0 - 8°C
2h/Std

5218 171 g

Tranches fraise à la crème

Erdbeer-Sahne-Schnitten

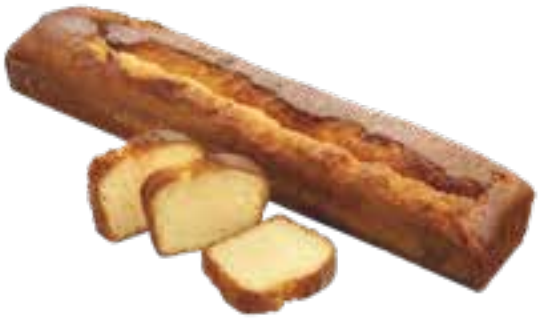


6.3 cm x 6.2 cm
Sans lactose / 4 x 12 parts
Laktosenfrei / 4 x 12 Portionen
24
0 - 8°C
2h/Std

5275 79 g

Tranches pêche à la crème

Pfirsich-Sahne-Schnitten



48 cm
2
Amb
1:30 min

5156 1450 g

Cake au citron

Zitronen-Cake

48 cm
2
Amb
1:30 min

5158 1500 g

Cake au chocolat

Schoco-Cake

64 ∅ 4.5 cm

PA0240 20 g

Mini macaron chocolat

Mini-Makrone Schokolade

64 ∅ 4.5 cm

PA0245 20 g

Mini macaron cassis

Mini-Makrone Schwarze Johannisbeere

64 ∅ 4.5 cm

PA0246 20 g

Mini macaron mangue passion

Mini-Makrone Mango Passionsfrucht

64 ∅ 4.5 cm

PA0247 20 g

Mini macaron café

Mini-Makrone Kaffee

64 ∅ 4.5 cm

PA0243 20 g

Mini macaron caramel salé

Mini-Makrone Salzkaramell

64 ∅ 4.5 cm

PA0242 20 g

Mini macaron parfum vanille

Mini-Makrone Vanille

64 ∅ 4.5 cm

PA0241 20 g

Mini macaron parfum pistache

Mini-Makrone Pistaziengeschmack

64 ∅ 4.5 cm

PA0244 20 g

Mini macaron citron

Mini-Makrone Zitrone

64 ∅ 4.5 cm

PA0239 20 g

Mini macaron framboise

Mini-Makrone Himbeere

64 ∅ 4.5 cm

PA0230 20 g

Mini macaron praliné croustillant

Mini-Makrone Knusperpraline

MACARONS

72 Amb 5 min 4 cm

PA2704 10 g

Assortiment de mini macarons Sensation

Chocolat, framboise, cassis, mangue-passion, parfum pistache, caramel salé.

Mischung Mini-Makronen "Sensation"

Schokolade, Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Mango/Passionsfrucht, Pistaziengeschmack, Salzkaramell.

72 4 cm Amb

PA2706 4 g

Assortiment de mini macarons Sensation n°2

Chocolat, framboise, vanille, mangue-passion, café, caramel salé.

Mischung Mini-Makronen "Sensation" Nr. 2

Schokolade, Himbeere, Vanille, Mango/Passionsfrucht, Kaffee, Salzkaramell.

96 4°C 4h/Std

14915 1.2 kg

Assortiment macarons

Arômes Caramel beurre salé, citron, chocolat, framboise, vanille, pistache

Makronen assortiert

Karamell mit gesalzener Butter, Zitronen, Himbeer, Vanille, Pistazien

72 Amb 5 min 4 cm

PA2703 10 g

Mini macarons plateau

Chocolat, café, framboise, parfum pistache, vanille, citron.

Mini-Makronen assortiert

Schokolade, Kaffee, Himbeere, Pistaziengeschmack, Vanille, Zitrone.

36 4 cm Amb 1h/Std

PA2930 12 g

Mini macarons plateau déclinaison rouge

Parfum Rose, à la framboise, à la fraise, à la cerise, aux fruits rouges, à la myrtille.

Mischung Mini-Makronen “in Rot”

Geschmacksrichtungen: Rose, Himbeere, Erdbeere, Kirsche, rote Beeren, Heidelbeere.

COQUES MACARONS

MACARON BÖDEL

TOP Chef

128 | 4.5 cm | 0 - 4°C | 12h/Std

PA0171 6.25 g
Coque mini macaron blanc
Mini-Makronenschale Weiss

PA0172 6.25 g
Coque mini macaron rose
Mini-Makronenschale Rosa

PA0173 6.25 g
Coque mini macaron brun clair
Mini-Makronenschale Hellbraun

PA0174 6.25 g
Coque mini macaron vert
Mini-Makronenschale Grün

PA0175 6.25 g
Coque mini macaron noir
Mini-Makronenschale Schwarz

PA0176 6.25 g
Coque mini macaron jaune
Mini-Makronenschale Gelb

250 | 3.5 cm | 0 - 4°C | 12h/Std

PA0177 4 g
Coque mini macaron rose
Mini-Makronenschale Rosa

PA0178 4 g
Coque mini macaron brun
Mini-Makronenschale Braun

PA0179 4 g
Coque mini macaron blanc
Mini-Makronenschale Weiss

PA0180 4 g
Coque mini macaron vert
Mini-Makronenschale Grün

24 | 7.5 cm | 0 - 4°C | 12h/Std

PA0167 20 g
Coque maxi macaron rose
Maxi-Makronenschale Rosa

PA0168 20 g
Coque maxi macaron brun
Maxi-Makronenschale Braun

PA0169 20 g
Coque maxi macaron blanc
Maxi-Makronenschale Weiss

PA0170 20 g
Coque maxi macaron vert
Maxi-Makronenschale Grün

14 0 - 4°C 6h/Std

PA2896 80 g

Eclair caramel Sensation

Garniture à la crème de caramel d'Isigny

Karamelleclair "Sensation"

Verzierung: Croustichoc. Garnitur mit Karamellcreme „Isigny".

14 0 - 4°C 6h/Std

PA2899 80 g

Eclair chocolat blanc Sensation

Décor copeaux de chocolat blanc.

Eclair, weisse Schokolade "Sensation"

Verzierung: weiße Schokoladenspäne.

14 0 - 4°C 6h/Std

PA2895 80 g

Eclair spéculoos Sensation

Spekulatiuseclair "Sensation"

18 0 - 4°C 4h/Std

PA2795 80 g

Eclair Paris-Brest

14 0 - 4°C 6h/Std

PA2897 80 g

Eclair framboise étincelant Sensation

Décor scintillant.

Himbeereclair, glänzend "Sensation"

Verzierung: glänzend.

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2674 120 g
Eclair spéculoos
Spekulatiuseclair

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2666 120 g
Eclair caramel Artisan
Garniture à la crème de caramel d'Isigny
Karamelleclair
Garnitur mit Karamellcreme „Isigny"

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2669 120 g
Eclair café
Kaffeeeclair

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2667 120 g
Eclair framboise Artisan
Himbeereclair

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2668 120 g
Eclair au chocolat
Schokoladeneclair

14 0 - 4°C
16.6 cm 6 - 8h/Std

PA2673 120 g
Eclair vanille
Eclair mit Vanillegeschmack

18 0 - 4°C
14 cm 3 - 3:30 h/Std

PA2675 90 g

Eclair chocolat

Eclair mit Schokoladengeschmack

18 0 - 4°C
14 cm 3 - 3:30h/Std

PA2676 90 g

Eclair café

Eclair mit Kaffeegeschmack

18 0 - 4°C
14 cm 3h - 3h30

PA2677 90 g

Eclair vanille

Eclair mit Vanillegeschmack

14 0 - 4°C
13.7 cm +-3 mm 4h/Std

PA2683 75 g

Eclair chocolat

Eclair mit Schokolade

14 0 - 4°C
13.7 cm +-3 mm 4h/Std

PA2684 75 g

Eclair Vanille

Eclair mit Vanillegeschmack

14 0 - 4°C
13.7 cm +-3 mm 4h

PA2682 75 g

Eclair café

Eclair mit Kaffeegeschmack

14 0 - 4°C
6 - 8h/Std

PA2656 120 g
Religieuse au chocolat
Schokoladen-Windbeutel

14 0 - 4°C
6 - 8h/Std

PA2657 120 g
Religieuse café
Kaffee-Windbeutel

12 0 - 4°C
4:30 - 5h/Std

PA0038 100 g
Religieuse parfum chocolat
Windbeutel mit Schokoladengeschmack

12 0 - 4°C
4:30 - 5h/Std

PA0039 100 g
Religieuse parfum café
Windbeutel mit Kaffeegeschmack

24 0 - 4°C
3 - 3:30h/Std

PA2664 80 g
Salambo

24 0 - 4°C
2:30 - 3h/Std

PA2412 75 g
Paris Brest

MILLE-FEUILLES

CREMESCHNITTE

28 0 - 4°C 12h/Std

4453 100 g

Mille-feuilles

Cremeschnitte

12 0 - 4°C

12h/Std

PA3091 120 g

Mille-feuilles Sensation

Cremeschnitte "Sensation"

32 0 - 4°C

10.4 cm x 4.5 cm x 4 cm 12h/Std

PA2644 135 g

Mille-feuilles

Cremeschnitte

TARTELETTES CUITES

TARTELETTEN FIXFERTIG

∅ 9.5 cm
18 4°C 3h/Std

MN4518 130 g

Tartelette framboise meringuée

Himbeertartelette
mit Meringuetopping

∅ 9.5 cm
18 4°C 6h/Std

PA0231 125 g

Tartelette citron meringuée

Zitronentartelette
mit Meringuetopping

18 2h/Std 4°C

PA0092 85 g

Tartelette citron meringué en stick

Crème pâtissière citron et meringue.
Pâte pure beurre.

Stick-Tartelette

Patissier-Creme Zitrone und Merengue.
Butterpaste-Basis.

∅ 10 cm
24 4°C 2h/Std

PA0233 110 g

Tartelette citron

Zitronentartelette

27 2h/Std 4°C

PA0089 70 g

Tartelette chocolat en stick

Ganache chocolat au lait
et copeaux de chocolat noir.

Stick-Tartelette

Füllung Milchschokolade
und dunkle Schokoladenraspel.

27 4°C 2h/Std

PA0091 75 g

Tartelette caramel en stick

Crémeux caramel beurre salé
et éclats de caramel.

Stick-Tartelette

Salzkaramell-Creme
mit Karamellstücken.

∅ 10 cm
15 4°C 2h/Std

PA0236 140 g

Tartelette framboise

Himbeertartelette

∅ 10 cm
15 4°C 2h/Std

PA0237 160 g

Tartelette fraise

Erdbeertartelette

∅ 10 cm
18 4°C 2h/Std

PA0208 110 g

Tartelette crumble pomme fruits rouges

Crumbletartelette Apfel/rote Beeren

∅ 10 cm
18 4°C 2h/Std

PA0207 110 g

Tartelette crumble pomme

Crumbletartelette Apfel

∅ 10 cm
15 4°C 2h/Std

PA0235 130 g

Tartelette myrtille

Heidelbeertartelette

∅ 10 cm
16 4°C 2h/Std

PA0215 135 g

Tartelette pomme

Apfeltartelette

∅ 10 cm
24 4°C 2h/Std

PA0234 110 g

Tartelette chocolat

Schokoladentartelette

∅ 8 cm
9 Amb 1h/Std

5495 70 g

Carac

TARTELETTES CRUES
TARTELETTEN ZU BACKEN

48 4°C 1h/Std HB/PC
65 min 160°C 9.5 cm

PA2183 125 g
Tartelette poire bourdaloue
Tartelette Birne "Bourdaloue"

10 cm
15 4°C 2h/Std

PA0219 150 g
Tartelette abricot
Tartelette Aprikose

80 Amb 20 - 30 min
9 - 11 min 260°C HB/PC

PA2344 63 g
Pastel de Nata

64 4°C 1h/Std
35 min 160°C HB/PC

PA2209 125 g
Tartelette amandine
Tartelette mit Mandelcreme gefüllt

18 9 cm HB/PC
20 min 180°C

PA2187 120 g
Tartelette tatin

FONDANTS

20% chocolat / Schokolade

18 ∅ 6 cm HB/PC

25 - 30 sec Micro-onde / Mikrowellen 750W

PA2039 100 g

Extra Fondant chocolat

Schokoladenküchlein mit extraflüssigem Kern

18 ∅ 6 cm HB/PC

25 - 30 sec Micro-onde / Mikrowellen 750W

PA2037 90 g

Extra Fondant caramel beurre salé

Salzbutterkaramellküchlein mit flüssigem Kern

19,3% chocolat / Schokolade

20 ∅ 6.7 cm HB/PC

30 sec Micro-onde / Mikrowellen 850W

PA2479 90 g

Fondant chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

21% Chocolat / Schokolade
1,5% de poudre de cacao / Kakaopulver

18 ∅ 7 cm HB/PC

40 sec Micro-onde / Mikrowellen 850W

MN7058 120 g

Coulant chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

8,4% de chocolat / Schokolade
4% de cacao maigre / Magerschokolade

20 ∅ 6.7 cm HB/PC

30 sec Micro-onde / Mikrowellen 850W

MN7260 90 g

Fondant chocolat

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

48 ∅ 7 cm

0 - 3°C 20 min

PA2690 80 g

Moelleux à la châtaigne

Contient 30% de châtaigne et des brisures de marron glacé.

Kastanien Flaumküchlein

Enthält 30% Kastanien.

TARTES ENTIÈRES CUITES

KUCHEN FIXFERTIG

2 | 25.5 cm | 8 - 10
0 - 4°C | 6h/Std

PA2101 900 g

Tarte aux pommes

Apfeltarte

16 | 23 cm | 6 - 8
40 min | 180 - 220°C | HB/PC

MN101 750 g

Tarte aux pommes

Apfeltarte

1 | 4°C | 10 -12
30 cm | 6h/Std

MN30MY 1500 g

Tarte myrtille

Heidelbeertarte

14 | 23 cm | 6 - 8
20 min | 180 - 200°C | HB/PC

8231 660 g

Tarte aux poires

Birnentarte

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

14 | 23 cm | 6 - 8
20 min | 180 - 200°C | HB/PC

MN97042 1000 g

Tarte aux abricots - amande

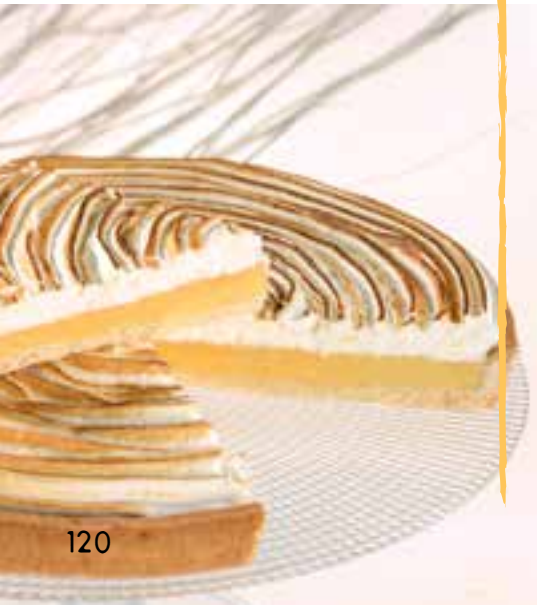
Aprikosentarte mit Mandeln

1 | 4°C | 8 -10
26.3 cm | 6h/Std

PA2132 1000 g

Tarte citron meringuée

Zitronentarte mit Meringuetopping



2 | 25.5 cm | 8 - 10
0 - 4°C | 6h/Std

PA2126 1000 g

Tarte aux abricots cuits

Aprikosentarte

2 | 4°C | 8 -10
25.5 cm | 6h/Std

PA2104 1000 g

Tarte citron

Zitronentarte

10 - 12
HB/PC 27 cm
8 1:20 min 175°C

PA2157 2000 g

Flan au chocolat

Schokoladenflan

10
HB/PC 0 - 4°C 27 cm
8 3 - 5 min 150°C

PA2154 1800 g

Flan découpé

Découpé en 10 parts.

Flan, geschnitten

In 10 Stücke geschnitten

10 - 12
HB/PC 27 cm
8 1h/Std 175°C

PA2156 2000 g

Flan coco

Kokosflan

10 - 12
HB/PC 27 cm
6 1h/Std 190°C

PA2167 2300 g

Flan épais

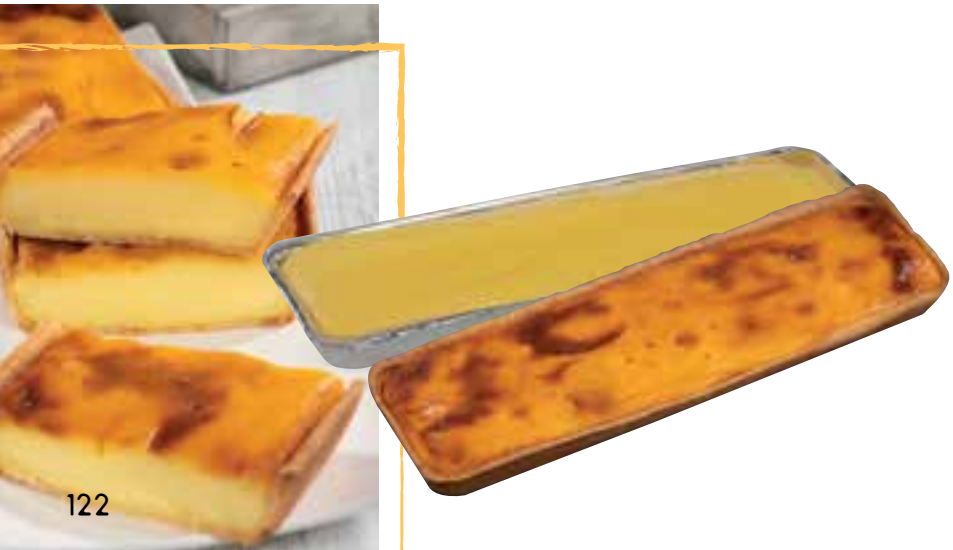
Flan, extrahoch

10 - 12
HB/PC 27 cm
7 45 min 200°C

PA2151 2000 g

Flan pâtissier

Flan, sehr cremig



3h/Std 0 - 4°C \ 6 Amb 2:30 min
15 50 min 175°C HB/PC

MN76483 700 g

Flan parfum vanille

Vanille-Flan

14

2 0 - 4°C 8h/Std

MN0022 1500 g

Cheesecake nature - glaçage framboise

Cheescake Natur mit Himbeer-Glasur

14

2 4°C 3h/Std ∅ 20,3cm

MNCC0006 1500 g

Cheesecake nature prédécoupé

Prédécoupé en 14 parts.

Cheescake Natur, vorgeschnitten

Vorgeschnitten 14 Stk.

14

1 Amb 4h/Std ∅ 24,5 cm

MN1800 1450 g

Carrot cake

Gâteau mousseline aux carottes et aux noix, recouvert de spécialité fromagère. Décor : noix râpées. / Prédécoupé en 14 parts.

Karotten-Cake

"Kuchen auf Karotten und Nuss-Basis, überdeckt miteine Süsskäse-Schicht. Deko Nusssplitter / Vorgeschnitten 14 Stk.

6 - 8

6 | 0 - 4°C | 12h/Std | 22cm

PA0202 650 g

Tarte Tropézienne

Tarte Saint-Tropez

12 | 0 - 4°C | 12h/Std | 8.6 cm

PA0203 85 g

Tarte Tropézienne individuelle

Tarte Saint-Tropez

24 | 0 - 4°C | 3h/Std

PA2136 33 g

Mini Tropézienne

Mini Saint-Tropez

8 - 10
3 0 - 4°C 4h/Std 26 cm

PA2137 800 g

Moelleux chocolat

Schokoladenflaumkuchen gebacken,

14
4 0 - 4°C 3 - 4h/Std 30 cm

PA0096 1500 g

Moelleux citron prédécoupé

Prédécoupé en 14 parts.

Zitronenkuchen

Vorgeschnitten 14 Stk.

6 0 - 4°C 3 - 4h/Std 26 cm

MN113553 1000 g

Gâteau chocolat

Schokoladenkuchen

8 - 10
HB/PC 4°C 2h/Std 26 cm
6 45 min 160°C

PA2153 860 g

Moelleux chocolat

Schokoladenflaumkuchen

12 0 - 4°C 4 - 6h/Std

PA2762 80 g

Merveilleux au chocolat

Schokoladenmerveilleux

12 4°C 2h/Std ∅ 6.5 cm

PA0120 152 g

Baba au rhum

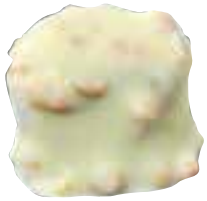
30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

96 4°C / Amb

BC0262 ~9g

Rocher chocolat noir

Rocher aus schwarzer Schokolade



30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

96 4°C / Amb

BC0261 ~9g

Rocher chocolat blanc

Rocher aus weisser Schokolade

125

4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0263 ~6.4g

Truffe Royale

Trüffel "Royale"

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

72 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0265 ~11g

Mendiant chocolat noir

Mendiant aus schwarzer Schokolade

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0260 ~8g

Praliné noix de pécan

Pekannuss Praliné

CHOCOLATERIE

CHOCOLATIER

80 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC4111 ~6.25 g

Cabosse cœur chocolat, chocolat noir

Cabosse mit Schokoladenherz, schwarze Schokolade

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0266 ~9g

Nougat chocolat noir

Nougat/schwarze Schokolade

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

80 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC4471 ~8.75 g

Cœur praliné noisette et chocolat blanc

Pralinenherz Haselnuss weisse Schokolade

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0258 ~9g

Pavé praliné feuilleté chocolat au lait

Pavé aus Pralinenfeuilleté Milchschokolade

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0254 ~9 g

Ganache caramel fleur de sel

Ganache mit Karamellgeschmack und Fleur de sel

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0259 ~9 g

Praline coco lait

Praline mit Kokos - Milchschokolade

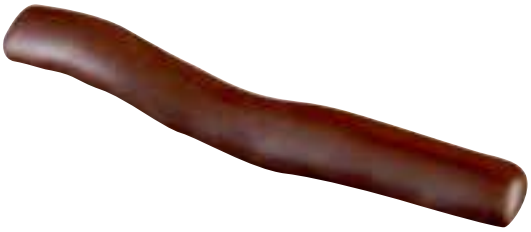
Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

96 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC0256 ~9 g

Ganache à la framboise chocolat noir

Himbeerganache schwarze Schokolade

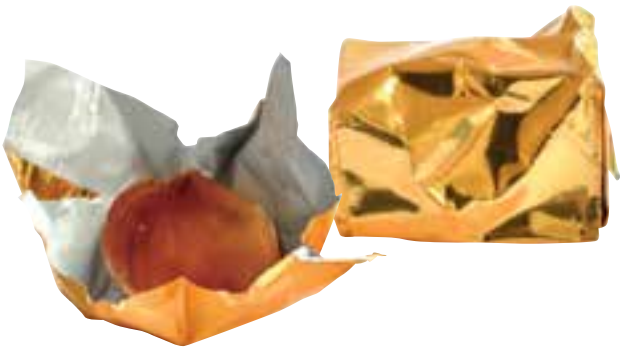


200 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

BC4467 4 g

Orangette chocolat noir

Orangeat schwarze Schokolade



~45 4°C / Amb 30 - 36h(4°C) puis 36 - 48h(Ambiante)

CF0052 1000(carton) g

Marron glaçé "Naples"

Glasierte Maroni, "Neapel"

CAFÉ GOURMAND
GOURMET KAFFEE

HB/PC ∅ 2.8 +-2 mm
45 20 sec 850W

PA2526 36 g
Mini fondant chocolat

HB/PC
540 30 min 170°C

VS1087 14 g
Chouquette

78 0 - 4°C 2h/Std

PA2386 10 g
Mini madeleine

35 0 - 4°C 2h/Std

PA2139 22 g

Bille Tropézienne

Küchlein "Saint-Tropez"

3.3 cm

200 0 - 3°C 2h/Std

8239 10 g

Mini bouchon caramel beurre salé

Mini-Küchlein mit Salzbutterkaramell

3.3 cm

50 0 - 3°C 20 min

PA2635 10 g

Mini bouchon au chocolat

Mini-Schokoladenküchlein

3.3 cm

50 0 - 3°C 2h/Std

PA3108 10 g

Mini bouchon chocolat blanc noix de coco salé

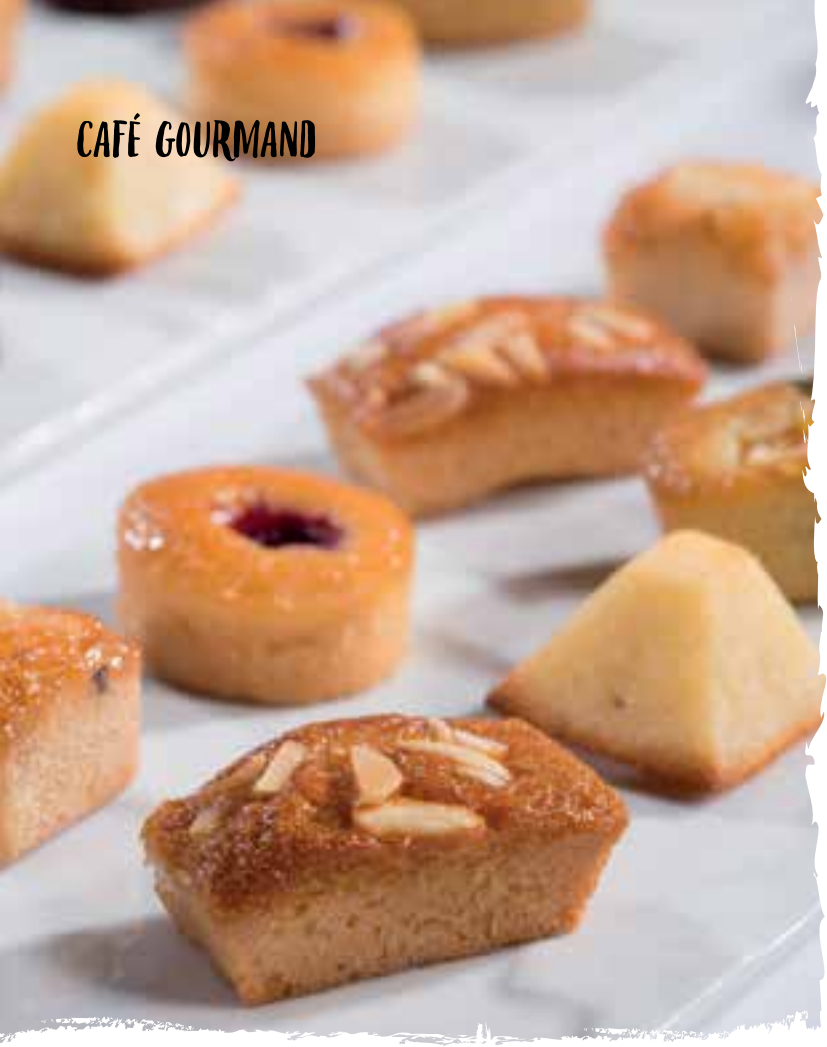
Mini-Küchlein Weisse Schokolade/Kokos

35 0 - 4°C 3h/Std

PA0105 22 g

Bille tropézienne praliné

Küchlein Saint-Tropez Praline



TOP Chef

48 4°C 2h/Std

TR3849 11 g

Plateau mini moelleux

Moelleux amandes. Moelleux pistache abricot.
Moelleux chocolat. Moelleux noix de coco. Moelleux amande, griotte.
Moelleux amandes, noisettes, pommes.

Platte Mini Moelleux

Mandeln. Pistazien und Aprikose.
Schokolade. Kokosnuss. Kirschmandel.
Mandeln, Haselnuss, Apfel.

35 0 - 4°C 2 - 2:30 min

TR3827 18 g

Mini Paris-Brest

HB/PC 15 - 20 min 100°C

48 4.5 cm

MN0064 32 g

Mini tartelette Tatin

42 Amb 1h/Std

PA2026 26 g

Mini muffin tulipe nature fourré au Nutella®

Mini-Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung

42 Amb 1h/Std

PA2376 26 g

Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes

Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/Haselnussfüllung

42 Amb 1h/Std

PA2378 26 g

Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges

Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung

42 Amb 1h/Std

PA2379 26 g

Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé

Mini-Tulpenmuffin Natur, Salzbutterkaramellfüllung

HB/PC
200 5 - 10 min 220°C

PA0164 17 g

Mini canelés chocolat

Mini Schoggi-Canelé

HB/PC
200 5 - 10 min 220°C

PA2341 17 g

Mini canelé

120 0 - 4°C 2h/Std

MN0048 14 g

Mini cookies assortis

HB/PC
100 5 - 6 min 250°C

MN40890 30 g

Mini Pastel de Nata

520 Amb 30 min

4081 7 g

Mini Amaretti

COCKTAILS FINGERFOOD

Cocktails à garnir / Cocktails zu füllen ..... p 140
Plaques de pain / Toastbrotplatte ..... p 143
Plaques/fonds / Platten/Boden ..... p 144
Fonds cuits à garnir / Gebackene Boden zu füllen ..... p 145
Canapés ..... p 146
Cocktails à réchauffer / Cocktails aufzuwärmen ..... p 149
Verrines - cuillères / Gläser / Häppchen ..... p 155
Pains surprise / Party-Brote ..... p 156

COCKTAILS À GARNIR

COCKTAILS ZU FÜLLEN

60 Amb 1h/Std

TR3763 25 g

Assortiment de mini Moricettes à garnir

Nature, décor sésame, décor pavot. 4 sachets de 25 unités.

Mischung Mini-Moricettes zum Garnieren

Natur oder mit Sesam oder Mohn verziert. 4 Beutel zu 25 Stück

60 Amb 30 min

TR3781 10 g

Mini navettes décor pavot à garnir

Mini-Navette, mit Mohnkernen zum Garnieren

60 Amb 30 min

TR3779 10 g

Mini navettes nature à garnir

Mini-Navette, natur zum Garnieren

50 Amb 30 min

TR3740 15 g

Mini navette à garnir

Mini-Navette, zum Garnieren

240 0 - 4°C 2h/Std

TR3726 10 g

Mini brioche à garnir

Mini-Brioche zum Garnieren

100 Amb 15 - 20 min

TR3788 10 g

Mini pain burger brioché noir

Noir décor sésame.

Mini-Brioche-Burgerbrot schwarz

Schwarz, mit Sesamverzierung.

100 0 - 4°C 20 - 30 min

TR0007 10 g

Mini pain burger brioché

Décor sésame. 4 sachets de 25 unités.

Mini-Brioche-Burgerbrot

Sesamverzierung. 4 Beutel zu 25 Stück

100 Amb 15 - 20 min

TR3786 10 g

Assortiment de mini pains burger briochés colorés

Orange décor pavot, rouge décor sésame, jaune décor pavot et vert décor polenta. 4 sachets de 25 unités.

Mischung Mini-Brioche-Burgerbrot gefärbt

Orange mit Mohnverzierung, rot mit Sesamverzierung, gelb mit Mohnverzierung und grün mit Polentaverzierung. 4 Beutel zu 25 Stück

100 Amb 15 - 20 min

TR3819 10 g

Assortiment de mini navettes colorées

Orange décor pavot, rouge décor sésame, jaune décor pavot, vert décor polenta. 4 sachets de 25 unités

Mischung Mini-Navette, gefärbt

Orange, mit Mohnverzierung, rot, mit Sesamverzierung, gelb, mit Mohnverzierung und grün, mit Polentaverzierung. 4 Beutel à 25 Stück

COCKTAILS À GARNIR

COCKTAILS ZU FÜLLEN

360 | 0 - 4°C | 4 cm

TR3751 4.5 g

Mini Blini cocktail à garnir

Party Mini-Blinis zum Garnieren

1kg | 0 - 4°C | 30 min | 4 cm

TR3812 3.5 g

Mini pain nordique à garnir

Mini-Polarbrot zum Garnieren

PLAQUES DE PAIN

TOASTBROTPLATTE

40 cm x 30 cm x 9 mm

10 Amb

TR3943 250 g

Plaque de pain de mie

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte

2 Packungen zu 5 Platten

10 Amb 40 cm x 30 cm x 9 mm

TR3945 250 g

Plaque de pain de mie multicéréales

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, Mehrkorn

2 Packungen zu 5 Platten

10 Amb 40 cm x 30 cm x 8 mm

TR3944 210 g

Plaque de pain de mie tomate

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, Tomate

2 Packungen zu 5 Platten

18 Amb 40 cm x 30 cm x 8 mm

TR3808 230 g

Assortiment de plaques de pain de mie

3 paquets de 6 plaques. 3 plaques nature, 1 plaque multicéréales, 1 plaque noir, 1 plaque tomate.

Mischung Toastbrotplatte

3 Packungen zu 6 Platten. 3 Natur, 1 Mehrkorn, 1 schwarz, 1 Tomate

10 Amb 40 cm x 30 cm x 8 mm

TR3946 210 g

Plaque de pain de mie brun

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, Braun

2 Packungen zu 5 Platten

20 Amb 30 cm x 20 cm x 8 mm

TR3807 280 g

Plaque de pain type nordique

Toastbrotplatte auf nordischer Art

TOP Chef

HB/PC ∅ 4.5 cm

125 30 - 35 min 170°C

FD4704 8 g

Mini fonds de tartelettes brisées

Plateau spécial cuisson.

Tarteletteböden aus Mürbteig

Spezialplatte, für das Backrohr geeignet.

HB/PC ∅ 4.5 cm

176 8 - 10 min 180°C

FD4707 8 g

Mini fond tartelette brisé

Tarteletteböden aus Mürbteig

HB/PC Amb 30 min

17 Suivant recette 200°C épaisseur / Dicke 2,8 mm

FD0217 700 g

Plaque feuilletée non piquée pur beurre

Blätterteigplatte aus Butter

175 Amb 30 min 4.1 cm

FD0125 7 g

Fonds de tartelettes salées ronds

Tarteletteböden salzig

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

3.3 cm x 3.3 cm

240 Amb 30 min

FD0126 7 g

Fonds de tartelettes salées carrés

Tarteletteböden salzig

256 Amb 10 min 4.1 cm

FD0011 5.9 g

Assortiment de mini fonds de tartelettes salés colorés ronds

Noir, orange, jaune et rose. 8 alvéoles de 32 unités

Mini Tartelette Bödeli assortiert, salzig, farbig und rund

Schwarz, Orange, Gelb und Rose. 8 Platten zu 32 Stk.

63 0 - 4°C 4h/Std

MN5028

Canapés Evasion

Blinis saumon fumé, tzatziki, concombre et pavot. Cake aux olives,chiffonnade de coppa, basilic. Pain de mie aux noix, chèvre affiné et figue. Brioche perdue, bloc de foie gras de canard, chutney mangue-abricot, sésame torréfié. Cake fromage, tomate mi-séchée. Pain polaire, saumon, oeufs de truite, fève de soja. Pain de mie aux graines, fromage curry, crevette marinée paprika. Pain de mie, thon piquillos, câpre, olive noire. Pain de mie tomate, courgette, fromage de brebis.

48 0 - 4°C 4h/Std

MN5040

Plateau canapés Bouchées de la mer

Cake aux olives, anchois, pesto rouge. Blinis saumon fumé, fromage frais aux algues. Pain polaire, saumon fumé, tzatziki. Blinis fromage frais citronné, concombre, oeufs de truite. Pain de mie aux graines, crevette, sauce soja et sésame. Mini-chou garni au thon, graines de sésame, aneth. Blinis sarrasin, sardine, zestes de citron. Pain de mie au seigle, fromage frais, crevette, fève.

48 0 - 4°C 3h/Std

TR3864 15 g

Assortiment de mini bagels

Saumon fumé et fromage ciboulette.
Fromage persillé et pastrami. Fromage
de chèvre, tomate, basilic. Poulet rôti,
moutarde au moût de raisin.

Mischung Mini-Bagels

Räucherlachs und Käse mit Schnittlauch.
Käse mit Petersilie und Pastrami.
Ziegenkäse/Tomate/Basilikum.
Brathähnchen, Traubenmostsenf.

32 0 - 4°C 4h/Std

MN0479 10 g

Mini canapés wraps latinos

40 3°C 3h/Std

TR3898 20 g

Plateau navette Découverte

Fromage/menthe poivrée.
Thon/poivron rouge.
Deux saumons.
Poulet sauce caesar.

Platte Navettes "Découverte"

Käse/Pfefferminze.
Thunfisch/rote Paprikaschote.
Zweierlei Lachs.
Hähnchen, Sauce Caesar.

90 0 - 4°C / Amb 6 - 8h/Std / puis 15 - 20 min

TR0135 9 g

Plateau mini Moricettes® Prestige

Saumon fumé, fromage frais citronné. Magret
de canard fumé, mousse de carotte et poivron.
Bloc de foie gras de canard et confit de figue.

Platte canapés de mini Moricettes® Prestige

Geräucherter Lachs/ Zitronen-Frischkäse.
Geräucherter Entenfleisch/Karotten und Pfeffer
Mousse. Entenleber / Feigenconfiture.

CANAPÉS

CANAPÉS

* Précommande (délai de 14 jours)

* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

56 | 0 - 4°C | 5h/Std

TR3888 10 g

Plateau canapés Excellence

Mini caroline au saumon fumé. Canapé au parmesan et pastrami. Canapé guacamole et poivron rouge. Mini club sandwich au poulet et moutarde. Mini choux saveur camembert et gelée de cidre. Canapé tomate fromage de chèvre. Canapé fromage frais, oeuf de truite. Macaron brioché au bloc de foie gras de canard (35%).

Platte Canapés "Excellence"

Mini-Windbeutel Spargel/Pfefferschotenperle. Mini-Carolines mit Ziegenkäse und Pesto. Mini-Windbeutel mit Forellenkaviar. Mini-Carolines mit Räucherlachs und Schnittlauch. Mini-Windbeutel mit Ziegenkäse und Cranberries.

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

64 | 0 - 4°C | 3h/Std

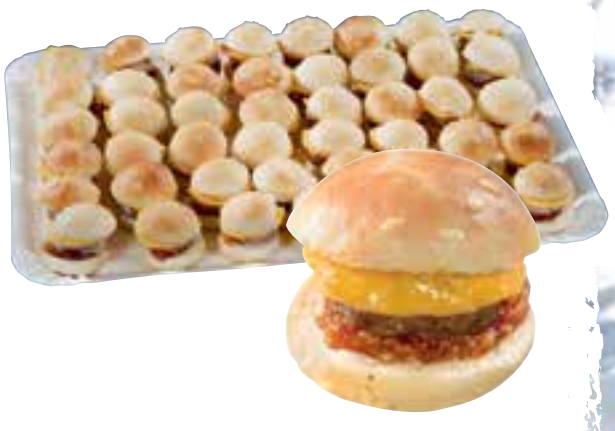
TR0273 20 g

Plateau de canapés Elegance

Platte Canapés "Elegence"

COCKTAILS À RÉCHAUFFER

COCKTAILS AUFZUWÄRMEN



45 HB/PC 10 min 150°C

TR3875 17 g

Mini cheese-burger

Viande de boeuf, ketchup, fromage fondu.

Mini-Cheesburger

Rindfleisch, Ketchup, Schmelzkäse.

25 - 30 min 160°C

120 HB/PC

TR3861 45 g

Assortiment mini cheese et bacon-burger

4 x 15 mini cheese burgers (steak haché 41,2%, cheddar 7,5%)
4 x 15 mini bacon burgers (steak haché 41,2%, bacon 7,5%)

Michung Mini-Cheesburger und Mini-Baconburger

4 x 15 Mini-Cheeseburger (Hackfleisch 41,2 %, Cheddar 7,5 %)
4 x 15 Mini-Baconburger (Hackfleisch 41,2 %, Bacon 7,5 %)

40 HB/PC 10 min 150°C

TR3876 20 g

Mini hot-dog

Mini hot dog saucisse de volaille, ketchup, moutarde.

Mini Hot-Dog

Mini-Hot Dog mit Geflügelwurst, Ketchup, Senf.

32 0 - 3°C 3 - 4h/Std

TR3897 12.8 g

Plateau Tapas

6 brochettes de magret de canard fumé sans peau/tomates confites/poivrons.
4 omelettes piperade sur coulis de poivron.
6 tartines olive/tomates confites/fromage de brebis.
6 tomates marinées/parmesan.
6 tartines aïoli/crevette.
4 courgettes marinées/compotée de légumes.

Tapasplatte

6 Spießchen mit geräucherter Entenbrust ohne Haut/ Tomatenconfit/Paprikaschoten.
4 pikante Omeletten auf Paprikaschotencoulis.
6 belegte Brötchen Olive/Tomatenconfit/Schafskäse.
6 marinierte Tomaten/Parmesan.
6 belegte Brötchen Aioli/Garnele.
4 marinierte Zucchini/ Gemüsekompott.

COCKTAILS À RÉCHAUFFER

COCKTAILS AUFZUWÄRMEN

150 HB/PC 10 min 200°C

MN4299 10 g

Feuilletés méditerranéens

Feuilleté à la tapenade d'olives et d'anchois. Feuilleté au pesto et fromage de chèvre. Feuilleté tomate et basilic. Pâte feuilletée pur beurre 22%.

Mittelmeerische Blätterteiggebäck

Blätterteig mit Oliven- und Sardellen-Tapenade. Blätterteig mit Pesto und Ziegenkäse. Blätterteig mit Tomaten und Basilikum. 22% auf Butterbasis Blätterteig.

5 HB/PC 10 min 200°C

TR3971 10 g

Assortiment de feuilletés

Allumette fromage. Pailleté tomate. Pailleté saucisse. Croustillant anchois. Carré fromage pesto.

Blätterteigsapéro assortiert

„Allumette" mit Käse. Pailleté Tomate. Pailleté Wurst. Knuspergebäck Sardelle. Carré Käse/Pesto.

76 HB/PC 10 min 160°C

TR3750 13 g

Petits fours salés " Sélection"

Mini cakes au jambon/fromage. Mini cakes au Roquefort. Mini tartines poitrine fumée. Briochettes au fromage. Mini croques au jambon. Pruneaux/ poitrine fumée. Mini gougères au fromage.

Petit Fours "Selection"

Minibrötchen mit Schinken/Käse. Minibrötchen mit Roquefort. Belegte Brötchen mit Räucherspeck. Briochetten mit Käse Mini-Strammer Max mit Schinken. Backpflaume/Räucherspeck. Mini-Gougères mit Käse.

25 min 180°C

420 GTG/PP

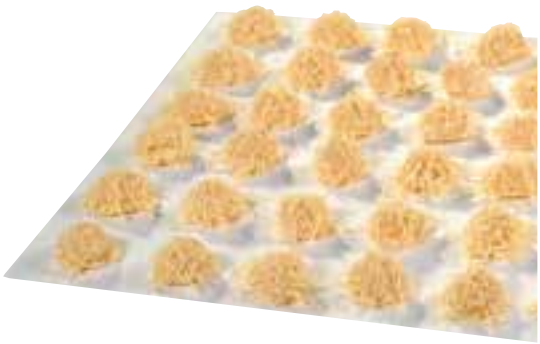
TR3778 12 g

Gougère crue

Emmental.

Gougère

Emmentaler.



240 HB/PC 10 - 12 min 210°C

MN5698 12 g

Mini croques au jambon

36 HB/PC 12 min 160°C

MN6253 14 g

Tacos apéritifs

Tacos au poulet, courgette, sauce tomate, mozzarella. Tacos au boeuf, poivrons, cheddar. Tacos guacamole, maïs, haricot rouge, emmental.

Tacos Aperitif

Poulet Tacos, Zucchini, Mozzarella. Rind Tacos, Spanischer Pfeffer, Cheddar. Guacamole Tacos, Mais, Rote-Bohnen, Emmental.

75 HB/PC 20 - 25 min 170 - 180°C

TR3858 18 g

Assortiment de mini tartelettes salées

5 champignon ail persil, 5 saumon aneth, 5 tartiflette, 5 chèvre tomates basilic, 5 chou-fleur brocoli. 3 plateaux "Spécial cuisson" de 25 pièces.

Mischung Mini-Tartelettes, pikant

5 Champignons/Knoblauch/Petersilie, 5 Lachs/Dill, 5 Tartiflette, 5 Ziegenkäse/Tomaten/Basilikum, 5 Brokkoli.

COCKTAILS À RÉCHAUFFER
COCKTAILS AUFZUWÄRMEN

TOP Chef

60 3 - 6°C 4 - 6h/Std

TR3867 16 g

Duo de brochette mozzarella tomate, mozzarella olive

30 brochettes mozzarella tomate.
30 brochettes mozzarella olive.

Zweierlei Spiesschen Mozzarella/ Tomate und Mozzarella/Oliven

30 Spiessschen Mozzarella/Tomate.
30 Spiessschen Mozzarella/Olive.

3 min à frire 175°C
3 Min. zu frittieren auf 175°C

1 HB/PC

7574 6 kg

Nacho triangle fromage

Nacho mit Käse

2 - 3 min à frire 175 - 180°C
2 - 3 Min. zu frittieren auf 175°-180°C

258 HB/PC

MN1543 23 g

Mini bouchée de camembert

Préparation de fromage fondu à base de camembert.

Mini Käse-Nuggets paniert vorgebacken

Fondue-Käse Camembert paniert.

5 - 6 min à frire 170°C
5 - 6 Min. zu frittieren auf 170°C

60 HB/PC

7778 35 g

Nem poulet curry

Frühlingsrollen Poulet - Curry

5 - 6 min à frire 170°C
5 - 6 Min. zu frittieren auf 170°C

60 HB/PC

7779 35 g

Nem bœuf citronnelle

Frühlingsrollen Rindfleisch Zitronengeschmack

5 - 6 min à frire 170°C
5 - 6 Min. zu frittieren auf 170°C

60 HB/PC

7780 35 g

Nem végétarien

Frühlingsrollen vegetarisch

6 HB/PC 12 - 14 min 220°C

TR3879 500 g

Crevette panée

Queues de crevettes, chapelure

Garnele paniert

Garnelenschwänze, Semmelbrösel.

2 - 3 min à frire 175 - 180°C
2 - 3 Min. zu frittieren auf 175°-180°C

300 HB/PC

MN8474 19 g

Nugget de fromage - piment

Préparation de fromage fondu avec de petits morceaux de poivron et de piment.

Nuggets aus Fonduekäse und Paprikaschotte

Fonduekäse mit Paprika und Pfefferstücke.

HB/PC

3 x 2kg 4 - 5 min 180°C

4772 10 g

Accras de morue

2 min à frire 190°C
2 Min. zu frittieren auf 190°C

6 x 1kg HB/PC

7573 5-10 g

Calamar infrinata pré-frits

Tintenfisch infrinata vor-frittiert

COCKTAILS À RÉCHAUFFER

COCKTAILS AUFZUWÄRMEN

50 HB/PC 10 min 180°C

TR3885 25 g

Brochette de poulet ananas

Filet de blanc de poulet 60%, ananas 30%, aromates.

Spiesschen Poulet/Ananas

Hühnerbrust 60 %, Ananas 30 %, Aromastoffe.

50 HB/PC 10 min 180°C

TR3887 25 g

Brochette de poulet poivron oignon

Filet de blanc de poulet 54%, poivron 18%, oignons 18%, aromates.

Spiesschen Poulet/Paprikaschote/Zwiebel

Hühnerbrust 54 %, Paprikaschote 18 %, Zwiebeln 18 %, Aromastoffe.

50 HB/PC 10 min 180°C

TR3886 20 g

Brochette de poulet curry

Filet de blanc de poulet 75%, marinade de curry.

Spiesschen Poulet/Curry

Hühnerbrust 75 %, Currymarinade.

72 HB/PC 12 min 150°C

TR3727 12.9 g

Escargot brioché

Mini-Brioche mit Schnecke

* Précommande (délai de 14 jours)

* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

48 HB/PC 10 min 150°C

TR3862 16 g

Mini brioche St-Jacques

Mini-Brioche mit Jakobsmuschel

Dans la limite des stocks disponibles

40 HB/PC 10 min 150°C

TR3865 18.75 g

Mini verrines sphère, 5 recettes

4 mini verrines dos de cabillaud/aïoli. 4 mini verrines filet de canard/tomate. 4 mini verrines courgette/ricotta. 4 mini verrines carotte/poulet/fève. 4 mini verrines tomate/marinade au persil. 42 mini cuillères par carton.

Mini-Verrinen kugelförmig, 5 Geschmacksrichtungen

4 Mini-Verrinen, Kabeljaurücken/Aioli. 4 Mini-Verrinen Entenfilet/Tomate. 4 Mini-Verrinen Zucchini/Ricotta. 4 Mini-Verrinen Karotte/Hähnchen/Pferdebohne. 4 Mini-Verrinen Tomate/Petersilienmarinade. 42 Löffelchen pro Karton.

44 0 - 4°C 4h/Std

TR3872 9.18 g

Plateau cuillères au bloc de foie gras

Compotée de poires, bloc de foie gras de canard mi-cuit 31%, fourrage figue, poire.

Platte Löffel mit Entenleber-Würfeln

Birnenkompott, Entenleberwürfel halbgegart 31 %, Feigenfülle, Birne.

44 0 - 4°C 4h/Std

TR3871 6.27 g

Plateau cuillères saumon fumé fromage aneth

Saumon Atlantique fumé, fromage frais, aneth, raifort.

Platte Löffel mit Räucherlachs Käse/Dill

Geräucherter Atlantiklachs, Frischkäse, Dill, Meerrettich.

24 0 - 3°C 8h/Std

TR3706 29.6 g

Mini verres salés 4 parfums

6 mini verres guacamole/surimi. 6 mini verres tomate/fromage de chèvre. 6 mini verres légumes/poulet aux épices. 6 mini verres saumon/oeufs de truite.

Minigläser in 4 Geschmacksrichtungen

6 Minigläser Guacamole/Surimi. 6 Minigläser Tomate/Ziegenkäse. 6 Minigläser Gemüse/Hähnchen, mit Gewürzen. 6 Minigläser Lachs/Forellenkaviar.

PAINS SURPRISE
PARTY-BROTE

TOP Chef

1 | 0 - 4°C | 15h/Std

TR3818 1300 g

Pain surprise céréales sans coque garni

12 toasts de chaque garniture sur 5 couches: Duo de saumons. Crème de foie de volaille aux cèpes. Tomatade olive verte. Mousseline de crabe. Garniture au Roquefort.

Party-Brot, mit Körner, garniert

12 Toastscheiben von jeder Garnitur, 5 Schichten: Zweierlei Lachs. Hühnerlebercreme mit Steinpilzen. Tomatade/grüne Olive. Krabbenmousseline. Mit Roquefort garniert. 60 Toastbrotscheiben.

2 | 0 - 3°C | 8h/Std

TR3792 900 g

Pain surprise céréales sans coque à garnir

10 disques

Party-Brot Mehrkorn, ohne Rinde zum Garnieren -

10 Scheiben.

2 | 0 - 3°C | 8h/Std | ∅ 18 cm

TR3769 850 g

Pain surprise campagne à garnir

10 disques

Party-Brot zum Garnieren

10 Scheiben.

3 | 0 - 4°C | 12h/Std | 22 cm

TR3915 975 g

Pain surprise, coffre garni

60 toasts. 5 variétés.
Rosette aux cornichons.
Mix de légumes grillés.
Truite fumée au citron.
Terrine de lapin.
Roquefort et noix.

Party-Brot, garniert

60 Toastbrotscheiben. 5 Sorten.
Rosette mit Essiggurken.
Mix aus gebratenem Gemüse.
Räucherforelle mit Zitrone.
Terrine vom Kaninchen.
Roquefort/Walnuss.

1 | 0 - 3°C | 8h/Std | 16 cm

TR3794 800 g

Pain surprise nordique garni

12 toasts de chaque garniture sur 4 couches : Saumon fumé. Fromage blanc aux oeufs de truite. Duo de saumons. Poisson blanc et concombres. 48 toasts.

Party-Polarbrot , garniert

12 Toastscheiben von jeder Garnitur, 4 Schichten: Räucherlachs. Frischkäse mit Forellenkaviar. Zweierlei Lachs. Weißfisch und Gurken. 48 Toastbrotscheiben.

1 | 0 - 4°C | 16 - 24h/Std | 32 cm +-2cm

TR3815 970 g

Pain surprise feuille d'automne garni

Emmental, saumon fumé, jambon cuit, bacon.

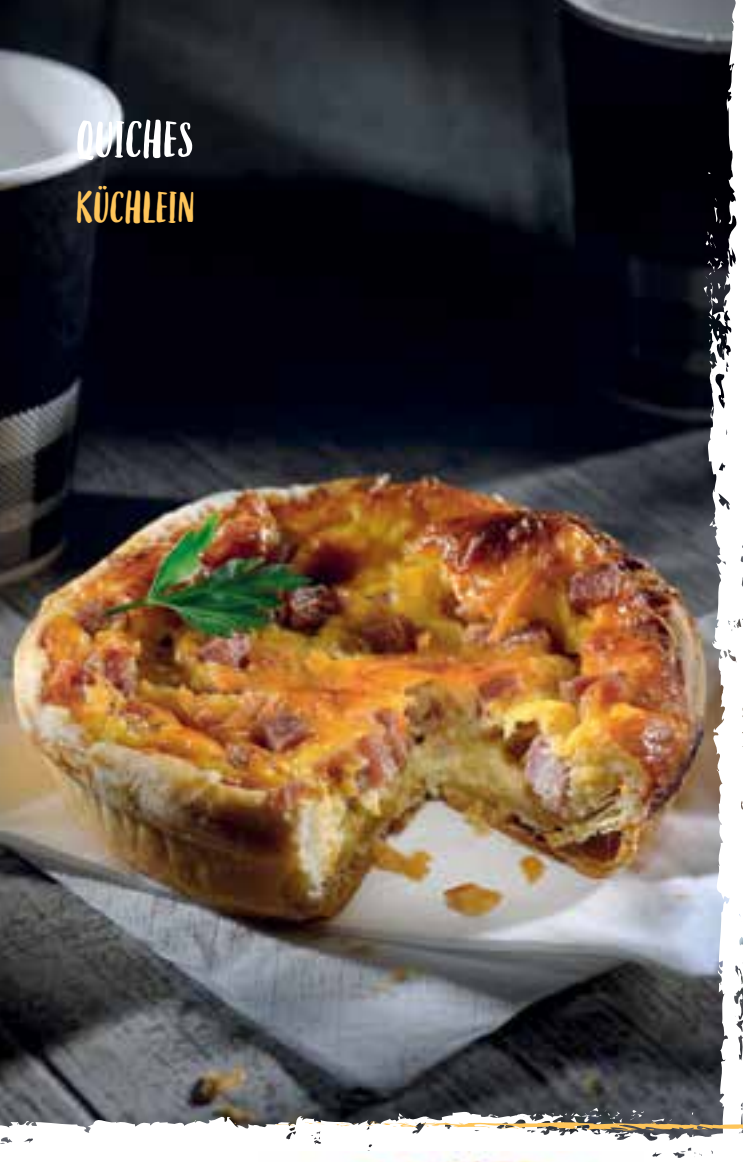
Party-Brot Ahornblattform, garniert,

Emmentaler, Räucherlachs, Kochschinken, Bacon.

BEST OF SWISS

SNACKING
SNACKS

Quiches / Küchlein ..... p 160
Croque-Monsieur ..... p 164
Spécialités / Spezialitäten ..... p 165
Feuilletés / Blätterteig ..... p 166
Panini ..... p 168
Baguettes garnies / Belegte Baguettes ..... p 169
Plats cuisinées / Fertiggerichte ..... p 170
Pâtes à pain garnies / Brot-Teig Snacks ..... p 171
Fonds à garnir / Teigboden ..... p 172



QUICHES
KÜCHLEIN

TOP Chef

35 - 40 min 180°C
36 HB/PC 9,5 cm

TR3462 140 g

Tartelette Quiche lorraine

Aux lardons fumés.

Quiche Lorraine

Mit Räucherspeckstreifen.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

35 - 40 min 180°C
36 HB/PC 9.5 cm

TR3461 140 g

Tartelette Flamiche poireaux

Lauchflamiche

HB/PC 10 cm
22 11 min 200°C

5089 140 g

Ramequin au fromage, grand

Chäschüechli gross

25 - 30 min 180°C
24 HB/PC 10,6 cm

TR3651 170 g

Tourte pomme de terre lardons

Pommes de terre, lardons, crème fraîche.
À dorer, à rayer.

Apfelkuchen/Speckstreifen

Kartoffeln, Speckstreifen, Crème fraîche.
Goldgelb überbacken, verzieren.

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3454 250 g

Tartelette Chèvre-épinards

Tartelette Ziegenkäse/Spinat

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3450 250 g

Tartelette Quiche lorraine

Quiche Lorraine

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3451 250 g

Tartelette Flamiche poireaux

Tartelette Lauchflamiche

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3452 250 g

Tartelette 3 Fromages

Emmental, cheddar, chèvre.

Tartelette Dreierlei Käse

Emmentaler, Cheddar, Ziegenkä.

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3457 250 g

Tartelette Oignon

Tartelette Zwiebel

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3455 250 g

Tartelette Thon-tomate

Tartelette Thunfisch/Tomate

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3453 250 g

Tartelette Saumon-oseille

Tartelette Lachs/Sauerampfer

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3459 250 g

Tartelette volaille

Filet de poulet, emmental, muscade.

Tartelette Geflügel

Hühnerfilet, Emmental, Muskatnuss

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3456 250 g

Tartelettes feuilletées tartiflette

Reblochon, lardons fumés, pommes de terre, oignons.

Tartiflette

Reblochon-Käse, Räucherspeckstreifen, Kartoffeln, Zwiebeln.

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3466 250 g

Tartelettes feuilletées saumon-brocolis

Lachs/Broccoli

35 - 40 min 180°C
18 HB/PC 12 cm

TR3467 250 g

Tartelette salée aux légumes

Tomates, poivrons, oignons, herbes de Provence.

Tartelette Gemüse

Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln, Provence-Kräuter.

QUICHES
KÜCHLEIN

TOP Chef

30 min 180°C

42 HB/PC 13 cm

TR0192 180 g

Quiche lorraine

35 - 40 min 180 - 190°C

36 HB/PC 12 cm

MNPS8610000 228 g

Quiche lorraine

Aux lardons fumés.

Quiche lorraine

Geräucherter Speck

30 HB/PC 13 cm 30 min 180°C

TR0186 206 g

Tourte Butternut-graines de courge

* Précommande (délai de 14 jours)

* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

30 min 180°C

36 HB/PC 13 cm

TR0193 206 g

Quiche 3 fromages

Fromage ail et fines herbes, fromage bleu, emmental.

30 min 180°C

36 HB/PC 13 cm

TR0185 206 g

Tourte poivron - chorizo - piment d'espelette

CROQUE-MONSIEUR

HB/PC 4°C 1h/Std

24 15 - 20 min 180°C

TR3640 220 g

Croque-monsieur

Jambon, béchamel, emmental.

Croque-Monsieur

Schinken, Béchamel, Emmentaler.

HB/PC 4°C 1h/Std

18 15 - 20 min 180°C

TR3642 220 g

Croque pomme de terre lardons

Pommes de terre, emmental, lardons, béchamel.

Croque, Kartoffeln/Speckstreifen

Kartoffeln, Emmentaler, Speckstreifen, Béchamel.

HB/PC 4°C 1h/Std

24 15 - 20 min 180°C

TR3643 170 g

Croque chèvre lardons

Fromage de chèvre, lardons, Emmental, béchamel.

Croque Ziegenkäse/Speckstreifen

Ziegenkäse, Speckstreifen, Emmentaler, Béchamel.

HB/PC 4°C 1h/Std

18 15 - 20 min 180°C

TR3652 200 g

Croque rond végétarien

Fromage de chèvre, béchamel, emmental.

Croque rund vegetarisch

Schafskäse, Bechamel, Emmentaler.

HB/PC 4°C 1h/Std

20 15 - 20 min 180°C

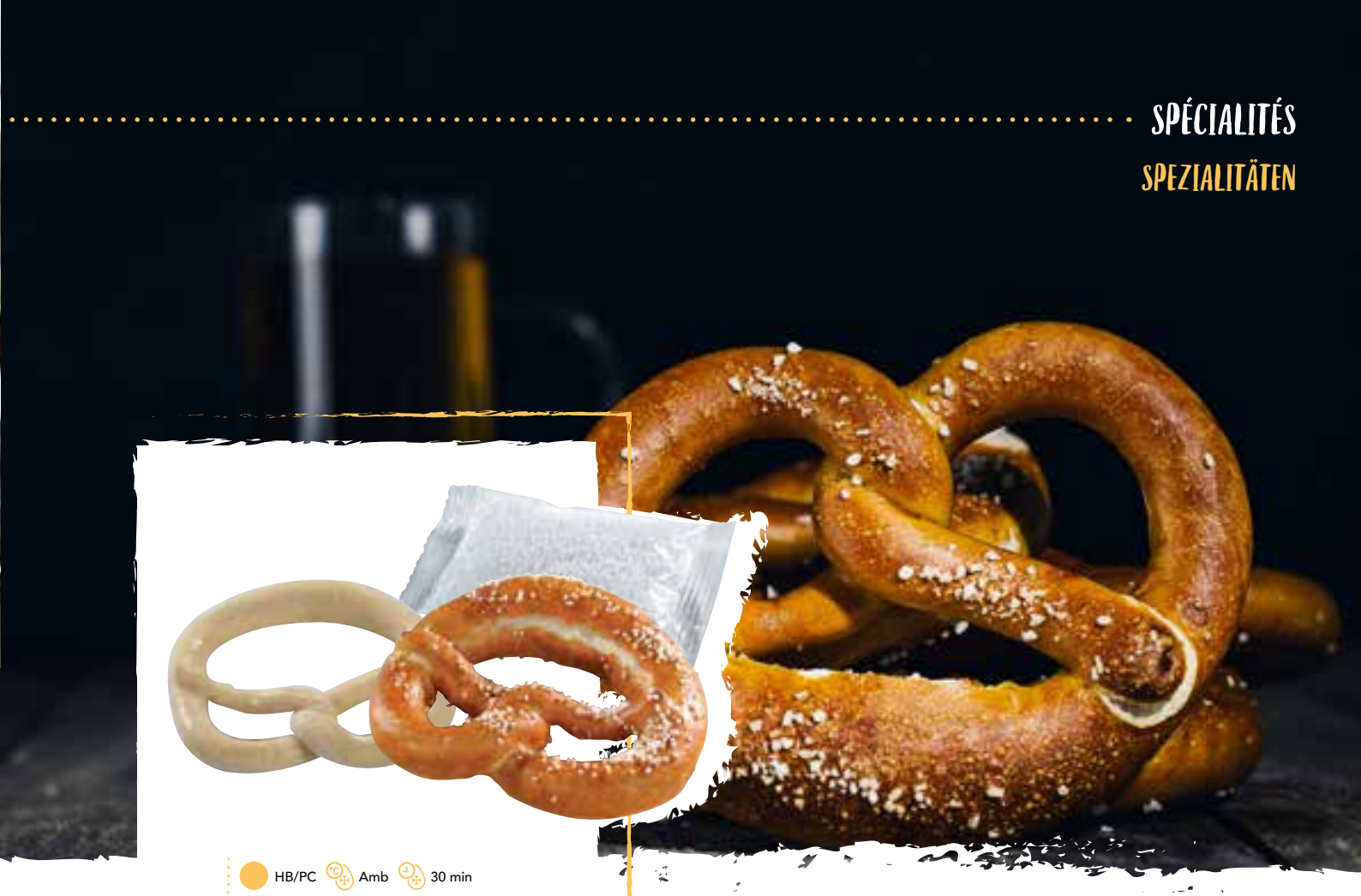
TR3641 155 g

Croque-monsieur à la dinde

Dinde halal, emmental, béchamel.

Croque mit Truthahn

Pute halal, Emmentaler, Béchamel.



HB/PC | Amb | 30 min
84 | 8 - 10 min | 180°C

BL5916 85 g
Bretzel

HB/PC | 0 - 5° | 1h/Std
60 | 20 - 25 min | 180°C

13637 130 g
Taillé aux greubons

HB/PC | 4°C | 2h/Std
15 | 3 - 5 min | 180°C

TR0140 110 g
Bretzel gratiné - tomates et emmental

HB/PC | 4°C | 2h/Std
15 | 3 - 5 min | 180°C

TR0141 110 g
Bretzel gratiné - emmental et lardons

FEUILLETÉS

BLÄTTERTEIGTASCHEN

HB/PC 4°C 30 min

40 25 - 30 min 200°C

TR3670 110 g

Feuilleté comté

À dorer, à rayer, à piquer.

Blätterteiggebäck Comté-Käse

Goldgelb überbacken, verzieren, einstechen.

HB/PC 4°C 30 min

54 20 - 25 min 150 - 155°C

TR3936 120 g

Roulé jambon fromage

Pâte levée feuilletée, sauce béchamel, jambon, emmental. Déjà doré.

Schneck Schinken, Käse, backfertig

Plunderteig, Béchamelsauce, Schinken, Emmentaler. Bereits goldgelb überbacken.

HB/PC 4°C 30 min

50 25 - 30 min 200°C

TR3681 200 g

Maxi feuilleté comté

À dorer, à rayer, à piquer.

Maxi-Blätterteiggebäck Comté-Käse

Goldgelb überbacken, verzieren, einstechen.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC 4°C 30 min

35 20 - 25 min 200°C

TR3677 170 g

Feuilleté tressé jambon fromage

Jambon (10,8%), emmental. À dorer, à piquer.

Blätterteiggebäck Schinken, Käse.

Schinken (10,8%), Emmentaler. Goldgelb überbacken, einstechen.

HB/PC 0 - 5°C 1h/Std
40 28 - 33 min 190 - 200°C

13632 110 g

Croissant au jambon

Schinken-Croissant

Image non représentative / Foto nicht repräsentativ

HB/PC Amb 1h/Std
24 25 - 27 min 180 - 200°C

5521 138 g

Saucisse de Vienne en pâte

Geflügelwienerli im Teig

HB/PC 4°C 30 min
20 25 - 30 min 200°C

TR3675 150 g

Feuilleté chèvre épinards

Fromage de chèvre, épinards, béchamel.
À dorer, à rayer, à piquer.

Blätterteiggebäck Ziegenkäse, Spinat

Ziegenkäse, Spinat, Béchamel.
Goldgelb überbacken, verzieren, einstechen.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC 4°C 30 min
35 25 - 30 min 200°C

TR3650 140 g

Feuilleté poulet poireaux

Lamelles de poulet, poireaux.
À dorer, à rayer, à piquer.

Blätterteiggebäck Poulet/Lauch

Hühnerstreifen, Lauch.
Goldgelb überbacken, verzieren, einstechen.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC Sans porc
40 15 - 20 min 180°C

TR3683 150 g

Chausson frita

Tomates, poivrons verts et rouges, oignons. À dorer, à rayer.

Chausson Frita

Tomaten, grüne und rote Paprikaschoten, Zwiebeln. Goldgelb überbacken, verzieren.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | 2 min | 200°C

30 | Micro-onde / Mikrowellen | 1min 30sec

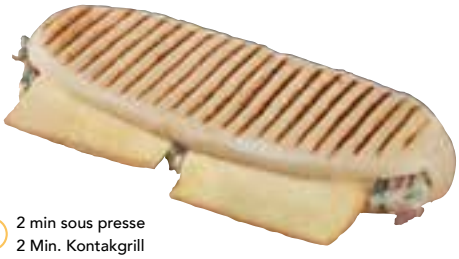
TR3656 180 g

Panini fromage pré-grillé

Mozzarella, tomate, emmental

Panino Käse/Tomate, vorgetoastet

Mozzarella, Tomate, Emmentaler.



HB/PC | 2 min sous presse
2 Min. Kontakgrill

30 | Micro-onde / Mikrowellen | 1min 30sec

TR0188 230 g

Panini montagnard

Pommes de terre, lardons fumés, tranches de raclette.

Panini "Montagnard"

Kartoffeln, Speck, Raclette-Käse

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

HB/PC | 2 min | 200°C

30 | Micro-onde / Mikrowellen | 1min 30sec

TR3657 180 g

Panini jambon

Mozzarella, tomate, jambon.

Panino Tomaten/Schinken, vorgetoastet

Mozzarella, Tomate, Schinken.

HB/PC 27 cm
20 3 - 5 min 190°C

BL0142 150 g

Fougassou lardons

Demi-baguette en pâte à fougasse, lardons et emmental.

Fougassou mit Speck

Halbbaguette aus Fougasse-Teig, Speck und Emmentalerl.

HB/PC Amb 45 min
35 3 - 4 min 170 - 200°C

BL6021 150 g

Fougassou aux olives

Demi-baguette en pâte à fougasse, emmental, olives noires et vertes.

Fougassou mit Oliven

Halbbaguette aus Fougasse-Teig, geriebener Käse, schwarze und grüne Oliven.

24 HB/PC 15 min 180°C

TR3549 110 g

Ciabatta garnie paysanne

Béchamel, jambon 12%, fromage fondu, oignons, persil.

Garnierte Ciabatta auf Bauernart

Béchamel, Schinken 12%, Schmelzkäse, Zwiebeln, Petersilie.

24 HB/PC 15 min 180°C

TR3548 130 g

Ciabatta garnie jambon-mozzarella

Sauce tomate (purée oignons), fromage fondu, jambon 6,7%, mozzarella 6,7%, tomates.

Garnierte Ciabatta Schinken/Mozzarella

Tomatensauce (Zwiebelpüree), Schmelzkäse 6,7%, Mozzarella 6,7%, Tomaten.

HB/PC | Micro-onde / Mikrowellen 850 W | 6 min
10 | 12 - 15 min | 160°C | 11.5 cm

TR0023 320 g

Gratin de pâtes à la carbonara

Pennes, crème, lardons fumés, emmental, poitrine de porc fumée, comté.

Gratin Pasta Carbonara

Penne, Rahm, geräucherter Speck, Emmentaler, geräucherter Schweinebauch.

HB/PC | Micro-onde / Mikrowellen 850 W | 6 min
10 | 12 - 15 min | 160°C | 11.5 cm

TR0027 320 g

Tartiflette

Pomme de terre, lardons fumés, reblochon, oignon, crème, emmental et comté.

Tartiflette

Kartoffeln, geräucherter Speck, Reblochon-Käse, Zwiebeln, Rahm, Emmentaler.

HB/PC | Micro-onde / Mikrowellen 850 W | 6 min
10 | 12 - 15 min | 160°C | 11.5 cm

TR0025 300 g

Gratin végétarien quinoa - légumes verts

Quinoa, courgette grillée, fève, petits pois, crème, parmesan, tomates cerises, mix mozzarella et emmental.

Gratin vegetarisch Quinoa und grünes Gemüse

Quinoa, grillierte Zucchini, Bohnen, Rahm, Parmesan, Tomatenkirschen, mix Mozzarella und Emmental.

HB/PC | Micro-onde / Mikrowellen 850 W | 6 min
10 | 12 - 15 min | 160°C | 11.5 cm

TR0026 300 g

Gratin végétarien légumes grillés crumble chèvre

Légumes grillés (courgette, aubergine, poivron), fromage de chèvre, chapelure, béchamel et emmental.

Gratin vegetarisch grilliertes Gemüse und Schafskäse

Grilliertes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Pfeffer), Schafkäse, Tomatensauce, Bechamel und Emmentaler.

HB/PC | Micro-onde / Mikrowellen 850 W | 6 min
10 | 5 min | 160°C

TR0187 320 g

Risotto poulet - champignons

Risotto, champignons, émincé de filet de poulet, oignon, vin blanc, crème et parmesan.

Risotto mit Poulet und Pilze

Risotto, Pilze, Pouletgeschnetzeltes, Zwiebeln, Weisswein, Rahm und Parmesan

HB/PC | 15 parts / Portionen
5 | 5 - 6 min | 260°C | 60 x 40 cm

TR3931 120 g

Focaccia aux légumes grillés prédécoupée prétranchée

Légumes grillés 44% : poivrons, courgettes, oignons.

Focaccia mit grilliertem Gemüse

Gebratenes Gemüse 44%: Paprikaschoten, Zucchini, Zwiebeln.

HB/PC | Amb | 30 min
24 | 4 min | 180°C | 15 cm

MN0045 180 g

Fozza® chorizo poivrons

Chorizo, poivrons, fromage.

Fozza® Chorizo, Paprikaschoten

Chorizo, Paprikaschoten, Käse

HB/PC | Amb | 30 min
24 | 4 min | 180°C | 15 cm

MN0044 180 g

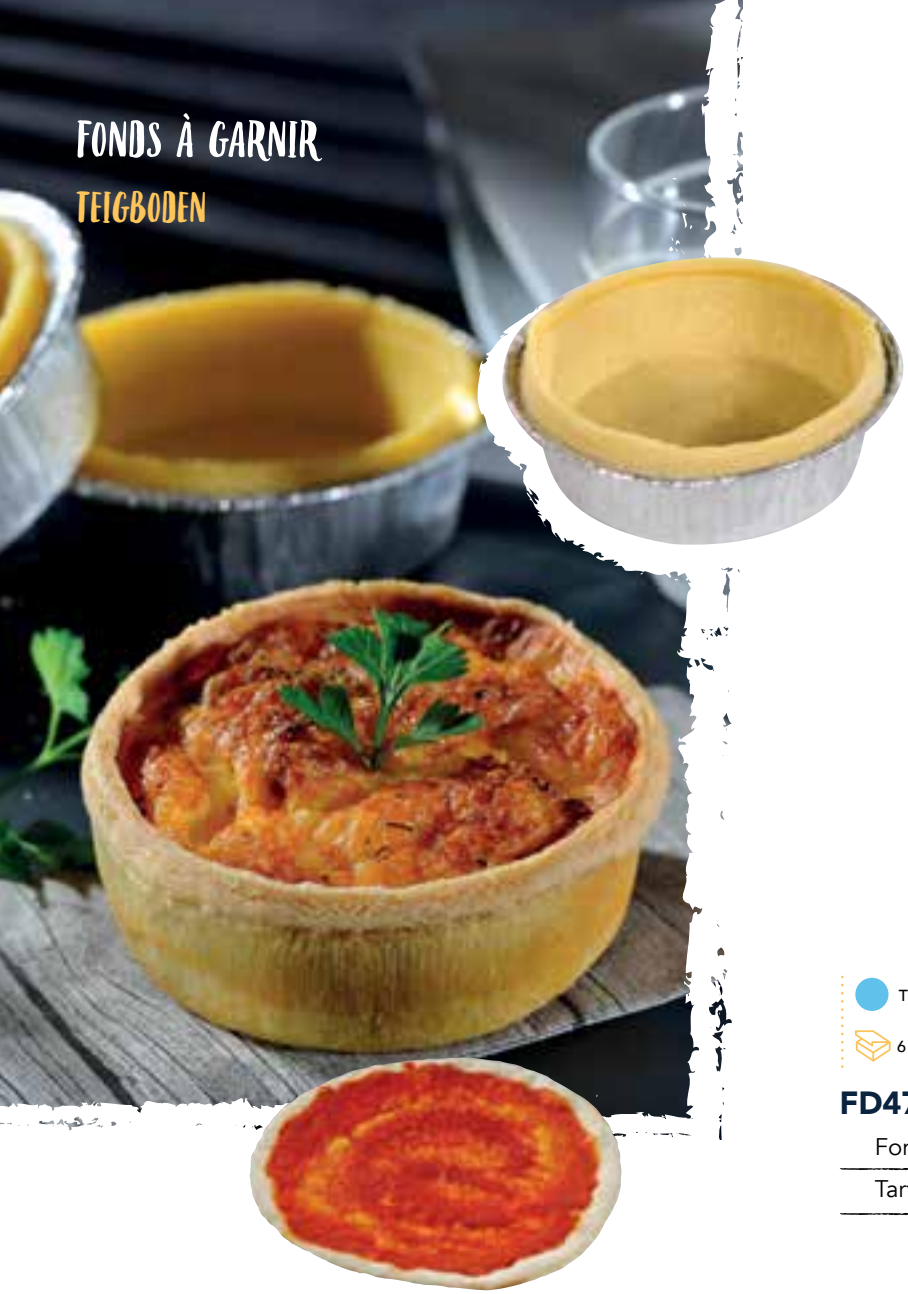
Fozza® crème lardons

Crème fraîche, lardons, fromage

Fozza® Sahne, Speckstreifen

Crème fraîche, Speckstreifen, Käse

FONDS À GARNIR
TEIGBODEN



TOP Chef

TG/CRU | 0 - 4°C | 30 min | 9.5 cm
30 | 8 - 12 min | 180°C | Hauteur/Höhe : 3.8 cm

FD4780 70 g

Fond tartelette brisée, bord haut

Tartelettboden aus Mürbteig, hoher Rand

TG/CRU | 27 cm
6 | Suivant recette je nach Rezept | Suivant recette je nach Rezept | Hauteur/Höhe : 3.9 cm

FD4773 390 g

Fond tarte brisée margarine

Tarteboden aus Mürbteig, hoher Rand

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

TG/CRU | Amb | 10 - 15 min
21 | 6 - 8 min | 230°C | 28 cm

MN010/10 280 g

Disque Pizza tomaté

Pizzascheibe mit Tomatensauce

HB/PC | Amb | 1:30 min
40 | 1 min | 35 cm

PA2387 80 g

Crêpe sarrasin minute

4 piles de 10 crêpes à plat séparées par une feuille de papier.

Buchweizencrêpe "à la minute"

4 Stapel von 10 Crêpes, durch Papierblätter getrennt.

TG/CRU | Amb | 1h/Std
160 | 20 min | 200°C | 13 cm

FD4940 55 g

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheibe aus Blätterteig - nicht eingestochen

SEMI-FINIS
HALBFABRIKATE

Disques - Plaques / Scheiben - Platten ..... p 176
Base Pizza ..... p 178
Plaques de pain / Toastbrotplatte ..... p 179
Fonds crus neutres / Teigboden roh neutral ..... p 180
Fonds crus sucrés / Teigboden roh süss ..... p 182
Fonds cuits cacao / Teigboden fixfertig Kakao ..... p 185
Coques pâte à choux / Choux-Teig Schalen ..... p 186
Spécialités / Spezialitäten ..... p 187
Feuilles biscuit / Biskuit Platten ..... p 188

DISQUES / PLAQUES

SCHEIBEN / PLATTEN

TG/CRU · Amb · 1h/Std · 13 cm

160 · 20 min · 200°C

FD4940 55 g

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheibe aus Blätterteig - nicht eingestochen

TG/CRU · Amb · 1h/Std

20 min · 200°C

FD4941 90 g · 80 · 18 cm

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheiben aus Blätterteig

FD4942 140 g · 20 · 22 cm

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheiben aus Blätterteig

FD4946 220 g · 20 · 26 cm

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheiben aus Blätterteig

FD4944 260 g · 18 · 29 cm

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheiben aus Blätterteig

FD4945 330 g · 18 · 32 cm

Disque feuilleté pur beurre non piqué

Scheiben aus Blätterteig

TG/CRU · Amb · 10 min · 32,5% · 57 cm

12 · Suivant recette je nach Rezept · 200°C · épaisseur/ Höhe 2,8 mm

834 714 g

Plaques feuilletage au beurre concentré

Blätterteigplatte mit Butterkonzentrat

TG/CRU · Amb · 10 min · 57 cm

12 · Suivant recette je nach Rezept · 200°C

835 910 g

Plaques feuilletage

Blätterteigplatte

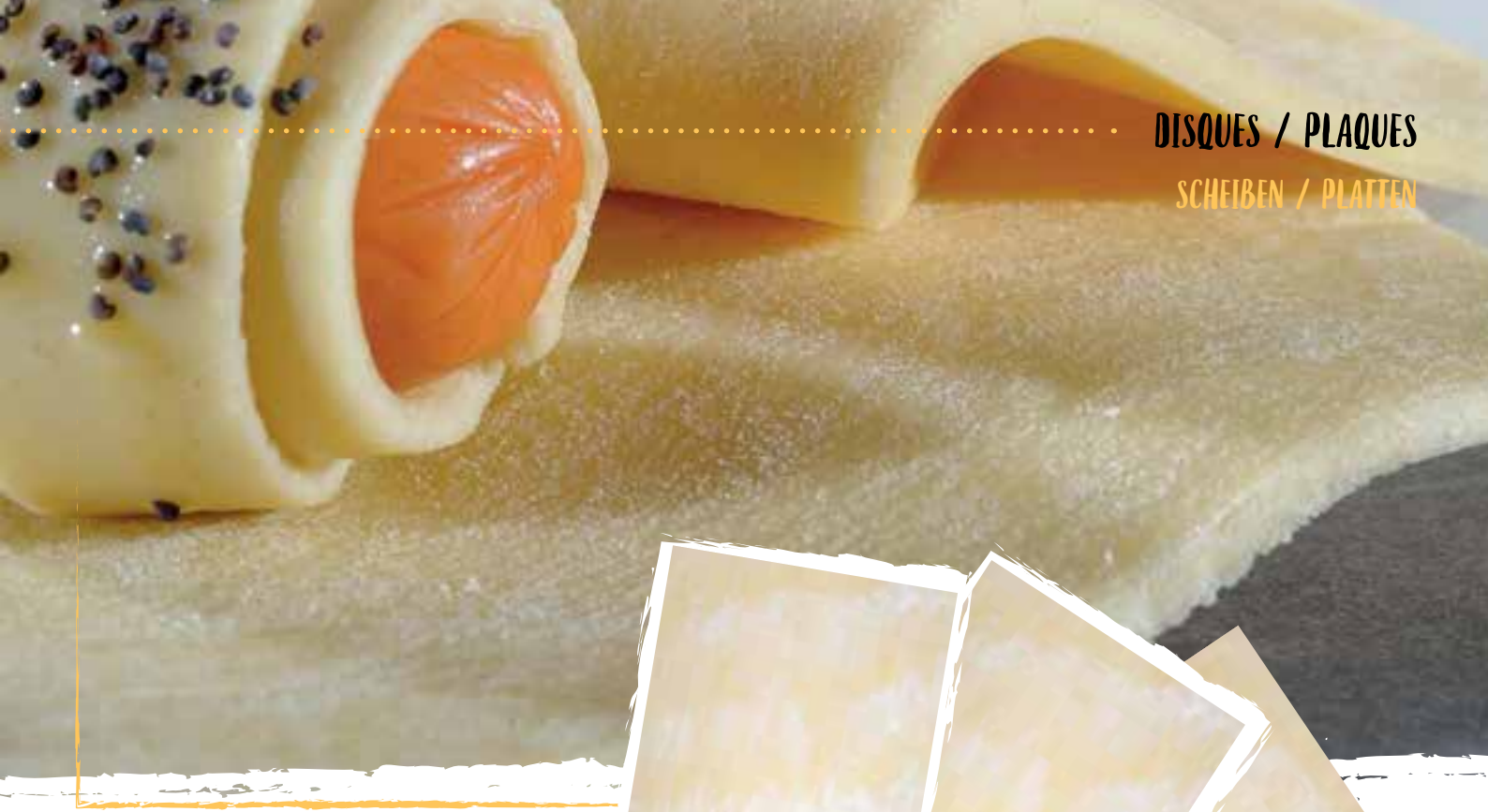
TG/CRU · Amb · 10 min · épaisseur / Höhe 3.5mm

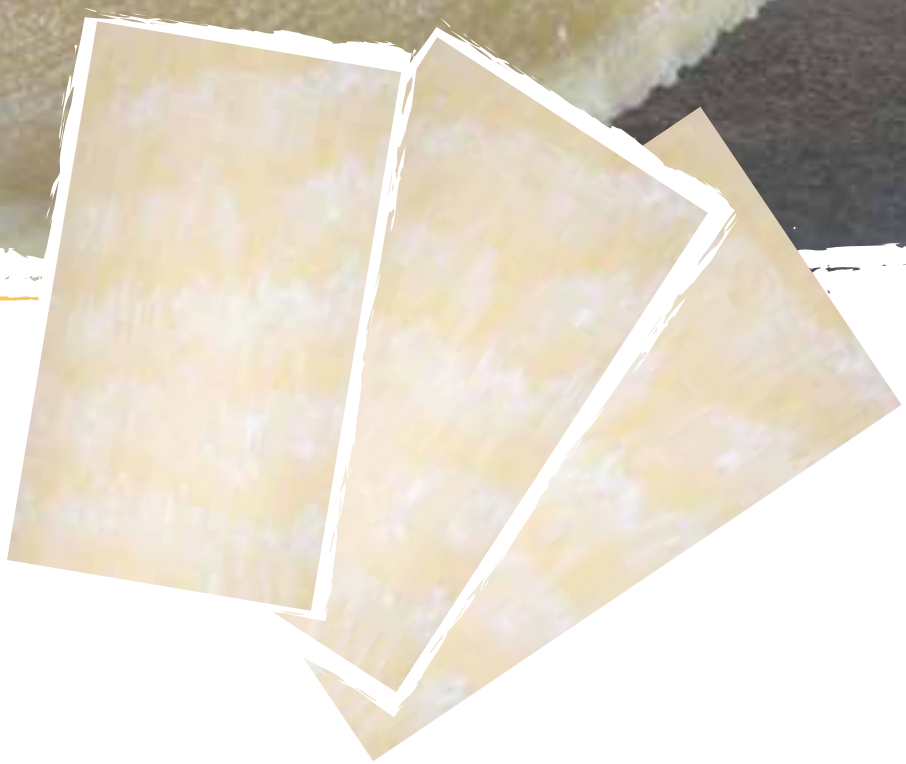
16 · Suivant recette je nach Rezept · 200°C

13463 625 g

Plaque feuilletage

Blätterteigplatte





TG/CRU | Amb | 30 min
17 | Suivant recette / je nach Rezept | 200°C | épaisseur / Höhe 2.8mm

FD0217 700 g

Plaque feuilletée non piquée pur beurre

Blätterteigplatte auf Butter

TG/CRU | Amb | 30 min
15 | 20 min | 200°C | épaisseur / Höhe 2.8mm

MN0061 327 g

Demi-plaque feuilletée traiteur non piquée beurre concentré

Halbe Blätterteigplatte Butterkonzentrat

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

TG/CRU | Amb | 10 min | 57 cm x 37 cm
16 | 15 - 30 min | 220°C | épaisseur / Höhe 2.5 mm

FD4725 625 g

Plaque feuilletée margarine

Non piqué

Butterteigplatte aus Margarine

Nicht eingestochen

BASE PIZZA

TOP Chef

TG/CRU 30 min 28°C 28 cm

30 10 min 200°C

MN120040 220 g

Disque pizza

Pizzascheibe

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

TG/CRU Amb 10 - 15 min

21 6 - 8 min 230°C 28 cm

MN010/10 280 g

Disque Pizza tomaté

Pizzascheibe mit Tomatensauce

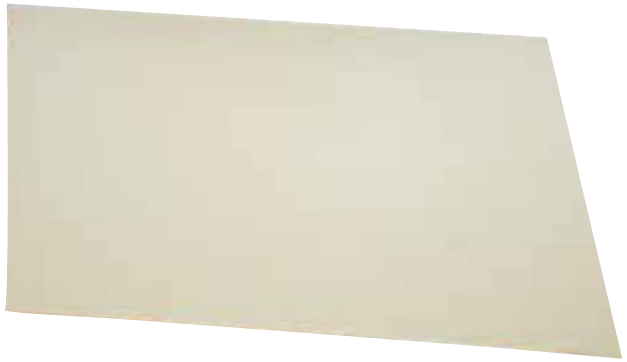
TG/CRU 58.5 cm x 39 cm épaisseur / Höhe 4 mm

10 10 min 180°C

FD4738 1250 g

Plaque pizza

Pizzaplatte



TG/CRU 2h/Std 25°C 59 cm x 39 cm

10 10 - 15 min 200°C épaisseur / Höhe 4 mm

FD4793 1250 g

Plaque pizza

Pizzaplatte

Amb

10 40 cm x 30 cm x 9mm

TR3945 250 g

Plaque de pain de mie multicéréales

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, Mehrkorn

2 Packungen zu 5 Platten

Amb

10 40 cm x 30 cm x 9mm

TR3943 250 g

Plaque de pain de mie

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte

2 Packungen zu 5 Platten

Amb

10 40 cm x 30 cm x 8mm

TR3944 210 g

Plaque de pain de mie tomate

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, Tomate

2 Packungen zu 5 Platten

Amb

18 40 cm x 30 cm x 8mm

TR3808 230 g

Assortiment de plaques de pain de mie

3 paquets de 6 plaques. 3 plaques nature, 1 plaque multicéréales, 1 plaque noir, 1 plaque tomate.

Mischung Toastbrotplatte

3 Packungen von 6 Platten. 3 Natur, 1 Mehrkorn, 1 schwarz, 1 Tomate

Amb

20 37 cm x 27.5 cm

TR3807 280 g

Plaque de pain type nordique

Toastbrotplatte auf nordischer Art

Amb

10 40 cm x 30 cm x 8mm

TR3946 210 g

Plaque de pain de mie brun

2 paquets de 5 plaques

Toastbrotplatte, braun

2 Packungen zu 5 Platten

TG/CRU 5.3 cm
225 8 - 10 min 180°C

FD4709 15 g

Fond tartelette salée

Tarteletteboden aus Mürbteig

TG/CRU 4.5 cm
125 30 - 35 min 170°C

FD4704 8 g

Mini fonds de tartelettes brisées

Plateau spécial cuisson.

Tarteletteboden aus Mürbteig

Spezialplatte fürs Backen geeignet

TG/CRU 4.5 cm
176 8 - 10 min 180°C

FD4707 8 g

Mini fond tartelette brisé

Tarteletteboden aus Mürbteig

175 Amb 30 min 4.1 cm

FD0125 7 g

Fonds de tartelettes salées ronds

Tarteletteböden salzig

256 Amb 10 min 4.1 cm

FD0011 5.9 g

Assortiment de mini fonds de tartelettes salés colorés ronds

Noir, orange, jaune et rose. 8 alvéoles de 32 unités

Mini Tartelette assortiert, salzig, farbig und rund

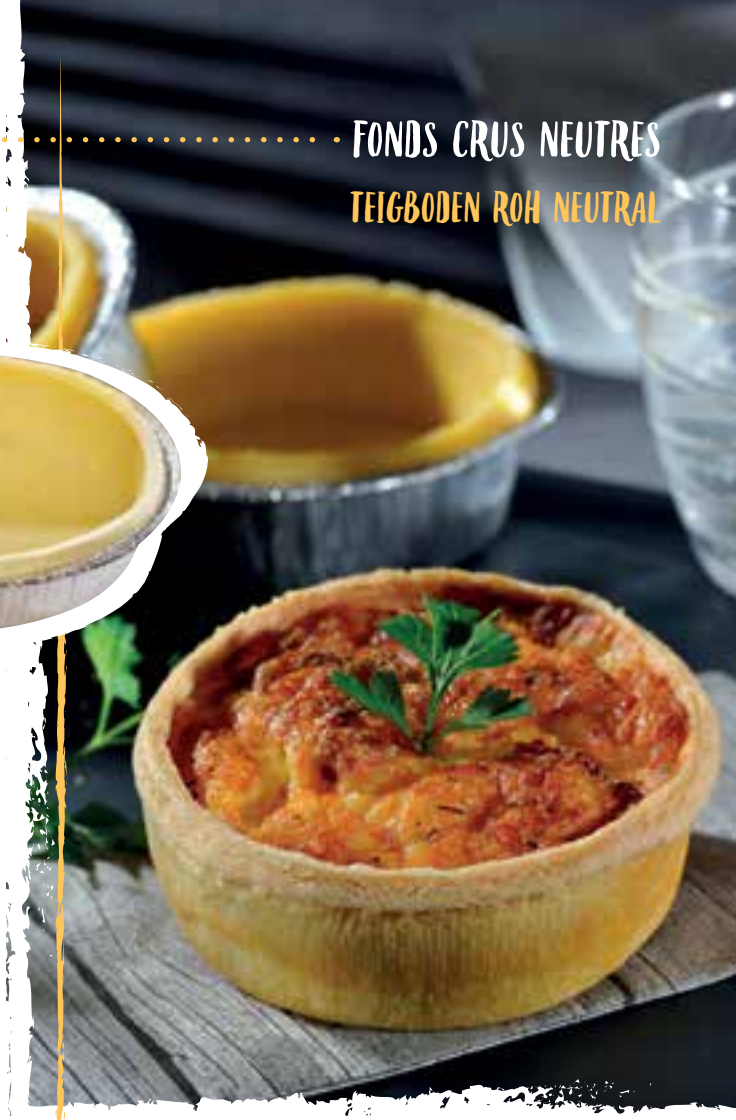
Schwarz, Orange, Gelb und Rose. 8 Platte mit 32 Stk.

TG/CRU ∅ 10 cm
70 18 - 20 min 170 - 180°C

FD0040 45 g
Fond tartelette brisée
Tarteletteboden aus Mürbteig

TG/CRU ∅ 10 cm
84 20 min 180°C

FD4702 45 g
Fond tartelette brisée bord droit
Tarteletteboden aus Mürbteig



TG/CRU ∅ 12 cm
56 20 min 180°C

FD4705 70 g
Fond tartelette brisée
Tarteletteboden aus Mürbteig

TG/CRU 0 - 4°C 30 min ∅ 9.5 cm
30 8 - 12 min 180°C Hauteur/Höhe: 3.8cm

FD4780 70 g
Fond tartelette brisée, bord haut
Tarteletteboden aus Mürbteig, hoher Rand

∅ 12 cm
TG/CRU Hauteur/Höhe: 3cm
36 8 - 10 min 180°C

FD0080 80 g
Fond brisé, bord haut
Tarteletteboden aus Mürbteig, Hoher Rand

TG/CRU ∅ 27 cm Hauteur/Höhe: 3.9cm
6 Suivant recette je nach Rezept Suivant recette je nach Rezept

FD4773 390 g
Fond tarte brisée margarine
Tarteboden aus Mürbteig, hoher Rand

FONDS CRUS SUCRÉS
TEIGBODEN ROH SÜSS

TOP Chef

TG/CRU ∅ 10 cm

96 15 - 20 min 180 - 210°C

FD4772 45 g

Fond tartelette sucrée

Tarteletteboden Butter, süss

TG/CRU ∅ 8 cm

144 15 - 20 min 180 - 210°C

FD4770 27 g

Fond tartelette sucrée

Tarteletteboden Butter, süss

TG/CRU ∅ 18 cm

12 8 - 10 min 180°C

FD4781 170 g

Fond sucré

Tarteboden Butter, süss

TG/CRU ∅ 22 cm

16 20 min 180°C

FD4776 220 g

Fond tarte sucrée

Tarteboden Butter, süss

TG/CRU ∅ 26cm

18 15 - 20 min 180 - 200°C

FD0159 320 g

Fond tarte sucrée

Tarteboden süss

TG/CRU ∅ 26 cm

16 25 min 180°C

FD4786 330 g

Fond tarte sucrée

Tarteboden Butter, süss

TG/CRU ∅ 22 cm

16 15 - 30 min 180 - 210°C

FD4778 202 g

Fond tarte sucrée

Tarteboden Butter, süss

FONDS CRUS SUCRÉS

TEIGBODEN ROH SÜSS

32 TG/CRU 16 - 20 min 165 - 175°C

FD4810 32 g

Fond de tartelette stick cacao

Stick Tarteletteboden Schokolade

TG/CRU 0 - 4°C 30 min

40 8 - 12 min 180°C 9 cm x 9 cm

FD4754 40 g

Fond tartelette sucrée carré

Moule papier cuisson

Tarteletteboden Butter, süss, viereckig

Form aus Backpapier

16 - 20 min 165 - 175°C

32 TG/CRU

FD4809 32 g

Fond de tartelette stick sucré

Stick-Tarteletteboden süss

TG/CRU 0 - 4°C 30 min

48 8 - 12 min 180°C 8 cm x 8 cm

FD4757 45 g

Fonds sucrés au beurre

Moule papier cuisson

Tarteletteboden Butter, süss

Form aus Backpapier

TG/CRU 0 - 4°C 30 min

63 8 - 12 min 180°C 14.3 cm x 4.8 cm

FD4756 47 g

Fond tartelette sucrée rectangle

Moule papier cuisson

Tarteletteboden Butter, süss, rechteckig

Form aus Backpapier

TG/CRU 4.5 cm

176 8 - 10 min 180°C

FD4769 8 g

Mini fond tartelette sucrée

8 plateaux avec 22 unités

Tarteletteboden

8 Platten zu 22 Stück.

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

TG/CRU 0 - 4°C 30 min

8 8 - 12 min 180°C 21.5 cm x 21.5 cm

FD4755 210 g

Fond tarte sucrée carrée

Moule papier cuisson

Tarteboden, Butter, süss

Form aus Backpapier

TG/CRU 5.3 cm

225 8 - 10 min 180°C

FD4768 15 g

Fond tartelette sucrée

Tarteletteboden Butter, mit Zucker

FONDS CUITS SUCRÉS

TEIGBODEN FIXFERTIG SÜSS

175 Amb 30 min 4.1 cm

FD0127 7 g

Fonds de tartelettes sucrées

Tarteletteböden süß

240 Amb 30 min 3.3 cm x 3.3 cm

FD0129 7 g

Fonds de tartelette sucrée carrés

Tarteletteböden süß viereckig

60 Amb 30 min 8 cm

FD0130 22 g

Fonds de tartelette sucrée ronds

Tarteletteböden süß rund

100 Amb 30 min 5.5 cm

FD0128 12 g

Fonds de tartelette sucrée rond

Tarteletteböden süß rund

6.8 cm x 6.8 cm

72 Amb 30 min

FD0114 19.5 g

Fonds de tartelette sucrée carrés

Tarteletteböden süß viereckig

72 Amb 30 min 9 cm x 4.1 cm

FD0116 20.5 g

Fonds de tartelette sucrée rectangle

Tarteletteböden süß rechteck

175 Amb 30 min 4.1 cm

FD0121 7 g

Fonds de tartelette sucrée cacao ronds
Tarteletteböden mit Kakao

240 Amb 30 min 3.3 cm x 3.3 cm

FD0123 7 g

Fonds de tartelette sucrée cacao carrés
Tarteletteböden mit Kakao

60 Amb 30 min 8 cm

FD0122 25 g

Fonds de tartelette sucrée cacao ronds
Tarteletteböden mit Kakao

72 Amb 30 min 6.8 cm x 6.8 cm

FD0115 20.5 g

Fonds de tartelette sucrée cacao carrés
Tarteletteböden mit Kakao

9 cm x 4.1 cm
75 Amb 30 min

FD0117 21.5 g

Fonds de tartelettes cacao
Tarteletteböden Kakao

COQUES PÂTE À CHOUX
CHOUX-TEIG SCHALEN

110 ∅ 8.7 cm

FD4861 16.4 g

Coque de Paris-Brest à remplir

Paris-Brest Schale, ungefüllt

140 13.2 cm

FD4850 11.6 g

Coque d'éclair à remplir

Eclairschale, ungefüllt

110 16 cm

FD4851 14.8 g

Coque de grand éclair à remplir

Eclairschale, ungefüllt

150 0 - 4°C 1 - 2h/Std

FD0107 8 g

Coque mini chou craquelin

Mini Windbeutel knusprig

24 0 - 4°C 1 - 2h/Std

FD0108 35 g

Coque mini chou craquelin

Windbeutel knusprig

550 ∅ 4.5 cm

FD4855 3 g

Coque de mini chou à remplir

Kleine Windbeutelschale, ungefüllt

110 ∅ 8 cm

FD4856 15.3 g

Coque de mini chou

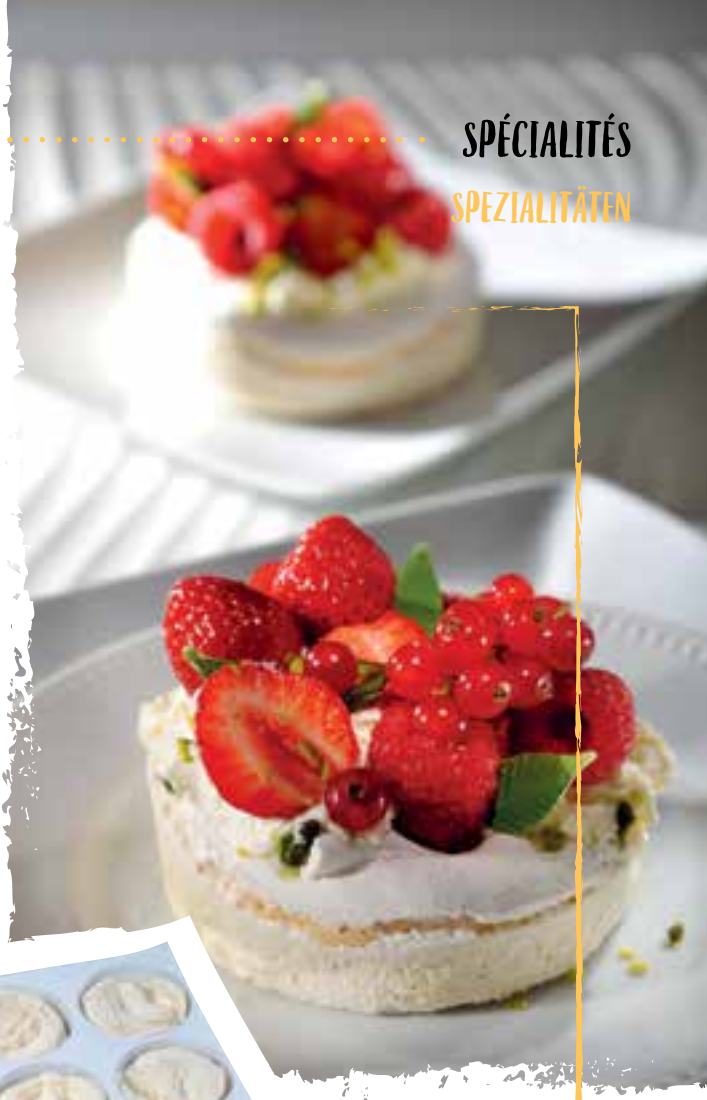
Windbeutelschale ungefüllt

75 ∅ 9.1 cm

FD4857 19.4 g

Coque de grand chou

Windbeutelschale gross, ungefüllt



TG/CRU ∅ 8 cm

156 20 - 25 min 165°C

FD4830 60 g

Fond de galette bretonne

Böden für Galette aus der Bretagne, aus Butter

0 - 4°C 1 -2h/Std

36 ∅ 8 cm

MN1238 14 g

Fond de meringue à garnir

Meringueboden zum Garnieren

* Précommande (délai de 14 jours)
* Vorbestellung (Frist 2 Wochen)

47 cm
Hauteur/Höhe: 5 cm

50 Amb 2 - 4h/Std

FD4875 48 g

Bande de biscuit pour charlotte

Löffelbiskuitstange für Charlotte

45 ∅ 7.5 cm

FD0209 21 g

Kit pour charlotte à garnir

Kit für Charlotte zum Füllen

FEUILLES BISCUIT

BISKUIT PLATTEN

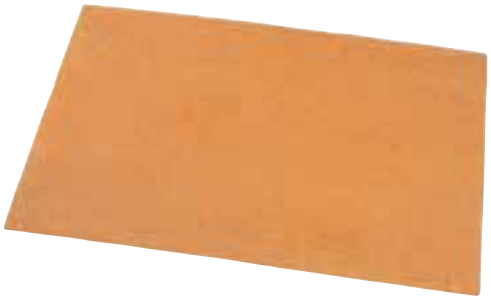
A travailler congelé / épaisseur 7 mm
Tiefgekühlt bearbeiten / Höhe 7 mm

6 58 cm x 38 cm

FD4841 360 g

Feuille de génoise brune

Biskuit-Blatt, braun



A travailler congelé / épaisseur 7 mm
Tiefgekühlt bearbeiten / Höhe 7 mm

6 58 cm x 38 cm

FD4840 360 g

Feuille de génoise nature

Biskuit-Blatt, Natur

58 cm x 37.5 cm

12 Amb épaisseur / Höhe 7 mm

FD4823 360 g

Feuille de génoise "Avantage" brune

Biskuit-Blatt "Avantage", braun

58 cm x 37.5 cm

12 Amb épaisseur / Höhe 7 mm

FD4822 360 g

Feuille de génoise "Avantage" nature

Biskuit-Blatt "Avantage"

A travailler congelé / épaisseur 8 mm
Tiefgekühlt bearbeiten / Höhe 8 mm

6 58 cm x 37.5 cm

FD4836 414 g

Feuille de Joconde rayée brune

Joconde-Blatt, braun gestreift

A travailler congelé / épaisseur 8 mm
Tiefgekühlt bearbeiten / Höhe 8 mm

6 58 cm x 37.5 cm

FD4835 414 g

Feuille de Joconde rayée rose

Joconde-Blatt, rosa gestreift

A travailler congelé / épaisseur 7 mm
Tiefgekühlt bearbeiten / Höhe 7 mm

6 58 cm x 38 cm

FD4838 423 g

Feuille de Joconde nature

Joconde-Blatt "Natur"

INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
A		
Accras de morue	4772	153
Assortiment de 5 donuts	MN39373	48
Assortiment de feuilletés	TR3971	150
Assortiment de mini bagels	TR3864	147
«Assortiment de mini fonds de tartelettes salés colorés ronds»	FD0011	145
«Assortiment de mini fonds de tartelettes salés colorés ronds»	FD0011	180
Assortiment de mini macarons Sensation	PA2704	108
Assortiment de mini Moricettes à garnir	TR3673	140
Assortiment de mini muffins	MNRZ1261	41
Assortiment de mini navettes colorées	TR3819	141
«Assortiment de mini pains burger briochés colorés»	TR3786	141
Assortiment de mini tartelettes salées	TR3858	151
«Assortiment de mini macarons Sensation n°2»	PA2706	108
Assortiment de petits pains losange	BL5830	62
Assortiment de plaques de pain de mie	TR3808	143
Assortiment de plaques de pain de mie	TR3808	179
Assortiment macarons	14915	108
Assortiment mini cheese et bacon-burger	TR3861	149
Assortiment mini viennoiseries Plaisir	VS1182	26
B		
Baba au rhum	PA0120	126
Bagel décor pavot	BL6027	81
Bagel décor Sésame	BL6026	81
Bagel everything	4982	81
Bagel nature	4957	81
Bagel nature	BL6025	81
Bagel pavot	5047	81
Bagel sésame	4632	81
Bagels sésame New York	4632	60
Baguette	16947	72
Baguette à la farine “Label Rouge”	BL5833	73
Baguette BIO	BL6040	86
Baguette bouts biseautés	BL5899	73
Baguette multigraines	15187	72
Baguette Plaisir	BL5961	72
Baguettine multicéréales	15800	75
Baguettine nature	15799	74
Bande agrume	MN01656	104
Bande citron	MN01973	104
Bande de biscuit pour charlotte	FD4875	187
Bande Le Tout Chocolat	MN2833	104
Bande macaron vanille - framboise	MN01924	104
Bâton à la vanille	8769	32
Beignet Bretzel	VS1144	50
Beignet Nature	MN01200	49
Beignet parfum chocolat	MN01206	49
Beignet parfum framboise	MN05692	49
Beignet parfum pomme	MN05691	49
Bille Tropézienne	PA2139	133
Bille tropézienne praliné	PA0105	133
Boule rustique	3105	63
Bretzel	BL5916	165
Bretzel gratiné - emmental et lardons	TR0141	165
Bretzel gratiné - tomates et emmental	TR0140	165
Brioche à tête	16157	57
Brioche au chocolat	16158	57
Brioche au sucre	16160	57
Brioche aux pralines	VS0054	56
Brioche aux raisins	16159	57
Brioche feuilletée au sucre	VS1123	57
Brioche Nanterre	VS0216	56
Briochette	11997	57
Brochette de poulet ananas	TR3885	154
Brochette de poulet curry	TR3886	154
Brochette de poulet poivron oignon	TR3887	154
Brownie fondant aux noix	MN0053	42
Brownie moelleux aux noix	PA2392	42
Bun n’roll	7011	79
Buns gourmet dorés	7172	82
Buns pavot sarasin	6846	83
Bürli paysan	4041	65
C		

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Cabosse coeur chocolat, chocolat noir	BC4111	128
Cake au chocolat		
Cake au citron	5158	106
Calamar infrinata pré-frits	5156	106
Canapés Evasion	7573	153
Canelé	MN5028	146
Canelés chocolat	PA2340	43
Carac	PA0163	43
Carré noir tournesol	5495	117
Carrot cake	MNBU972	62
Chausson aux pommes	MN1800	123
Chausson aux pommes	VS1060	32
artisan	VS1221	32
Chausson aux pommes Plaisir		
Chausson frita	VS1061	32
Cheesecake nature - glaçage framboise	TR3683	167
	MN0022	123
Cheesecake nature prédécoupé	MNCC0006	123
Chouquette		
Chouquette	VS1093	53
Chouquette	VS1087	53
Ciabatta	VS1087	132
Ciabatta garnie jambon-mozzarella	BL5995	74
	TR3548	169
Ciabatta garnie paysanne		
Coeur praliné noisette et chocolat blanc	TR3549	169
	BC4471	128
«Cookie blond aux morceaux de chocolat»	MN0049	45
Cookie blond fourré au Nutella®	MN0052	45
«Cookie brun aux morceaux de chocolat»	MN0050	45
Cookie chocolat blanc framboise	6974	44
Cookie double chocolat		
Cookie triple chocolat	8741	44
Coque d'éclair à remplir	8742	44
Coque de grand chou	FD4850	186
Coque de grand éclair à remplir	FD4857	186
	FD4851	186
Coque de mini chou		
Coque de mini chou à remplir	FD4856	186
Coque de Paris-Brest à remplir	FD4855	186
	FD4861	186
Coque maxi macaron blanc		
Coque maxi macaron brun	PA0169	110
Coque maxi macaron rose	PA0168	110
Coque maxi macaron vert	PA0167	110
Coque mini chou craquelin	PA0170	110
Coque mini chou craquelin	FD0107	186
Coque mini macaron blanc	FD0108	186
Coque mini macaron blanc	PA0171	110
Coque mini macaron brun	PA0179	110
Coque mini macaron brun	PA0178	110
clair	PA0173	110
Coque mini macaron jaune		
Coque mini macaron noir	PA0176	110
Coque mini macaron rose	PA0175	110
Coque mini macaron rose	PA0172	110
Coque mini macaron vert	PA0177	110
Coque mini macaron vert	PA0174	110
Coulant chocolat	PA0180	110
Crêpe minute	MN7058	119
Crêpe sarrasin minute	PA2339	54
Crêpe sucrée	PA2387	172
Crevette panée	PA2327	54
Croissant	TR3879	153
Croissant	VS1111	18
Croissant	16945	19
Croissant	13412	19
Croissant au beurre	4251	26
Croissant au beurre à la saumure	4942	21
	4683	21
Croissant au beurre à la saumure «Jet»	4172	21
Croissant au beurre de luxe «Jet»	4182	21
Croissant au beurre Rustico «Jet»	4863	21
Croissant au jambon		
Croissant aux abricots	13632	167
Croissant aux amandes	VS1198	33
Croissant aux amandes	MN29111	30
Croissant aux noisettes	5269	30
Croissant choco-noisette	5270	30
Croissant Complice	12183	30
Croissant Eclat du terroir	VS1202	18
Croissant fourré noisette	11814	20
Croissant graines	VS0212	30
Croissant kasher	13610	20
Croissant Plaisir	14514	20
Croissant Plaisir	VS1174	19
Croissant Satisfaction	VS1177	19

INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Croissant Sensation	VS1211	19
Croque chèvre lardons	VS1001	18
Croque pomme de terre lardons	TR3643	164
Croque rond végétarien	TR3642	164
Croque-monsieur	TR3652	164
Croque-monsieur à la dinde	TR3640	164
Cupcake vanille, chocolat au lait	TR3641	164
	PA2368	42
D		
Demi bûche Mitron		
Demi-baguette	MNBU223	67
Demi-baguette farinée	MN0056	74
Demi-baguette multigraines	BL5924	74
Demi-baguette pavot	BL5949	75
Demi-baguette viennoise	NL5950	75
Demi-cadre 3 chocolats	BL5935	76
Demi-cadre ananas	PA2432	93
mascarpone	PA0030	95
Demi-cadre aux marrons		
Demi-cadre cassis nougat	PA2882	97
Demi-cadre chocolat caramel	PA2040	94
Demi-cadre chocolat extra amer	PA2020	92
	PA2022	93
«Demi-cadre chocolat au lait crème brûlée»	PA2004	92
Demi-cadre craquant chocolat	PA2435	90
Demi-cadre Forêt Noire		
Demi-cadre Fraisier	PA2520	90
Demi-cadre framboise et chocolat	PA2428	91
	PA2880	94
Demi-cadre fruits rouges crème brûlée	PA2433	91
Demi-cadre marrons mandarine	PA0150	95
Demi-cadre myrtille chocolat		
Demi-cadre noisettes	PA2014	94
Demi-cadre Opéra	PA0147	93
Demi-cadre Opéra Prestige	PA2438	90
Demi-cadre parfum pistache	PA2008	91
fruits rouges	PA2006	96
Demi-cadre poire caramel		
Demi-cadre praliné Yuzu	PA2426	97
Demi-cadre régent	PA2042	95
Demi-cadre speculoos	PA2005	92
«Demi-cadre chocolat orange»	PA2012	97
	PA2878	93
«Demi-plaque feuilletée traiteur non piquée beurre concentré»	MN0061	177
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4940	172
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4941	176
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4942	176
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4946	176
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4944	176
Disque feuilleté pur beurre non piqué	FD4945	176
«Disque feuilleté pur beurre non piqué»	FD4940	176
Disque pizza		
Disque Pizza tomaté	MN120040	178
Disque Pizza tomaté	MN010/10	172
Donut décor cacao	MN010/10	178
«Donut décor crumble rouge	VS1320	48
fourré cheeskake»	VS0162	46
«Donut décor rose fourré parfum fraise»	MN0060	46
Donut fourré parfum caramel		
Donut fraise	VS1316	46
Donut Kit Kat®	7027	47
Donut Milka	MN61545	46
Donut parfum chocolat	5301	47
noisette	VS1167	48
«Donut parfum vanille éclats de noisettes»	VS1168	47
Donut pâte à tartiner		
Donut pomme cannelle	MN50897	48
Donut sucre	7041	47
Donut sucre cristal	7029	47
«Duo de brochette mozzarella	VS1142	48
tomate, mozzarella olive»	TR3867	152
E		
Eclair au chocolat		
Eclair café	PA2668	112
Eclair café	PA2669	112
Eclair café	PA2676	113

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Eclair caramel Artisan	PA2682	113
Eclair caramel Sensation	PA2666	112
Eclair chocolat	PA2896	111
Eclair chocolat	PA2675	113
Eclair chocolat blanc	PA2683	113
Sensation	PA2899	111
Eclair framboise Artisan		
Eclair framboise étincelant	PA2667	112
Sensation	PA2897	111
Eclair Paris-Brest		
Eclair spéculoos	PA2795	111
Eclair spéculoos Sensation	PA2674	112
Eclair vanille	PA2895	111
Eclair vanille	PA2673	112
Eclair Vanille	PA2677	113
Entremets ananas citron coco	PA2684	113
«Entremets chocolat au	PA2848	99
lait crème brûlée»	PA2851	98
«Entremets exotique au		
chocolat blanc»	PA2852	99
Entremets fraisier		
«Entremets framboise	PA2853	98
mousse fromage blanc»	PA2512	99
Entremets myrtille chocolat		
«Entremets parfum	PA2854	99
pistache fruits rouges»	PA2513	99
Entremets poire caramel		
Entremets régent	PA2511	99
Entremets rond marrons	PA2514	98
mandarine	PA0152	101
Entremets rond noisettes		
Entremets rond noisettes	PA0148	98
«Entremets ronds	PA0149	100
marrons mandarine»	PA0151	98
Escargot aux noix		
Escargot brioché	8505	25
«Extra Fondant caramel	TR3727	154
beurre salé»	PA2037	119
Extra Fondant chocolat		
	PA2039	119

F

Feuille de génoise		
“Avantage” brune	FD4823	188
Feuille de génoise		
“Avantage” nature	FD4822	188
Feuille de génoise brune		
Feuille de génoise nature	FD4841	188

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Feuille de Joconde nature	FD4840	188
Feuille de Joconde rayée	FD4838	189
brune	FD4836	189
Feuille de Joconde rayée		
rose	FD4835	189
Feuilleté chèvre épinards		
Feuilleté comté	TR3675	167
Feuilleté poulet poireaux	TR3670	166
Feuilleté tressé jambon	TR3650	167
fromage	TR3677	166
Feuilletés méditerranéens		
Finedor graine	MN4299	150
Flan au chocolat	14640	64
Flan coco	PA2157	122
Flan découpé	PA2156	122
Flan épais	PA2154	122
Flan parfum vanille	PA2167	122
Flan pâtissier	MN76483	122
Focaccia à l’huile d’olive	PA2151	122
Focaccia au romarin	BL5918	78
«Focaccia aux légumes grillés	BL5919	78
prédécoupée prétranchée»	TR3931	171
Fond brisé, bord haut		
Fond de galette bretonne	FD0080	181
Fond de meringue à garnir	FD4830	187
Fond de tartelette stick cacao	MN1238	187
Fond de tartelette stick sucré	FD4810	183
Fond sucré	FD4809	183
Fond tarte brisée margarine	FD4781	182
Fond tarte brisée margarine	FD4773	172
Fond tarte sucrée	FD4773	181
Fond tarte sucrée	FD4776	182
Fond tarte sucrée	FD0159	182
Fond tarte sucrée	FD4786	182
Fond tarte sucrée carrée	FD4778	182
Fond tartelette brisée	FD4755	183
Fond tartelette brisée	FD0040	181
Fond tartelette brisée, bord	FD4705	181
haut	FD4780	172
Fond tartelette brisée, bord		
haut	FD4780	181
Fond tartelette salée		
Fond tartelette sucrée	FD4709	180
Fond tartelette sucrée	FD4772	182
Fond tartelette sucrée	FD4770	182
Fond tartelette sucrée carré	FD4768	183
Fond tartelette sucrée	FD4754	183
rectangle	FD4756	183

INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
«Fond tartelette brisée bord droit»	FD4702	181
Fondant chocolat		
Fondant chocolat	PA3479	119
Fonds de tartelette sucrée cacao carrés	MN7260	119
Fonds de tartelette sucrée cacao carrés	FD0123	185
Fonds de tartelette sucrée cacao ronds	FD0115	185
Fonds de tartelette sucrée cacao ronds	FD0121	185
Fonds de tartelette sucrée carrés	FD0122	185
Fonds de tartelette sucrée carrés	FD0129	184
Fonds de tartelette sucrée rectangle	FD0114	184
Fonds de tartelette sucrée rond	FD0116	184
Fonds de tartelette sucrée ronds	FD0128	184
Fonds de tartelettes cacao	FD0130	184
Fonds de tartelettes salées carrés	FD0117	185
Fonds de tartelettes salées ronds	FD0126	145
Fonds de tartelettes salées ronds	FD0125	145
Fonds de tartelettes sucrées	FD0125	180
Fonds sucrés au beurre	FD0127	184
Fougassou aux olives	FD4757	183
Fougassou lardons	BL6021	169
Fozza® chorizo poivrons	BL0142	169
Fozza® crème lardons	MN0045	171
Frivolité framboise-vanille	MN0044	171
«Jet»	4917	35

G

Ganache à la framboise chocolat noir	BC0256	129
Ganache caramel fleur de sel		
Gâteau aux abricots	BC0254	129
Gâteau aux pommes	5095	105
Gâteau chocolat	5094	105
Gaufre	MN113553	125
Gaufre de Liège	VS1165	53
Gougère crue	VS1161	53
Gratin de pâtes à la carbonara	TR3778	150
«Gratin végétarien légumes grillés crumble chèvre»	TR0023	170
«Gratin végétarien quinoa - légumes verts»	TR0026	170
Grillé pomme individuel	TR0025	170
	PA2179	34

I

Individuel 3 chocolats rectangle	PA2482	103
Individuel ananas citron coco		
Individuel aux marrons rond	PA2842	101
Individuel cassis nougat	PA2884	101
rectangle	PA2041	102
«Individuel chocolat au lait crème brûlée rond»	PA2828	100
Individuel chocolat caramel rectangle	PA2021	102
Individuel chocolat extra amer	PA2023	102
Individuel chocolat orange rond	PA2879	100
Individuel craquant chocolat rond	PA0288	100
Individuel exotique au chocolat blanc rond	PA2494	100
«Individuel exotique au chocolat blanc rectangle»	PA2814	103
Individuel Forêt Noire rectangle	PA2473	102
Individuel framboise et chocolat rond	PA2881	100
«Individuel framboise mousse fromage blanc rond»	PA2495	101
«Individuel fruits rouges crème brûlée rond»	PA2827	101
Individuel myrtille chocolat		
Individuel Opéra prestige	PA2838	100
«Individuel parfum pistache fruits rouges rond»	PA2475	102
	PA2830	101
«Individuel pistache fruits rouges rond»	PA2503	101
Individuel poire caramel rectangle	PA2818	102
Individuel poire caramel rond		

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Individuel pomme caramel	PA2496	101
salé rond	PA2826	101
«Individuel pomme caramel salé rectangle»	PA2822	103
Individuel praliné Yuzu rectangle	PA2043	103
Individuel régent rond	PA2829	100
«Individuel Rhubarbe - Mara des bois»	PA0088	103
«Indiviudel ananas mascarpone rectangle»	PA0031	103
J		
Jésuite crème pâtissière	PA2304	34
K		
Kit pour charlotte à garnir	FD0209	187
L		
Le grand parisien	14641	70
Le Grand Pochon	MN34673	70
Le roi des petits pains	4293	61
M		
Madeleine BIO	PA2280	36
Madeleine chocolat	7834	37
Madeleine fraise	7833	37
Madeleine pur beurre	6870	36
Marron glaçé “Naples”	CF0052	129
Mascotte chocolat noisette	VS1341	50
Mascotte foraine nature	VS1154	50
Mascotte framboise	VS1342	50
Mascotte nature	VS1340	50
Mascotte pomme	VS1343	50
Maxi bichon citron	VS1064	33
«Maxi cookie blond au morceaux de chocolat au lait»	MN0051	45
Maxi feuilleté comté	TR3681	166
Maxi Hot Dog prétranché	5250	85
Maxi Muffin tulipe fourré au caramel, beurre salé	PA2385	39
«Maxi Muffin tulipe fourré au chocolat, noisettes»	PA2384	39
Maxi Muffin tulipe fourré myrtilles	PA2357	39
«Maxi Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges»	MNHDD28	39
Maxi muffin tulipe nature fourré au Nutella®	PA2024	43
Maxi Muffin tulipe nature fourré chocolat noisette	PA2397	39
Maxi pain chocolat	7296	24
Maxi pavé	8190	70
Mendiant chocolat noir	BC0265	127
Merveilleux au chocolat	PA2762	126
Mille-feuilles	4453	115
Mille-feuilles	PA2644	115
Mille-feuilles Sensation	PA3091	115
Mini Amaretti	4081	137
Mini beignet chocolat blanc	VS1313	51
Mini beignet fourré au Nutella®	VS1319	51
Mini beignet parfum abricot	VS1306	52
Mini beignet parfum caramel	VS1307	51
Mini beignet parfum chocolat	VS1303	51
Mini beignet parfum fraise	VS1314	52
Mini beignet parfum fruits rouges	VS1305	52
Mini beignet parfum pomme	VS1304	52
Mini beignet passion	VS0103	52
Mini beignet sucré	VS1302	51
Mini Blini cocktail à garnir	TR3751	142
Mini bouchée de camembert	MN1543	152
Mini bouchon au chocolat	PA2635	133
Mini bouchon caramel beurre salé	8239	133
«Mini bouchon chocolat blanc noix de coco salé»	PA3108	133
Mini brioche à garnir	TR3726	141
Mini brioche St-Jacques	TR3862	154
Mini canapés wraps latinos	MN0479	147
Mini canelé	PA2341	43
Mini canelé	PA2341	137
Mini canelés chocolat	PA0164	43
Mini canelés chocolat	PA0164	137
Mini chausson aux pommes artisan	VS1129	27
Mini chausson aux pommes Plaisir	VS1193	27
Mini cheese-burger	TR3875	149
Mini cookies assortis	MN0048	45
Mini cookies assortis	MN0048	137
Mini crêpe	PA2325	54
Mini crêpe		

INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Mini croissant	PA0002	54
Mini croques au jambon	17244	26
«Mini Donut décor fourré noisette parfum chocolat»	MN5698	151
«Mini Donut décor rose trait blanc fourré framboise»	VS1334	48
Mini Finger Praliner	VS1336	48
Mini flûte	15179	28
Mini fond tartelette brisé	BL5951	61
Mini fond tartelette brisé	FD4707	144
Mini fond tartelette sucrée	FD4707	180
Mini fondant chocolat	FD4769	183
Mini fonds de tartelettes brisées	PA2526	132
Mini fonds de tartelettes brisées	FD4704	144
Mini hot-dog	FD4704	180
Mini macaron café	TR3876	149
Mini macaron caramel salé	PA0247	107
Mini macaron cassis	PA0243	107
Mini macaron chocolat	PA0245	107
Mini macaron citron	PA0240	107
Mini macaron framboise	PA0244	107
Mini macaron mangue passion	PA0239	107
Mini macaron parfum pistache	PA0246	107
Mini macaron parfum vanille	PA0241	107
Mini macaron praliné croustillant	PA0242	107
Mini macarons plateau	PA0230	107
Mini macarons plateau déclinaison rouge	PA2703	109
Mini madeleine	PA2930	109
Mini madeleine	PA2386	36
Mini madeleine agrume	PA2386	132
Mini madeleine nature	7402	37
Mini madeleine pépite chocolat	7400	37
«Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes»	7401	37
«Mini Muffin tulipe brun fourré chocolat noisettes»	PA2376	41
«Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé»	PA2376	136
«Mini Muffin tulipe fourré au caramel au beurre salé»	PA2379	41
«Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges»	PA2379	136
«Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges»	PA2378	41
«Mini Muffin tulipe fourré parfum fruits rouges»	PA2378	136
«Mini muffin tulipe nature fourré au Nutella®»	PA2026	136
Mini navette à garnir	TR3740	140
Mini navettes décor pavot à garnir	TR3781	140
Mini navettes nature à garnir	TR3779	140
Mini pain au chocolat	17245	26
Mini pain aux raisins	VS1185	26
Mini pain aux raisins	4555	26
Mini pain burger brioché	TR0007	141
Mini pain burger brioché noir	TR3788	141
Mini pain losange	BL5832	61
Mini pain nordique à garnir	TR3812	142
Mini palmier	VS1084	34
Mini Paris-Brest	TR3827	134
Mini Pastel de Nata	MN40890	137
Mini pavé Campagne	BL0161	60
Mini pavé sésame	MN0064	134
Mini torsade pépites chocolat	9362	28
Mini tresse	4915	77
Mini tresse au beurre	4634	77
Mini Tropézienne	PA2136	124
Mini verres salés 4 parfums	TR3706	155
Mini verrines sphère, 5 recettes	TR3865	155
Mix Mini Friandise	13528	28
Mix mini roulés	12742	28
Moelleux à la châtaigne	PA2690	119
Moelleux chocolat	PA2137	125
Moelleux chocolat	PA2153	125
Moelleux citron prédécoupé	PA0096	125
Moricette	BL5933	77
Muffin brun pépites de chocolat	PA2396	42
Muffin Milka	5300	43
«Muffin parfum vanille pépites de chocolat»	PA2395	42
Muffin tulipe myrtille	6470	38
Muffin tulipe nature fourré au Nutella®	PA2025	43
Muffin tulipe pépites de caramel	6468	38
Muffin tulipe triple chocolat	6469	38

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
N		
Nacho triangle fromage	7574	152
Nem boeuf citronnelle	7779	152
Nem poulet curry	7778	152
Nem végétarien	7780	152
Nougat chocolat noir	BC0266	128
Nugget de fromage - piment	MN8474	153
O		
Orangette chocolat noir	BC4467	129
P		
Paille	VS1081	34
Pain “Pochon” cuit sur sole	14949	69
Pain 6 céréales	MN310378	67
Pain à la crème	13526	32
Pain au chocolat	16946	24
Pain au chocolat beurre	VS1036	23
Pain au chocolat Complice	VS1207	23
Pain au chocolat Plaisir	VS1170	24
Pain au Chocolat Plaisir au beurre	VS1115	23
Pain au chocolat pour artisan	VS1226	23
Pain au chocolat Satisfaction	VS1212	24
Pain au seigle	MN310380	67
Pain aux fruits	13607	69
Pain aux noix Lalois	14337	69
Pain aux raisins	VS0248	25
Pain aux raisins pour artisan	VS1243	25
Pain bagnat	BL5909	79
Pain bagnat brioché	BL5987	79
Pain bap’s tranché fariné	BL6005	83
Pain baps multigrains	5235	83
Pain bun’s brioché au sésame, prétranché	BL0286	82
Pain bun’s tranché sésame	BL6013	82
Pain burger Black	MN1845	83
Pain burger cristal à la bière	MN69893	85
Pain burger graines de courge	MN2395	85
Pain burger OMG	MN2514	85
Pain burger rustique	MN252	85
Pain burger Yellow	MN1826	82
Pain campagne	3061	63
Pain campagne BIO	BL6056	86
Pain céréales	3673	63
Pain choc	13413	24
Pain choc Kasher	14513	24
Pain chocolat Sensation	VS1002	23
Pain de mie nature	BL6000	78
Pain fusette	3111	63
Pain gastro, bis	4692	70
Pain gastro, clair	4001	70
Pain Hot Dog prétranché	BL5942	85
Pain Le Muesli	MN34503	69
Pain le Pochon	13464	69
Pain muffin anglais	10882	76
Pain multicéréales	12559	64
Pain noisette parfum chocolat	MN1041	24
Pain nordique carré	BL0214	78
Pain olives noires	4578	63
Pain paysan suisse alémanique	8046	66
Pain pour fondue (portion)	5036	65
Pain sandwich au lait	4694	76
Pain sandwich graines de courge	MN2128	75
Pain sandwich multigraines carré	MN258700	75
Pain sandwich saumuré (Moricette)	BL5934	76
Pain seigle	3068	63
Pain surprise campagne à garnir	TR3769	156
Pain surprise céréales sans coque garni	TR3818	156
«Pain surprise céréales sans coque à garnir»	TR3792	156
Pain surprise feuille d’automne garni	TR3815	157
Pain surprise nordique garni	TR3794	157
Pain surprise, coffre garni	TR3915	157
Pain tessinois	8852	66
Pain traditionnel foncé	8819	65
Pain twist	BL5879	71
Pain twist multigraines	BL5891	71
Pain type nordique rond	BL5981	78
Palmier	VS1085	34
Pancake	PA2323	54
Pane Castello	4098	66
Panier fraise	VS1005	29
Panier pomme	VS1004	29

INDEX PAR DÉSIGNATION

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Panini	BL5991	78
Panini extra large	BL5983	78
Panini extra large sésame	BL5984	78
Panini fromage pré-grillé	TR3656	168
Panini jambon	TR3657	168
Panini montagnard	TR0188	168
Paris Brest	PA2412	114
Pastel de Nata	PA2344	118
«Pâton de cookie blond aux pépites chocolat noir»	8175	44
«Pâton de cookie brun aux pépites chocolat blanc»	PA2226	44
Pâton gaufre de Liège	6881	53
Patte ours cacao noisette	7079	33
Pavé long seigle aux graines de tournesol	MNBU792	73
Pavé nature	12558	64
Pavé praliné feuilleté chocolat au lait	BC0258	128
Perle foncé au feu de bois	4013	77
Petit pain au lait pur beurre	4691	77
Petit pain blanc	MN0055	60
Petit pain campagne BIO	BL5954	86
Petit pain esprit sarrrasin	13719	64
Petit pain figues	MN37453	62
Petit pain noisette - noix	MN37452	62
Petit pain pavé	MN19462	60
Petit pain rectangle multigrains	MN37089	62
Petit pain sans gluten	11982	86
Petit pavé rustique	3062	63
Petits fours salés " Sélection"	TR3750	150
Petits pains sans gluten aux graines	11981	86
Plaque de pain de mie	TR3943	143
Plaque de pain de mie	TR3943	179
Plaque de pain de mie brun	TR3946	143
Plaque de pain de mie brun	TR3946	179
Plaque de pain de mie multicéréales	TR3945	143
Plaque de pain de mie multicéréales	TR3945	179
Plaque de pain de mie tomate	TR3944	143
Plaque de pain de mie tomate	TR3944	179
Plaque de pain type nordique	TR3807	143
Plaque de pain type nordique	TR3807	179
Plaque feuilletage	13463	176
Plaque feuilletée margarine	FD4725	177
Plaque feuilletée non piquée pur beurre	FD0217	144
«Plaque feuilletée non piquée pur beurre»	FD0217	177
Plaque pizza	FD4738	178
Plaque pizza	FD4793	178
Plaques feuilletage	835	176
«Plaques feuilletage au beurre concentré»	834	176
Plateau canapés Bouchées de la mer	MN5040	146
Plateau canapés Excellence	TR3888	148
Plateau cuillères au bloc de foie gras	TR3872	155
«Plateau cuillères saumon fumé fromage aneth»	TR3871	155
Plateau de canapés Elegance	TR0273	148
Plateau mini moelleux	TR3849	134
Plateau mini Moricettes® Prestige	TR0135	147
Plateau navette Découverte	TR3898	147
Plateau Tapas	TR3897	149
Praline coco lait	BC0259	129
Praliné noix de pécan	BC0260	127

Q

Quiche 3 fromages	TR0193	162
Quiche lorraine	TR0192	162
Quiche lorraine	MNPS8610000	162

R

Ramequin au fromage, grand	5089	160
Religieuse au chocolat	PA2656	114
Religieuse café	PA2657	114
Religieuse parfum café	PA0039	114
Religieuse parfum chocolat	PA0038	114
Risotto poulet - champignons	TR0187	170
Rocher chocolat blanc	BC0261	127
Rocher chocolat noir	BC0262	127
Roulé cannelle	MN5735	25
Roulé jambon fromage	TR3936	166

S

Sablé	VS1086	35
Sacristain glace royale	VS1092	34

DÉSIGNATION	CODE	PAGE
Salambo	PA2664	114
Sandwich torsadé clair	8608	75
Saucisse de Vienne en pâte	5521	167
Schild-Bürli, 4 pièces	4583	65
So moelleux	14963	76
T		
Tacos apéritifs	MN6253	151
Taillé aux greubons	13637	165
Tarte aux abricots - amande	MN97042	120
Tarte aux abricots cuits	PA2126	120
Tarte aux poires	8231	120
Tarte aux pommes	PA2101	120
Tarte aux pommes	MN101	120
Tarte citron	PA2104	120
Tarte citron meringuée	PA2132	120
Tarte myrtille	MN30MY	120
Tarte Tropézienne	PA0202	124
Tarte Tropézienne individuelle	PA0203	124
Tartelette 3 Fromages	TR3452	161
Tartelette abricot	PA0219	118
Tartelette amandine	PA2209	118
Tartelette caramel en stick	PA0091	116
Tartelette Chèvre-épinards	TR3454	160
Tartelette chocolat	PA0234	117
Tartelette chocolat en stick	PA0089	116
Tartelette citron	PA0233	116
Tartelette citron meringué en stick	PA0092	116
Tartelette citron meringuée	PA0231	116
«Tartelette crumble pomme»	PA0207	117
«Tartelette crumble pomme fruits rouges»	PA0208	117
Tartelette Flamiche poireaux	TR3461	160
Tartelette Flamiche poireaux	TR3451	160
Tartelette fraise	PA0237	117
Tartelette framboise	PA0236	117
Tartelette framboise meringuée	MN4518	116
Tartelette myrtille	PA0235	117
Tartelette Oignon	TR3457	161
Tartelette poire bourdaloue	PA2183	118
Tartelette pomme	PA0215	117
Tartelette Quiche lorraine	TR3462	160
Tartelette Quiche lorraine	TR3450	160
Tartelette salée aux légumes	TR3467	161
Tartelette Saumon-oseille	TR3453	161
Tartelette tatin	PA2187	118
Tartelette Thon-tomate	TR3455	161
Tartelette volaille	TR3459	161
Tartelettes feuilletées tartiflette	TR3456	161
«Tartelettes feuilletées saumon-brocolis»	TR3466	161
Tartiflette	TR0027	170
Torsade pépites chocolat	VS1199	33
Tortilla de blé	7271	79
Tortilla de blé tomate	MN108374	79
Tourte aux carottes	4336	105
Tourte Butternut-graines de courge	TR0186	162
Tourte du Pape	MNBU859	67
Tourte Forêt-Noire	4331	105
Tourte poivron - chorizo - piment d'espelette	TR0185	162
Tourte pomme de terre lardons	TR3651	160
Tranche de brioche type pain perdu	VS0102	56
Tranche de pain à garnir	BL5972	76
Tranches fraise à la crème	5218	106
Tranches pêche à la crème	5275	106
Tresse au beurre, grande	4452	66
Tresse noix de pécan	MN0047	35
Triangle façon bretzel à garnir	BL5900	79
Truffe Royale	BC0263	127
«Tulpenmuffin braun mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	PA2350	40
«Tulpenmuffin mit Heidelbeerfüllung»	PA2349	40
«Tulpenmuffin natur mit Füllung rote Beerenfüllung»	PA2346	40
«Tulpenmuffin Natur mit Salzbutterkaramellfüllung»	PA2347	40
Twist	12061	71
Twist céréalesQuiche lorraine	12062	71

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
A		
Accras de morue	4772	153
Apfelkörbchen	VS1004	29
Apfelkuchen	5094	105
Apfelkuchen/Speckstreifen	TR3651	160
Apfeltarte	PA2101	120
Apfeltarte	MN101	120
Apfeltartelette	PA0215	117
Apfeltasche	VS1060	32
Apfeltasche “Plaisir”	VS1061	32
Apfeltasche für Bäckermeister	VS1221	32
Aprikosencroissant	VS1198	33
Aprikosenkuchen	5095	105
Aprikosentarte	PA2126	120
Aprikosentarte mit Mandeln	MN97042	120
Assortiment macarons	14915	108
B		
Baba au rhum	PA0120	126
Bagel everything	4982	81
Bagel nature	4957	81
Bagel nature	BL6025	81
Bagel sésame	4632	81
Bagel, Mohn	5047	81
Bagel, Topping Mohn	BL6027	81
Bagel, Topping Sesam	BL6026	81
Bagels sésame New York	4632	60
Baguette	16947	72
Baguette BIO	BL6040	86
Baguette mit “Label Rouge”-Mehl	BL5833	73
Baguette mit schrägen Enden	BL5899	73
Baguette Plaisir	BL5961	72
Baguette, Mehrkorn	15187	72
Baguette, Mehrkorn	15800	75
Baguette, Natur	15799	74
Baguette-Brötchen	3111	63
«Bap’s Brot, durchgeschnitten, bemehlt»	BL6005	83
Bärentatze mit Praliné-Füllung	7079	33
Bauernbrot Deutschschweiz, dunkel	8046	66
Berliner „Natur“	MN01200	49
Berliner mit Apfelfüllung	MN05691	49
Berliner mit Himbeerfüllung		

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
«Berliner mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	MN05692	49
BIO-Landbrot	MN01206	49
Birnentarte	BL6056	86
Biskuit-Blatt “Avantage”	8231	120
Biskuit-Blatt “Avantage”, braun	FD4822	188
Biskuit-Blatt, braun	FD4823	188
Biskuit-Blatt, Natur	FD4841	188
Blätterteiggebäck Comté-Käse	FD4840	188
Blätterteiggebäck Poulet/ Lauch	TR3670	166
Blätterteiggebäck Schinken, Käse.	TR3650	167
Blätterteiggebäck	TR3677	166
Ziegenkäse, Spinat	TR3675	167
Blätterteigplatte	13463	176
Blätterteigplatte	835	176
Blätterteigplatte auf Butter	FD0217	177
Blätterteigplatte aus Butter	FD0217	144
«Blätterteigplatte mit Butterkonzentrat»	834	176
Blätterteigsapéro assortiert	TR3971	150
«Böden für Galette aus der Bretagne, aus Butter»	FD4830	187
Bretzel	BL5916	165
Bretzel gratiné - emmental et lardons	TR0141	165
Bretzel gratiné - tomates et emmental	TR0140	165
Brezel aus Krapfenteig	VS1144	50
Briochbrot “Bagnat”	BL5987	79
Brioche mit Trauben	16159	57
Brioche mit Zucker	16160	57
Brioche-brot geschnitten	VS0102	56
Brot “Bagnat”	BL5909	79
Brot „Pavé“	MNBU223	67
Brot mit 6-Körnern	MN310378	67
Brötchen “Pavé” rustique	3062	63
Brötchen Mehrkorn, viereckig	MN37089	62
Brötchen viereckig	MN19462	60
Brotscheibe zum Garnieren	BL5972	76
Brownie flaumig mit Walnüssen	PA2392	42
Brownie schmelzend mit Nüssen	MN0053	42
Buchweizenbrötchen	13719	64

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Buchweizencrêpe “à la minute”	PA2387	172
Buchweizenmohn-Baps	6846	83
Bun n’roll	7011	79
«Bun’s Brioche-Brot, durchgeschnitten, Topping Sesam»	BL0286	82
«Bun’s Brot, durchgeschnitten, Topping Sesam»	BL6013	82
Burgerbrot “Black”	MN1845	83
Burgerbrot “OMG”	MN2514	85
Burgerbrot “Yellow”	MN1826	82
Burgerbrot Bierkristall	MN69893	85
Burgerbrot mit Kürbiskernen	MN2395	85
Burgerbrot, rustikal	MN252	85
Buttergipfel “de luxe”	4182	21
Buttergipfel Rustico	4863	21
Butterteigplatte aus Margarine	FD4725	177
Butterzopf, gross	4452	66
Butterzöpfli	4634	77

C

«Cabosse mit Schokoladenherz, schwarze Schokolade»	BC4111	128
Canapés Evasion	MN5028	146
Canelé	PA2340	43
Carac	5495	117
Chäschüechli gross	5089	160
Chausson Frita	TR3683	167
Cheescake Natur mit Himbeer-Glasur	MN0022	123
Cheescake Natur, vorgeschnitten	MNCC0006	123
Chnörzli hell	8608	75
Chouquette	VS1093	53
Chouquette	VS1087	53
Chouquette	VS1087	132
Ciabatta	BL5995	74
Cookie double chocolat	8741	44
Cookie triple chocolat	8742	44
Cookie weisse Schokolade/ Himbeere	6974	44
Cookie, hell mit Nutellafüllung®	MN0052	45
«Cookie, hell mit schwarzen Schokoladestückchen»	MN0049	45
«Cookies, braun mit schwarzen Schokoladestückchen»	MN0050	45
Cremeschnitte	4453	115
Cremeschnitte	PA2644	115
Cremeschnitte “Sensation”	PA3091	115
Crêpe “à la minute”	PA2339	54
Croissant	VS1111	18
Croissant	16945	19
Croissant	13412	19
Croissant	4251	26
Croissant au beurre	4942	21
Croissant Complice	VS1202	18
Croissant Eclat du terroir	11814	20
Croissant kasher	14514	20
Croissant mit Haselnussfüllung	VS0212	30
Croissant Plaisir	VS1174	19
Croissant Plaisir	VS1177	19
Croissant Satisfaction	VS1211	19
Croissant Sensation	VS1001	18
Croque mit Truthahn	TR3641	164
Croque rund vegetarisch	TR3652	164
Croque Ziegenkäse/ Speckstreifen	TR3643	164
Croque, Kartoffeln/ Speckstreifen	TR3642	164
Croque-Monsieur	TR3640	164
«Crumbletartelette Apfel»	PA0207	117
«Crumbletartelette Apfel/rote Beeren»	PA0208	117
Cupcake Vanillegeschmack	PA2368	42

D

«Donut décor crumble rouge fourré cheeskake»	VS0162	46
Donut Erdbeere	MN0060	46
Donut Kit Kat®	MN61545	46
Donut Milka	5301	47
Donut mit Kakaoglasur	VS1320	48
«Donut mit Kakaoglasur, weissen Linien, Vanillegeschmack»	VS1168	47
Donut pâte à tartiner	MN50897	48

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
«Donut weisser Glasur, Karamelllinien, Karamellgeschmack»	VS1316	46
«Donut, Füllung mit Schokolade/ Haselnussgeschmack»	VS1167	48
Donut, Kristallzucker	VS1142	48
«Donut, rosa glasiert mit weissen Linien, Himbeergeschmack»	VS1336	48
Dreieck nach Brezelart, zum Garnieren	BL5900	79
E		
Eclair mit Kaffeegeschmack	PA2676	113
Eclair mit Kaffeegeschmack	PA2682	113
Eclair mit Schokolade	PA2683	113
Eclair mit Schokoladengeschmack	PA2675	113
Eclair mit Vanillegeschmack	PA2673	112
Eclair mit Vanillegeschmack	PA2677	113
Eclair mit Vanillegeschmack	PA2684	113
Eclair Paris-Brest	PA2795	111
Eclair, weisse Schokolade “Sensation”	PA2899	111
Eclairschale, ungefüllt	FD4850	186
Eclairschale, ungefüllt	FD4851	186
«Einzelne Schnitte “Exotisch” mit weisser Schokolade, rund»	PA2494	100
«Einzelne Schnitte “Exotisch” mit weisser Schokolade, rechteckig»	PA2814	103
«Einzelne Schnitte Ananas Mascarpone rechteckig»	PA0031	103
Einzelne Schnitte Birne/ Karamell, rund	PA2496	101
«Einzelne Schnitte Rhabarber Erdbeere Mara des Bois»	PA0088	103
«Einzelne Schnitte Schwarze Johannisbeere/Nougat»	PA2041	102
«Einzelne Schnitte Pistaziengeschmack rote Beeren»	PA2503	101
«Einzelne Schnitte, Apfel/ Salzkaramell, rechteckig»	PA2822	103
Einzelne Schnitte, Apfel/ Salzkaramell, rund	PA2826	101
«Einzelne Schnitte, Birne/ Karamell, rechteckig»	PA2818	102
«Einzelne Schnitte, dreierlei Schokolade, rechteckig»	PA2482	103
«Einzelne Schnitte, Heidelbeere/ Schokolade rund»	PA2838	100
Einzelne Schnitte, Himbeere/ Schokolade	PA2881	100
Einzelne Schnitte, Kastanien rund	PA2884	101
Einzelne Schnitte, Opera Prestige	PA2475	102
«Einzelne Schnitte, Pistaziengeschmack rote Beeren, rund»	PA2830	101
«Einzelne Schnitte, Praline Yuzu, rechteckig»	PA2043	103
Einzelne Schnitte, Regent, rund	PA2829	100
«Einzelne Schnitte, Rote Beeren - Crème brulée»	PA2827	101
Einzelne Schnitte, Schokolade/Orange	PA2879	100
«Einzelne Schnitte, Schokoladenkuchen mit knusprigem Boden.»	PA0288	100
«Einzelne Schnitte, Schwarzwälder Kirsch - einzelne Schnitte»	PA2473	102
«Einzelne Schnitte, Ananas/Zitrone/Kokos»	PA2842	101
«Einzelne Schnitte, Bitterschokolade, rechteckig»	PA2023	102
«Einzelne Schnitte, Milchschokolade / Crème brulée, rund»	PA2828	100
«Einzelne Schnitte, Schokolade/Karamell»	PA2021	102
Englisches Muffin-Brot	10882	76
Erdbeer-Donut	7027	47
Erdbeer-Madeleine	7833	37
Erdbeer-Sahne-Schnitten	5218	106
Erdbeertartelette	PA0237	117
F		

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Feigenbrötchen	MN37453	62
Flan, extrahoch	PA2167	122
Flan, geschnitten	PA2154	122
Flan, sehr cremig	PA2151	122
Focaccia mit grilliertem Gemüse	TR3931	171
Focaccia mit Olivenöl	BL5918	78
Focaccia mit Rosmarin	BL5919	78
Fougassou mit Oliven	BL6021	169
Fougassou mit Speck	BL0142	169
Fozza® Chorizo, Paprikaschoten	MN0045	171
Fozza® Sahne, Speckstreifen	MN0044	171
Früchtebrot	13607	69
«Frühlingsrollen Rindfleisch Zitronengeschmack»	7779	152
Frühlingsrollen vegetarisch	7780	152
«Frühlingsrollen Poulet - Curry»	7778	152
G		
«Ganache mit Karamellgeschmack und Fleur de sel»	BC0254	129
Garnele paniert	TR3879	153
Garnierte Ciabatta auf Bauernart	TR3549	169
Garnierte Ciabatta Schinken/ Mozzarella	TR3548	169
Gastrobrot, dunkel	4692	70
Gastrobrot, hell	4001	70
Geflügelwienerli im Teig	5521	167
Gezuckerte Crêpe	PA2327	54
Gitterkuchen mit Apfelfüllung, einzelne Schnitten	PA2179	34
Glasierte Maroni, “Neapel”	CF0052	129
Glutenfreie Brötchen	11982	86
Glutenfreie Brötchen mit Körnern	11981	86
Gougère	TR3778	150
Gourmet-Baps	7172	82
Gratin Pasta Carbonara	TR0023	170
«Gratin vegetarisch grilliertes Gemüse und Schafskäse»	TR0026	170
«Gratin vegetarisch Quinoa und grünes Gemüse»	TR0025	170

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
H		
Halbbaguette “Viennoise”	BL5935	76
Halbbaguette Mohn	NL5950	75
Halbbaguette, bemehlt	BL5924	74
Halbbaguette, Mehrkorn	BL5949	75
«Halbe Blätterteigplatte Butterkonzentrat»	MN0061	177
Halbes Baguette	MN0056	74
Heidelbeertarte	MN30MY	120
Heidelbeertartelette	PA0235	117
Himbeere/Käsesahnemousse, rund	PA2495	101
Himbeereclair	PA2667	112
Himbeereclair, glänzend “Sensation”	PA2897	111
Himbeerganache schwarze Schokolade	BC0256	129
Himbeertartelette	PA0236	117
«Himbeertartelette mit Meringuetopping»	MN4518	116
Himbeer-Vanille Plunder	4917	35
Himbeer-Vanille Plunder	VS1086	35
Holzofenperle dunkel	4013	77
Hot Dog Brot, vorgeschnitten	BL5942	85
Huusbürli Schild	4041	65
J		
Jahresmarkt-Maskottchen	VS1154	50
Jésuite Konditorcreme	PA2304	34
Joconde-Blatt “Natur”	FD4838	189
Joconde-Blatt, braun gestreift	FD4836	189
Joconde-Blatt, rosa gestreift	FD4835	189
K		
Kaffeeeclair	PA2669	112
Kaffee-Windbeutel	PA2657	114
Karamelleclair	PA2666	112
Karamelleclair “Sensation”	PA2896	111
Karotten-Cake	MN1800	123
Kastanien Flaumküchlein	PA2690	119
Kit für Charlotte zum Füllen	FD0209	187
Kleine Windbeutelschale, ungefüllt	FD4855	186
Kokosflan	PA2156	122
König-Bürli	4293	61
Kopf-Brioche	16157	57
Körbchen mit Erdbeergeschmack	VS1005	29

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Küchlein “Saint-Tropez”	PA2139	133
Küchlein Saint-Tropez Praline	PA0105	133
L		
Lachs/Broccoli	TR3466	161
Landbrötchen, BIO	BL5954	86
Landesbrot	3061	63
Lauchflamiche	TR3461	160
Laugenbrötchen	BL5933	77
Laugengipfel	4683	21
Laugengipfel	4172	21
Laugensandwich	BL5934	76
Le grand parisien	14641	70
Le Grand Pochon	MN34673	70
Löffelbiskuitstange für Charlotte	FD4875	187
Lütticher Waffel	VS1161	53
Lütticher Waffel Teigling	6881	53
M		
Madeleine BIO	PA2280	36
Madeleine pur beurre	6870	36
Makronenstreifen mit Himbeer und Vanille	MN01924	104
Mandelcroissant	MN29111	30
Mandelgipfel	5269	30
Maskottchen mit Apfelfüllung	VS1343	50
Maskottchen mit Himbeerfüllung	VS1342	50
«Maskottchen mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	VS1341	50
Maskottchen Schokolade/ Haselnussfüllung	VS1340	50
Maxi cookie blond Milchschokolade	MN0051	45
Maxi Hot Dog Brot geschnitten	5250	85
Maxi pavé	8190	70
Maxi Schokobrötchen	7296	24
Maxi-Blätterteiggebäck Comté-Käse	TR3681	166
Maxi-Makronenschale Braun	PA0168	110
Maxi-Makronenschale Grün	PA0170	110
Maxi-Makronenschale Rosa	PA0167	110
Maxi-Makronenschale Weiss	PA0169	110
«Maxi-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	PA2384	39
Maxi-Tulpenmuffin mit Brombeerfüllung	PA2357	39
«Maxi-Tulpenmuffin mit Füllung rote Beeren»	MNHDD28	39
Maxi-Tulpenmuffin mit Salzbutterkaramellfüllung	PA2385	39
Maxi-Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung	PA2024	43
«Maxi-Tulpenmuffin Natur mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	PA2397	39
Maxi-Zitronentasche	VS1064	33
Mehrkorn Brot	12559	64
Mehrkorn Croissant	13610	20
Mehrkorn-Baps	5235	83
Mendiant aus schwarzer Schokolade	BC0265	127
Meringueboden zum Garnieren	MN1238	187
Michung Mini-Cheesburger und Mini-Baconburger	TR3861	149
Mini Amaretti	4081	137
«Mini Brötchen mit Sonnenblumenkernen»	MNBU972	62
Mini canapés wraps latinos	MN0479	147
Mini canelé	PA2341	43
Mini canelé	PA2341	137
Mini Cookies assortiert	MN0048	45
Mini cookies assortis	MN0048	137
Mini crêpe	PA2325	54
Mini crêpe	PA0002	54
Mini croissant	17244	26
Mini croques au jambon	MN5698	151
Mini Finger Praliner	15179	28
Mini flûte	BL5951	61
Mini fondant chocolat	PA2526	132
Mini Hot-Dog	TR3876	149
Mini Käse-Nuggets paniert vorgebacken	MN1543	152
Mini madeleine	PA2386	36
Mini madeleine	PA2386	132
Mini madeleine nature	7400	37
Mini madeleine pépite chocolat	7401	37
Mini Paris-Brest	TR3827	134
Mini Pastel de Nata	MN40890	137

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Mini Saint-Tropez	PA2136	124
Mini Schoggi-Canelé	PA0164	43
Mini Schoggi-Canelé	PA0164	137
«Mini Tartelette assortiert, salzig, farbig und rund»	FD0011	180
«Mini Tartelette Bödeli assortiert, salzig, farbig und rund»	FD0011	145
Mini tartelette Tatin	MN0064	134
Mini Twist mit Schokostückchen	9362	28
Mini Windbeutel knusprig	FD0107	186
Mini Zöpfli	4915	77
Mini-Apfeltasche “Plaisir”	VS1193	27
Mini-Apfeltasche für Bäckermeister	VS1129	27
Mini-Backwaren gemischt “Plaisir”	VS1182	26
Mini-Brioche	11997	57
Mini-Brioche mit Jakobsmuschel	TR3862	154
Mini-Brioche mit Schnecke	TR3727	154
Mini-Brioche zum Garnieren	TR3726	141
Mini-Brioche-Burgerbrot	TR0007	141
Mini-Brioche-Burgerbrot schwarz	TR3788	141
Mini-Brötchen in Rautenform	BL5832	61
Mini-Cheesburger	TR3875	149
«Mini-Donut, Glasur und Füllung: Haselnuss Schokogeschmack»	VS1334	48
«Minigläser in 4 Geschmacksrichtungen»	TR3706	155
Mini-Küchlein mit Salzbutterkaramell	8239	133
«Mini-Küchlein Weisse Schokolade/Kokos»	PA3108	133
Mini-Madeleine Zitrusfrüchte	7402	37
Mini-Makrone Himbeere	PA0239	107
Mini-Makrone Kaffee	PA0247	107
Mini-Makrone Knusperpraline	PA0230	107
«Mini-Makrone Mango Passionsfrucht»	PA0246	107
Mini-Makrone Pistaziengeschmack	PA0241	107
Mini-Makrone Salzkaramell	PA0243	107
Mini-Makrone Schokolade	PA0240	107
«Mini-Makrone Schwarze Johannisbeere»	PA0245	107
Mini-Makrone Vanille	PA0242	107
Mini-Makrone Zitrone	PA0244	107
Mini-Makronen assortiert	PA2703	109
Mini-Makronenschale Braun	PA0178	110
Mini-Makronenschale Gelb	PA0176	110
Mini-Makronenschale Grün	PA0174	110
Mini-Makronenschale Grün	PA0180	110
Mini-Makronenschale Hellbraun	PA0173	110
Mini-Makronenschale Rosa	PA0172	110
Mini-Makronenschale Rosa	PA0177	110
Mini-Makronenschale Schwarz	PA0175	110
Mini-Makronenschale Weiss	PA0171	110
Mini-Makronenschale Weiss	PA0179	110
«Mini-Navette, mit Mohnkernen zum Garnieren»	TR3781	140
Mini-Navette, natur zum Garnieren	TR3779	140
Mini-Navette, zum Garnieren	TR3740	140
Mini-Polarbrot zum Garnieren	TR3812	142
Mini-Preussen	VS1084	34
Mini-Rosinenschnecke	VS1185	26
Mini-Rosinenschnecke	4555	26
Mini-Schokoladenbrötchen	17245	26
Mini-Schokoladenküchlein	PA2635	133
«Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	PA2376	41
«Mini-Tulpenmuffin braun mit Schokolade/ Haselnussfüllung»	PA2376	136
«Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung»	PA2378	41
«Mini-Tulpenmuffin mit roten Beeren Füllung»	PA2378	136
«Mini-Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung»	PA2026	136
«Mini-Tulpenmuffin Natur, Salzbutterkaramellfüllung»	PA2379	41
«Mini-Tulpenmuffin Natur, Salzbutterkaramellfüllung»	PA2379	136
«Mini-Verrinen kugelförmig, 5 Geschmacksrichtungen»	TR3865	155
Mischung Mini-Bagels	TR3864	147
Mischung Mini-Brioche-Burgerbrot gefärbt	TR3786	141
Mischung Mini-Brötchen in	BL5830	62

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Rautenform		
Mischung Mini-Makronen “in Rot”	PA2930	109
Mischung Mini-Makronen “Sensation”	PA2704	108
«Mischung Mini-Makronen “Sensation” Nr. 2»	PA2706	108
Mischung Mini-Moricettes zum Garnieren	TR3763	140
Mischung Mini-Navette, gefärbt	TR3819	141
Mischung Mini-Tartelettes, pikant	TR3858	151
Mischung Toastbrotplatte	TR3808	143
Mischung Toastbrotplatte	TR3808	179
Mittelmeerische Blätterteiggebäck	MN4299	150
Mix Mini Feingebäck	12742	28
Mix Mini Friandise	13528	28
«Muffin au chocolat fourré au chocolat aux noisettes»	PA2350	40
«Muffin braun mit Schokoladensplittern»	PA2396	42
Muffin Milka	5300	43
Muffin tulipe fourré myrtilles	PA2349	40
«Muffin tulipe nature fourré au Caramel au beurre salé»	PA2347	40
«Muffin tulipe nature fourré fruits rouges»	PA2346	40
«Muffin Vanillegeschmack mit Schokoladensplittern»	PA2395	42

N

Nacho mit Käse	7574	152
Nanterre-Brioche	VS0216	56
Natur-Pavé	12558	64
Nougat/schwarze Schokolade	BC0266	128
Nuggets aus Fonduekäse und Paprikaschotte	MN8474	153
Nuss-Brot “Lalois”	14337	69
Nussbrötchen	MN37452	62
Nussgipfel	5270	30
Nuss-Schnecke	8505	25

O

Olivenbrot	4578	63
Orangeat schwarze Schokolade	BC4467	129

K

Paille	VS1081	34
Pain Fondue (Portion)	5036	65
Pain Le Muesli	MN34503	69
Pain le Pochon	13464	69
Pancake	PA2323	54
Pane Castello	4098	66
Panini	BL5991	78
Panini “Montagnard”	TR0188	168
Panino Käse/Tomate, vorgetoastet	TR3656	168
«Panino Tomaten/Schinken, vorgetoastet»	TR3657	168
Panino, extrabreit	BL5983	78
Paris Brest	PA2412	114
Paris-Brest Schale, ungefüllt	FD4861	186
Party Mini-Blinis zum Garnieren	TR3751	142
Party-Brot Ahornblattform, garniert,	TR3815	157
«Party-Brot Mehrkorn, ohne Rinde zum Garnieren -»	TR3792	156
Party-Brot zum Garnieren	TR3769	156
Party-Brot, garniert	TR3915	157
Party-Brot, mit Körner, garniert	TR3818	156
Partykrapfen Erdbeerfüllung	VS1314	52
Partykrapfen mit Apfelfüllung	VS1304	52
Partykrapfen mit Aprikosenfüllung	VS1306	52
Partykrapfen mit Füllung rote Beeren	VS1305	52
Partykrapfen mit Karamellfüllung	VS1307	51
Partykrapfen mit Nutella	VS1319	51
Partykrapfen mit Schokoladenfüllung	VS1303	51
Partykrapfen mit weisser Schokoladenfüllung	VS1313	51
Partykrapfen überzuckert	VS1302	51
Partykrapfen, Passion	VS0103	52
Party-Polarbrot , garniert	TR3794	157
Pastel de Nata	PA2344	118
Pavé aus Pralinenfeuilleté Milchschokolade	BC0258	128

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Pekannuss Praliné	BC0260	127
Pekannusszopf	MN0047	35
Petit Fours “Selection”	TR3750	150
Petit pain au lait pur beurre	4691	77
Pfirsich-Sahne-Schnitten	5275	106
Pfundbrot dunkel	8819	65
Pizzaplatte	FD4738	178
Pizzaplatte	FD4793	178
Pizzascheibe	MN120040	178
Pizzascheibe mit Tomatensauce	MN010/10	172
Pizzascheibe mit Tomatensauce	MN010/10	178
Plateau canapés Bouchées de la mer	MN5040	146
Platte Canapés “Elegence”	TR0273	148
Platte Canapés “Excellence”	TR3888	148
Platte canapés de mini Moricettes® Prestige	TR0135	147
Platte Löffel mit Entenleber-Würfeln	TR3872	155
Platte Löffel mit Räucherlachs Käse/Dill	TR3871	155
Platte Mini Moelleux	TR3849	134
Platte Navettes “Découverte”	TR3898	147
Plunderteigbrioche süss	VS1123	57
Polarbrot quadratisch	BL0214	78
Polarbrot rund	BL5981	78
Praline mit Kokos - Milchschokolade	BC0259	129
Praliné-Gipfel	12183	30
Pralinen-Brioche	VS0054	56
Pralinenherz Haselnuss weisse Schokolade	BC4471	128
Preussen	VS1085	34

Q

Quiche 3 fromages	TR0193	162
Quiche lorraine	TR0192	162
Quiche lorraine	MNPS8610000	162
Quiche Lorraine	TR3462	160
Quiche Lorraine	TR3450	160

R

Risotto mit Poulet und Pilze	TR0187	170
Rocher aus schwarzer Schokolade	BC0262	127
Rocher aus weisser Schokolade	BC0261	127
Roggenbrot	MN310380	67
Roggenbrot	3068	63
Roggen-Pavé lang mit Sonnenblumenkernen	MNBU792	73
Rosinenschnecke	VS0248	25
Rosinenschnecke für Bäckermeister	VS1243	25
Rüeblitorte	4336	105
«Runder Schichtkuchen Mandarine Maroni»	PA0151	98
«Runder Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss»	PA0148	98
Rustikales Brötchen	3105	63
Rustikales Brötchen	3673	63

S

Sacristain mit Zuckerguss	VS1092	34
Salambo	PA2664	114
«Salzbutterkaramellküchlein mit flüssigem Kern»	PA2037	119
Sandwichbrot	4694	76
Sandwichbrot Mehrkorn, viereckig	MN258700	75
Sandwichbrot mit Kürbiskernen	MN2128	75
«Scheibe aus Blätterteig - nicht eingestochen»	FD4940	172
«Scheibe aus Blätterteig - nicht eingestochen»	FD4940	176
Scheiben aus Blätterteig	FD4941	176
Scheiben aus Blätterteig	FD4942	176
Scheiben aus Blätterteig	FD4946	176
Scheiben aus Blätterteig	FD4944	176
Scheiben aus Blätterteig	FD4945	176
Schicht-Erdbeerkuchen	PA2428	91
Schichtkuchen Ananas Mascarpone	PA0030	95
Schichtkuchen Birne/Karamell	PA2426	97
«Schichtkuchen Dreierlei Schokolade»	PA2432	93
«Schichtkuchen Heidelbeeren Schokolade»	PA2014	94
Schichtkuchen Himbeere / Schokolade	PA2880	94
Schichtkuchen knusprig mit	PA2435	90

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Schokolade		
Schichtkuchen Mandarine Maroni	PA0150	95
Schichtkuchen Mandarine Maroni	PA0152	101
«Schichtkuchen Milchschokolade/ Crème brulée»	PA2004	92
Schichtkuchen mit Kastanien	PA2882	97
Schichtkuchen Opera	PA2438	90
Schichtkuchen Opera Prestige	PA2008	91
Schichtkuchen Pistaziengeschmack rote Beeren	PA2006	96
Schichtkuchen Praline/Yuzu	PA2042	95
Schichtkuchen Regent	PA2005	92
Schichtkuchen Rote Beeren - Crème brulée	PA2433	91
«Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss»	PA0147	93
«Schichtkuchen Schokolade und Haselnuss»	PA0149	100
«Schichtkuchen Schwarze Joahnnisbeere/Nougat»	PA2040	94
Schichtkuchen Schwarzwälder Kirsch	PA2520	90
Schichtkuchen Spekulatius	PA2012	97
«Schichtkuchen Schokolade/Orange»	PA2878	93
Schichtkuchen, Bitterschokolade	PA2022	93
Schichtkuchen, Schokolade/ Karamell	PA2020	92
Schild-Bürli, 4 Stück	4583	65
Schinken-Croissant	13632	167
Schneck Schinken, Käse, backfertig	TR3936	166
Schnecke mit Zimt	MN5735	25
Schoco-Cake	5158	106
Schoggi-Brioche	16158	57
Schoggibrötchen	13413	24
Schoggi-Canelé	PA0163	43
Schoggi-Madeleine	7834	37
Schokobrötchen “Plaisir”	VS1115	23
Schokobrötchen “Sensation”	VS1002	23
Schokobrötchen Kasher	14513	24
Schokobrötchen mit Haselnüssen	MN1041	24
Schokoladenbrötchen	16946	24
Schokoladenbrötchen	VS1036	23
Schokoladenbrötchen “Complice”	VS1207	23
Schokoladenbrötchen “Plaisir”	VS1170	24
Schokoladenbrötchen “Satisfaction”	VS1212	24
Schokoladenbrötchen für Bäckermeister	VS1226	23
Schokoladeneclair	PA2668	112
Schokoladenflan	PA2157	122
Schokoladenflaumkuchen	PA2153	125
Schokoladenflaumkuchen gebacken,	PA2137	125
Schokoladenkuchen	MN113553	125
«Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern»	MN7058	119
«Schokoladenküchlein mit extraflüssigem Kern»	PA2039	119
«Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern»	PA3479	119
«Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern»	MN7260	119
Schokoladenmerveilleux	PA2762	126
Schokoladentartelette	PA0234	117
Schokoladen-Windbeutel	PA2656	114
Schwarzwäldertorte	4331	105
Sesampanino, extrabreit	BL5984	78
So moelleux	14963	76
Sortiment von mini Muffins	MNRZ1261	41
Spekulatiuseclair	PA2674	112
Spekulatiuseclair “Sensation”	PA2895	111
Spiesschen Poulet/Ananas	TR3885	154
Spiesschen Poulet/Curry	TR3886	154
Spiesschen Poulet/ Paprikaschote/Zwiebel	TR3887	154
Stick Tarteletteboden Schokolade	FD4810	183
Stick-Tartelette	PA0091	116
Stick-Tartelette	PA0089	116
Stick-Tartelette	PA0092	116
Stick-Tarteletteboden süss	FD4809	183
Streifen “Le Tout Chocolat”	MN2833	104
«Süssspeise “Exotisch” mit weisser Schokolade»	PA2852	99
«Süssspeise Ananas/	PA2848	99

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Zitrone/Kokos»		
Süssspeise Birne/Karamell	PA2511	99
Süssspeise Erdbeerkuchen	PA2853	98
«Süssspeise Heidelbeere/ Schokolade»	PA2854	99
«Süssspeise Himbeere Käsesahnemousse»	PA2512	99
«Süssspeise Milchschokolade Crème brulée»	PA2851	98
«Süssspeise mit Pistaziengeschmack rote Beeren»	PA2513	99
Süssspeise Regent	PA2514	98
T		
Tacos Aperitif	MN6253	151
Taillé aux greubons	13637	165
Tapasplatte	TR3897	149
Tarte Saint-Tropez	PA0202	124
Tarte Saint-Tropez	PA0203	124
Tarteboden aus Mürbteig, hoher Rand	FD4773	172
Tarteboden aus Mürbteig, hoher Rand	FD4773	181
Tarteboden Butter, süss	FD4781	182
Tarteboden Butter, süss	FD4776	182
Tarteboden Butter, süss	FD4786	182
Tarteboden Butter, süss	FD4778	182
Tarteboden süss	FD0159	182
Tarteboden, Butter, süss	FD4755	183
Tartelettboden aus Mürbteig, hoher Rand	FD4780	172
Tartelette Aprikose	PA0219	118
Tartelette Birne “Bourdaloue”	PA2183	118
Tartelette Dreierlei Käse	TR3452	161
Tartelette Geflügel	TR3459	161
Tartelette Gemüse	TR3467	161
Tartelette Lachs/Sauerampfer	TR3453	161
Tartelette Lauchflamiche	TR3451	160
Tartelette mit Mandelcreme gefüllt	PA2209	118
Tartelette tatin	PA2187	118
Tartelette Thunfisch/Tomate	TR3455	161
Tartelette Ziegenkäse/Spinat	TR3454	160
Tartelette Zwiebel	TR3457	161
Tarteletteboden	FD4769	183
Tarteletteboden aus Mürbteig	FD0040	181
Tarteletteboden aus Mürbteig	FD4705	181
Tarteletteboden aus Mürbteig	FD4709	180
Tarteletteboden aus Mürbteig	FD4707	180
Tarteletteboden aus Mürbteig	FD4704	180
Tarteletteböden aus Mürbteig	FD4707	144
Tarteletteböden aus Mürbteig	FD4704	144
Tarteletteboden aus Mürbteig, hoher Rand	FD4780	181
«Tarteletteboden aus Mürbteig»	FD4702	181
«Tarteletteboden aus Mürbteig, Hoher Rand»	FD0080	181
Tarteletteboden Butter, mit Zucker	FD4768	183
Tarteletteboden Butter, süss	FD4772	182
Tarteletteboden Butter, süss	FD4770	182
Tarteletteboden Butter, süss	FD4757	183
Tarteletteboden Butter, süss, rechteckig	FD4756	183
Tarteletteboden Butter, süss, viereckig	FD4754	183
Tarteletteböden Kakao	FD0117	185
Tarteletteböden mit Kakao	FD0123	185
Tarteletteböden mit Kakao	FD0115	185
Tarteletteböden mit Kakao	FD0121	185
Tarteletteböden mit Kakao	FD0122	185
Tarteletteböden salzig	FD0126	145
Tarteletteböden salzig	FD0125	145
Tarteletteböden salzig	FD0125	180
Tarteletteböden süß	FD0127	184
Tarteletteböden süß rechteck	FD0116	184
Tarteletteböden süß rund	FD0128	184
Tarteletteböden süß rund	FD0130	184
Tarteletteböden süß viereckig	FD0129	184
Tarteletteböden süß viereckig	FD0114	184
Tartiflette	TR3456	161
Tartiflette	TR0027	170
Tasche mit Creme	13526	32
Teigling für braune Cookies	PA2226	44
Teigling für helle Cookies	8175	44
Tessinerbrot	8852	66
Tintenfisch infrinata vor-frittiert	7573	153
Toastbrot Natur	BL6000	78
Toastbrotplatte	TR3943	143
Toastbrotplatte	TR3943	179
Toastbrotplatte auf nordischer Art	TR3807	143

ALPHABETISCHES PRODUKTVERZEICHNIS

PRODUKTBEZEICHNUNG	ART-NR.	SEITE
Toastbrotplatte auf nordischer Art	TR3807	179
Toastbrotplatte, Braun	TR3946	143
Toastbrotplatte, braun	TR3946	179
Toastbrotplatte, Mehrkorn	TR3945	143
Toastbrotplatte, Mehrkorn	TR3945	179
Toastbrotplatte, Tomate	TR3944	143
Toastbrotplatte, Tomate	TR3944	179
Tourte Butternut-graines de courge	TR0186	162
Tourte du Pape	MNBU859	67
Tourte poivron - chorizo - piment d'espelette	TR0185	162
Trüffel "Royale"	BC0263	127
Tulpenmuffin Heidelbeeren	6470	38
Tulpenmuffin mit Karamellsplittern	6468	38
Tulpenmuffin Natur mit Nutellafüllung	PA2025	43
Tulpenmuffin triple Chocolat	6469	38
Twist mit Schokoladensplittern	VS1199	33
Twist-Brot	BL5879	71
Twist-Brot	12061	71
Twist-Brot Mehrkorn	12062	71
Twist-Brot, Mehrkorn	BL5891	71

U

Urgetreide Finedor	14640	64

V

Vanille-Flan	MN76483	122
Vanille-Stange	8769	32

W

Waffel	VS1165	53
Weißes Brötchen	MN0055	60
Weizentortilla	7271	79
Weizentortilla mit Tomaten	MN108374	79
Windbeutel knusprig	FD0108	186
Windbeutel mit Kaffeegeschmack	PA0039	114
Windbeutel mit Schokoladengeschmack	PA0038	114
Windbeutelschale gross, ungefüllt	FD4857	186
Windbeutelschale ungefüllt	FD4856	186

Z

Zimt-Apfel Donut	7041	47
Zitronen-Cake	5156	106
Zitronenkuchen	PA0096	125
Zitronenstreifen	MN01973	104
Zitronentarte	PA2104	120
Zitronentarte mit Meringuetopping	PA2132	120
Zitronentartelette	PA0233	116
«Zitronentartelette mit Meringuetopping»	PA0231	116
Zitrusstreifen	MN01656	104
Zucker-Donut	7029	47
«Zweierlei Spiesschen Mozzarella/ Tomate und Mozzarella/ Oliven»	TR3867	152

INDEX PAR CODES
ART-NR VERZEICHNIS

TOP Chef

CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE
834	176	5270	30	12061	71	BC4467	129	FD0114	184
835	176	5275	106	12062	71	BC4471	128	FD0115	185
3061	63	5300	43	12183	30	BL0142	169	FD0116	184
3062	63	5301	47	12558	64	BL0161	60	FD0117	185
3068	63	5495	117	12559	64	BL0214	78	FD0121	185
3105	63	5521	167	12742	28	BL0286	82	FD0122	185
3111	63	6468	38	13412	19	BL5830	62	FD0123	185
3673	63	6469	38	13413	24	BL5832	61	FD0125	145
4001	70	6470	38	13463	176	BL5833	73	FD0125	180
4013	77	6846	83	13464	69	BL5879	71	FD0126	145
4041	65	6870	36	13526	32	BL5891	71	FD0127	184
4081	137	6881	53	13528	28	BL5899	73	FD0128	184
4098	66	6974	44	13607	69	BL5900	79	FD0129	184
4172	21	7011	79	13610	20	BL5909	79	FD0130	184
4182	21	7027	47	13632	167	BL5916	165	FD0159	182
4251	26	7029	47	13637	165	BL5918	78	FD0209	187
4293	61	7041	47	13719	64	BL5919	78	FD0217	177
4331	105	7079	33	14337	69	BL5924	74	FD0217	144
4336	105	7172	82	14513	24	BL5933	77	FD4702	181
4452	66	7271	79	14514	20	BL5934	76	FD4704	180
4453	115	7296	24	14640	64	BL5935	76	FD4704	144
4555	26	7400	37	14641	70	BL5942	85	FD4705	181
4578	63	7401	37	14915	108	BL5949	75	FD4707	180
4583	65	7402	37	14949	69	BL5951	61	FD4707	144
4632	81	7573	153	14963	76	BL5954	86	FD4709	180
4632	60	7574	152	15179	28	BL5961	72	FD4725	177
4634	77	7778	152	15187	72	BL5972	76	FD4738	178
4683	21	7779	152	15799	74	BL5981	78	FD4754	183
4691	77	7780	152	15800	75	BL5983	78	FD4755	183
4692	70	7833	37	16157	57	BL5984	78	FD4756	183
4694	76	7834	37	16158	57	BL5987	79	FD4757	183
4772	153	8046	66	16159	57	BL5991	78	FD4768	183
4863	21	8175	44	16160	57	BL5995	74	FD4769	183
4915	77	8190	70	16945	19	BL6000	78	FD4770	182
4917	35	8231	120	16946	24	BL6005	83	FD4772	182
4942	21	8239	133	16947	72	BL6013	82	FD4773	172
4957	81	8505	25	17244	26	BL6021	169	FD4773	181
4982	81	8608	75	17245	26	BL6025	81	FD4776	182
5036	65	8741	44	BC0254	129	BL6026	81	FD4778	182
5047	81	8742	44	BC0256	129	BL6027	81	FD4780	172
5089	160	8769	32	BC0258	128	BL6040	86	FD4780	181
5094	105	8819	65	BC0259	129	BL6056	86	FD4781	182
5095	105	8852	66	BC0260	127	CF0052	129	FD4786	182
5156	106	9362	28	BC0261	127	FD0011	180	FD4793	178
5158	106	10882	76	BC0262	127	FD0011	145	FD4809	183
5218	106	11814	20	BC0263	127	FD0040	181	FD4810	183
5235	83	11981	86	BC0265	127	FD0080	181	FD4822	188
5250	85	11982	86	BC0266	128	FD0107	186	FD4823	188
5269	30	11997	57	BC4111	128	FD0108	186	FD4830	187

INDEX PAR CODES
ART-NR VERZEICHNIS

CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE
FD4835	189	MN120040	178	PA0030	95	PA0241	107	PA2327	54
FD4836	189	MN1238	187	PA0031	103	PA0242	107	PA2339	54
FD4838	189	MN1543	152	PA0038	114	PA0243	107	PA2340	43
FD4840	188	MN1800	123	PA0039	114	PA0244	107	PA2341	43
FD4841	188	MN1826	82	PA0088	103	PA0245	107	PA2341	137
FD4850	186	MN1845	83	PA0089	116	PA0246	107	PA2344	118
FD4851	186	MN19462	60	PA0091	116	PA0247	107	PA2346	40
FD4855	186	MN2128	75	PA0092	116	PA0288	100	PA2347	40
FD4856	186	MN2395	85	PA0096	125	PA2004	92	PA2349	40
FD4857	186	MN2514	85	PA0105	133	PA2005	92	PA2350	40
FD4861	186	MN252	85	PA0120	126	PA2006	96	PA2357	39
FD4875	187	MN258700	75	PA0147	93	PA2008	91	PA2368	42
FD4940	172	MN2833	104	PA0148	98	PA2012	97	PA2376	41
FD4940	176	MN29111	30	PA0149	100	PA2014	94	PA2376	136
FD4941	176	MN30MY	120	PA0150	95	PA2020	92	PA2378	41
FD4942	176	MN310378	67	PA0151	98	PA2021	102	PA2378	136
FD4944	176	MN310380	67	PA0152	101	PA2022	93	PA2379	41
FD4945	176	MN34503	69	PA0163	43	PA2023	102	PA2379	136
FD4946	176	MN34673	70	PA0164	43	PA2024	43	PA2384	39
MN0022	123	MN37089	62	PA0164	137	PA2025	43	PA2385	39
MN0044	171	MN37452	62	PA0167	110	PA2026	136	PA2386	36
MN0045	171	MN37453	62	PA0168	110	PA2037	119	PA2386	132
MN0047	35	MN39373	48	PA0169	110	PA2039	119	PA2387	172
MN0048	45	MN40890	137	PA0170	110	PA2040	94	PA2392	42
MN0048	137	MN4299	150	PA0171	110	PA2041	102	PA2395	42
MN0049	45	MN4518	116	PA0172	110	PA2042	95	PA2396	42
MN0050	45	MN5028	146	PA0173	110	PA2043	103	PA2397	39
MN0051	45	MN5040	146	PA0174	110	PA2101	120	PA2412	114
MN0052	45	MN50897	48	PA0175	110	PA2104	120	PA2426	97
MN0053	42	MN5698	151	PA0176	110	PA2126	120	PA2428	91
MN0055	60	MN5735	25	PA0177	110	PA2132	120	PA2432	93
MN0056	74	MN61545	46	PA0178	110	PA2136	124	PA2433	91
MN0060	46	MN6253	151	PA0179	110	PA2137	125	PA2435	90
MN0061	177	MN69893	85	PA0180	110	PA2139	133	PA2438	90
MN0064	134	MN7058	119	PA0202	124	PA2151	122	PA2473	102
MN010/10	172	MN7260	119	PA0203	124	PA2153	125	PA2475	102
MN010/10	178	MN76483	122	PA0207	117	PA2154	122	PA2482	103
MN01200	49	MN8474	153	PA0208	117	PA2156	122	PA2494	100
MN01206	49	MN97042	120	PA0215	117	PA2157	122	PA2495	101
MN01656	104	MNBU223	67	PA0219	118	PA2167	122	PA2496	101
MN01924	104	MNBU792	73	PA0230	107	PA2179	34	PA2503	101
MN01973	104	MNBU859	67	PA0231	116	PA2183	118	PA2511	99
MN0479	147	MNBU972	62	PA0233	116	PA2187	118	PA2512	99
MN05691	49	MNCC0006	123	PA0234	117	PA2209	118	PA2513	99
MN05692	49	MNHDD28	39	PA0235	117	PA2226	44	PA2514	98
MN101	120	MNPS8610	162	PA0236	117	PA2280	36	PA2520	90
MN1041	24	MNRZ1261	41	PA0237	117	PA2304	34	PA2526	132
MN108374	79	NL5950	75	PA0239	107	PA2323	54	PA2635	133
MN113553	125	PA0002	54	PA0240	107	PA2325	54	PA2644	115

CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE	CODE ART-NR.	PAGE SEITE
PA2656	114	PA3479	119	TR3750	150	TR3971	150	VS1243	25
PA2657	114	TR0007	141	TR3751	142	VS0054	56	VS1302	51
PA2664	114	TR0023	170	TR3763	140	VS0102	56	VS1303	51
PA2666	112	TR0025	170	TR3769	156	VS0103	52	VS1304	52
PA2667	112	TR0026	170	TR3778	150	VS0162	46	VS1305	52
PA2668	112	TR0027	170	TR3779	140	VS0212	30	VS1306	52
PA2669	112	TR0135	147	TR3781	140	VS0216	56	VS1307	51
PA2673	112	TR0140	165	TR3786	141	VS0248	25	VS1313	51
PA2674	112	TR0141	165	TR3788	141	VS1001	18	VS1314	52
PA2675	113	TR0185	162	TR3792	156	VS1002	23	VS1316	46
PA2676	113	TR0186	162	TR3794	157	VS1004	29	VS1319	51
PA2677	113	TR0187	170	TR3807	143	VS1005	29	VS1320	48
PA2682	113	TR0188	168	TR3807	179	VS1036	23	VS1334	48
PA2683	113	TR0192	162	TR3808	143	VS1060	32	VS1336	48
PA2684	113	TR0193	162	TR3808	179	VS1061	32	VS1340	50
PA2690	119	TR0273	148	TR3812	142	VS1064	33	VS1341	50
PA2703	109	TR3450	160	TR3815	157	VS1081	34	VS1342	50
PA2704	108	TR3451	160	TR3818	156	VS1084	34	VS1343	50
PA2706	108	TR3452	161	TR3819	141	VS1085	34		
PA2762	126	TR3453	161	TR3827	134	VS1086	35		
PA2795	111	TR3454	160	TR3849	134	VS1087	53		
PA2814	103	TR3455	161	TR3858	151	VS1087	132		
PA2818	102	TR3456	161	TR3861	149	VS1092	34		
PA2822	103	TR3457	161	TR3862	154	VS1093	53		
PA2826	101	TR3459	161	TR3864	147	VS1111	18		
PA2827	101	TR3461	160	TR3865	155	VS1115	23		
PA2828	100	TR3462	160	TR3867	152	VS1123	57		
PA2829	100	TR3466	161	TR3871	155	VS1129	27		
PA2830	101	TR3467	161	TR3872	155	VS1142	48		
PA2838	100	TR3548	169	TR3875	149	VS1144	50		
PA2842	101	TR3549	169	TR3876	149	VS1154	50		
PA2848	99	TR3640	164	TR3879	153	VS1161	53		
PA2851	98	TR3641	164	TR3885	154	VS1165	53		
PA2852	99	TR3642	164	TR3886	154	VS1167	48		
PA2853	98	TR3643	164	TR3887	154	VS1168	47		
PA2854	99	TR3650	167	TR3888	148	VS1170	24		
PA2878	93	TR3651	160	TR3897	149	VS1174	19		
PA2879	100	TR3652	164	TR3898	147	VS1177	19		
PA2880	94	TR3656	168	TR3915	157	VS1182	26		
PA2881	100	TR3657	168	TR3931	171	VS1185	26		
PA2882	97	TR3670	166	TR3936	166	VS1193	27		
PA2884	101	TR3675	167	TR3943	143	VS1198	33		
PA2895	111	TR3677	166	TR3943	179	VS1199	33		
PA2896	111	TR3681	166	TR3944	143	VS1202	18		
PA2897	111	TR3683	167	TR3944	179	VS1207	23		
PA2899	111	TR3706	155	TR3945	143	VS1211	19		
PA2930	109	TR3726	141	TR3945	179	VS1212	24		
PA3091	115	TR3727	154	TR3946	143	VS1221	32		
PA3108	133	TR3740	140	TR3946	179	VS1226	23		

TOP Chef

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.

PICTOTHÈQUE / PIKTOTHEK

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

POUR *vous* FÜR *Sie*

Quick service
BÄCKEREI
Bar
Epicerie fine
GASTRONOMIE
Foodservice
BOULANGERIE
HOTEL
Restaurant
Cafe
Coffee
Catering
Fine Food
Tea-Room
shop
HOTELLERIE
GASTHAUS
Transport

PARTAGEONS

NOS INSPIRATIONS DANS NOTRE ATELIER À CHAMPAGNE

LASSEN SIE

UNS UNSERE INSPIRATIONEN IN UNSERER BACKSTUBE IN CHAMPAGNE TEILEN

SUIVEZ-NOUS SUR INTERNET ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

FOLGEN SIE UNS AUF INTERNET UND AUF DEN SOZIALEN NETZWERKEN

www.top-chef.ch

Top Chef SA

top_chefsa

Top Chef SA

Top Chef SA
Chemin de Praz 2
Le Moulin
1424 Champagne

Tél. / Tel. : 024 436 24 13
info@top-chef.ch

WWW.TOP-CHEF.CH