



ROMER'S
Hausbäckerei



Assortiment et prix
Listino prodotti e prezzi



Produits de boulangerie et de pâtisserie surgelés pour hôtels, restaurants, restaurants de collectivité, grossistes et détaillants

Prodotti di panetteria e pasticceria surgelati per industria alberghiera, gastronomia, ristorazione collettiva, grossisti e dettaglianti

Liste d'assortiment de de prix, édition de novembre 2021 · Listino prodotti e prezzi, versione novembre 2021

Romer's Hausbäckerei AG

Neubuchstrasse 1 · Case postale · Casella postale · 8717 Benken SG
Tel. 055 293 36 36 · Fax 055 293 36 37 · info@romers.swiss · www.romers.swiss

Service de commande · Servizio ordinazioni

Téléphone · Telefono 055 293 36 55

Fax 055 293 36 37

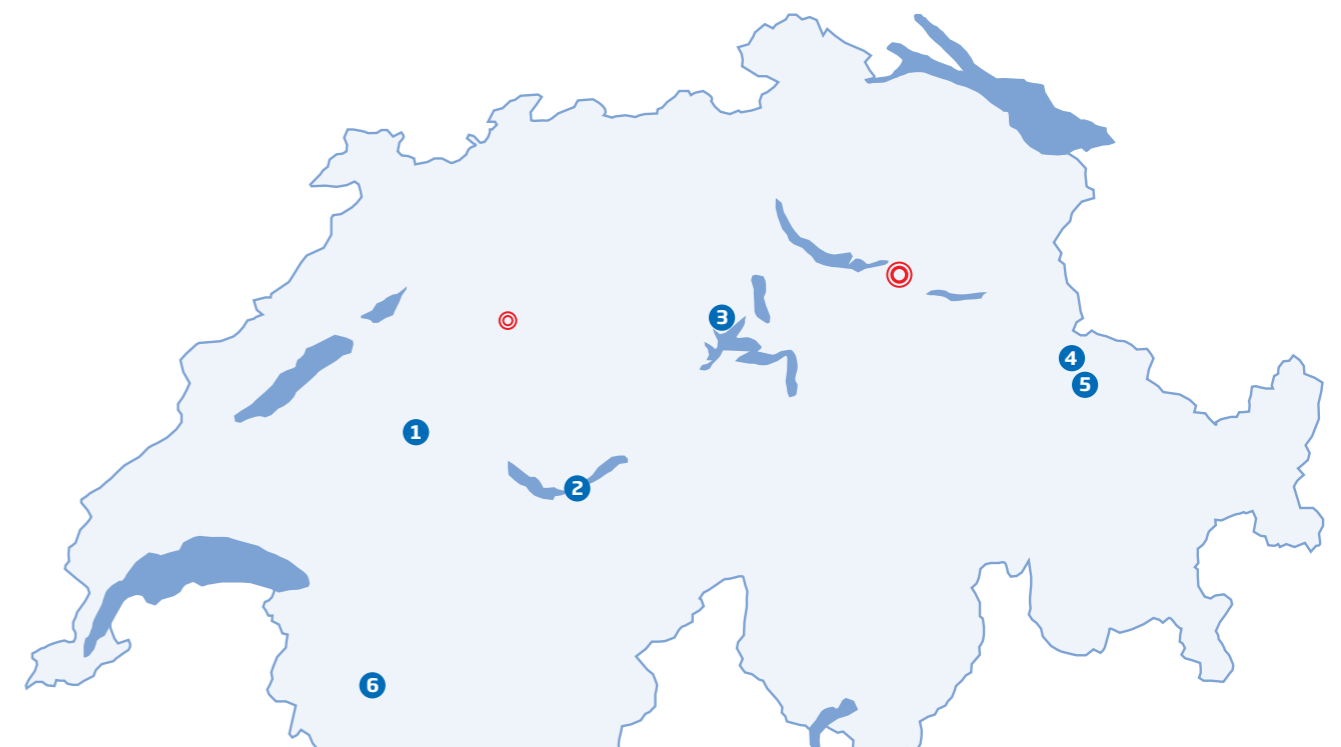
E-Mail bestellung@romers.swiss

Boutique en ligne · Shop online shop.romers.swiss

Dépositaires dans votre région · I depositari nella vostra regione

- 1 Aeby Erwin, Produits surgelés, Lerchenweg 1, 1734 Tentlingen, Tel. 026 418 23 45, www.surgeles-tiefkuehlprodukte.ch
- 2 H&R Gastro AG, Lebensmittelgrosshandel, Geissgasse 15, 3800 Interlaken, Tel. 033 826 13 40, www.hr-gastro.ch
- 3 Vermo AG, Industriestrasse 32, 6034 Inwil, Tel. 041 249 93 49, www.vermo.ch
- 4 ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Chriesilöserstrasse 65, 7310 Bad Ragaz, Tel. 081 303 84 84, www.ecco-jaeger.ch
- 5 Beiner AG, Früchte + Gemüse, Kantonsstrasse 5, 7302 Landquart, Tel. 081 300 62 28, www.beinerag.ch
- 6 Pitoeuf SA, Rte d'Ecône 116, 1907 Saxon, Tel. 027 205 60 60, www.pitoeuf.ch

- 📍 Romer's Hausbäckerei, 8717 Benken SG: siège principal, production et logistique · sede principale, produzione e logistica
- 📍 Romer's Hausbäckerei, 3414 Oberburg BE: production · produzione





Des produits de boulangerie traditionnels suisses

Romer's Hausbäckerei: une entreprise de tradition suisse

Fondé en 1974, Romer's Hausbäckerei compte aujourd'hui parmi les plus grands fabricants suisses de surgelés de boulangerie. Depuis 2007, l'entreprise familiale est dirigée par Remo Romer, qui a repris la direction de son père et fondateur Werner Romer.

Notre siège principal de Benken (SG) et le second site de production, situé à Oberburg (BE), emploient environ 320 collaborateurs. En collaboration avec nos partenaires distributeurs, nous sommes présents dans toute la Suisse et approvisionnons de nombreux hôtels et restaurants, des restaurants de collectivité, des grossistes et des détaillants.

Une qualité qu'on déguste

Notre assortiment, qui compte plus de 200 gourmandises en différents niveaux de production, est diversifié et procure un pur plaisir. Croissants, pains, petits pains, produits de boulangerie sucrés et salés, desserts et tourtes – tout est délicieux à un degré inégalé. Quant à notre ligne de snacks, elle fera le bonheur des personnes pressées.

Production en Suisse à partir de matières premières suisses

Nous confectionnons tous nos produits, à quelques exceptions près, sur nos deux sites de Benken (SG) et d'Oberburg (BE). Le pays d'origine des articles fabriqués à l'étranger est systématiquement mentionné.

Pour fabriquer nos produits de qualité, nous ne transformons que des ingrédients de premier choix et n'utilisons, dans la mesure du possible, que des matières premières issues de Suisse. Nos tourtes et nos pâtisseries, par exemple, contiennent exclusivement de la crème suisse. Pour l'achat des matières premières, nous misons sur des partenariats avec des fournisseurs de longue date.

Des fourrages maison

Nous produisons nous-mêmes nos fourrages aux noix, aux amandes et à la viande à partir de recettes traditionnelles, et ce, juste avant de nous en servir, ce qui nous permet de réduire au minimum l'utilisation de conservateurs.

Un temps de levage long

Nous combinons les méthodes de production les plus modernes avec la boulangerie artisanale traditionnelle. Nos pâtes reposent ainsi plus de temps que la moyenne, afin que l'arôme de pain puisse se déployer de façon optimale. Dans notre entreprise familiale, différentes étapes de la production sont toujours réalisées à la main. Nous sommes fiers de pouvoir compter à cet effet sur des collaborateurs de longue date et expérimentés qui exercent leur métier avec beaucoup de passion et d'expertise.

Une cuisson traditionnelle

Nous utilisons encore et toujours des fours traditionnels éprouvés plutôt que des fours à chaleur tournante pour cuire certains produits. Cela se remarque par exemple au joli bord clair de nos produits de boulangerie et à leur mie particulièrement tendre qui reste plus longtemps humide.

Emballés à la main

Nos produits de boulangerie sont fabriqués selon des normes de qualité strictes et surgelés immédiatement après leur confection. Ces produits sensibles sont emballés soigneusement à la main, ce qui les protège de tout dommage et permet de contrôler leur qualité.

Une logistique du surgelé interne

Nous disposons de suffisamment d'espace pour entreposer nos produits: notre chambre froide, équipée d'une technique de stockage des plus modernes, comprend 6400 emplacements pour palettes. Une chaîne du froid ininterrompue jusqu'au client est garantie par nos 25 véhicules frigorifiques.

Un système de management de la qualité efficace

En parfaite harmonie: qualité, environnement et délicatesse

Lorsque la qualité de la propre production est à débattre, la décision des autres est déterminante. En premier, la décision de nos clients et de leurs invités, mais bien sûr aussi celle des instituts de contrôle de la qualité les plus connus. Le résultat est unanime: concernant la fabrication, la sécurité alimentaire et l'impact sur l'environnement, Romer's Hausbäckerei AG satisfait à toutes les normes de qualité.

Certificats ISO 9001 et ISO 14001

L'Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management (SQS) nous a délivré le Certificat ISO 9001 déjà en 1998. L'énergie, l'eau et les matières premières sont utilisées de manière économique et, grâce au bon niveau technique de nos procédés, les quantités d'eaux usées, d'air vicié et de déchets sont réduites à un minimum. Résultat: en 1998, nous avons été la première entreprise de l'industrie boulangère à obtenir le Certificat de management environnemental ISO 14001. Tous les audits effectués depuis ont également été passés avec succès.

Une gestion environnementale et énergétique efficace est profitable pour tout le monde. D'une part, l'environnement et, d'autre part, notre entreprise. Ces systèmes de management aident à diminuer la pollution de même que la consommation d'énergie et d'autres ressources, ce qui profite à l'environnement, réduit les frais d'exploitation et renforce le potentiel économique.

Nouvelles optimisations avec ISO 22000 et FSSC 22000

Toutefois, nous ne voulions pas nous reposer sur nos lauriers. Ainsi, en 2011, nous avons obtenu une nouvelle certification selon la norme ISO 22000. Il s'agit d'une certification des systèmes de management de la sécurité des aliments, un développement du système de management de la qualité mettant l'accent sur la sécurité alimentaire. En 2014, nous avons fait certifier une nouvelle fois notre entreprise en demandant la Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000). Avec l'ISO 22000, la FSSC correspond à la GFSI (Global Food Safety Initiative), qui garantit la sécurité alimentaire dans tous les domaines de production de denrées alimentaires.

Exemption de la taxe sur le CO₂

La Confédération oblige les entreprises ayant des coûts énergétiques de plus de 500'000 francs suisses par an et des processus complexes de gestion de l'énergie à participer au modèle de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC). Un conseiller de l'AEnEC nous a, nous aussi, aidés à élaborer et à optimiser nos potentiels d'efficacité, l'objectif étant d'améliorer de 2% par an l'efficacité de notre production. Nos efforts nous ont permis d'obtenir en 2015 le certificat de «CO₂ et kWh réduits».

En participant à ce modèle énergétique et en nous étant engagés auprès de l'Office fédéral de l'environnement à réduire nos émissions de CO₂, nous avons été exemptés de la taxe sur le CO₂. Les avantages sont multiples: nous augmentons notre efficacité énergétique, nous acquérons plus de savoir-faire dans la gestion de l'énergie et nous apportons une précieuse contribution à la protection de l'environnement.

Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

Les surgelés de boulangerie sont fragiles

Par des coups ou toutes sortes de pressions exercées sur les emballages, les produits risquent d'être écrasés. Voici donc quelques règles à respecter lors de leur manipulation et leur stockage:

- Stocker les marchandises dans le congélateur en les laissant dans leur emballage original; elles sont ainsi mieux protégées.
- Ne pas les verser, car ce ne sont pas des produits en vrac; les poser à la main sur la grille ou sur la tôle de cuisson.
- Ne pas poser les cartons sur le côté ou à l'envers car, pour des raisons de qualité, ils ne sont pas remplis à ras et les produits risqueraient d'être écrasés.



Les surgelés de boulangerie sont des produits naturels

Les matières premières, tout comme les procédés de fabrication, sont exposées aux influences extérieures naturelles. Ainsi, les ingrédients naturels sont soumis aux agents météorologiques régissant leur croissance et leur maturité. La farine, par exemple, suivant la récolte, réagit différemment à la cuisson. Le beurre et le lait ont une saveur différente selon que les vaches productrices ont absorbé du fourrage sec (en hiver) ou frais (en été). Les processus de fermentation et de cuisson dépendent du temps qu'il fait (fœhn, bise, temps orageux, etc.). Tous ces effets peuvent certes être réduits à un minimum avec l'aide des moyens informatiques modernes, mais ils n'en demeurent pas moins sensibles aux expressions de la nature.

Les surgelés de boulangerie se dégèlent rapidement

Vu que les surgelés de boulangerie ne contiennent que très peu d'eau, ils se dégèlent vite. A température ambiante, les produits pré-cuits, par exemple, se dégèlent en quelques minutes. Comme pour tous les surgelés, une décongélation partielle suivie d'une recongélation peut réduire la qualité et la valeur nutritive. Autres conséquences seraient un dessèchement et une perte de saveur. Aussi convient-il de respecter les règles suivantes:

- Dans la mesure du possible, ne pas sortir les cartons du congélateur ou alors seulement le temps d'en extraire la quantité souhaitée; puis les remettre immédiatement dans le congélateur en prenant soin de bien refermer les sacs en plastique!

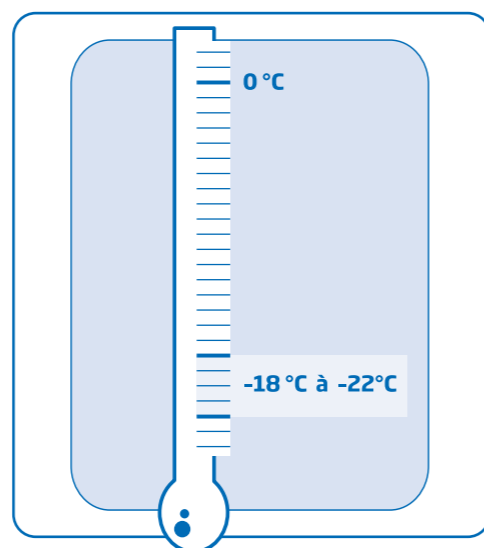
Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

Le principal avantage des articles de boulangerie surgelés est leur disponibilité immédiate. Vous n'avez ainsi jamais trop ou trop peu de marchandise, puisque vous pouvez à tout moment refaire l'appoint dans les meilleurs délais.

Durée de conservation

La surgélation est le mode de conservation le plus respectueux de la nature. Les denrées alimentaires se gardent sans agents chimiques, sans stérilisation ou pasteurisation. Pour les produits de boulangerie, trois facteurs sont déterminants pour la durée de conservation:

- la faible teneur en eau, surtout pour ce qui est des produits précuits.
- la levure également, qui est un micro-organisme dont l'efficacité fléchit lentement à la congélation.
- les substances aromatiques naturelles, enfin, qui se volatilisent, même à l'état congelé.



La température de stockage à respecter pour tous les surgelés se situe entre -18 °C et -22 °C.

Afin d'éviter la formation de glace dans les cartons, ceux-ci ne doivent jamais être posés directement sur le sol de la chambre froide.



Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

Cuisson

Il faut respecter les instructions de cuisson figurant sur l'étiquette. Toujours préchauffer le four! Il est important de mettre les produits précuits au four encore surgelés (directement au sortir du congélateur). Les pâtons, en revanche, doivent être dégelés un certain temps avant de les cuire afin de les laisser gonfler (env. 15 minutes pour les croissants au beurre prélevés et 30 minutes pour les produits en pâte feuilletée).

Cuisson à la vapeur: les pâtons de croissants au beurre doivent être cuits sous adjonction de vapeur. La quantité de vapeur dépend du type de four. Si la surface des croissants paraît humide au cours de la cuisson, cela veut dire que la quantité de vapeur ajoutée est bonne.

Le cœur des produits précuits est encore congelé à l'issue de la cuisson. Ceux-ci doivent donc reposer environ dix minutes avant consommation. Pour les produits surgelés cuits crus, il est essentiel de les laisser refroidir, étant donné que chauds ils sont encore très mous et peuvent facilement être écrasés.


Décoration

Une fois cuits, il vaut la peine de prendre le temps de bien présenter les produits surgelés. Glaçage, saupoudrage ou ornementation... il n'y a pas de raison de mettre des limites à sa fantaisie.

Fraîcheur

Les surgelés, une fois cuits dans les règles de l'art, conservent leur fraîcheur aussi longtemps que les produits frais fabriqués du jour. Depuis le stockage jusqu'à la vente, les mêmes prescriptions légales doivent être respectées. Ainsi, les tourtes et autres pâtisseries doivent être présentées en vitrine réfrigérée (à 5°C au maximum). Les gâteaux contenant de la crème fouettée doivent être consommés dans la journée, tandis que les autres, tels que les tourtes à la carotte, tourtes de Linz ou Sacher, se conservent sans problème pendant quatre jours. A leur sortie du congélateur, les produits conditionnés à l'unité doivent être munis d'une date limite de conservation.

Bref coup d'œil

Pour les amateurs de pains rustiques et aromatiques, les produits de  la gamme «Recettes de grand-père» fabriqués à l'ancienne sont un vrai régal. Ces pains croustillants avec des saveurs authentiques d'antan se différencient entre eux par leur forme et leur poids, chacun ayant son propre goût, unique en son genre.

Les niveaux de convenance des surgelés de boulangerie



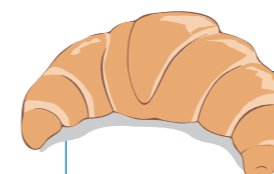
1 Pâtons non cuits

Pour les pâtons non cuits, une infrastructure spécifique ainsi que des connaissances professionnelles sont absolument nécessaires. Les produits destinés aux boulangeries et pâtisseries sont prêts pour la vente après environ deux heures de préparation.



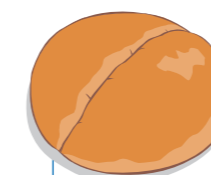
2 Pâtons non cuits prélevés

Pour shops, restaurants et boulangeries. La préparation des pâtons est très simple; après environ 18 minutes de cuisson, les produits sont prêts à être servis.



3 Produits précuits

Rapidement disponibles pour les besoins urgents dans l'hôtellerie et la restauration. Les produits précuits sont prêts à la consommation en trois à dix minutes au maximum.



4 Produits prêts à la consommation

Seulement décongeler avant de savourer. Par exemple: délices, ficelles et bretzels à la saumure, petits pains au lait, tourtes, petits pains de table, cakes, etc.

Instructions de cuisson pour les produits Romer's

Articles	Décongélation (min)	Température de four préchauffé		Vapeur	Temps de cuisson (min)
		Chaleur tournante	Four classique		
Croissant au beurre précuit	-	180	200	non	2 - 3
Croissant au beurre Avanti	15	180	210	oui	16 - 18
Croissant au beurre non cuit	voir *	180	210	oui	14 - 17
BIG Croissant au beurre Avanti	30	180	210	oui	23
Triangle à la saumure Avanti	15	180	210	oui	20
Mini croissant au beurre précuit	-	180	200	non	1
Mini croissant au beurre Avanti	15	180	210	oui	12 - 15
Petits pains de table	-	180	200	non	2 - 4
Ficelle torsadée bise de table, ballon, petit pain paysan, petit pain bis, petit pain suisse, double boule, pain tessinois mini, petit pain aux graines de tournesol et de courge, petit pain d'épeautre, minibaguette, pain pour sandwiches Farmer	-	180	200	non	4 - 6
Bürli de Saint-Gall	-	180	200	non	6 - 8
Petit pain aux fruits	-	180	200	non	5 - 7
Ballon bis, petit pain empereur	-	180	200	non	3 - 5
Panini, Panini grand, Ciabatta, petit pain Maggia, pain sandwich tors	-	180	200	non	5 - 6
Bretzel bavarois	-	180	200	non	1 - 2
Écusson, pain paysan, pain tors blanc et bis, pain 500 g clair, pain du chasseur, pain aux céréales, pain de seigle, pain d'épeautre, Pane Maggia, pain TradLin	-	180	200	non	8 - 10
Pain croûté	-	180	200	non	8 - 12
Pain paysan petit, pain tors méditerranéen, pain 250 g long, pain tessinois, baguette aux olives, baguette	-	180	200	non	6 - 7
Boules en sixpack	-	180	200	non	7 - 9
Pain maison, pain moulé	-	180	200	non	10 - 15
Parisettes, parisettes aux dix céréales	-	180	200	non	7 - 8
Pain aux pommes de terre et aux noix	-	180	200	non	10 - 12
Pain pour fondue, tresse au beurre	-	180	200	non	4 - 6
Coussinet de curry Apéro, pochette aux épinards Apéro, beignet de tomate Apéro	-	200	220	non	10 - 12
Roulette à la viande Apéro, bâtonnet au fromage Apéro, croissant au jambon Apéro	15	180	200	non	12 - 15
Rissolé à la viande, croissant au jambon	30	180	200	non	26
Croissant au jambon Party	15	180	200	non	21
Strudel à la viande, strudel au poireau	-	180	200	non	23 - 27
Ramequin pâte feuilletée	-	180	225	non	24 - 27
Ramequin Party	-	180	200	non	10
Ramequin	-	180	200	non	10 - 12
Pizza base	10	250	280	non	2 - 3
Croissant et bâton aux noisettes et aux amandes	30	180	200	non	26
Bâton à la vanille	30	180	200	non	20 - 25
Jalousie aux abricots et aux prunes	-	180	200	non	26
Chausson aux pommes	-	180	210	non	21
Assortiment de friandises en pâte feuilletée	15	180	200	non	18 - 22
Mini pain au chocolat	15	180	210	oui	13 - 15
Pain au chocolat pâton	voir *	180	210	oui	14 - 17
Pain au chocolat précuit	-	180	200	non	3 - 4
Viennoiserie framboise-vanille Avanti	-	180	200	oui	16 - 18
Croissant Branche Avanti, escargot aux noisettes Avanti	15	180	210	oui	16 - 18
Croissant viennois	-	180	200	non	2 - 3
Strudel aux pommes	-	180	210	non	37
Tranche de Strudel aux pommes	-	160	180	non	20 - 25

* Étiquette du produit sur le carton

Instructions pour décongeler les produits Romer's

Décongélation au réfrigérateur (max. 5 °C), à consommer dans les 24 heures			
Morceaux de tourte, gobelets dessert	4 - 5 h.	Tranches de dessert, pâtisseries	3 - 4 h.
Cubes dessert, mini pâtisseries	2 - 3 h.	Desserts pour les diabétiques	4 - 5 h.
Décongélation à température ambiante			
Sandwich, petit pain au lait, Bun pour hamburger, Big Bun	40 - 50 Min.	Cakes, petit pain récré	40 - 60 Min.
Petit sils de table, bretzel à la saumure, délice	40 - 50 Min.	Galette, boule de Berlin	60 - 90 Min.
Minitresse, minitresse à la confiture, ficelle à la saumure	30 - 45 Min.	Tresse russe	2 - 3 Std.
Minitresse à la saumure, ballon tressé	30 - 45 Min.	Donut à la crème	30 - 40 Min.
Tresse au beurre	3 Std.	Chausson au sérac	60 - 90 Min.
Biscuits de table	30 - 40 Min.	Friandises	20 - 30 Min.

Instructions de cuisson pour les produits snack Toast Master

Articles	Four à micro-ondes avec fonction Crisp	Snack Toaster	Four à chaleur tournante
	<ul style="list-style-type: none"> Transférer le produit directement du congélateur dans l'appareil de préparation. Préchauffer le four à micro-ondes (env. 700 Watt) pendant 3 minutes avec la plaque correspondante avec la fonction Crisp. Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, toujours enclencher la fonction Crisp. Toujours utiliser la plaque correspondante. 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser dégeler le produit avant de le mettre au four. Les produits dégelés se conservent 4 jours au réfrigérateur à 5 °C au max. Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, les produits sont toujours <u>préparés avec la feuille</u>. Pour tous les produits marqués «(MICRO)», nous conseillons de les chauffer d'abord au four à micro-ondes à env. 700 Watt durant 1 à 1 ½ minute afin d'assurer que le cœur du produit soit également bien chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Tous les produits marqués avec ** doivent être décongelés avant la cuisson. Préchauffer le four à 200 °C. Préparer les produits dans la feuille. Fermer le clapet d'air frais. Le mieux est d'utiliser une plaque de cuisson avec trous, sans bord.
Ciabatta Pizza vegi	2 ½ min (sans feuille)	5 min	8 min
Pain flambé	2 ½ min (sans feuille)	5 min	10 min
Pain à l'ail	2 ½ min (sans feuille)	5 min	8 min
Masterburger	Viande 2 ½ min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 5 min, pain 1 min	Viande 8 min **, pain 3 min
Focaccia	1 ½ min avec fonction Crisp, puis 1 ½ min sans fonction Crisp (sans feuille)	4 min (sans feuille) (MICRO)	8 min **
Croque-monsieur	3 ½ min, tourner après 2 min (sans feuille)	4 min, tourner après 2 min (MICRO)	10 min
Chicken Sandwich nature	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 2 min	Viande 10 min, pain 6 min
Chicken Sandwich Curry	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 ½ min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 3 min	Viande 10 min, pain 6 min
Chicken Sandwich Provençal	Viande 3 min (avec feuille), pain 1 min (sans feuille)	Viande 7 min, pain 3 min	Viande 10 min, pain 6 min
Hot Dog	Viande 2 min (avec feuille), pain 2 min (sans feuille)	Viande 5 min, pain 1 min	Viande 10 min, pain 6 min

Toutes les indications de préparation sont des valeurs indicatives et peuvent varier.

Panetteria artigianale svizzera

Romer's Hausbäckerei: un'impresa tradizionale svizzera

Fondata nel 1974, oggi Romer's Hausbäckerei è uno dei maggiori produttori svizzeri di prodotti di panetteria e pasticceria surgelati. Dal 2007 l'impresa di famiglia è gestita da Remo Romer, che ha rilevato la gestione dal padre nonché fondatore dell'impresa, Werner Romer.

Impieghiamo circa 320 collaboratori, ripartiti tra la sede centrale di Benken (SG) e il secondo sito di produzione di Oberburg (BE). Insieme ai nostri partner di distribuzione, siamo operativi in tutta la Svizzera e riforniamo numerosi alberghi e ristoranti, mense, grossisti e dettaglianti.

Qualità tutta da gustare

Il nostro assortimento è davvero vario e include oltre 200 prelibatezze in vari livelli di produzione, per momenti di puro piacere. Proponiamo tutte le golosità più raffinate: cornetti, pane, panini, prodotti da forno dolci e salati, dessert e torte. E con la nostra linea di snack abbiamo anche deliziosi prodotti per la ristorazione on the go.

Produzione in Svizzera con materie prime locali

Salvo per alcuni articoli commerciali, tutti i prodotti vengono realizzati nelle nostre due sedi di Benken (SG) e di Oberburg (BE). Per le poche eccezioni il paese d'origine è sempre direttamente indicato sull'articolo.

Per i nostri prodotti di qualità lavoriamo solo con ingredienti di prima scelta e, nel limite del possibile, utilizziamo sempre materie prime provenienti dalla Svizzera. Ad esempio, le nostre torte e la nostra pasticceria contengono esclusivamente panna svizzera. Per quanto riguarda l'approvvigionamento, collaboriamo con fornitori di lunga data.

Ripieni fatti in casa

Siamo noi a produrre i nostri ripieni freschi a base di frutta secca a guscio, mandorle e carne secondo ricette tradizionali, riducendo al minimo l'impiego di conservanti.

Lunga lievitazione

Combiniamo i metodi di produzione più moderni con la tradizionale panetteria artigianale. Lasciamo riposare i nostri impasti per un tempo superiore alla media, così che il pane possa sviluppare in modo ottimale la sua fragranza. Nella nostra impresa di famiglia diverse fasi di produzione vengono ancora eseguite a mano. Siamo orgogliosi di poter contare su esperti collaboratori di lunga data, che svolgono il loro lavoro con tanta passione e competenza.

Cottura secondo tradizione

A seconda del prodotto puntiamo sempre sul tradizionale metodo di cottura a forno statico, rinunciando all'utilizzo di forni ventilati. Caratteristiche tipiche dei nostri prodotti da forno sono i bordi di un bel colore chiaro e una mollica particolarmente morbida, che inoltre rimane umida più lungo.

Imballaggio a mano

I nostri prodotti da forno sono realizzati secondo rigorosi criteri qualitativi e immediatamente surgelati dopo la cottura. L'imballaggio viene effettuato accuratamente a mano, consentendo di preservare la delicatezza dei prodotti naturali e fungendo allo stesso tempo da controllo della qualità.

Logistica dei surgelati propria

Per lo stoccaggio dei prodotti c'è spazio a sufficienza: il nostro locale di congelazione, strutturato secondo i più moderni criteri tecnici di conservazione, è in grado di contenere 6400 palette. E con i nostri 25 veicoli refrigerati garantiamo la consegna dei prodotti ai clienti senza interrompere la catena del freddo.

Gestione efficace della qualità

In armonia: qualità, ambiente e gusto

Quando si tratta della qualità dei nostri prodotti, preponderante è l'opinione degli altri. Innanzitutto il giudizio dei nostri clienti e dei loro ospiti - ma anche quello dei principali enti di controllo qualità. Il giudizio è unanime: Romer's Hausbäckerei AG soddisfa tutti i requisiti qualitativi in termini di produzione, sicurezza e rispetto dell'ambiente.

I nostri certificati ISO 9001 e ISO 14001

Già nel 1998, l'Associazione Svizzera per i Sistemi di Qualità e di Management ci ha rilasciato il certificato SQS ISO 9001. Utilizziamo con parsimonia le risorse energetiche, l'acqua e le materie prime e, grazie a tecniche e processi d'avanguardia, le acque di scarico, le emissioni e i rifiuti sono ridotti al minimo. Il risultato: quale prima azienda nel settore della panetteria, nel 1998 il nostro sistema di gestione ambientale è stato certificato ISO 14001. Ovviamente da allora abbiamo superato brillantemente tutti gli audit.

Una gestione ambientale ed energetica efficiente conosce solo vincitori - da una parte l'ambiente e dall'altra la nostra azienda. Poiché questi sistemi di gestione aiutano a ridurre l'inquinamento ambientale e il consumo di risorse ed energia. Tutto questo è a vantaggio dell'ambiente, diminuisce i costi aziendali ed è sinonimo di potenziale di risparmio.

Ottimizzazione costante con ISO 22000 e FSSC 22000

Riposare sugli allori non è tra le nostre consuetudini e nel 2011 abbiamo ottenuto un'ulteriore certificazione, la ISO 22000. Si tratta di una certificazione dei sistemi di gestione per la sicurezza degli alimenti, lo sviluppo avanzato del sistema di gestione della qualità, con particolare attenzione alla sicurezza alimentare. Nel 2014 la nostra azienda ha ottenuto una nuova certificazione, più precisamente la Food Safety System Certification 22000, abbreviata FSSC 22000. La FSSC, unitamente a ISO 22000, corrisponde alla GFSI (Global Food Safety Initiative), che garantisce la sicurezza alimentare in tutti i settori della produzione di generi alimentari.

Esentati dalla tassa sulle emissioni di CO₂

La Confederazione impone alle aziende con costi energetici superiori a 500'000 franchi all'anno e complesse procedure di gestione energetica di aderire al modello dell'Agenzia dell'energia per l'economia (AEnEC). Insieme con un moderatore AEnEC abbiamo anche noi elaborato e ottimizzato il nostro potenziale di efficienza. Il nostro obiettivo è di aumentare ogni anno del 2 per cento l'efficienza produttiva. Grazie ai nostri sforzi, nel 2015 abbiamo ottenuto il certificato «CO₂ e kWh ridotti».

L'adesione al modello energetico e l'impegno assunto nei confronti dell'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) di ridurre le emissioni di CO₂ ci hanno esonerato dal pagamento della tassa sul CO₂. Per noi i vantaggi sono molteplici: maggiore efficienza energetica, più conoscenze in materia di gestione di energia e un valido contributo alla protezione dell'ambiente.

Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

I prodotti da forno surgelati sono delicati

Colpi e pressioni esercitati sugli imballaggi, lasciar cadere oppure appoggiare con violenza i cartoni possono portare alla rottura o al danneggiamento dei prodotti. Per questo motivo è necessario attenersi alle principali regole fondamentali per maneggiarli e conservarli:

- nel congelatore, conservare i prodotti nel loro imballaggio originale, pensato per proteggerli al meglio.
- Maneggiarli con cautela, non versarli, non sono prodotti sciolti, ma disporli con cura sulla griglia o sulla placca del forno.
- Non appoggiare i cartoni sul lato o capovolti. Per motivi di qualità non vengono riempiti fino all'orlo, pertanto i prodotti potrebbero spostarsi e danneggiarsi.



I prodotti da forno surgelati sono prodotti naturali

Le materie prime e i processi di fabbricazione sono esposti ad influenze esterne di origine naturale. La qualità delle materie prime dipende dalle condizioni del tempo durante il periodo della crescita e del raccolto. Quindi, per esempio, la farina reagisce in modo diverso alla cottura a seconda del raccolto. Burro e latte hanno un sapore diverso dovuto all'alimentazione delle mucche, foraggio secco (in inverno) o fresco (in estate). I processi di fermentazione e di cottura risentono invece delle condizioni atmosferiche (Foehn, Bise, temporali, ecc.). Gli influssi di tutti questi fattori si riducono al minimo con l'aiuto dei moderni impianti computerizzati; possono tuttavia verificarsi piccole sfumature, espressioni della natura.

I prodotti da forno surgelati si scongelano rapidamente

I prodotti da forno surgelati contengono pochissima acqua, pertanto si scongelano rapidamente. A temperatura ambiente gli articoli precotti sgelano in pochi minuti. Analogamente a tutti i prodotti surgelati, una decongelazione seguita da una ricongelazione è dannosa. Le conseguenze sono un disseccamento e una perdita di sapore. Vi consigliamo di seguire le seguenti istruzioni:

- se possibile, non togliete i cartoni dal congelatore, o, eventualmente, fatelo solo per il tempo strettamente necessario a prelevare la quantità di prodotto desiderata; successivamente rimetteteli subito nel congelatore, curandovi di chiudere bene i sacchetti in plastica!

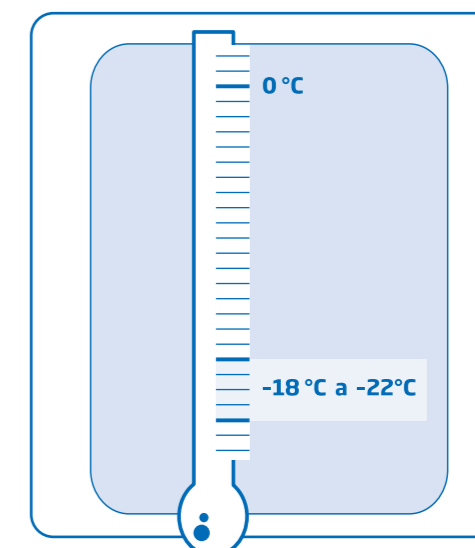
Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

Il principale vantaggio dei prodotti da forno surgelati è la loro immediata disponibilità. Ciò vi consente di disporre sempre della merce necessaria, nella quantità che vi occorre: potete infatti rifornirvi in qualsiasi momento e in breve tempo.

Durata della conservazione

La surgelazione è il metodo di conservazione più naturale. In tal modo gli alimenti si conservano senza agenti chimici, sterilizzazione o pastorizzazione. La durata della conservazione dei prodotti da forno dipende da tre fattori:

- Il basso contenuto d'acqua, specialmente degli articoli precotti.
- Il lievito, che, in quanto microorganismo, perde lentamente la sua efficacia durante la congelazione.
- Le sostanze aromatiche naturali, che si volatilizzano anche da surgelate.



La temperatura da rispettare per la conservazione di tutti i surgelati è compresa tra i -18 °C e i -22 °C.

Per evitare la formazione di ghiaccio nei cartoni, non disponeteli mai direttamente sul pavimento della cella frigorifera.

Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

Cottura

Rispettate le istruzioni di cottura sull'etichetta. Preriscaldate sempre il forno! È importante cuocere gli articoli precotti ancora surgelati (direttamente dal congelatore al forno). Al contrario lasciare scongelare per qualche tempo i prodotti a base di pasta lievitata prima di cuocerli (ca. 15 minuti i cornetti al burro prelievitati, 30 minuti per i prodotti a base di pasta sfoglia), consentendo loro di aumentare di volume.

Cottura al vapore: la pasta dei cornetti al burro deve essere cotta con aggiunta di vapore. La quantità di vapore dipende dal tipo di forno. Se durante la cottura la superficie dei cornetti appare umida, la quantità di vapore aggiunta è corretta. Nel caso dei prodotti precotti, il centro resta ancora congelato anche al termine della cottura eseguita a regola d'arte. Pertanto è necessario lasciarli riposare circa dieci minuti prima di consumarli. Mentre per i prodotti crudi surgelati il raffreddamento a fine cottura è fondamentale: da caldi sono molto morbidi e quindi si rompono facilmente.

Decorazione

Una volta cotti, prendetevi il tempo necessario per presentare in modo appropriato i prodotti surgelati. Glassateli, cospargeteli o decorateli... scatenate la vostra fantasia.

Freschezza

I prodotti surgelati, una volta cotti rispettando le istruzioni, conservano la loro freschezza tanto quanto i prodotti freschi di giornata. Osservate le prescrizioni legali che riguardano la conservazione dei prodotti fino alla loro vendita. Ad esempio le torte ed altri prodotti di pasticceria devono essere esposti in una vetrina refrigerata (massimo 5°C). Torte contenenti panna montata sono da consumare in giornata, mentre altre, come la torta di carote, di Linz o Sacher si conservano refrigerate senza problemi per quattro giorni. Una volta tolti dal congelatore, i prodotti imballati singolarmente devono essere etichettati con la data di scadenza.

In breve



Una gioia per il palato degli intenditori: sono i pani rustici e speziati della linea «Le ricette del nonno», realizzati secondo l'antica arte panificatrice. I deliziosi pani sono prodotti a mano in diverse forme e pesi: ogni bontà è un pezzo unico.

Livelli di convenienza



Prodotti non lievitati

Per i prodotti non lievitati è necessario disporre di un'adeguata infrastruttura e di conoscenze specifiche. Si tratta di prodotti destinati a panetterie e pasticcerie e sono pronti per la vendita dopo circa due ore di preparazione.

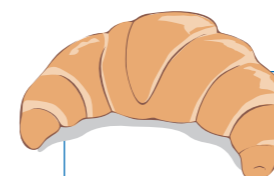
1



Prodotti prelievitati

Per i negozi, le attività di ristorazione e le panetterie. L'handling di questi prodotti è molto semplice: sono pronti per essere serviti dopo una cottura di circa 18 minuti.

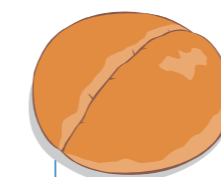
2



Prodotti precotti

Pronti rapidamente per le esigenze improvvise e flessibili del settore alberghiero e della ristorazione. In soli tre, fino a un massimo di dieci minuti, i prodotti precotti sono pronti per essere gustati.

3



Prodotti pronti

Da scongelare e gustare. Ad esempio i vari tipi di panini Sils, i brezel, i panini al latte, le torte, le tortine confezionate, i cake ecc.

4

Istruzioni per la cottura dei prodotti Romer's

Articolo	Tempo di scongelamento (min.)	Temperatura del forno preriscaldato ad aria	Temperatura del forno tradizionale	a vapore	Tempo di cottura (min.)
Cornetto al burro precotto	-	180	200	no	2 - 3
Cornetto al burro Avanti	15	180	210	si	16 - 18
Cornetto al burro crudo	vedi *	180	210	si	14 - 17
BIG cornetto al burro Avanti	30	180	210	si	23
Triangolo Sils Avanti	15	180	210	si	20
Mini cornetto al burro precotto	-	180	200	no	1
Mini cornetto al burro Avanti	15	180	210	si	12 - 15
Michettine da tavola	-	180	200	no	2 - 4
Bastoncino attorcigliato scuro, michetta, michetta campagnola, michetta scura, Bürli svizzero, coppia di Bürli, pane ticino mini, panino ai semi di girasole e zucca, panino di farro, parigino, sandwich farmer	-	180	200	no	4 - 6
Panino alla frutta	-	180	200	no	5 - 7
Michettina scura, michetta imperiale	-	180	200	no	3 - 5
Panini, ciabatta, panino Maggia, sandwich attorcigliato	-	180	200	no	5 - 6
Brezel bavarese	-	180	200	no	1 - 2
Pane a quadrifoglio, pane a tortiglione bianco e scuro, pane del contadino, pane 500 g bianco, pane del cacciatore, pane ai cereali, pane di segale, pane di farro, pane Maggia, pane TradiLin	-	180	200	no	8 - 10
Pane rustico	-	180	200	no	8 - 12
Pane del contadino piccolo, pane a tortiglione mediterraneo, pane 250 g scuro, pane ticinese, baguette	-	180	200	no	6 - 7
Pane casereccio, pane formato	-	180	200	no	10 - 15
Parigino, parigino dieci grani	-	180	200	no	7 - 8
Pane di patate e noci	-	180	200	no	10 - 12
Pain per fondue, treccia al burro	-	180	200	no	4 - 6
Salatino al curry -, fagottino agli spinaci -, fagottino al pomodoro Aperitivo	-	200	220	no	10 - 12
Avvoltino di carne -, bastoncino al formaggio -, cornetto al prosciutto Aperitivo	15	180	200	no	12 - 15
Fagottino al würstel, cornetto al prosciutto	30	180	200	no	26
Cornetto al prosciutto Party	15	180	200	no	21
Strudel di carne, strudel di porro	-	180	200	no	23 - 27
Tortina al formaggio di pasta sfoglia	-	180	225	no	24 - 27
Tortina al formaggio Party	-	180	200	no	10
Tortina al formaggio	-	180	200	no	10 - 12
Pizza base	10	250	280	no	2 - 3
Cornetto e bastoncino alle nocciole e mandorle	30	180	200	no	26
Bastoncino alla vaniglia	30	180	200	no	20 - 25
Jalousie all'albicocca e alle prugne	-	180	200	no	26
Fagottino alle mele	-	180	210	no	21
Assortimento di mini pasticcini di pasta sfoglia	15	180	200	no	18 - 22
Mini panino al cioccolato	15	180	210	si	13 - 15
Panino al cioccolato crudo	vedi *	180	210	si	14 - 17
Panino al cioccolato precotto	-	180	200	no	3 - 4
Plunder lamponi e vaniglia Avanti	-	180	200	si	16 - 18
Cornetto Branche Avanti, lumaca alle nocciole Avanti	15	180	210	si	16 - 18
Cornetto alla viennese	-	180	200	no	2 - 3
Strudel alle mele	-	180	210	no	37

* Etichetta dei prodotti sul cartone

Istruzioni per lo scongelamento dei prodotti Romer's

Scongellare in frigorifero (max. +5 °C), consumare entro un giorno			
Singoli pezzi di torta, dessert nel bicchiere	4 - 5 o.	Dessert al trancio, pasticceria	3 - 4 Std.
Dessert ai cubetti, pasticceria mini	2 - 3 o.	Dessert per diabetici	4 - 5 Std.
Scongellare a temperatura ambiente			
Sandwich, panino al latte, panino hamburger, Big Bun	40 - 50 min.	Cake, panino della pausa	40 - 60 min.
Silserli banchetto, brezel Sils, Silser	40 - 50 min.	Biber, Berliner	60 - 90 min.
Mini treccia, Mini treccia alla confettura, Baguette Sils	30 - 45 min.	Treccia russa	2 - 3 o.
Mini treccia Sils, nodo di treccia	30 - 45 min.	Donut alla crema	30 - 40 min.
Treccia al burro	3 o.	Fagottino alla ricotta	60 - 90 min.
Tortine da tavola	30 - 40 min.	Biscottini	20 - 30 min.

Istruzioni per la cottura dei prodotti snack Toast Master

Articolo	Forno a microonde con funzione crisp	Snack Toaster	Forno ad aria
	<ul style="list-style-type: none"> I prodotti passano direttamente dal congelatore all'apparecchio per la preparazione. Preriscaldare il forno a microonde (ca. 700 Watt) e la relativa teglia per 3 minuti con funzione crisp. Se non diversamente indicato, utilizzare sempre la funzione crisp. Utilizzare sempre l'apposita teglia da forno. 	<ul style="list-style-type: none"> Scongellare il prodotto prima della cottura. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni ad una temperatura massima di 5 °C. Se non diversamente indicato, i prodotti vanno preparati <u>senza rimuovere la pellicola</u>. Per tutti gli snack contrassegnati con «MICRO»: suggeriamo di passarli precedentemente 1-1 ½ minuto nel microonde a ca. 700 Watt per scaldare bene l'interno. 	<ul style="list-style-type: none"> Tutti i prodotti contrassegnati con ** vanno scongelati prima della cottura. Preriscaldare il forno a 200 °C. Preparare i prodotti senza rimuovere la pellicola. Chiudere la presa d'aria fresca. Possibilmente utilizzare una teglia da forno forata e senza bordi.
Ciabatta Pizza vegi	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	8 min.
Trancio guarnito	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	10 min.
Pane all'aglio	2 ½ min. (senza pellicola)	5 min.	8 min.
Masterburger	Carne 2 ½ min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 5 min., pane 1 min.	Carne 8 min. **, pane 3 min.
Focaccia	1 ½ min. con funzione crisp, infine 1 ½ min. senza funzione crisp (senza pellicola)	4 min. (senza pellicola) (MICRO)	8 min. **
Croque Monsieur	3 ½ min., girare dopo 2 min. (senza pellicola)	4 min., girare dopo 2 min. (MICRO)	10 min.
Chicken Sandwich naturale	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 2 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Chicken Sandwich Curry	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 ½ min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 3 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Chicken Sandwich provenzale	Carne 3 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 7 min., pane 3 min.	Carne 10 min., pane 6 min.
Hot Dog	Carne 2 min. (con pellicola), pane 1 min. (senza pellicola)	Carne 5 min., pane 1 min.	Carne 10 min., pane 6 min.

Le indicazioni per la preparazione sono indicative e possono subire variazioni.



Un régal qui va croissant.

Moelleux à souhait, légers et croustillants, nos croissants à l'odeur alléchante sont tout simplement délicieux, quelle que soit l'heure de la journée.

Il massimo del gusto.

Dal profumo séducente, teneramente burrosi, leggeri e fragranti: i nostri cornetti sono semplicemente deliziosi, non soltanto a colazione.





Croissant au beurre précuit

Cornetto al burro precotto

N° art.	10500
Quantité par carton/quantità per cartone	100
Poids/peso	34 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-58 / pièce	-56 / pezzo	-54



Croissant au beurre Grande précuit

Cornetto al burro Grande precotto

N° art.	10506
Quantité par carton/quantità per cartone	70
Poids/peso	42 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-65 / pièce	-63 / pezzo	-61



Croissant au beurre Rustico précuit
à la farine Graham

Cornetto al burro Rustico precotto
di farina Graham

N° art.	10450
Quantité par carton/quantità per cartone	80
Poids/peso	36 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-58 / pièce	-56 / pezzo	-54



Croissant au beurre Rustico Avanti
prélevé, à la farine Graham

Cornetto al burro Rustico Avanti
prelievitato, crudo, di farina Graham

N° art.	10555
Quantité par carton/quantità per cartone	100
Poids/peso	55 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-60 / pièce	-58 / pezzo	-56



French Croissant précuit

French Croissant precotto

N° art.	10511
Quantité par carton/quantità per cartone	50
Poids/peso	60 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-86 / pièce	-84 / pezzo	-82



Croissant au beurre Avanti
prélevé

Cornetto al burro Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10551
Quantité par carton/quantità per cartone	100
Poids/peso	50 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-60 / pièce	-58 / pezzo	-56



Croissant au beurre brioche pâton

Cornetto al burro crudo

N° art.	10605
Quantité par carton/quantità per cartone	150
Poids/peso	55 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-53 / pièce	-51 / pezzo	-49



Croissant au beurre brioche Avanti
prélevé

Cornetto al burro brioche Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10547
Quantité par carton/quantità per cartone	90
Poids/peso	61 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-72 / pièce	-70 / pezzo	-68





Croissant au beurre à la saumure
précuit

Cornetto al burro Sils
precotto

N° art.	10710	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	40 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-72 / pièce	-70 / pezzo	-68



Croissant au beurre à la saumure Avanti
prélevé

Cornetto al burro Sils Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10715	
Quantité par carton/quantità per cartone	100	
Poids/peso	55 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-66 / pièce	-64 / pezzo	-62



Mini croissant au beurre
précuit

Mini cornetto al burro
precotto

N° art.	10502	
Quantité/Quantità p. cart.	2,7 kg (ca. 120)	
Poids/peso	22 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
48.- /carton	45.60 /cartone	43.20



BIG Croissant à la saumure Avanti
prélevé

BIG Cornetto al burro Sils Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10714	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	105 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-93 / pièce	-91 / pezzo	-89



Triangle à la saumure Avanti
prélevé, en pâte levée au beurre

Triangolo Sils Avanti
prelievitato, di pasta lievitata al burro

N° art.	10716	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-93 / pièce	-91 / pezzo	-89



Mini croissant au beurre Avanti
prélevé

Mini cornetto al burro Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10553	
Quantité/Quantità p. cart.	3,9 kg (ca. 130)	
Poids/peso	30 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
50.70 /carton	48.10 /cartone	45.50



Mini croissant au beurre Rustico Avanti

prélevé, à la farine Graham

Mini cornetto al burro Rustico Avanti

prelievitato, crudo, di farina Graham

N° art.	10556	
Quantité/Quantità p. cart.	4,16 kg (ca. 130)	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
50.70 /carton	48.10 /cartone	45.50



Mini croissant au beurre à la saumure Avanti
prélevé

Mini cornetto al burro Sils Avanti
prelievitato, crudo

N° art.	10717	
Quantité/quantità p. cart.	4,16 kg (ca. 130)	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
55.90 /carton	53.30 /cartone	50.70



Petit délice.

Un goût grandiose dans un petit format: voilà ce qu'offrent nos délicieux petits pains, que nous confectionnons avec amour selon toutes les règles de notre métier.

Piccoli ma squisiti.

Per un gusto maxi in formato mini ci sono i nostri golosi panini che componiamo e produciamo con tanto amore, secondo le regole del nostro mestiere.





Assortiment de petits pains de table
précuit, double boule, petit pain du berger, délice, petit pain aux noix, schrubini, petit pain aux graines de tournesol

Michette miste precotte

Coppia di Bürli, michettina del pastore, silser, michettina alle noci, schrubini, michettina ai semi girasole

N° art.	10448	
Quantité par carton/quantità per cartone	120 (6 x 20)	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.45 / pièce	-.43 / pezzo	-.41



Petit pain de table précuit
à la farine fleur

Michettina da tavola precotta
di farina bianca

N° art.	10405	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Petit pain paysan de table précuit
à la farine bise et Graham

Michettina campagnola precotta
di farina bigia e Graham

N° art.	10411	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Petit Sils de table cuit
à la farine fleur

Silserli banchetto cotto
di farina bianca

N° art.	10711	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Petit pain du berger précuit
à la farine de dix céréales

Michettina del pastore precotta
di farina di cereali

N° art.	10444	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Petit pain aux noix précuit
aux farines fleur, bise et Graham

Michettina alle noci precotta
di farina bianca, bigia e Graham

N° art.	10445	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Ballon précuit
à la farine fleur

Michetta precotta
di farina bianca

N° art.	10400	
Quantité par carton/quantità per cartone	100	
Poids/peso	60 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.48 / pièce	-.46 / pezzo	-.44



Petit pain paysan précuit
à la farine bise et Graham

Michetta campagnola precotta
di farina bigia e Graham

N° art.	10410	
Quantité par carton/quantità per cartone	120	
Poids/peso	60 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.45 / pièce	-.43 / pezzo	-.41



Croquant de table précuit
à la farine bise

Crocante banchetto precotta
di farina bigia

N° art.	10449	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Schrubini bis précuit
avec flocons de blé, graines de lin
et de tournesol

Schrubini scuro precotto
con fiocchi di frumento, semi di lino e di
girasole

N° art.	10464	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	32 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.39 / pièce	-.37 / pezzo	-.35



Ficelle torsadée bise de table
précuite, avec flocons de blé, graines de lin
et de tournesol

Bastoncino attorcigliato scuro
precotto, con fiocchi di frumento,
semi di lino e di girasole

N° art.	10474	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	ca. 62 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.62 / pièce	-.59 / pezzo	-.56



Ballon Grande précuit
à la farine fleur

Michetta Grande precotta
di farina bianca

N° art.	10401	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.55 / pièce	-.53 / pezzo	-.51



Petit pain bis précuit
aux farines bise et seigle

Michetta scura precotta
di farina bigia e segale

N° art.	10409	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.57 / pièce	-.55 / pezzo	-.53



Petit pain suisse blanc précuit
à la farine fleur

Bürli svizzero precotto
di farina bianca

N° art.	10408	
Quantité par carton/quantità per cartone	55	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-59 / pièce	-57 / pezzo	-55



Petit pain d'épeautre précuit
aux farines d'épeautre et fleur, parsemé de
graines de sésame et de lin et flocons d'avoine

Panino di farro precotto
di farina di farro e bianca, cosperso di semi di
sesamo e di lino e fiocchi di avena

N° art.	10415	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-94 / pièce	-92 / pezzo	-90



Pain sandwich tors bis précuit
avec flocons de blé, graines de lin
et de tournesol

Sandwich attorcigliato scuro
precotto, con fiocchi di frumento,
semi di lino e di girasole

N° art.	10376	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	120 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.15 / pièce	1.10 / pezzo	1.05

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Pain sandwich tors blanc précuit
à la farine fleur

Sandwich attorcigliato chiaro
precotto, di farina bianca

N° art.	10377	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	120 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.15 / pièce	1.10 / pezzo	1.05

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Petit pain aux graines de tournesol
précuit, aux farines bise et seigle

Panino ai semi girasole precotto
di farina bigia e segale

N° art.	10428	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.82 / pièce	-.80 / pezzo	-.78



Petit pain aux graines de courge
précuit, aux farines fleur, bise et Graham

Panino ai semi di zucca precotto
di farina bianca, bigia e Graham

N° art.	10426	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.82 / pièce	-.80 / pezzo	-.78



Pain sandwich torsadé méditerranéen
précuit, à la farine fleur, avec tomates, olives
et origan, parsemé de fromage

Sandwich attorcigliato mediterraneo
precotto, di farina bianca, con pomodori, olive
e origano, cosperso di formaggio

N° art.	10471	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	120 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.30 / pièce	1.25 / pezzo	1.20

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Petit pain Maggia précuit
aux farines de blé et de seigle,
au levain de seigle

Panino Maggia precotto
con farina di frumento e segale, con lievito
di segale

N° art.	10482	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.71 / pièce	-.69 / pezzo	-.67



Double boule précuite
à la farine bise

Coppia di Bürli precotta
di farina bigia

N° art.	10404	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	150 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.05 / pièce	1.03 / pezzo	1.01



Bürli de Saint-Gall précuit
à la farine fleur

Bürli di San Gallo precotto
di farina bianca

N° art.	10406	
Quantité par carton/quantità per cartone	20	
Poids/peso	220 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.70 / pièce	1.65 / pezzo	1.60



Minibaguette précuite
à la farine fleur, 19 cm de long env.

Parigino precotto
di farina bianca, ca. 19 cm

N° art.	10967	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.81 / pièce	-.79 / pezzo	-.77



Pain pour sandwiches Farmer
précuit, à la farine de dix céréales, 21 cm env.

Sandwich farmer precotto
di farina di cereali, ca. 21 cm

N° art.	10961	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.81 / pièce	-.79 / pezzo	-.77



Panini précuit
à la farine fleur

Panini precotto
di farina bianca

N° art.	10443	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	100 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.84 / pièce	-.81 / pezzo	-.78

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Panini aux olives vertes précuit
à la farine fleur

Panini alle olive verdi precotto
di farina bianca

N° art.	10438	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	100 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.98 / pièce	-.95 / pezzo	-.92

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Pain pour sandwiches cuit
20 cm de long env.

Sandwich cotto
ca. 20 cm

N° art.	10350	
Quantité par carton/quantità per cartone	65	
Poids/peso	70 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.70 / pièce	-.68 / pezzo	-.66



Panini grand précuit
à la farine fleur, 11 x 17 cm env.

Panini grande precotto
di farina bianca, ca. 11 x 17 cm

N° art.	10437	
Quantité par carton/quantità per cartone	35	
Poids/peso	140 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.95 / pièce	-.92 / pezzo	-.89

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Ciabatta précuite
aux farines fleur, bise et Graham

Ciabatta precotta
di farina bianca, bigia e Graham

N° art.	10441	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	100 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.84 / pièce	-.81 / pezzo	-.78

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Pain tessinois mini précuit
à la farine fleur

Pane ticinese mini precotto
di farina bianca

N° art.	10420	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	130 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



Mélange de petits pains sac de 6 pcs
ballon bis, petit pain paysan, ballon, délice,
petit pain au lait, ballon tressé

Mix di panini sacchetto di 6 pezzi
michettina scura, michetta campagnola, mi-
chetta, silser, panino al latte, nodo di treccia

N° art.	10469	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	320 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.91 / pièce	3.88 / pezzo	3.85



Petit pain aux fruits précuit
avec figues, prunes, abricots et noisettes

Panino alla frutta precotto
con fichi, prunes, albicocche e nocciole

N° art.	10346	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.94 / pièce	-.92 / pezzo	-.90



Ballon bis précuit
aux farines bise et de seigle

Michettina scura precotta
di farina bigia e di segale

N° art.	10407	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	50 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.51 / pièce	-.48 / pezzo	-.45



Petit pain empereur précuit
à la farine fleur

Michetta imperiale precotto
di farina bianca

N° art.	10403	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	50 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.51 / pièce	-.48 / pezzo	-.45



Ballon tressé cuit

Nodo di treccia cotto

N° art.	10359	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	50 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.91 / pièce	-.88 / pezzo	-.85



Minitresse à la confiture «framboise»

tartinée avec du beurre et de la confiture de framboise, en emballage individuel, à consommer dans la journée après décongélation, se conserve 3 jours au frais (max. 5° C)

Mini treccia alla confettura «lamponi»

spalmata con burro e marmellata ai lamponi, confezionata singolarmente, a scongelazione avvenuta consumare entro un giorno, refrigerato (max. 5 °C) si conserva per 3 giorni

N° art.	10879	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.70 / pièce	1.65 / pezzo	1.60



Minitresse au beurre cuite

Mini treccia al burro cotta

N° art.	10872	
Quantité par carton/quantità per cartone	45	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.45 / pièce	1.35 / pezzo	1.25



Petit pain au lait cuit

Panino al latte cotto

N° art.	10355	
Quantité par carton/quantità per cartone	100	
Poids/peso	52 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.49 / pièce	-.47 / pezzo	-.45



Petit pain au lait Grande cuit

Panino al latte Grande cotto

N° art.	10357	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.73 / pièce	-.71 / pezzo	-.69



Bun pour hamburger cuit

ø 11 cm env.

Panino hamburger cotto

ø ca. 11 cm

N° art.	10365	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	65 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.60 / pièce	-.58 / pezzo	-.56



Bun pour hamburger, coupé cuit

ø 11 cm env.

Panino hamburger tagliato cotto

ø ca. 11 cm

N° art.	10366	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	65 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.63 / pièce	-.61 / pezzo	-.59



Bun grand aux graines, coupé cuit

aux graines de sésame et de lin, ø 12 cm env.

Panino hamburger grande,

ai semi, tagliato cotto

ai semi di sesamo e lino, ca. ø 12 cm

N° art.	10367	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	75 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.84 / pièce	-.81 / pezzo	-.78



Bun aux graines cuit

aux graines de sésame et de lin, ø 11 cm env.

Panino hamburger ai semi cotto

ai semi di sesamo e lino, ø ca. 11 cm

N° art.	10370	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	65 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.64 / pièce	-.62 / pezzo	-.60



Bun aux graines, coupé cuit

aux graines de sésame et de lin, ø 11 cm env.

Panino hamburger ai semi, tagliato

cotto, ai semi di sesamo e lino, ca. ø 11 cm

N° art.	10371	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	65 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.67 / pièce	-.65 / pezzo	-.63



Big Bun cuit

à la farine fleur, ø 13 cm env.

Big Bun cotto

di farina bianca, ca. ø 13 cm

N° art.	10362	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	85 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.71 / pièce	-.68 / pezzo	-.65



Délice cuit

Silser cotto

N° art.	10705	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	50 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-58 / pièce	-56 / pezzo	-54



Ficelle à la saumure cuite

18 cm de long env.

Baguette Sils cotta

ca. 18 cm

N° art.	10712	
Quantité par carton/quantità per cartone	65	
Poids/peso	75 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-77 / pièce	-75 / pezzo	-73



Bretzel à la saumure

cuit

Brezel Sils

cotto

N° art.	10700	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	50 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-65 / pièce	-63 / pezzo	-61



Bretzel bavarois précuit

parsemé de sel

Brezel bavarese precotto

cosparso di sale

N° art.	10719	
Quantité par carton/quantità per cartone	35	
Poids/peso	130 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.05 / pièce	1.- / pezzo	-95



Ficelle à la saumure XXL cuite

à la farine fleur, 28 cm de long env.

Baguette Sils XXL cotta

di farina bianca, ca. 28 cm

N° art.	10727	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	160 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.30 / pièce	1.25 / pezzo	1.20



Minitresse au fromage, à la saumure

cuite

Mini treccia Sils al formaggio

cotta

N° art.	10735	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.05 / pièce	1.- / pezzo	-95



Bretzel à la saumure au beurre

avec sel marin, en emballage individuel, à consommer dans la journée après décongélation, se conserve 3 jours au frais (max. 5°C)

Brezel Sils con burro

con sale marino, confezionato singolarmente, a scongelazione avvenuta consumare entro un giorno, refrigerato (max. 5°C) si conserva per 3 giorni

N° art.	10703	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	62 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.98 / pièce	-.96 / pezzo	-.94



Minitresse au pavot, à la saumure

cuite

Mini treccia Sils al papavero

cotta

N° art.	10730	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.05 / pièce	1.- / pezzo	-95



Minitresse aux graines de sésame

et de lin, à la saumure cuite

Mini treccia Sils ai semi di sesamo e lino cotta

N° art.	10740	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.05 / pièce	1.- / pezzo	-95



Escargot à la saumure au fromage frais

herbes/ail, en emballage individuel, à consommer dans la journée après décongélation, se conserve 3 jours au frais (max. 5°C)

Lumaca Sils al formaggio fresco

erbe aromatiche/aglio, confezionata singolarmente, a scongelazione avvenuta consumare entro un giorno, refrigerato (max. 5°C) si conserva per 3 giorni

N° art.	10723	
Quantité par carton/quantità per cartone	55	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



Faim de pain.

Il y en a pour tous les goûts: clairs ou bis, nos pains aux formes les plus variées sont un hommage au métier d'artisan boulanger. Avec eux, le pain quotidien n'a rien de monotone.

Buono come il pane.

Chiaro o scuro, nelle forme più svariate e per tutti i gusti: con la nostra vasta selezione di pane celebriamo la panetteria artigianale e facciamo in modo che il pane quotidiano non sia mai di gusto ordinario.





Pain paysan pré-cuit
aux farines mi-blanche et bise,
en emballage individuel

Pane del contadino precotto
di farina semibianca e bigia,
confezionato singolarmente

N° art.	10958
Quantité par carton/quantità per cartone	10
Poids/peso	420 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.20 / pièce	2.10 / pezzo	2.-



Pain paysan petit pré-cuit
aux farines mi-blanche et bise

Pane del contadino piccolo precotto
di farina semibianca e bigia

N° art.	10984
Quantité par carton/quantità per cartone	20
Poids/peso	200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.35 / pièce	1.30 / pezzo	1.25



Pain 500 g, clair, long pré-cuit
à la farine mi-blanche

Pane 500 g, bianco, lungo precotto
di farina semibianca

N° art.	10799
Quantité par carton/quantità per cartone	12
Poids/peso	500 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.25 / pièce	2.15 / pezzo	2.05



Pain 250 g, bis, long pré-cuit
à la farine bise

Pane 250 g, scuro, lungo precotto
di farina bigia

N° art.	10796
Quantité par carton/quantità per cartone	25
Poids/peso	250 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.45 / pièce	1.40 / pezzo	1.35



Pain croûté pré-cuit
à la farine bise

Pane rustico precotto
di farina bigia

N° art.	10797
Quantité par carton/quantità per cartone	10
Poids/peso	500 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.40 / pezzo	2.30



Pain tors blanc pré-cuit
à la farine fleur

Pane a tortiglione bianco precotto
di farina bianca

N° art.	10981
Quantité par carton/quantità per cartone	10
Poids/peso	350 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.10 / pièce	2.05 / pezzo	2.-



Pain maison blanc pré-cuit
à la farine mi-blanche, en emballage individuel

Pane casereccio bianco precotto
di farina semibianca, confez. singolarmente

N° art.	10965
Quantité par carton/quantità per cartone	6
Poids/peso	950 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
4.15 / pièce	4.05 / pezzo	3.95



Pain maison bis pré-cuit
à la farine bise, en emballage individuel

Pane casereccio scuro precotto
di farina bigia, confez. singolarmente

N° art.	10983
Quantité par carton/quantità per cartone	6
Poids/peso	1000 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
4.15 / pièce	4.05 / pezzo	3.95



Pain tors bis pré-cuit
avec flocons de blé, graines de lin
et de tournesol

Pane a tortiglione scuro precotto
con fiocchi di frumento,
semi di lino e di girasole

N° art.	10959
Quantité par carton/quantità per cartone	10
Poids/peso	350 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.10 / pièce	2.05 / pezzo	2.-



Pain tors méditerranéen pré-cuit
à la farine fleur, avec tomates, olives et
origan, parsemé de fromage

Pane a tortiglione mediterraneo
precotto, di farina bianca, con pomodori,
olive e origano, cosparsa di formaggio

N° art.	10777
Quantité par carton/quantità per cartone	20
Poids/peso	250 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.- / pièce	1.95 / pezzo	1.90



Pain moulé pré-cuit
à la farine bise, env. 26 x 10 x 11 cm,
en emballage individuel

Pane formato precotto
di farina bigia, ca. 26 x 10 x 11 cm,
confezionato singolarmente

N° art.	10973
Quantité par carton/quantità per cartone	8
Poids/peso	800 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.25 / pièce	3.15 / pezzo	3.05



Pain du chasseur pré-cuit
à la farine bise, en emballage individuel

Pane del cacciatore precotto
di farina bigia, confezionato singolarmente

N° art.	10975
Quantité par carton/quantità per cartone	10
Poids/peso	520 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.70 / pièce	2.60 / pezzo	2.50

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.

Poids et forme de ces produits peuvent présenter des différences.
Questi prodotti possono verificarsi differenze di peso e di forme.



Baguette française précuite
à la farine fleur, 57 cm de long env.

Baguette francese precotta
di farina bianca, ca. 57 cm

N° art.	10968	
Quantité par carton/quantità per cartone	35	
Poids/peso	260 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.70 / pièce	1.65 / pezzo	1.60



Baguette rustique précuite
aux farines fleur, bise et de seigle,
57 cm de long env.

Baguette rustica precotta
di farina bianca, bigia e segale, ca. 57 cm

N° art.	10749	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	310 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.- / pièce	1.95 / pezzo	1.90



Pain tessinois précuit
à la farine fleur, emballés par 2 pièces

Pane ticinese precotto
di farina bianca, in confezioni da 2 pezzi

N° art.	10979	
Quantité/quantità p. cart.	16 (8 x 2)	
Poids/peso	300 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.- / pièce	1.95 / pezzo	1.90



Pain tessinois à la saumure précuit
à la farine fleur, emballés par 2 pièces

Pane ticinese di Sils precotto
di farina bianca, in confezioni da 2 pezzi

N° art.	10774	
Quantité/quantità p. cart.	16 (8 x 2)	
Poids/peso	320 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.- / pièce	1.95 / pezzo	1.90



Baguette aux olives noires précuite
aux farines fleur et de seigle, avec des olives
noires, 47 cm de long env., emballées par 3 pièces

Baguette alle olive nere precotta
di farina bianca e di segale, con olive nere,
ca. 47 cm, in confezioni da 3 pezzi

N° art.	10775	
Quantité/quantità p. cart.	18 (6 x 3)	
Poids/peso	260 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.20 / pièce	2.15 / pezzo	2.10



Parisette blanche précuite
à la farine fleur, 35 cm de long env.

Parigino bianco precotto
di farina bianca, ca. 35 cm

N° art.	10966	
Quantité par carton/quantità per cartone	15	
Poids/peso	260 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.90 / pièce	1.85 / pezzo	1.80



Boules en sixpack précuites
à la farine fleur

Six pack di Bürli precotto
di farina bianca

N° art.	10780	
Quantité par carton/quantità per cartone	10	
Poids/peso	340 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.10 / pièce	2.- / pezzo	1.90



Écusson précuit
à la farine fleur

Pane a quadrifoglio precotto
di farina bianca

N° art.	10964	
Quantité par carton/quantità per cartone	15	
Poids/peso	300 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.10 / pièce	2.- / pezzo	1.90



Parisette aux dix céréales précuite
aux farines fleur, bise et aux dix céréales,
35 cm de long env.

Parigino dieci grani precotto
di farina bianca, di frumento e 10 cereali,
ca. 35 cm

N° art.	10969	
Quantité par carton/quantità per cartone	15	
Poids/peso	260 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.90 / pièce	1.85 / pezzo	1.80



Pain d'épeautre précuit
à la farine d'épeautre, en emballage individuel

Pane di farro precotto
di farina di farro, confezionato singolarmente

N° art.	10746	
Quantité par carton/quantità per cartone	15	
Poids/peso	400 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.10 / pièce	3.- / pezzo	2.90



Pain de seigle précuit
aux farines de seigle et de blé, au levain
de seigle, en emballage individuel

Pane di segale precotto
di farina di segale e frumento, con lievito
di segale, confezionato singolarmente

N° art.	10791	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	400 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.40 / pièce	2.30 / pezzo	2.20



Pane Maggia précuit
aux farines de blé et de seigle, au levain
de seigle, en emballage individuel

Pane Maggia precotto
di farina di frumento e segale, con lievito
di segale, confezionato singolarmente

Art. No/cod.	10747	
Quantité par carton/quantità per cartone	10	
Poids/peso	420 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.90 / pièce	2.80 / pezzo	2.70



Pain aux céréales précuit
aux farines fleur, bise, seigle et dix céréales,
en emballage individuel

Pane ai cereali precotto
di farina bianca, bigia, segale e di cereali,
confezionato singolarmente

N° art.	10770	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	400 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.70 / pièce	2.60 / pezzo	2.50



Tresse au beurre 340 g cuite
en emballage individuel

Treccia al burro 340 g cotta
confezionata singolarmente

N° art.	10880	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	340 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.20 / pièce	3.10 / pezzo	3.-



Tresse au beurre 600 g cuite
en emballage individuel

Treccia al burro 600 g cotta
confezionata singolarmente

N° art.	11871	
Quantité par carton/quantità per cartone	6	
Poids/peso	600 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
6.10 / pièce	5.90 / pezzo	5.70



Pain TradiLin précuit
pain multicéréales à la farine de graines de lin,
en emballage individuel

Pane TradiLin precotto
pane multi-cereali con farina di semi di lino,
confezionato singolarmente

N° art.	10786	
Quantité par carton/quantità per cartone	14	
Poids/peso	320 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.- / pièce	2.95 / pezzo	2.90



Pain pour fondue précuit
à la farine fleur, prédécoupé pour 30 morceaux

Pane per fondue precotto
di farina bianca, inciso, fornisce 30 dadini di pane

N° art.	10787	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	150 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.45 / pièce	1.40 / pezzo	1.35



Pain toast au beurre cuit
en emballage individuel, 22 tranches env.,
9 x 9 cm env.

Pane toast al burro cotto
confezionato singolarmente,
tagliato in ca. 22 fette, ca. 9 x 9 cm

N° art.	10960	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	500 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.10 / pièce	3.05 / pezzo	3.-

Pays de production: Autriche
Paese di produzione: Austria



Pain toast aux céréales cuit
aux farines de blé, complète et de seigle, en em-
ballage individuel, 22 tranches env., 9 x 9 cm env.

Pane toast ai cereali cotto
di farina frumento, integrale e segale, confez. sin-
golarmente, tagliato in ca. 22 fette, ca. 9 x 9 cm

N° art.	10962	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	500 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.10 / pièce	3.05 / pezzo	3.-

Pays de production: Autriche
Paese di produzione: Austria



Pain aux pommes de terre et aux noix
précuit, à la farine fleur, avec des morceaux
de pomme de terre et des noix, en emballage
individuel

Pane di patate e noci precotto
di farina bianca, con pezzetti di patate e noci,
confezionato singolarmente

N° art.	10742	
Quantité par carton/quantità per cartone	12	
Poids/peso	350 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.10 / pièce	3.- / pezzo	2.90



Pain brioche pour toast cuit
en emballage individuel, 27 tranches env.,
10 x 10 cm env.

Pane brioche per toast cotto
confezionato singolarmente,
tagliato in ca. 27 fette, ca. 10 x 10 cm

N° art.	10781	
Quantité par carton/quantità per cartone	5	
Poids/peso	800 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
7.55 / pièce	7.45 / pezzo	7.35



Des snacks qui ne manquent pas de sel.

Nos produits de boulangerie salés sont appétissants, croustillants et délicieusement fourrés. Toujours différents, toujours irrésistibles.

Piacevoli snack da gustare.

I nostri prodotti da forno salati sono tutti da mordere, croccanti fuori e dal ripieno squisito: sempre diversi e irresistibili.





Bâtonnet au fromage Apéro

pâton

Bastoncino al formaggio Aperitivo

crudo

N° art. 10801

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 95

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.25 / carton	24.75 / cartone	24.25



Pochette aux épinards Apéro

pâton, badigeonnée à l'œuf

Fagottino agli spinaci Aperitivo

crudo, spennellato con l'uovo

N° art. 10806

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 65

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.25 / carton	24.75 / cartone	24.25



Beignet de tomate Apéro

pâton, badigeonné à l'œuf

Fagottino al pomodoro Aperitivo

crudo, spennellato con l'uovo

N° art. 10807

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 68

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
32.25 / carton	31.75 / cartone	31.25



Strudel à la viande

pâton
pâte feuilletée farcie à la viande de bœuf hachée et au lard, badigeonné à l'œuf

Strudel di carne

crudo
pasta sfoglia con ripieno di macinata di manzo e pancetta, spennellato con uovo

N° art. 10640

Quantité par carton/quantità per cartone 16

Poids/peso 140 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.80 / pièce	1.75 / pezzo	1.70

Déclaration de la viande: bœuf et porc, Suisse
Dichiarazione della carne: manzo e maiale, Svizzera



Strudel au poireau

pâton
pâte feuilletée farcie aux poireaux, badigeonné à l'œuf

Strudel di porro

crudo
pasta sfoglia con ripieno di porro, spennellato con uovo

N° art. 10645

Quantité par carton/quantità per cartone 16

Poids/peso 140 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.80 / pièce	1.75 / pezzo	1.70



Coussinet de curry Apéro

pâton, badigeonné à l'œuf

Salatino al curry Aperitivo

crudo, spennellato con l'uovo

N° art. 10808

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 65

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.25 / carton	24.75 / cartone	24.25

Déclaration de la viande: veau et porc, Suisse
Dichiarazione della carne: vitello e maiale, Svizzera



Roulette à la viande Apéro

pâton, badigeonnée à l'œuf

Avvoltino di carne Aperitivo

crudo, spennellato con uovo

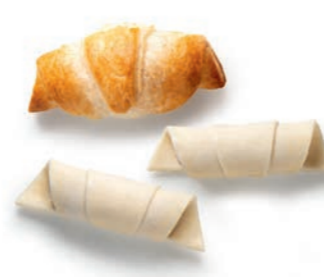
N° art. 10802

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 55

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.25 / carton	24.75 / cartone	24.25

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Croissant au jambon Apéro

pâton, badigeonné à l'œuf

Cornetto al prosciutto Aperitivo

crudo, spennellato con uovo

N° art. 10803

Quantité par carton/quantità per cartone ca. 55

Poids/peso 1 kg (2 x 500 g)

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
32.25 / carton	31.75 / cartone	31.25

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Ramequin pâte feuilletée

pâton
ø 7 cm env.

Tortina di pasta sfoglia al formaggio

cruda, ø ca. 7 cm

N° art. 10666

Quantité par carton/quantità per cartone 40

Poids/peso 50 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-0.85 / pièce	-0.80 / pezzo	-0.75



Ramequin Party

précuit
ø 7 cm env.

Tortina al formaggio Party

precotta
ø ca. 7 cm

N° art. 10665

Quantité par carton/quantità per cartone 100

Poids/peso 40 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-0.73 / pièce	-0.71 / pezzo	-0.69



Croissant au jambon Party

pâton, badigeonné à l'œuf

Cornetto al prosciutto Party

crudo, spennellato con uovo

N° art. 10660

Quantité par carton/quantità per cartone 100

Poids/peso 40 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-0.73 / pièce	-0.71 / pezzo	-0.69

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Croissant au jambon

pâton, badigeonné à l'œuf

Cornetto al prosciutto

crudo, spennellato con uovo

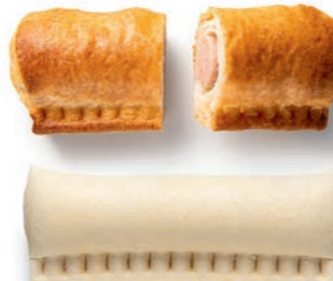
N° art. 10655

Quantité par carton/quantità per cartone 35

Poids/peso 85 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.20 / pièce	1.18 / pezzo	1.16

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Rissolle à la viande

pâton, badigeonnée à l'œuf

Fagottino al würstel

crudo, spennellato con uovo

N° art. 10650

Quantité par carton/quantità per cartone 36

Poids/peso 90 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.20 / pièce	1.18 / pezzo	1.16

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Ramequin

précuit
ø 9 cm env.

Tortina al formaggio

precotta
ø ca. 9 cm

N° art. 10670

Quantité par carton/quantità per cartone 60

Poids/peso 75 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.04 / pièce	1.02 / pezzo	1.-



Pizza base

précuite
fond de pizza avec sauce de tomate, ø 25 cm env.

Pizza base

precotta
con salsa di pomodoro, ca. ø 25 cm

N° art. 15100

Quantité par carton/quantità per cartone 20

Poids/peso 280 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.40 / pezzo	2.30

Pays de production: Italie
Paese di produzione: Italia



Un régal pour les gens pressés.

Même dans la restauration rapide, les produits peuvent être variés et savoureux. Notre délicieux assortiment de snacks pour la route le prouve.

Gusto al top anche quando il tempo stringe.

Conciliare gusto e varietà quando si ha poco tempo per mangiare? Si può, grazie al nostro delizioso assortimento di snack.





Pain à l'ail

en emballage individuel résistant à la cuisson

Pane all'aglio

confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9002	
Quantité par carton/quantità per cartone	25	
Poids/peso	105 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.40 / pezzo	2.30



Ciabatta Pizza vegi

avec tomates, fromage et champignons, en emballage individuel résistant à la cuisson

con pomodori, formaggio e champignon, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9008	
Quantité par carton/quantità per cartone	25	
Poids/peso	115 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.40 / pièce	2.30 / pezzo	2.20



Masterburger

avec burger précuit, en emballage individuel résistant à la cuisson

con hamburger precotto, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9011	
Quantité par carton/quantità per cartone	24	
Poids/peso	125 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.75 / pièce	2.65 / pezzo	2.55

Déclaration de la viande: bœuf, Suisse
Dichiarazione della carne: manzo, Svizzera



Chicken-Sandwich nature

avec escalope de poulet formée de viande broyée, panée et frite, en emballage individuel résistant à la cuisson

con fettina di pollo a base di carne sminuzzata ricomposta, impanata e frita, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9001	
Quantité par carton/quantità per cartone	18	
Poids/peso	195 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.20 / pièce	3.10 / pezzo	3.-

Déclaration de la viande: poulet, Suisse
Dichiarazione della carne: pollo, Svizzera



Pain flambé

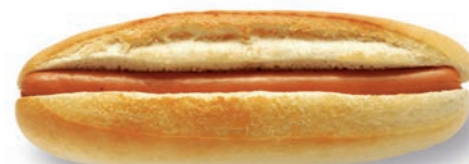
avec lard et oignons, en emballage individuel résistant à la cuisson

Trancio guarnito

con speck e cipolle, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9014	
Quantité par carton/quantità per cartone	24	
Poids/peso	140 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.60 / pièce	2.50 / pezzo	2.40

Déclaration de la viande: porc, Suisse
Dichiarazione della carne: maiale, Svizzera



Hot Dog

avec baguette parisienne coupée en long, en emballage individuel résistant à la cuisson

con pane parigino tagliato in orizzontale, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9004	
Quantité par carton/quantità per cartone	20	
Poids/peso	140 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.60 / pièce	2.50 / pezzo	2.40

Déclaration de la viande: bœuf et porc, Suisse
Dichiarazione della carne: manzo e maiale, Svizzera



Chicken-Sandwich Curry

avec escalope de poulet formée de viande broyée, panée et frite et sauce curry, en emballage individuel résistant à la cuisson

con fettina di pollo a base di carne sminuzzata ricomposta, impanata e frita e salsa al curry, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9410	
Quantité par carton/quantità per cartone	18	
Poids/peso	245 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
4.10 / pièce	4.- / pezzo	3.90

Déclaration de la viande: poulet, Suisse
Dichiarazione della carne: pollo, Svizzera



Chicken-Sandwich provençale

avec escalope de poulet formée de viande broyée, panée et frite et sauce piquante aux herbes, en emballage individuel résistant à la cuisson

con fettina di pollo a base di carne sminuzzata ricomposta, impanata e frita e salsa piccante alle erbe, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9412	
Quantité par carton/quantità per cartone	18	
Poids/peso	245 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
4.10 / pièce	4.- / pezzo	3.90

Déclaration de la viande: poulet, Suisse
Dichiarazione della carne: pollo, Svizzera



Croque Monsieur

avec viande de dinde et fromage fondu, en emballage individuel résistant à la cuisson

con carne di tacchino e formaggio fuso, confezionato singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9003	
Quantité par carton/quantità per cartone	24	
Poids/peso	140 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.42 / pièce	2.36 / pezzo	2.30

Déclaration de la viande: dinde, Hongrie
Dichiarazione della carne: tacchino, Ungheria



Focaccia

avec viande de dinde, fromage et basilique, en emballage individuel résistant à la cuisson

con carne di tacchino, formaggio e basilico, confezionata singolarmente in pellicola resistente alla cottura

N° art.	9503	
Quantité par carton/quantità per cartone	18	
Poids/peso	180 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.40 / pièce	3.30 / pezzo	3.20

Déclaration de la viande: dinde, Hongrie
Dichiarazione della carne: tacchino, Ungheria

Appareils · Aparecchi	Prix catalogue Prezzo di listino	Notre contribution Il nostro contributo	Prix net Prezzo netto
1 Four à micro-ondes avec fonction crisp Forno a microonde con funzione crisp	CHF 350.-	10 %	CHF 315.-
2 Snack-Toaster	CHF 720.-	15 %	CHF 612.-

1

2

Contre paiement comptant ou anticipé uniquement, TVA 7,7 % non comprise.
Solo con pagamento in contanti o anticipato, IVA 7,7 % esclusa.



Pour adoucir le quotidien.

On les déguste avec du thé, du café, ou juste comme ça:
nos tentations sucrées valent bien un petit péché.

Per addolcire la quotidianità.

Concedersi un piccolo momento di piacere:
con il tè, il caffè o semplicemente così. Con le nostre dolci tentazioni
vale sempre la pena commettere un piccolo peccato di gola.





Assortiment de biscuits de table

Hollandais, tartelette de Linz, tartelette au chocolat, nid d'oiseau, en emballage individuel, se conservent 5 jours sans réfrigération

Tortine assortite da tavola

Tortina olandese, tortina di Linz, tortina al cioccolato, nido d'uccello, confezionate singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10240
Quantité/quantità p. cart.		48 (4 x 12)
Poids/peso		80 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Cake assortis

marbré / tyrolien / citron, en emballage individuel, se conservent 9 jours sans réfrigération

Cake assortiti

marmorizzato / tirolese / limone, confezionate singolarmente, si conserva non refrigerato per 9 giorni

N° art.		10289
Quantité/quantità p. cart.		48 (3x16)
Poids/peso		100 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30



Hollandais

en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Tortina olandese

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10242
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		80 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Tartelette de Linz

en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Tortina di Linz

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10241
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		85 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Tartelette au chocolat

en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Tortina al cioccolato

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10243
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		80 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Cake marbré

en emballage individuel, se conserve 9 jours sans réfrigération

Cake marmorizzato

confezionato singolarmente, si conserva non refrigerato per 9 giorni

N° art.		10290
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		100 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30



Cake tyrolien

en emballage individuel, se conserve 9 jours sans réfrigération

Cake tirolese

confezionato singolarmente, si conserva non refrigerato per 9 giorni

N° art.		10292
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		100 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30



Cake au citron

en emballage individuel, se conserve 9 jours sans réfrigération

Cake al limone

confezionato singolarmente, si conserva non refrigerato per 9 giorni

N° art.		10291
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		100 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30



Nid d'oiseau

en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Nido d'uccello

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10244
Quantité par carton/quantità per cartone		48
Poids/peso		80 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Amaretti

en emballage individuel, se conserve 20 jours sans réfrigération

Amaretti

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 20 giorni

N° art.		10260
Quantité par carton/quantità per cartone		60
Poids/peso		80 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.08 / pièce	1.03 / pezzo	-.98



Tartelette aux noix de l'engadine

en emballage individuel, se conserve 30 jours sans réfrigération

Tortina di noci engadines

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 30 giorni

N° art.		10230
Quantité par carton/quantità per cartone		64
Poids/peso		90 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.38 / pièce	1.33 / pezzo	1.28



Croissant aux noisettes cuit

pâte levée au beurre, en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Cornetto alle nocciole cotto

pasta lievitata al burro, confez. singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

Art. No/cod.		10322
Quantité par carton/quantità per cartone		40
Poids/peso		110 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.41 / pièce	1.38 / pezzo	1.35



Croissant aux noisettes Romer's

pâte levée, en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Cornetto alle nocciole Romer's

pasta lievitata, confezionato singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10320
Quantité par carton/quantità per cartone		40
Poids/peso		90 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.11 / pièce	1.09 / pezzo	1.07



Escargot aux noisettes

en emballage individuel, se conserve 5 jours sans réfrigération

Lumaca alle nocciole

confezionata singolarmente, si conserva non refrigerato per 5 giorni

N° art.		10330
Quantité par carton/quantità per cartone		35
Poids/peso		95 g
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.13 / pièce	1.08 / pezzo	1.03



Croissant aux amandes pâton
en pâte feuilletée, badigeonné à l'œuf

Cornetto alle mandorle crudo
pasta sfoglia, spennellato con uovo

N° art.	10315	
Quantité par carton/quantità per cartone	35	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-90 / pièce	-88 / pezzo	-86



Croissant aux noisettes pâton
en pâte feuilletée, badigeonné à l'œuf

Cornetto alle nocciole crudo
pasta sfoglia, spennellato con uovo

N° art.	10310	
Quantité par carton/quantità per cartone	35	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-90 / pièce	-88 / pezzo	-86



Bâton aux amandes pâton
en pâte feuilletée, badigeonné à l'œuf

Bastoncino alle mandorle crudo
pasta sfoglia, spennellato con uovo

N° art.	10317	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	110 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-96 / pièce	-94 / pezzo	-92



Bâton aux noisettes pâton
en pâte feuilletée, badigeonné à l'œuf

Bastoncino alle nocciole crudo
pasta sfoglia, spennellato con uovo

N° art.	10311	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	110 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-91 / pièce	-89 / pezzo	-87



Chausson aux pommes pâton
en pâte feuilletée

Fagottino alle mele crudo
pasta sfoglia

N° art.	10324	
Quantité par carton/quantità per cartone	70	
Poids/peso	120 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.16 / pièce	1.13 / pezzo	1.10



Bâton à la vanille pâton
en pâte feuilletée, fourré à la crème de vanille

Bastoncino alla vaniglia crudo
pasta sfoglia ripieno di crema di vaniglia

N° art.	10318	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.22 / pièce	1.19 / pezzo	1.16



Jalousie aux abricots pâton
avec masse aux amandes et crème de vanille

Jalousie all'albicocca cruda
con pasta di mandorle e crema di vaniglia

N° art.	10932	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	125 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.28 / pièce	1.23 / pezzo	1.18



Jalousie aux prunes pâton
avec masse aux amandes et crème de vanille

Jalousie alle prugne cruda
con pasta di mandorle e crema di vaniglia

N° art.	10933	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	125 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.28 / pièce	1.23 / pezzo	1.18

Assortiment de friandises pâtons
en pâte feuilletée, noisette, framboise, vanille

Assortimento di mini pasticcini crudo
pasta sfoglia, nocciole, lampone, vaniglia

Art. No/cod.	10341	
Quantité par carton/quantità per cartone	3 x 44	
Poids/peso	3,83 kg (ø 29 g)	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-33 / pièce	-31 / pezzo	-29



Mini pain au chocolat prélevé
pâte levée au beurre avec chocolat noir

Mini panino al cioccolato prelievitato
pasta lievitata al burro con cioccolato fondente

Art. No/cod.	10342	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
Poids/peso	30 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-49 / pièce	-46 / pezzo	-43





Pain au chocolat pâton
pâte levée au beurre avec chocolat noir

Panino al cioccolato crudo
pasta lievitata al burro con cioccolato fondente

Art. No/cod.	10760
Quantité par carton/quantità per cartone	100
Poids/peso	100 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-98 / pièce	-96 / pezzo	-94



Pain au chocolat précuit
pâte levée au beurre avec chocolat noir

Panino al cioccolato precotto
pasta lievitata al burro con cioccolato fondente

Art. No/cod.	10765
Quantité par carton/quantità per cartone	30
Poids/peso	85 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.17 / pièce	1.12 / pezzo	1.07



Viennoiserie framboise-vanille Avanti
prélevée, avec préparation de framboise et
crème de vanille

Plunder lamponi e vaniglia Avanti
prelievitato, crudo, con preparazione di
lamponi e crema di vaniglia

N° art.	10327
Quantité/quantità p. cart.	2 x 20
Poids/peso	125 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.20 / pièce	1.17 / pezzo	1.14



Croissant Branche Avanti prélevé
fourré au chocolat au lait et à la noisette

Cornetto Branche Avanti
prelievitato, crudo, ripieno di cioccolato al
latte e crema alle nocciole

N° art.	10303
Quantité /quantità p. cart.	2 x 25
Poids/peso	95 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.42 / pièce	1.39 / pezzo	1.36



Escargot aux noisettes Avanti prélevé
pâte levée tournée, fourré aux noisettes

Lumaca alle nocciole Avanti
prelievitata, cruda, girandola di pasta lievitata
con ripieno alle nocciole

N° art.	10333
Quantité par carton/quantità per cartone	70
Poids/peso	105 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-90 / pièce	-85 / pezzo	-80



Croissant viennois précuit
aux noisettes, en pâte levée

Cornetto alla viennese precotto
alle nocciole, pasta lievitata

N° art.	10300
Quantité par carton/quantità per cartone	50
Poids/peso	75 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.06 / pièce	1.04 / pezzo	1.02



Petit pain récré cuit
au chocolat

Panino della pausa cotto
al cioccolato

N° art.	10345
Quantité par carton/quantità per cartone	60
Poids/peso	80 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-84 / pièce	-82 / pezzo	-80





Boule de Berlin cuite

Berliner cotto

N° art.	10937	
Quantité par carton/quantità per cartone	60	
Poids/peso	68 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.01 / pièce	-.99 / pezzo	-.97



Donut à la vanille cuit
fourré à la crème de vanille

Donut alla vaniglia cotto
ripieno di crema di vaniglia

N° art.	10928	
Quantité par carton/quantità per cartone	30	
Poids/peso	90 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



Tresse russe

25 cm de long env., en emballage individuel,
se conserve 10 jours sans réfrigération

Treccia russa

ca. 25 cm, confezionata singolarmente,
si conserva non refrigerato per 10 giorni

N° art.	10900	
Quantité par carton/quantità per cartone	10	
Poids/peso	520 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
5.15 / pièce	5.05 / pezzo	4.95



Pain aux poires Gasterländer

en emballage individuel,
se conserve sans réfrigération

Pane alle pere Gasterländer

confezionato singolarmente,
si conserva senza refrigerazione

N° art.	10950	
Quantité par carton/quantità per cartone	20	
Poids/peso	470 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
4.45 / pièce	4.35 / pezzo	4.25

Article de saison, disponible de septembre à mars
Articolo stagionale, disponibile da settembre a marzo



Chausson au sérac cuit
avec alcool

Fagottino alla ricotta cotto
con liqueur

N° art.	10926	
Quantité par carton/quantità per cartone	50	
Poids/peso	75 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.89 / pièce	-.87 / pezzo	-.85



Fit Hit aux poires séchées

3 displays à 24 pièces, en emballage individuel,
se conserve sans réfrigération

Fit Hit alle pere essiccate

3 dispenser da 24 pezzi, confez. singolarmente,
si conserva senza refrigerazione

N° art.	10944	
Quantité/quantità p. cart.	3 x 24	
Poids/peso	60 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.84 / pièce	-.82 / pezzo	-.80



Fit Hit aux abricots séchés

3 displays à 24 pièces, en emballage individuel,
se conserve sans réfrigération

Fit Hit alle albicocche essiccate

3 dispenser da 24 pezzi, confez. singolarmente,
si conserva senza refrigerazione

N° art.	10945	
Quantité/quantità p. cart.	3 x 24	
Poids/peso	60 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
-.94 / pièce	-.92 / pezzo	-.90



Galette aux noisettes

en emballage individuel,
se conserve 10 jours sans réfrigération

Biber con ripieno alle nocciole
confezionato singolarmente,
si conserva non refrigerato per 10 giorni

N° art.	10925	
Quantité par carton/quantità per cartone	8	
Poids/peso	420 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.60 / pièce	3.50 / pezzo	3.40



Galette aux amandes

en emballage individuel,
se conserve 10 jours sans réfrigération

Biber con ripieno alle mandorle
confezionato singolarmente, si conserva non
refrigerato per 10 giorni

N° art.	10920	
Quantité par carton/quantità per cartone	8	
Poids/peso	420 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
3.60 / pièce	3.50 / pezzo	3.40

FiT HiT

énergie naturelle
energia naturale





Sweet Dreams.

Fermez les yeux, fondez de bonheur. Le buffet de desserts est ouvert, avec les meilleures recommandations de nos pâtisseries.

Sweet dreams.

Chiudete gli occhi e assaporate il piacere. Il buffet dei dessert è aperto, con le migliori creazioni dei nostri pasticceri.





Tourte à l'ananas

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta all'ananas

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10110

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1300 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte au Grand Marnier avec alcool

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta Grand Marnier con liquore

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10104

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte Forêt-Noire avec alcool

ø 24 cm, avec cerises, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta Foresta Nera con liquore

ø 24 cm, con ciliegie, pretagliata, 10 fette su carta trinato

N° art. 10100

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1150 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte Forêt-Noire 12 parts avec alcool

ø 24 cm, avec cerises, coupée en 12 parts, sur papier à gâteau

Torta Foresta Nera 12 fette con liquore

ø 24 cm, con ciliegie, pretagliata, 12 fette su carta trinato

N° art. 12100

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1120 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.- / pièce	24.- / pezzo	23.-



Tourte aux framboises

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta ai lamponi

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10111

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1240 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte au séré

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta al quark

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10101

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte Forêt-Noire avec fond japonais

avec alcool, ø 24 cm, avec cerises, 10 parts sur papier à gâteau

Torta Foresta Nera con fondo japonais

con liquore, ø 24 cm, con ciliegie, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10151

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1450 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
26.50 / pièce	25.50 / pezzo	24.50



Tourte Williams sans alcool

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta Williams senza liquore

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10102

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1250 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte royale avec alcool

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta Royal con liquore

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10113

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte royale 12 parts avec alcool

ø 24 cm, coupée en 12 parts, sur papier à gâteau

Torta Royal 12 fette con liquore

ø 24 cm, pretagliata, 12 fette su carta trinato

N° art. 12113

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
25.- / pièce	24.- / pezzo	23.-



Tourte au citron

ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta al limone

ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art. 10106

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1250 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
24.- / pièce	23.- / pezzo	22.-



Tourte au séré mélangée

3×aux framboises, 4×au séré, 3×au citron
10 parts sur papier à gâteau

Torta mista al quark

3×ai lamponi, 4×al quark, 3×al limone
10 fette su carta da torta

N° art. 10120

Quantité par carton/quantità per cartone 1

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
26.30 / pièce	25.30 / pezzo	24.30



Tourte aux pommes

Ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta alle mele

Ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art.	10103	
Quantité par carton/quantità per cartone	1	
Poids/peso	1860 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
23.50 / pièce	22.50 / pezzo	21.50



Tourte aux noix de l'engadine

Ø 26 cm, non coupée

Torta di noci engadinese

Ø 26 cm, intera

N° art.	10140	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1200 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
21.50 / pièce	20.50 / pezzo	19.50



Cube Cappuccino

4,5 x 4,5 x 5,5 cm
21 pièces par barquette thermoformée

Cubetto Cappuccino

4,5 x 4,5 x 5,5 cm, 21 porzioni in vaschetta

N° art.	10211	
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 21	
Poids/peso	ca. 48 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.15 / pièce	1.10 / pezzo	1.05



Cube Forêt-Noire avec alcool

4,5 x 4,5 x 5,5 cm
21 pièces par barquette thermoformée

Cubetto Foresta Nera con liquore

4,5 x 4,5 x 5,5 cm, 21 porzioni in vaschetta

N° art.	10212	
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 21	
Poids/peso	ca. 48 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.15 / pièce	1.10 / pezzo	1.05



Tourte au kirsch avec alcool

Ø 24 cm, 12 parts marquées, non découpées

Torta al kirsch con liquore

Ø 24 cm, 12 fette segnate, intera

N° art.	10141	
Quantité par carton/quantità per cartone	1	
Poids/peso	1100 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
23.50 / pièce	22.50 / pezzo	21.50



Tourte de Linz

Ø 26 cm, coupée en 10 parts, sans papier à gâteau

Torta di Linz

Ø 26 cm, pretagliata, 10 fette senza carta di torta

N° art.	10119	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1000 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
17.- / pièce	16.50 / pezzo	16.-



Tranche royale avec alcool

8 x 4 x 4,5 cm
16 pièces par barquette thermoformée

Trancio Royal con liquore

8 x 4 x 4,5 cm, 16 porzioni in vaschetta

N° art.	10213	
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 16	
Poids/peso	80 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Tranche Sacher

8 x 4 x 4,5 cm
16 pièces par barquette thermoformée

Trancio Sacher

8 x 4 x 4,5 cm, 16 porzioni in vaschetta

N° art.	10207	
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 16	
Poids/peso	90 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Tourte aux carottes

Ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta alle carote

Ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art.	10108	
Quantité par carton/quantità per cartone	1	
Poids/peso	1300 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
23.50 / pièce	22.50 / pezzo	21.50



Tourte Sacher

Ø 24 cm, coupée en 10 parts, sur papier à gâteau

Torta Sacher

Ø 24 cm, pretagliata, 10 fette su carta da torta

N° art.	10107	
Quantité par carton/quantità per cartone	1	
Poids/peso	1100 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
23.50 / pièce	22.50 / pezzo	21.50



Millefeuille

9,5 x 3,5 x 4 cm
12 pièces par barquette thermoformée

Millefoglie

9,5 x 3,5 x 4 cm, 12 porzioni in vaschetta

N° art.	10210	
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 12	
Poids/peso	95 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Mini millefeuille

sur capsule en papier,
10 pièces par barquette thermoformée

Mini millefoglie

venduto in pirottine di carta,
10 porzioni in vaschetta

N° art.	10201	
Quantité par carton/quantità per cartone	4 x 10	
Poids/peso	ca. 30 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



Tête au chocolat

sur capsule en papier,
4 pièces par barquette thermoformée

Pasticcino testa di moro

in pirottino di carta, 4 porzioni in vaschetta

N° art. 10216

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 4

Poids/peso 80 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Mini tête au chocolat

sur capsule en papier,
9 pièces par barquette thermoformée

Mini pasticcino testa di moro

in pirottino di carta, 9 porzioni in vaschetta

N° art. 10206

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 9

Poids/peso ca. 15 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



Tranche aux carottes

L 9 x L 4 x H 4 cm

Trancio alle carote

L 9 x L 4 x A 4 cm

N° art. 10180

Quantité par carton/quantità per cartone 14

Poids/peso 90 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.81 / pièce	1.76 / pezzo	1.71



Kugelhoff «Swopf» au chocolat

en emballage individuel,
se conserve 5 jours sans réfrigération

«Swopf» Gugelhopf al cioccolato

confezionato singolarmente,
si conserva 5 giorni senza refrigerazione

N° art. 10265

Quantité par carton/quantità per cartone 36

Poids/peso 70 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.44 / pièce	1.42 / pezzo	1.40



Boule au rhum avec alcool

sur capsule en papier,
4 pièces par barquette thermoformée

Pallina al rum con liquore

in pirottino di carta, 4 porzioni in vaschetta

N° art. 10215

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 4

Poids/peso 100 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Mini boule au rhum avec alcool

sur capsule en papier,
9 pièces par barquette thermoformée

Mini pallina al rum con liquore

in pirottino di carta, 9 porzioni in vaschetta

N° art. 10205

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 9

Poids/peso ca. 25 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



Strudel aux pommes pâton

48 cm de long env., pour 7 à 10 portions

Strudel alle mele crudo

ca. 48 cm, da 7 a 10 porzioni

N° art. 10750

Quantité par carton/quantità per cartone 6

Poids/peso 1200 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
11.80 / pièce	11.30 / pezzo	10.80



Tartelette suédoise

sur capsule en papier,
4 pièces par barquette thermoformée

Pasticcino svedese

in pirottino di carta, 4 porzioni in vaschetta

N° art. 10228

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 4

Poids/peso 95 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.45 / pezzo	2.40



Mini tartelette suédoise

sur capsule en papier,
9 pièces par barquette thermoformée

Mini pasticcino svedese

in pirottino di carta, 9 porzioni in vaschetta

N° art. 10204

Quantité par carton/quantità per cartone 4 x 9

Poids/peso ca. 20 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.75 / pièce	1.70 / pezzo	1.65



Tranche de strudel aux pommes

précuit, avec une pâte tirée

Fetta di strudel di mele

precotta, con una pasta sottile

N° art. 10755

Quantité par carton/quantità per cartone 48

Poids/peso 70 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
1.76 / pièce	1.73 / pezzo	1.70

Pays de production: Italie
Paese di produzione: Italia

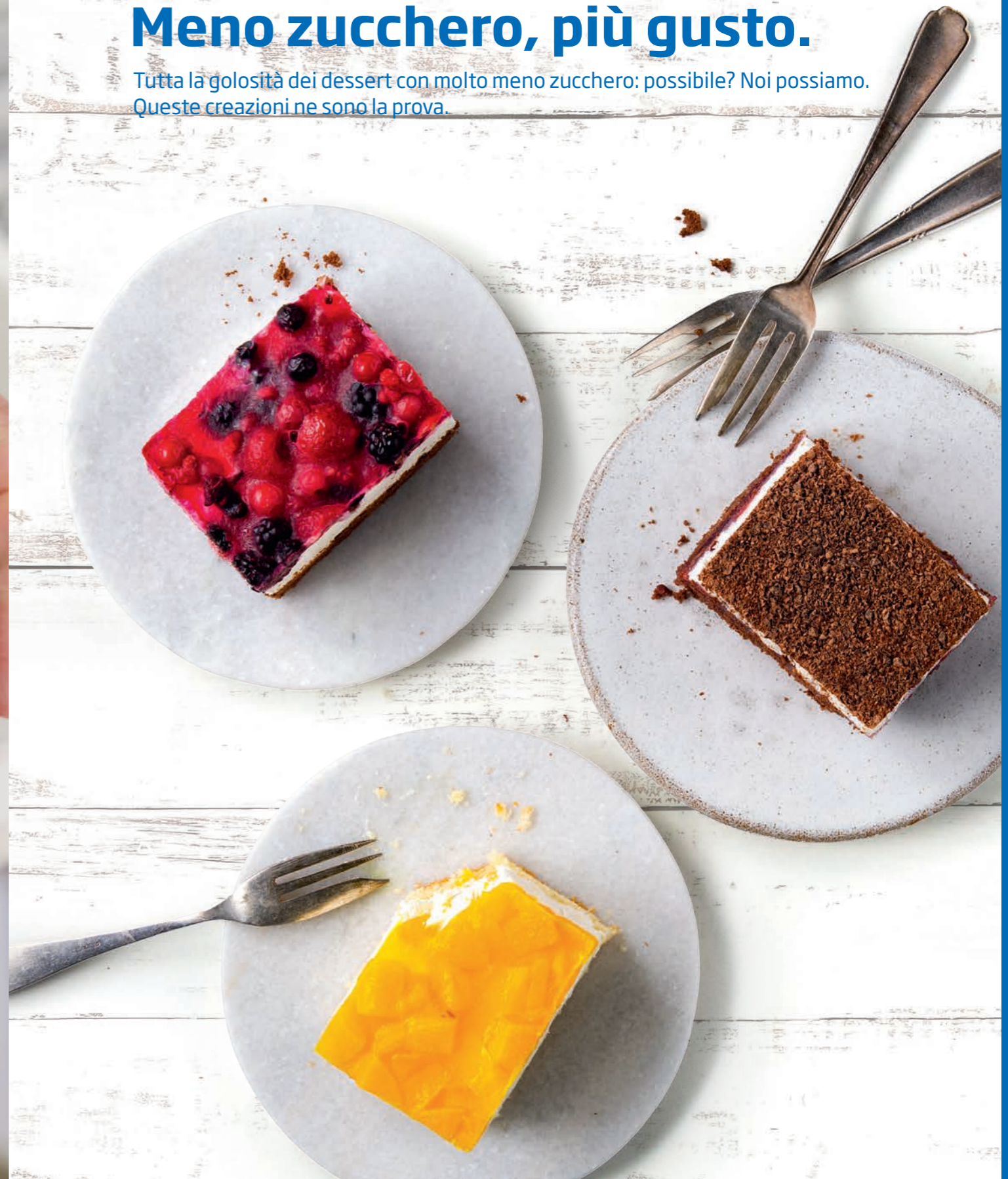


Moins de sucre, toujours autant de goût.

Peut-on confectionner des desserts savoureux avec beaucoup moins de sucre? Nous, oui. Ces créations en sont la preuve.

Meno zucchero, più gusto.

Tutta la golosità dei dessert con molto meno zucchero: possibile? Noi possiamo. Queste creazioni ne sono la prova.





Tranche aux baies

avec édulcorant,
12 pièces par barquette thermoformée

Trancio ai frutti di bosco

con edulcorante,
12 porzioni singole in vaschetta

N° art.	19286
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 12
Poids/peso	100 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.45 / pezzo	2.40



Tranche Forêt-Noire

avec sucre et édulcorants,
12 pièces par barquette thermoformée

Trancio Foresta Nera

con zucchero ed edulcoranti,
12 porzioni singole in vaschetta

N° art.	19236
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 12
Poids/peso	100 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.45 / pezzo	2.40



Tranche à la pêche

avec édulcorant,
12 pièces par barquette thermoformée

Trancio alle pesche

con edulcorante,
12 porzioni singole in vaschetta

N° art.	19281
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 12
Poids/peso	100 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.70 / pièce	2.65 / pezzo	2.60



Tranche de tiramisù avec alcool

avec sucre et édulcorant,
12 pièces par barquette thermoformée

Trancio di tiramisù con liquore

con zucchero ed edulcorante,
12 porzioni singole in vaschetta

N° art.	19256
Quantité par carton/quantità per cartone	2 x 12
Poids/peso	95 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
2.50 / pièce	2.45 / pezzo	2.40



Roulade au citron

non coupée, avec sucre et édulcorant,
une roulade par barquette thermoformée

Rotolo al limone

non tagliata, con zucchero ed edulcorante,
un rotolo in vaschetta

N° art.	19263
Quantité par carton/quantità per cartone	4 x 1
Poids/peso	550 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
20.50 / pièce	20.- / pezzo	19.50



Roulade aux fraises

non coupée, avec sucre et édulcorant,
une roulade par barquette thermoformée

Rotolo alle fragole

non tagliata, con zucchero ed edulcorante,
un rotolo in vaschetta

N° art.	19266
Quantité par carton/quantità per cartone	4 x 1
Poids/peso	550 g

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
20.50 / pièce	20.- / pezzo	19.50

Nos délicieux desserts dans barquettes thermoformées vous offrent de nombreux avantages

- dimensions des emballages adaptées aux besoins des consommateurs
- absolument hermétiques, hygiéniques et stables
- présentation aussi bien en surgelés qu'au réfrigérateur
- chaque barquette avec déclaration du produit et code EAN

I nostri prelibati dessert in vaschette vi offrono molteplici vantaggi

- imballaggio perfettamente porzionato
- assolutamente ermetico, igienico e stabile
- possono essere surgelati o esposti nel refrigeratore
- ogni vaschetta riporta dichiarazione del prodotto e codice EAN



Articles saisonniers · Articoli stagionali

Ces produits sont disponibles uniquement sur commande préalable (infos communiquées suffisamment tôt).
 Questi prodotti sono disponibili su prenotazione. Vi informiamo per tempo di volta in volta.



Janvier · Gennaio

- Gâteau des Trois Rois
- Torta dei Tre Re Magi



Mars, Avril · Marzo, Aprile

- petit gâteau de riz
- petit lapin en pâte sucrée
- Tortina di riso
- Coniglietto di pasta dolce



Août · Agosto

- Pain du 1er août, petit et grand
- Panino del 1° agosto, piccolo e grande



Décembre · Dicembre

- Grittibänz (bonhomme de pâte)
- Biscuits de Noël
- Grittibänz (ometto di pane per S. Nicolao)
- Biscotti di Natale



toute l'année · tutto l'anno

- diverses spécialités de tourtes
- diverse specialità di torte

Aide à la vente · Ausili per la vendita



1
Sac boulanger à fenêtre, grand modèle
Busta con fascia trasparente, grande
 18 x 8 x 35 cm
 N° art. 60496
 Quantité par carton/quantità per cartone 1000
 Prix par carton / prezzo per cartone 55.-

2
Sac boulanger à fenêtre, petit modèle
Busta con fascia trasparente, piccola
 12 x 6 x 27 cm
 N° art. 60494
 Quantité par carton/quantità per cartone 1000
 Prix par carton / prezzo per cartone 40.-

3
Sac boulanger à fenêtre pour bâton
Busta con fascia trasparente, bastoncino
 8 x 5 x 27 cm
 N° art. 60495
 Quantité par carton/quantità per cartone 1000
 Prix par carton / prezzo per cartone 68.-

4
Sac boulanger à fenêtre pour pain tors
Busta con fascia transparente, pane a tortiglione
 12 x 6 x 48 cm
 N° art. 60493
 Quantité par carton/quantità per cartone 1000
 Prix par carton / prezzo per cartone 67.-

5
Sac boulanger micro-perforé
 24 x 35 cm, transparent, prédécoupé par 100 pièces, avec trous de fixation
Sacchetto per panini perforato
 24 x 35 cm, transparente, a blocchi da 100 pezzi, con fori di fissaggio, facilmente staccabili grazie alla perforazione
 N° art. 62253
 Quantité par carton/quantità per cartone 2000
 Prix par carton / prezzo per cartone 119.-



Support pour bretzels
 en hêtre massif, hauteur 50 cm, fabriqué à la main dans un atelier suisse pour handicapés
Supporto per brezel
 in legno di faggio massiccio, alto 50 cm, prodotto artigianale realizzato da un laboratorio per disabili svizzero
 N° art. 61811
 Quantité par carton/quantità per cartone 1
 Prix par carton / prezzo per cartone 30.-

Augmentez vos ventes de produits de boulangerie avec le distributeur de pain

Le distributeur de pain de Romer's Hausbäckerei est un concept qui garantit non seulement la fraîcheur absolue des produits de boulangerie et une hygiène irréprochable, mais aussi la croissance de votre chiffre d'affaires. Le système est mis gratuitement à votre disposition et régulièrement entretenu.

Les produits sont conservés sans emballage sous la vitre plexiglas du distributeur. Cette présentation claire dans des casiers éclairés confère à l'ensemble une impression de fraîcheur. Grâce au blocage anti-retour, le client ne peut toucher qu'à un seul article. Il a donc la garantie que la marchandise qu'il achète n'est pas déjà passée par des dizaines de mains.

Le distributeur de pain est facile à utiliser: les rayons peuvent être facilement réapprovisionnés par l'arrière. Le système est muni de roulettes et peut donc être déplacé sans problème. L'aération optimale permet également de remplir le distributeur de produits de boulangerie encore chauds. Grâce à sa structure sophistiquée, ce comptoir en libre-service peut être nettoyé en quelques minutes.

Notre distributeur de pain est disponible en différentes tailles. Conditions sur demande.



Fate lievitare il vostro fatturato con l'espositore di pane

Con l'espositore di pane Romer's Hausbäckerei ha creato un concetto che non solo garantisce freschezza e igiene assolute dei prodotti da forno, ma consente anche di aumentare il fatturato. Il sistema viene messo a disposizione gratuitamente e la manutenzione viene effettuata a cadenza regolare.

Il prodotti sono esposti non confezionati dietro al plexiglas. La presentazione in comparti illuminati singolarmente mette in evidenza la loro freschezza e grazie al meccanismo che impedisce di rimettere l'articolo al suo posto viene toccato un solo prodotto alla volta. I clienti hanno così la certezza che la merce acquistata non sia stata precedentemente tastata da decine di dita.

Utilizzare l'espositore di pane è semplice: i ripiani si possono riempire comodamente dalla parte posteriore e la struttura si sposta senza problemi sulle rotelle. L'aerazione ottimale permette di presentare nell'espositore anche prodotti caldi. La struttura è inoltre concepita in modo tale da non richiedere un grande lavoro di pulizia: bastano pochi minuti per far sparire ogni traccia.

Il nostro espositore di pane è disponibile in diverse dimensioni. Condizioni dietro richiesta.

Nous nous ferons également un plaisir de vous aider dans l'acquisition d'appareils techniques tels que des fours ou des congélateurs.

Saremo lieti di assistervi anche per quanto concerne la fornitura di apparecchiature tecniche come forni e congelatori.

Conditions générales

Produits et emballages

Les poids indiqués dans la liste sont des poids moyens. Les valeurs effectives peuvent varier de manière minime. Des changements au niveau des assortiments, prix et emballages restent réservés.

Délais de livraison

Afin de pouvoir vous offrir un service optimal, vos commandes doivent nous parvenir jusqu'à 17h00 la veille de notre plan de livraison.

Livraison

Nos livraisons vous parviennent franco domicile ou gare de plaine. Les envois urgents par poste sont effectués uniquement sur demande expresse du client. Les frais d'envoi sont alors à la charge du destinataire.

Supplément pour petites quantités et commandes minimales

Il n'y a pas de commande minimale. Nous ne facturons en principe pas non plus de supplément pour petites quantités; jusqu'à trois cartons, nous nous réservons toutefois le droit de ne pas effectuer la livraison.

Réclamations

Les réclamations sont à formuler avec indication du motif, du numéro d'article ainsi que du code de production avec numéro de contrôle. Toutes ces données figurent sur l'étiquette de l'emballage (en dessous de la date limite de conservation).

Contrôle de solvabilité

En passant commande, le client nous autorise à vérifier sa solvabilité. En cas de résultat négatif, nous nous réservons le droit d'annuler la commande. Il en est de même si une facture est restée impayée.

Prix

Tous les prix indiqués s'entendent hors TVA. Sur la facture, la TVA est mentionnée séparément.

Païement

Les prix facturés sont nets. Les factures sont à payer sans escompte ou autres déductions dans les 20 jours dès la date de la facture. Les prix échelonnés s'entendent par achat et par article. En cas de non-observation du délai de paiement, nous nous réservons le droit de facturer des intérêts de retard et des frais de rappel.

Condizioni generali

Prodotti e imballaggi

I pesi riportati in questo listino prezzi sono valori medi. Il peso effettivo può divergere leggermente da quello indicato. Con riserva di modifiche di assortimento, prezzi e imballaggi.

Termine d'inoltrò ordinazioni

Per potervi servire in modo ottimale, la vostra ordinazione deve pervenirci al più tardi entro le 17.00 della vigilia del prossimo giro di consegne.

Fornitura

Le nostre forniture avvengono franco domicilio rispettivamente stazione di partenza. Invi di posta espresso vengono effettuati esclusivamente su richiesta esplicita del cliente e a suo rischio. I costi di spedizione sono a carico del destinatario.

Supplemento piccole quantità e quantitativo minimo

Non esiste un quantitativo minimo per le ordinazioni. Di regola non riscuotiamo nemmeno un supplemento per le piccole quantità; tuttavia per ordinazioni fino a tre cartoni possiamo, se del caso, far valere una riserva sulla fornitura.

Reclami

In caso di reclamo è necessario indicare, oltre al motivo del reclamo, il numero d'articolo nonché il codice di produzione e il numero di controllo. Queste informazioni si trovano sull'etichetta del cartone esterno, sotto la data di scadenza.

Verifica della solvibilità

Con l'ordinazione dei prodotti il cliente acconsente a un'eventuale verifica da parte nostra della solvibilità. In caso di esito negativo, ci riserviamo il diritto di annullare l'ordinazione. Ciò vale anche in caso di fattura pendenti.

Prezzi

I prezzi si intendono IVA esclusa. Nella fattura l'IVA viene riportata separatamente.

Pagamento

Sulle nostre fatture i prezzi sono riportati al netto. Le fatture vanno pagate senza sconto o altre deduzioni entro 20 giorni dalla data della fattura. I prezzi scalari si intendono per acquisto e articolo. Ci riserviamo il diritto di conteggiare interessi di ritardo e spese di richiamo nel caso in cui i termini di pagamento non vengano rispettati.





Les excellents produits de boulangerie et de pâtisserie de votre boulangerie maison suisse.

I migliori prodotti da forno e di pasticceria dalla vostra panetteria svizzera di fiducia.

Romer's Hausbäckerei AG
Neubuchstrasse 1
Case postale · Casella postale
8717 Benken SG

Téléphone · Telefono 055 293 36 36
Fax 055 293 36 37
info@romers.swiss
www.romers.swiss


ROMER'S
Hausbäckerei