



**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 mars 2024 • Listino prodotti e prezzi, versione marzo 2024

#### 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](mailto:bestellung@romers.swiss)

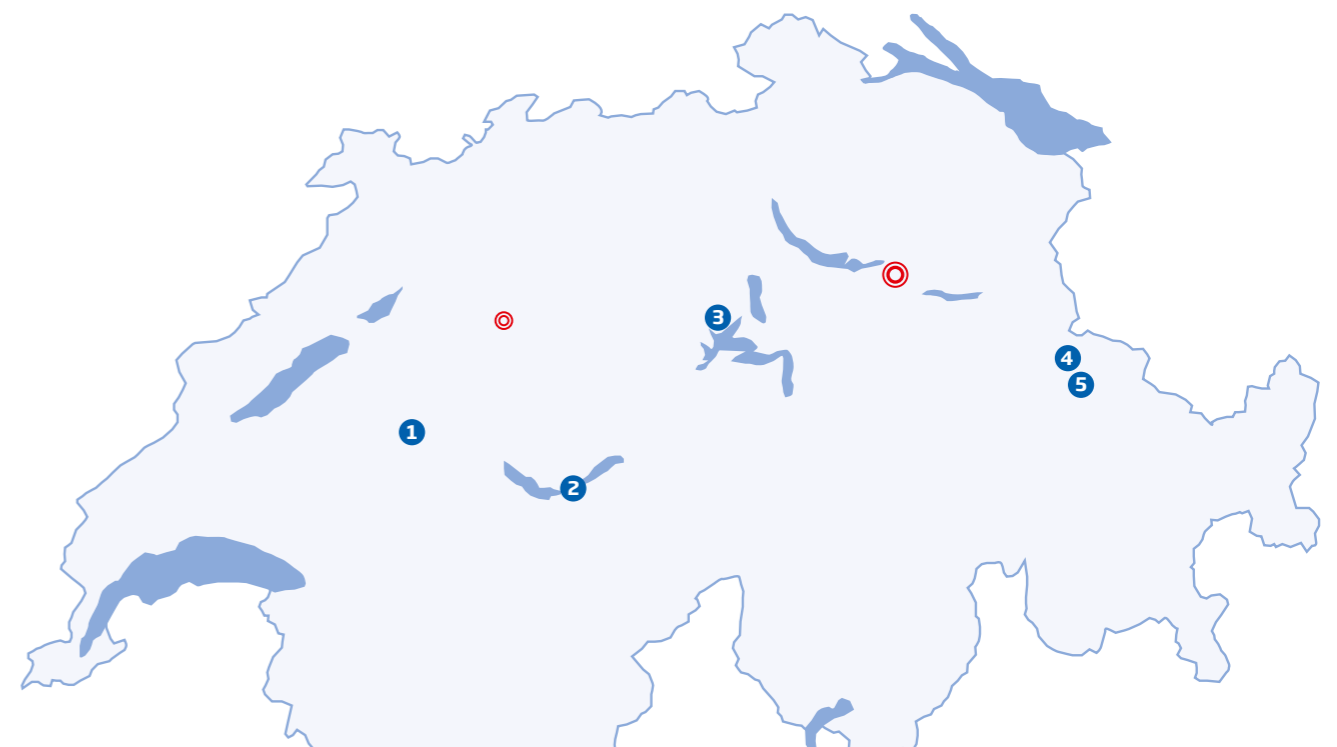
Boutique en ligne • Shop online [shop.romers.swiss](http://shop.romers.swiss)

#### 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](http://www.surgeles-tiefkuehlprodukte.ch)
- 2 H&R Gastro AG, Lebensmittelgrosshandel, Geissgasse 15, 3800 Interlaken, Tel. 033 826 13 40, [www.hr-gastro.ch](http://www.hr-gastro.ch)
- 3 Vermo AG, Industriestrasse 32, 6034 Inwil, Tel. 041 249 93 49, [www.vermo.ch](http://www.vermo.ch)
- 4 ecco-jäger Früchte und Gemüse AG, Chriesilöserstrasse 65, 7310 Bad Ragaz, Tel. 081 303 84 84, [www.ecco-jaeger.ch](http://www.ecco-jaeger.ch)
- 5 Beiner AG, Früchte + Gemüse, Kantonsstrasse 5, 7302 Landquart, Tel. 081 300 62 28, [www.beinerag.ch](http://www.beinerag.ch)

📍 Romer's Hausbäckerei, 8717 Benken SG: siège principal, production et logistique • sede principale, produzione e logistica

📍 Romer's Hausbäckerei, 3400 Burgdorf 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. Notre siège principal de Benken (SG) et le second site de production, situé à Burgdorf (BE), emploient environ 350 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. Depuis août 2023, notre entreprise appartient à IDAK Food Group AG. La famille Romer continue d'y participer et siège au conseil d'administration.

### 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 de Burgdorf (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 CO<sub>2</sub>

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 «CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>, nous avons été exemptés de la taxe sur le CO<sub>2</sub>. 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 précuits, 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!

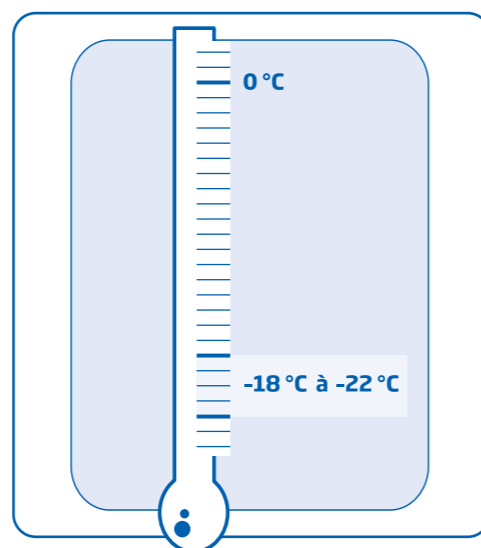
## Conseils d'utilisation des produits de boulangerie surgelés

**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



### 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.

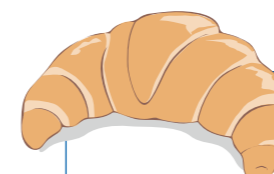
1



### 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.

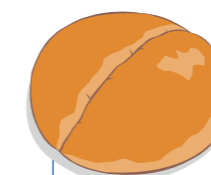
2



### 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.

3



### 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.

4

## 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, croissant Avant végan	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 sandwichs 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 TradiLin	-	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
Rissole à la viande, croissant au jambon, wienerli de poulet en crûte	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
Tarte au fromage	3 h.	180	200	non	14 - 16
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
Tarte aux pommes, aux abricots et aux prunes	3 h.	180	200	non	3 - 4
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	4 - 5 h.	Tranches de dessert, pâtisseries	3 - 4 h.
Cubes dessert, mini pâtisseries	2 - 3 h.	Desserts réduits en sucre	4 - 5 h.
Décongélation à température ambiante			
Sandwich, petit pain au lait, Bun pour hamburger, Big Bun	40 - 50 min.	Biscuits de table, muffins, donut à la vanille	30 - 40 min.
Petit sils de table, bretzel à la saumure, délice	40 - 50 min.	Cakes, petit pain récré	40 - 60 min.
Minitresse, minitresse à la confiture, ficelle à la saumure	30 - 45 min.	Galette, boule de Berlin	60 - 90 min.
Minitresse à la saumure, ballon tressé	30 - 45 min.	Brioche tressée aux noisettes	2 - 3 h.
Tresse au beurre	3 h.	Chausson au sérac	60 - 90 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"> <li>Transférer le produit directement du congélateur dans l'appareil de préparation.</li> <li>Préchauffer le four à micro-ondes (env. 700 Watt) pendant 3 minutes avec la plaque correspondante avec la fonction Crisp.</li> <li>Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, toujours enclencher la fonction Crisp.</li> <li>Toujours utiliser la plaque correspondante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laisser dégelé le produit avant de le mettre au four. Les produits dégelés se conservent 4 jours au réfrigérateur à 5 °C au max.</li> <li>Lorsqu'aucune instruction spécifique n'est donnée, les produits sont toujours préparés avec la feuille.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tous les produits marqués avec ** doivent être décongelés avant la cuisson.</li> <li>Préchauffer le four à 200 °C.</li> <li>Préparer les produits dans la feuille.</li> <li>Fermer le clapet d'air frais.</li> <li>Le mieux est d'utiliser une plaque de cuisson avec trous, sans bord.</li> </ul>
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. Impieghiamo circa 350 collaboratori, ripartiti tra la sede centrale di Benken (SG) e il secondo sito di produzione di Burgdorf (BE). Insieme ai nostri partner di distribuzione, siamo operativi in tutta la Svizzera e riforniamo numerosi alberghi e ristoranti, mense, grossisti e dettaglianti. La nostra azienda fa parte di IDAK Food Group AG dall'agosto 2023. La famiglia Romer è ancora coinvolta e ha un posto nel Consiglio di Amministrazione.

### 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 CO<sub>2</sub>

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 «CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> ci hanno esonerato dal pagamento della tassa sul CO<sub>2</sub>. 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!

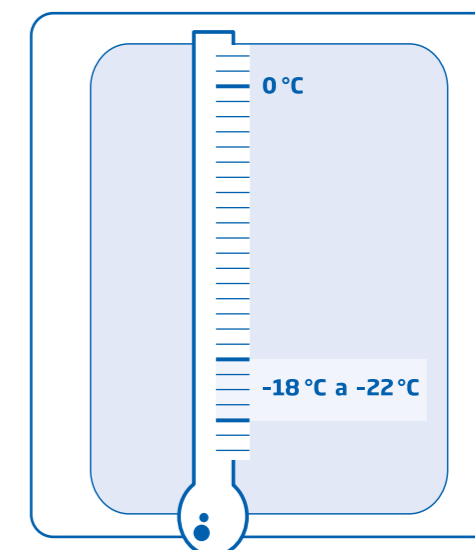
## Consigli e suggerimenti per l'uso dei prodotti da forno surgelati

**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.

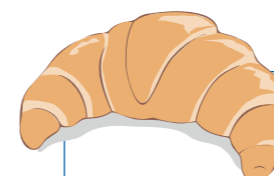
1



### 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.

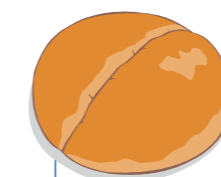
2



### 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		a vapore	Tempo di cottura (min.)
		ad aria	tradizionale		
Cornetto al burro precotto	-	180	200	no	2 - 3
Cornetto al burro Avanti, cornetto Avanti vegano	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, Bürlì svizzero, coppia di bürlì, 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, wienerli di pollo in camicia	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
Crostata al formaggio	3 o.	180	210	no	14 - 16
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
Crostata di mele, di albicocche e di prugne	3 o.	180	200	no	3 - 4
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	4 - 5 o.	Dessert al trancio, pasticceria	3 - 4 o.
Dessert ai cubetti, pasticceria mini	2 - 3 o.	Dolci con meno zucchero	4 - 5 o.
Scongellare a temperatura ambiente			
Sandwich, panino al latte, panino hamburger, Big Bun	40 - 50 min.	Tortine da tavola, muffins, donut alla vaniglia	30 - 40 min.
Silserli banchetto, brezel Sils, Silser	40 - 50 min.	Cake, panino della pausa	40 - 60 min.
Mini treccia, Baguette Sils	30 - 45 min.	Biber, Berliner	60 - 90 min.
Mini treccia Sils, nodo di treccia	30 - 45 min.	Treccia alle nocciole	2 - 3 o.
Treccia al burro	3 o.	Fagottino alla ricotta	60 - 90 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"> <li>I prodotti passano direttamente dal congelatore all'apparecchio per la preparazione.</li> <li>Preriscaldare il forno a microonde (ca. 700 Watt) e la relativa teglia per 3 minuti con funzione crisp.</li> <li>Se non diversamente indicato, utilizzare sempre la funzione crisp.</li> <li>Utilizzare sempre l'apposita teglia da forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scongellare il prodotto prima della cottura. I prodotti scongelati si conservano in frigorifero per 4 giorni ad una temperatura massima di 5 °C.</li> <li>Se non diversamente indicato, i prodotti vanno preparati <u>senza rimuovere la pellicola</u>.</li> <li>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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tutti i prodotti contrassegnati con ** vanno scongelati prima della cottura.</li> <li>Preriscaldare il forno a 200 °C.</li> <li>Preparare i prodotti senza rimuovere la pellicola.</li> <li>Chiudere la presa d'aria fresca.</li> <li>Possibilmente utilizzare una teglia da forno forata e senza bordi.</li> </ul>
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
-62 / pièce	-60 / pezzo	-58



**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
-70 / pièce	-68 / pezzo	-66



**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
-62 / pièce	-60 / pezzo	-58



**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
-65 / pièce	-63 / pezzo	-61



**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
-93 / pièce	-91 / pezzo	-89



**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
-65 / pièce	-63 / pezzo	-61



**Croissant Avanti végan**  
prélevé

**Cornetto Avanti vegano**  
prelievitato

N° art.	13551	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
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
-73 / pièce	-71 / pezzo	-69



**Croissant Rustico Avanti végan**  
prélevé, à la farine Graham

**Cornetto Rustico Avanti vegano**  
prelievitato, crudo, di farina Graham

N° art.	13555	
Quantité par carton/quantità per cartone	40	
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
-73 / pièce	-71 / pezzo	-69



**Croissant au beurre** pâteon

**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
-57 / pièce	-55 / pezzo	-53



**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
-77 / pièce	-75 / pezzo	-73





**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
-77 / pièce	-75 / pezzo	-73



**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
-71 / pièce	-69 / pezzo	-67



**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
51.60 / carton	49.20 / cartone	46.80



**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
1.- / pièce	-98 / pezzo	-96



**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
1.- / pièce	-98 / pezzo	-96



**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
54.60 / carton	52.- / cartone	49.40



**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
54.60 / carton	52.- / cartone	49.40



**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
59.80 / carton	57.20 / cartone	54.60



## 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/quantità p. cart.	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
-48 / pièce	-46 / pezzo	-44



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-51 / pièce	-49 / pezzo	-47



**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
-48 / pièce	-46 / pezzo	-44



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-42 / pièce	-40 / pezzo	-38



**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
-66 / pièce	-63 / pezzo	-60



**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
-59 / pièce	-57 / pezzo	-55



**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
-61 / pièce	-59 / pezzo	-57





**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
-63 / pièce	-61 / pezzo	-59



**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
1.01 / pièce	-.99 / pezzo	-.97



**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
1.23 / pièce	1.18 / pezzo	1.13

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
1.23 / pièce	1.18 / pezzo	1.13

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
-.88 / pièce	-.86 / pezzo	-.84



**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
-.88 / pièce	-.86 / pezzo	-.84



**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
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30

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
-.76 / pièce	-.74 / pezzo	-.72



**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
1.13 / pièce	1.11 / pezzo	1.09



**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
1.82 / pièce	1.77 / pezzo	1.72



**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
-.86 / pièce	-.84 / pezzo	-.82



**Pain pour sandwiches Farmer**  
précuit, à la farine de dix céréales, 20 cm env.

**Sandwich farmer** precotto  
di farina di cereali, ca. 20 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
-.86 / pièce	-.84 / pezzo	-.82



**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
-90 / pièce	-87 / pezzo	-84

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



**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
1.02 / pièce	-.99 / pezzo	-.96

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



**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
4.21 / pièce	4.18 / pezzo	4.15



**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
1.05 / pièce	1.02 / pezzo	-.99

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
-.90 / pièce	-.87 / pezzo	-.84

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



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

**Panino alla frutta** precotto  
con fichi, prugne, 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
1.01 / pièce	-.99 / pezzo	-.97



**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
-.55 / pièce	-.52 / pezzo	-.49



**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
-.75 / pièce	-.73 / pezzo	-.71



**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
1.34 / pièce	1.29 / pezzo	1.24



**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
-.55 / pièce	-.52 / pezzo	-.49



**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
-.97 / pièce	-.94 / pezzo	-.91



**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
1.55 / pièce	1.45 / pezzo	1.35



**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
-.52 / pièce	-.50 / pezzo	-.48



**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
-.64 / pièce	-.62 / pezzo	-.60



**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
-.68 / pièce	-.66 / pezzo	-.64



**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
-.78 / pièce	-.76 / pezzo	-.74



**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
-.67 / pièce	-.65 / pezzo	-.63



**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
-.71 / pièce	-.69 / pezzo	-.67



**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
-.88 / pièce	-.85 / pezzo	-.82



**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
-.76 / pièce	-.73 / pezzo	-.70



**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
-62 / pièce	-60 / pezzo	-58



**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
-83 / pièce	-81 / pezzo	-79



**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
1.40 / pièce	1.35 / pezzo	1.30



**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
1.13 / pièce	1.08 / pezzo	1.03



**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
1.13 / pièce	1.08 / pezzo	1.03



**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
1.13 / pièce	1.08 / pezzo	1.03



**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
-70 / pièce	-68 / pezzo	-66



**Escargot à la saumure au fromage frais**

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

**Lumaca Sils al formaggio fresco**

erbe aromatiche/aglio, confezionata singlar-  
mente, 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
1.60 / pièce	1.55 / pezzo	1.50



**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
1.13 / pièce	1.08 / pezzo	1.03



**Bretzel à la saumure au beurre**

avec sel marin, en emballage individuel,  
à consommer dans la journée après décongé-  
lation, 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
1.04 / pièce	1.02 / pezzo	1.-



**Bretzel à la saumure fourré, végétarien**

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

**Brezel Sils ripieno, végétarien**

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

N° art.	13703	
Quantité par carton/quantità per cartone	25	
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
1.18 / pièce	1.16 / pezzo	1.14



## 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** précuit  
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
2.40 / pièce	2.30 / pezzo	2.20



**Pain paysan petit** précuit  
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
1.45 / pièce	1.40 / pezzo	1.35



**Pain 500 g, clair, long** précuit  
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
2.40 / pièce	2.30 / pezzo	2.20



**Pain 250 g, bis, long** précuit  
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
1.55 / pièce	1.50 / pezzo	1.45



**Pain croûté** précuit  
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
2.70 / pièce	2.60 / pezzo	2.50



**Pain tors blanc** précuit  
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
2.25 / pièce	2.20 / pezzo	2.15



**Pain maison blanc** précuit  
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
4.40 / pièce	4.30 / pezzo	4.20



**Pain maison bis** précuit  
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
4.40 / pièce	4.30 / pezzo	4.20



**Pain tors bis** précuit  
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
2.25 / pièce	2.20 / pezzo	2.15



**Pain tors méditerranéen** précuit  
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, cosperso 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
2.15 / pièce	2.10 / pezzo	2.05



**Pain moulé** précuit  
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
3.50 / pièce	3.40 / pezzo	3.30



**Pain du chasseur** précuit  
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
2.90 / pièce	2.80 / pezzo	2.70

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
1.85 / pièce	1.80 / pezzo	1.75



**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
2.15 / pièce	2.10 / pezzo	2.05



**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
2.15 / pièce	2.10 / pezzo	2.05



**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
2.15 / pièce	2.10 / pezzo	2.05



**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
2.40 / pièce	2.35 / pezzo	2.30



**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
2.05 / pièce	2.- / pezzo	1.95



**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
2.25 / pièce	2.15 / pezzo	2.05



**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
2.25 / pièce	2.15 / pezzo	2.05



**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
2.05 / pièce	2.- / pezzo	1.95



**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
3.30 / pièce	3.20 / pezzo	3.10



**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
2.60 / pièce	2.50 / pezzo	2.40



**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

N° art.	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
3.10 / pièce	3.- / pezzo	2.90



**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
2.90 / pièce	2.80 / pezzo	2.70



**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
3.40 / pièce	3.30 / pezzo	3.20



**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
6.50 / pièce	6.30 / pezzo	6.10



**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
3.20 / pièce	3.15 / pezzo	3.10



**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
1.55 / pièce	1.50 / pezzo	1.45



**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
3.35 / pièce	3.30 / pezzo	3.25

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
3.35 / pièce	3.30 / pezzo	3.25

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
3.30 / pièce	3.20 / pezzo	3.10



**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
8.10 / pièce	8.- / pezzo	7.90





## 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



**Wienerli de poulet en crôte** pâton  
avec sauce béchamel à la moutarde,  
badigeonné à l'œuf

**Wienerli di pollo in camicia** crudo  
con salsa di besciamella e senape,  
spennellato con uovo

N° art.	10625	
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
2.04 / pièce	2.02 / pezzo	2.-

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



**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
1.94 / pièce	1.89 / pezzo	1.84

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
1.94 / pièce	1.89 / pezzo	1.84



**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
-.91 / pièce	-.86 / pezzo	-.81



**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
-.79 / pièce	-.77 / pezzo	-.75



**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
1.12 / pièce	1.10 / pezzo	1.08



**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
-.79 / pièce	-.77 / pezzo	-.75

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

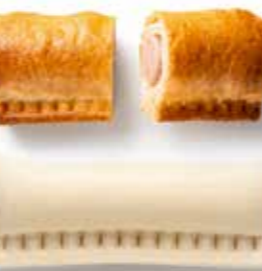


**Croissant au jambon**  
pâton, badigeonné à l'œuf

**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
1.29 / pièce	1.27 / pezzo	1.25

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
1.29 / pièce	1.27 / pezzo	1.25

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



**Tarte au fromage** précuite  
ø 32cm, 8 parts

**Crostata al formaggio** precotta  
ø 32cm, 8 fette

N° art.	10165	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1600 g	
1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
21.60 / pièce	21.10 / pezzo	20.60



**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
2.70 / pièce	2.60 / pezzo	2.50

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
2.70 / pièce	2.60 / pezzo	2.50



**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
2.60 / pièce	2.50 / pezzo	2.40



**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
2.95 / pièce	2.85 / pezzo	2.75

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
3.45 / pièce	3.35 / pezzo	3.25

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



**Pain flambé**

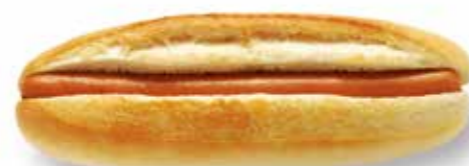
avec lard et oignons, en emballage individuel résistant à la cuisson

**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
2.80 / pièce	2.70 / pezzo	2.60

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
2.80 / pièce	2.70 / pezzo	2.60

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
4.40 / pièce	4.30 / pezzo	4.20

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
4.40 / pièce	4.30 / pezzo	4.20

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
2.62 / pièce	2.56 / pezzo	2.50

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
3.65 / pièce	3.55 / pezzo	3.45

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.-



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
	1.20 / pièce	1.15 / pezzo	1.10



**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
	1.54 / pièce	1.49 / pezzo	1.44



**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
	1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



**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
	1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



**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
	1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



**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
	1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



**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
	1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



**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
	1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



**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
	1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



**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
	1.16 / pièce	1.11 / pezzo	1.06



**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
	1.48 / pièce	1.43 / pezzo	1.38



**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

N° art.	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
	1.52 / pièce	1.49 / pezzo	1.46



**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
	1.22 / pièce	1.19 / pezzo	1.16



**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
	1.22 / pièce	1.19 / pezzo	1.16



**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
-97 / pièce	-95 / pezzo	-93



**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
-97 / pièce	-95 / pezzo	-93



**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
1.37 / pièce	1.32 / pezzo	1.27



**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
1.37 / pièce	1.32 / pezzo	1.27



**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
1.03 / pièce	1.01 / pezzo	-99



**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
-98 / pièce	-96 / pezzo	-94



**Tarte aux pommes** précuite  
Ø 32 cm, 8 parts

**Crostata di mele** precotta  
Ø 32 cm, 8 fette

N° art.	10160	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1700 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
19.70 / pièce	19.20 / pezzo	18.70



**Tarte aux abricots** précuite  
Ø 32 cm, 8 parts

**Crostata di albicocche** precotta  
Ø 32 cm, 8 fette

N° art.	10161	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1700 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
19.70 / pièce	19.20 / pezzo	18.70



**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
1.25 / pièce	1.22 / pezzo	1.19



**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
1.31 / pièce	1.28 / pezzo	1.25



**Tarte aux prunes** précuite  
Ø 32 cm, 8 parts

**Crostata di prugne** precotta  
Ø 32 cm, 8 fette

N° art.	10162	
Quantité par carton/quantità per cartone	2	
Poids/peso	1700 g	

1 à 4 cartons fino a 4 cartoni	5 à 9 cartons da 5 cartoni	à p. de 10 cartons da 10 cartoni
19.70 / pièce	19.20 / pezzo	18.70



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

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

N° art. 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
-36 / pièce	-34 / pezzo	-32



**Pain au chocolat** pâton  
pâte levée au beurre avec chocolat noir

**Panino al cioccolato** crudo  
pasta lievitata al burro con cioccolato fondente

N° art. 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
1.06 / pièce	1.04 / pezzo	1.02



**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
1.14 / pièce	1.12 / pezzo	1.10



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

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

N° art. 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
-52 / pièce	-49 / pezzo	-46



**Pain au chocolat** précuit  
pâte levée au beurre avec chocolat noir

**Panino al cioccolato** precotto  
pasta lievitata al burro con cioccolato fondente

N° art. 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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



**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
-91 / pièce	-89 / pezzo	-87



**Blueberry-Muffin** cuit  
avec des myrtilles et crumble de beurre

**Blueberry muffin** cotto  
con mirtilli e crumble al burro

N° art. 10275  
Quantité par carton/quantità per cartone 20  
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
1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



**Escargot aux noisettes Avanti** prélevé  
pâte levée tourée, 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
-93 / pièce	-90 / pezzo	-87



**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
1.29 / pièce	1.26 / pezzo	1.23



**Raspberry-Muffin** cuit  
avec des framboises et crumble de beurre

**Raspberry muffin** cotto  
con lamponi e crumble al burro

N° art. 10276  
Quantité par carton/quantità per cartone 20  
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
1.50 / pièce	1.45 / pezzo	1.40



**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
1.53 / pièce	1.50 / pezzo	1.47





**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
1.08 / pièce	1.06 / pezzo	1.04



**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
1.35 / pièce	1.30	1.25



**Brioche tressée aux noisettes**

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

**Treccia alle nocciole**

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
5.55 / pièce	5.45 / pezzo	5.35



**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
4.75 / pièce	4.65 / pezzo	4.55

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
-.96 / pièce	-.94 / pezzo	-.92



**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
-.91 / pièce	-.89 / pezzo	-.87



**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
1.01 / pièce	-.99 / pezzo	-.97



**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
3.85 / pièce	3.75 / pezzo	3.65



**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
3.85 / pièce	3.75 / pezzo	3.65





## 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### 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
26.75 / pièce	25.75 / pezzo	24.75



### 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### Tourte Forêt-Noire avec alcool

ø 24 cm, avec cerises, coupée en 12 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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



### 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
26.75 / pièce	25.75 / pezzo	24.75



### 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
28.10 / pièce	27.10 / pezzo	26.10



### Tourte mélangée royale/Forêt-Noire

6× royale, 6× Forêt-Noire, avec alcool  
12 parts sur papier à gâteau

### Torta mista Royal/Foresta Nera

6× Royal, 6× Foresta Nera, con liquore  
12 fette su carta da torta

N° art. 12120

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
28.50 / pièce	27.50 / pezzo	26.50



### 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
28.25 / pièce	27.25 / pezzo	26.25



**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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



**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
25.75 / pièce	24.75 / pezzo	23.75



**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
25.20 / pièce	24.20 / pezzo	23.20



**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
25.20 / pièce	24.20 / pezzo	23.20



**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
25.20 / pièce	24.20 / pezzo	23.20



**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
23.10 / pièce	22.10 / pezzo	21.10



**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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



**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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



**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
25.20 / pièce	24.20 / pezzo	23.20



**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
18.50 / pièce	18.- / pezzo	17.50



**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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



**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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



### Tête au chocolat

sur capsule en papier,  
4 pièces par barquette thermoformée

### Pasticcino testa al cioccolato

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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



### 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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



### 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
2.70 / pièce	2.65 / pezzo	2.60



### Mini tête au chocolat

sur capsule en papier,  
9 pièces par barquette thermoformée

### Mini pasticcino testa al cioccolato

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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



### 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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



### 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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



### 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
1.88 / pièce	1.83 / pezzo	1.78



### 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
1.95 / pièce	1.90 / pezzo	1.85



### 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 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
1.90 / pièce	1.87 / pezzo	1.84

Pays de production: Italie  
Paese di produzione: Italia



### 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
1.25 / pièce	1.20 / pezzo	1.15



### Kougelhoff «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
1.54 / pièce	1.52 / pezzo	1.50



### Strudel aux pommes pâte

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
12.65 / pièce	12.15 / pezzo	11.65

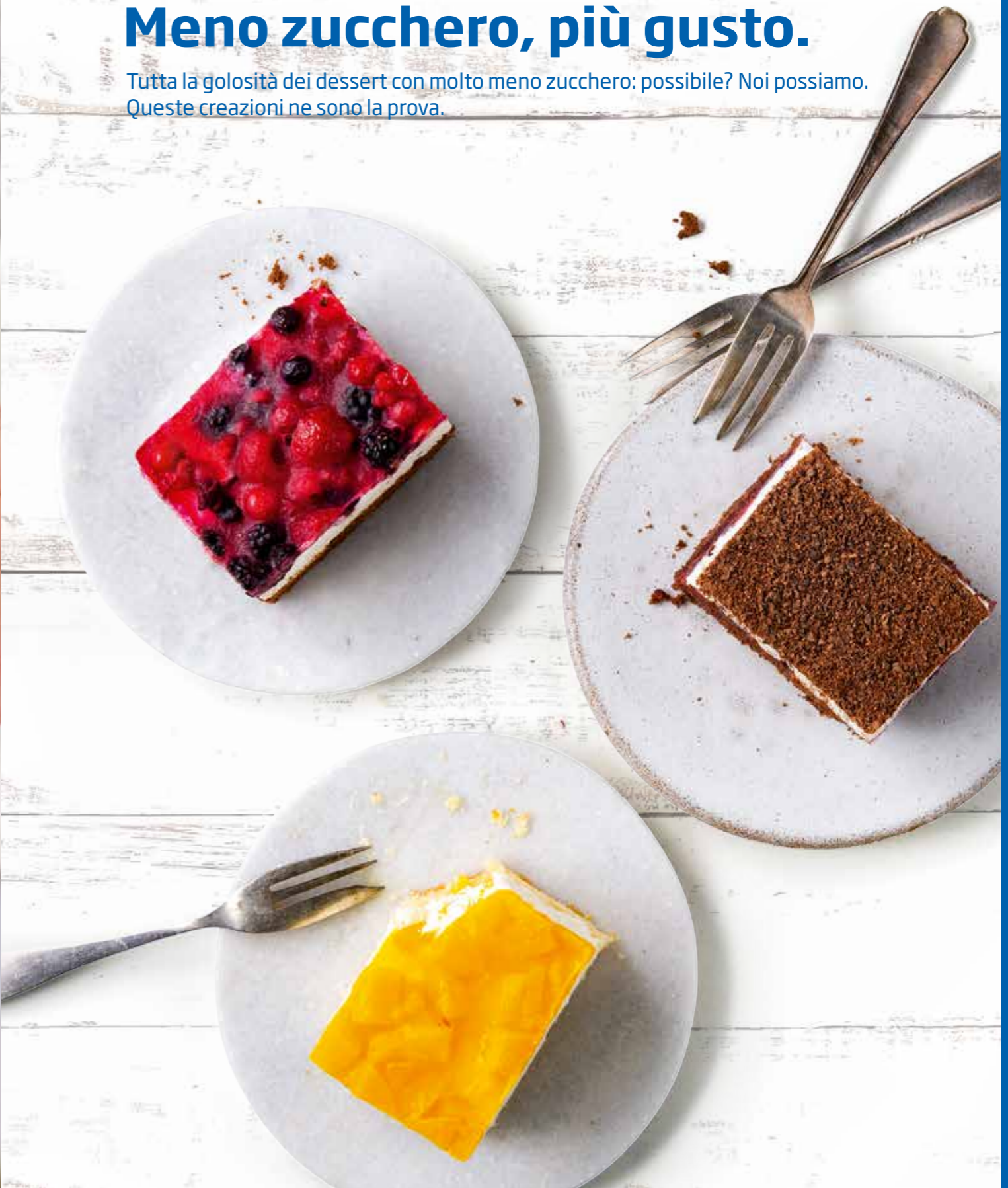


## Moins de sucre, toujours autant de goût.

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
2.70 / pièce	2.65 / pezzo	2.60



#### 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
2.90 / pièce	2.85 / pezzo	2.80



#### 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
22.05 / pièce	21.55 / pezzo	21.05



#### 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
22.05 / pièce	21.55 / pezzo	21.05



#### 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
2.70 / pièce	2.65 / pezzo	2.60



#### Tranche de tiramisu

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
2.70 / pièce	2.65 / pezzo	2.60

#### 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 frigorifero
- 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
- Tartelette helvétique
- Panino del 1° agosto, piccolo e grande
- Pasticcino helvético



### 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 fatture 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