

Sortiment 2024



Kern & Sammet⁺

Backkunst à la Suisse



**Qualität aus
Leidenschaft**



Liebe Kundinnen und Kunden

Willkommen in unserer Welt der genussvollen Backkunst!

Hier ist er – unser neuer Sortimentskatalog mit einer grossen Auswahl an feinen Backwaren und köstlichen Desserts. Schnuppern Sie rein und Sie werden bei jedem einzelnen Produkt sehen: Genuss steht für uns an erster Stelle. Seit fast einem halben Jahrhundert haben wir uns ganz der Leidenschaft fürs Backen verschrieben und verarbeiten in unserer Manufaktur am Zürichsee in liebevoller Handarbeit beste Schweizer Zutaten.

In unseren Leckereien kommen handwerkliches Können, sorgfältig ausgewählte Zutaten und stetiges Streben nach höchster Qualität fein ausbalanciert zusammen. Neu gehen wir noch einen Schritt weiter und unterstreichen unser Engagement für Nachhaltigkeit! Dazu haben wir mit Bakery Bakery, der ersten veganen Bäckerei in der Schweiz, die Köpfe zusammengesteckt. Aus dieser innovativen Kooperation sind feine Backwaren und Dessertkreationen entstanden, die nicht nur nachhaltig und vegan produziert werden, sondern auch geschmacklich absolut überzeugen. Entdecken Sie in diesem Katalog die neue Linie Bakery Bakery x Kern & Sammet – ein echtes Highlight für Geniesser und Geniesserinnen und ein starkes Zeichen für unseren Planeten. Erkunden Sie auf den folgenden Seiten, wie die genussvolle Backkunst von Kern & Sammet Geschmack, Qualität, Swissness und Nachhaltigkeit gekonnt vereint.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, Ihnen auch künftig einzigartige Genussmomente zu bereiten.

Sandra Brandt

Sandra Brandt
Geschäftsführerin

6 Gründe für Kern & Sammet

Swissness



Alle unsere Hauptzutaten kommen aus der Schweiz: 100 % Schweizer Butter, 100 % Schweizer Zucker, 100 % Schweizer Weizenmehl. Sämtliche Produkte werden in unserer Manufaktur in Wädenswil direkt am Zürichsee hergestellt. Auch unsere Lieferanten sind grösstenteils aus der Schweiz und unser Sortiment ist inspiriert von beliebten Schweizer Klassikern.

100 %
Schweizer
Mehl

100 %
Schweizer
Butter

100 %
Schweizer
Zucker

Leidenschaft



Für Kern & Sammet arbeiten viele langjährige Mitarbeitende, die mit Herzblut und grosser Leidenschaft dabei sind. Darauf sind wir sehr stolz. Auch auf unsere Partner können wir zählen, die unser Engagement für Brot- und Backwaren teilen und uns darin unterstützen, durchgängig erstklassige Schweizer Qualität anzubieten.

Qualität

Produkt-, Service- und Prozessqualität sind uns äusserst wichtig. Wir garantieren Ihnen höchste Qualität und Sicherheit bei der Herstellung all unserer Backwaren dank der Zertifizierung nach FSSC 22000. Des Weiteren sind wir für vegane Produkte, Bio-Produkte und IP-Suisse-Produkte ausgezeichnet und verwenden ausschliesslich hochwertige und zertifizierte Zutaten.



Natürlichkeit

Wir verwenden möglichst nachhaltige und natürliche Rohstoffe für alle unsere Brot- und Backwaren. Gentechnisch veränderte Zutaten kommen für uns nicht infrage. Palmöl und Zusatzstoffe reduzieren wir auf ein Minimum und setzen diese nur ein, wenn unbedingt nötig. Wir verwenden nur nachhaltig zertifiziertes Palmöl.



Innovation



Wir entwickeln laufend neue Produkte, aufgrund von Trends oder spezifischen Kundenanfragen. Dabei können wir auf unterschiedlichste individuelle Wünsche eingehen und auch kleine Mengen produzieren. Wir haben flexible Anlagen und setzen bewusst auf Handwerk.

Vertrauen



Seit fast 50 Jahren ist Kern & Sammet das Schweizer Pionierunternehmen für Tiefkühlbackwaren. Wir sind ein Traditionsbetrieb und pflegen zu Kunden und Lieferanten langjährige Beziehungen. Unsere Partner schätzen unsere Qualität, Genauigkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität.

Gemeinsam Neues entwickeln



Zusammen mit Ihnen entwickeln wir neue Produkte, die garantiert den Geschmack Ihrer Kunden treffen. Dank unserem innovativen Entwicklungsteam fertigen wir für Sie massgeschneiderte Produkte, ganz nach Ihren Vorstellungen.



Personalisierte Produkte

Besonders beliebt: unsere personalisierten Klein- oder Grossbrote mit Ihrem Logo als Oblate (möglich ab 15 000 Stück Jahresmenge). Für Patisserie bieten wir zudem individuell bedruckte Schokoladenaufleger schon ab 1 500 Stück an.



Individuelles für Ihre Kunden

Sie haben eine Produktidee oder ein eigenes Rezept? Gemeinsam mit Ihnen finden wir den optimalen Weg, Ihre Wunschkreation schmackhaft umzusetzen.



Passende Verpackungslösungen

Wir entwickeln die richtige Verpackungslösung für Ihre Produkte. Bei Bedarf bedrucken wir Etiketten mit Ihrem Logo oder das gesamte Verpackungsmaterial ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sie haben bereits eine Idee oder Fragen zu einer möglichen Individualisierung?

Wir helfen Ihnen gerne weiter: +41 44 789 82 82

Unser Handwerk



Vollautomatische Produktionsstrassen sucht man bei uns in Wädenswil vergeblich. Auch heute vertrauen wir aus Überzeugung auf langjährige Mitarbeitende, die sich mit viel Leidenschaft, Sorgfalt und liebevoller Handarbeit dafür einsetzen, dass jedes unserer Produkte höchste Ansprüche an Qualität und Geschmack erfüllt.



Alle unsere Gipfeli werden von Hand abgesetzt und gebogen, jeder Brezel wird von Hand geflochten und auch die Füllung und Dekoration unserer Torten und anderer Backwaren werden handgemacht.



Unsere Backwaren werden nach strengsten Qualitätsrichtlinien gefertigt und nach der Produktion sofort tiefgekühlt. Auch das Verpacken und Etikettieren erfolgt sorgfältig per Hand.



Es gibt News!



Wir freuen uns, Ihnen eine aufregende Neuerung aus dem Hause Kern & Sammet zu präsentieren! In enger Zusammenarbeit mit der Firma Bakery Bakery, der ersten komplett veganen Bäckerei der Schweiz, präsentieren wir voller Stolz unsere brandneue vegane Linie: Bakery Bakery x Kern & Sammet.

Diese innovative Kooperation ist das Ergebnis einer gemeinsamen Vision. Während Bakery Bakery bereits für herausragende vegane Köstlichkeiten sowie einem nachhaltigen Konzept bekannt ist, zeichnet sich Kern & Sammet aus durch ihre fast 50-jährige Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Brote und Backwaren. Durch die Verbindung dieser beiden Kräfte bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl köstlicher Backwaren – frei von tierischen Produkten. Mit der Bakery Bakery x Kern & Sammet Linie möchten wir nicht nur Geschmackserlebnisse kreieren, sondern auch eine Brücke in die Gastronomie schlagen. Vegane Backwaren haben in der Gastronomie in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen, da sich immer mehr Menschen für eine pflanzliche Ernährung entscheiden. Das Angebot der neuen Linie von Bakery Bakery x Kern & Sammet ermöglicht es, eine breite Zielgruppe anzusprechen und den Bedürfnissen von Veganern, Vegetariern und Menschen mit Nahrungsunverträglichkeiten gerecht zu werden.

Lassen Sie sich von der Synergie zweier aussergewöhnlicher Marken überzeugen, die Genuss garantiert und ein starkes Zeichen für unseren Planeten setzt. Wir laden Sie ein, unsere handgefertigten Köstlichkeiten zu entdecken und gemeinsam mit uns den Geschmack einer nachhaltigeren Zukunft zu geniessen.

Topseller



Zimtschnecke «Jet»



Crèmeschnitte mit Tonkabohnen



Schoggigipfel Jumbo «Jet»

Gipfel



1. Gipfel «Jet»
2. Laugengipfel «Jet»
3. Rusticogipfel «Jet»

Salzige Snacks



- *mit Füllung von:
OUTLAWZ FOOD
1. Würstli im Teig, Teigling*
 2. Ginkenschipfel, gebacken*
 3. Spinatgipfel mit Sesam, gebacken

Süsse Snacks



1. Mandelgipfel, gebacken
2. Nussgipfel, gebacken

Dessert-Minis



1. Mini Vanille Cornet
2. Mini Carac, rosa

Gipfel



Buttergipfel de Luxe, Teigling
mit 22% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4117
Karton 180 x 50 g

30°C, 90 Min. 200°C, 14 Min.



Buttergipfel de Luxe, «Jet»
mit 22% Schweizer Butter

Art.-Nr. 5476 Karton 60 x 45 g
Art.-Nr. 4655 Karton 100 x 50 g
Art.-Nr. 4182 Karton 200 x 50 g

20 Min. 18 Min. 200°C



Buttergipfel, vorgebacken
mit 24% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4357 Karton 20 x 41 g
Art.-Nr. 4942 Karton 40 x 41 g

1-2 Min. 200°C



Croissant français, «Jet»²
mit 24% Butter

Art.-Nr. 5072
Karton 60 x 70 g

20 Min. 18 Min. 200°C



Mini-Buttergipfel, «Jet»
mit 22% Schweizer Butter
ideal für das Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 5538
Karton 80 x 30 g

20 Min. 15 Min. 200°C



Buttergipfel klein, vorgebacken
mit 25% Schweizer Butter
ideal für das Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 4657
Karton 25 x 34 g

1-2 Min. 200°C



**Gipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4219
Karton 60 x 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



**Rusticogipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4220
Karton 60 x 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



**Laugengipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4221
Karton 60 x 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



**Laugen-Buttergipfel, «Jet»
mit 22% Schweizer Butter**

Art.-Nr. 4172
Karton 90 x 50 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



**Laugen-Buttergipfel,
vorgebacken
mit 24% Schweizer Butter**

Art.-Nr. 4683
Karton 20 x 42 g

1-2 Min. 200 °C



**Buttergipfel mit Vollkornmehl,
«Jet»
mit 21% Schweizer Butter**

Art.-Nr. 4112
Karton 100 x 52 g

20 Min. 18 Min. 180-200 °C



**Rustico-Buttergipfel, «Jet»
mit 20% Schweizer Butter**

Art.-Nr. 4863
Karton 100 x 52 g

20 Min. 18 Min. 180-200 °C

Kleinbrote

Kleinbrötli, Tischbrötli, Laugengebäck, Buns



Kleinbrötli



Semmel, gross

Art.-Nr. 4053 Karton 20 × 75 g
Art.-Nr. 4663 Karton 40 × 75 g

2–4 Min. 200 °C



Sternbrötli

Art.-Nr. 4687 Karton 20 × 62 g
Art.-Nr. 5107 Karton 50 × 62 g

2–4 Min. 200 °C



**TOP
SELLER**
★★★★



Butterweggli

mit 9% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4717 Karton 20 × 57 g
Art.-Nr. 4691 Karton 48 × 57 g

60 Min.



Mini Zöpfl

Art.-Nr. 4915
Karton 50 × 60 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Einstrangzöpfl Bakery Bakery
ideal für Sandwiches

Art.-Nr. 5079
Karton 30 × 90 g

oder 3–5 Min. 200 °C



Sandwichbrötli

für Sandwiches und Hot Dogs, ca. 20 cm

Art.-Nr. 4055 Karton 16 × 82 g
Art.-Nr. 4694 Karton 36 × 82 g

60 Min.



Parisetti

Art.-Nr. 4362 Karton 16 × 83 g
Art.-Nr. 4693 Karton 36 × 83 g

2–4 Min. 200 °C



Krustenbrötli, hell

Art.-Nr. 5986
Karton 30 × 100 g

2–4 Min. 200 °C



Krustenbrötli, dunkel

Art.-Nr. 5987
Karton 30 × 100 g

2–4 Min. 200 °C



NEU



König-Schildbürli

Art.-Nr. 4040
Karton 12 x 360 g



König-Doppelbürli

der ideale Begleiter zur Bratwurst

Art.-Nr. 4293
Karton 12 x 180 g



Rusticobrötli

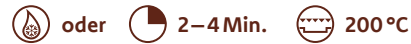
Art.-Nr. 5991
Karton 18 x 75 g



Bagel Rustico

mit verschiedenen Körnern und Samen

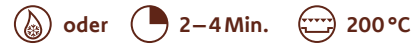
Art.-Nr. 5561
Karton 28 x 100 g



Bagel Sesam

ideal für tolle Sandwichkreationen

Art.-Nr. 5560
Karton 28 x 100 g



Kornbrötli

Art.-Nr. 5273
Karton 35 x 75 g



Kürbiskernbrötli¹

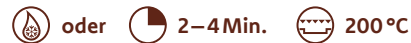
Art.-Nr. 5994
Karton 50 x 88 g



Schoggibrötli

mit Milchschoggi

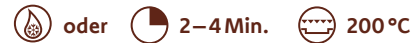
Art.-Nr. 5425
Karton 21 x 85 g



Happy Day-Brötli

mit Joghurt, Aprikosen, Sultaninen, Mandeln, Baumnüssen und Weizenkeimen

Art.-Nr. 4046
Karton 20 x 90 g



Powerbrötli

mit Rüebl, Fenchel, Peperoni und Zwiebeln

Art.-Nr. 4022
Karton 50 x 75 g



NEU



Ciabatta mit Oregano

aufgeschnitten ideal für Tomaten-Mozarella-Sandwiches

Art.-Nr. 4526
Karton 30 x 90 g



NEU



Ciabatta aus dem Steinofen¹

ca. 20 x 7 cm

Art.-Nr. 5090 Karton 55 x 110 g
Art.-Nr. 5091 Karton 18 x 110 g



Fonduebrot

saisonal (Sep-Feb)

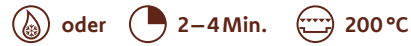
Art.-Nr. 5036
Karton 12 x 150 g



Grittibänz

saisonal (Nov-Dez)

Art.-Nr. 4062
Karton 18 x 100 g



Saisonale Köstlichkeiten

Für jede Jahreszeit und für verschiedene Anlässe: Wir haben das passende Produkt für Sie entwickelt. Unsere aktuellen Saison-Hits finden Sie immer aktuell auf unserer Website - ein Besuch lohnt sich!

Tischbrötli



TOP
SELLER
★★★★



Tischbrötli, gemischt

Semmel, Korn-, Sternen- und Rusticobrötli

Art.-Nr. 4360 Karton 4 × (12 × 32 g)
Art.-Nr. 4615 Karton 4 × (25 × 32 g)

2 Min. 200 °C



Tischbrötli «Sélection Royale», gemischt

Brötli Méditerranée, Rustico scuro, Pirouettli und Panino bianco

Art.-Nr. 5112
Karton 4 × (12 × 32 g)

2 Min. 200 °C



Party Apérobrötli, gemischt

Weggli, Laugen-Kaisersemmel, Rustico

Art.-Nr. 4776
Karton 3 × (28 × 25 g)

Weggli, Laugen-Kaisersemmel
 2 Min. 200 °C Rustico



Semmel, klein

Art.-Nr. 5272
Karton 48 × 32 g

2-3 Min. 200 °C



Laugengebäck



Jumbo Laugenbrezel
ø = ca. 16 cm

Art.-Nr. 4050
Karton 24 × 150 g

ca. 60 Min.



Jumbolino Laugenbrezel
ø = ca. 13 cm

Art.-Nr. 4252
Karton 36 × 100 g

ca. 60 Min.



Laugenbrezel
ø = ca. 10 cm

Art.-Nr. 5371
Karton 60 × 60 g

ca. 60 Min.



Laugensandwich
ca. 20 cm

Art.-Nr. 5373
Karton 36 × 80 g

ca. 60 Min.



Laugensilser
ca. 16 cm

Art.-Nr. 4724 Karton 25 × 60 g
Art.-Nr. 5520 Karton 50 × 60 g

ca. 60 Min.



Laugen Bun mit Sesam, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 4039
Karton 16 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Original Bierbrezel, «Jet»¹
das ideale Produkt fürs kommende
Oktoberfest

Art.-Nr. 4774
Karton 72 × 110 g

20 Min. 13 Min.

170 °C bei offenem Zug



Laugenbrezel mit Butter
einzeln verpackt

Art.-Nr. 4808 Karton 27 × 70 g
Art.-Nr. 4266 Karton 50 × 70 g

ca. 60 Min.



Laugen-Buttergipfel, vorgebacken
mit 24% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4683
Karton 20 × 42 g

1–2 Min. 200 °C



Laugen-Buttergipfel, «Jet»
mit 22% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4172
Karton 90 × 50 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



**Laugengipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4221
Karton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C

Buns



Sesam Bun, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5463 Karton 16 × 80 g
Art.-Nr. 5540 Karton 35 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Classic Bun, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5462 Karton 16 × 80 g
Art.-Nr. 5539 Karton 35 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Brioche Bun vegan, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5469
Karton 16 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Focaccia Bun, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5541
Karton 35 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



NEU



Laugen Bun mit Sesam, geschnitten
ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 4039
Karton 16 × 80 g

2–4 Min. 200 °C



NEU



Ciabatta mit Oregano
aufgeschnitten ideal für Tomaten-
Mozarella-Sandwiches

Art.-Nr. 4526
Karton 30 × 90 g

oder 2–4 Min. 200 °C



TOP
SELLER
★★★★



Spicy Bun - Mais Chili, geschnitten
mit Mais, Peperoni und Chilis, ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5543
Karton 35 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Spicy Bun - Red Curry, geschnitten
mit Thai-Curry-Mischung, ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5467
Karton 16 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Smoky Bun, geschnitten
der Rauchige, ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 5471
Karton 16 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



Personalisierter Burger Bun

Möchten Sie Ihren Burger Buns eine eigene Note geben? Gerne kreieren wir Burger Buns mit einer individuellen Oblate nach Ihren Vorstellungen. Neugierig? Ihr zuständiger Verkaufsberater erklärt Ihnen gerne alles Weitere.

Grossbrote



Maggiabrot
ausser knusprig, innen feucht & aromatisch

Art.-Nr. 5067
Karton 16 x 350 g



Urkornbrot
mit Dinkel, Emmer und Einkorn

Art.-Nr. 4043
Karton 12 x 500 g



Mehrkornkranz
ideal fürs Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 5092
Karton 7 x 415 g



Maisbrot

Art.-Nr. 5068
Karton 12 x 380 g



Huusbrot

Art.-Nr. 4515
Karton 8 x 400 g



Gastrobrot, hell
einzel verpackt, ca. 43 cm

Art.-Nr. 4001
Karton 6 x 930 g



Gastrobrot, dunkel
einzel verpackt, ca. 43 cm

Art.-Nr. 4692
Karton 6 x 1100 g



Toastbrot³
in 20 Scheiben geschnitten, 9 x 9 cm

Art.-Nr. 4512
Karton 15 x 480 g





TOP
SELLER
★★★★



Butterzopf, gross
mit 9% Schweizer Butter, einzeln verpackt

Art.-Nr. 4452
Karton 8 × 600 g

oder 5–7 Min.

200°C



Zopf BakeryBakery
die vegane Variante mit Hafermilch

Art.-Nr. 4213
Karton 10 × 470 g

oder 5–7 Min.

200°C



Butter-Formenzopf
mit 10% Schweizer Butter

Art.-Nr. 5042
Karton 8 × 500 g

oder 5–7 Min.

200°C



Baguette²
ca. 56 cm

Art.-Nr. 5616
Karton 32 × 290 g

10–12 Min. 200°C



Flûte, hell
ca. 40 cm

Art.-Nr. 4580
Karton 15 × 220 g

3–5 Min. 200°C



Rustico Flûte
ca. 40 cm

Art.-Nr. 4864
Karton 16 × 220 g

3–5 Min. 200°C



Pain Pirouette®, hell
das Schraubenbrot aus Wädenswil

Art.-Nr. 5220 Karton 5 × 380 g,
einzeln verpackt
Art.-Nr. 4913 Karton 18 × 380 g

5–7 Min. 200°C



Pain Pirouette®, dunkel
mit verschiedenen Körnern und Samen

Art.-Nr. 5221 Karton 5 × 380 g,
einzeln verpackt
Art.-Nr. 4914 Karton 18 × 380 g

5–7 Min. 200°C



TOP
SELLER
★★★★



**Pain Pirouette®
Rustico Royal, dunkel**

Art.-Nr. 4586
Karton 18 × 380 g

5–7 Min. 200°C



NEU



Pain Pirouette® Mais-Chili
mit Mais, Peperoni und Chiliflocken

Art.-Nr. 4065
Karton 12 × 380 g

5–7 Min. 200°C

² Herkunftsland Frankreich

Teige



Dinkel-Teigbödli
ø = 8.5 cm

Art.-Nr. 5124
Karton 50 x 38 g



Zubereitung je nach Verwendung



Gastro Kuchenteig
ø = 32 cm

Art.-Nr. 4056
Karton 18 x 380 g



ca. 12 Std. im Kühlschrank



Blätterteig, Rolle
40 x 270 cm

Art.-Nr. 4016
Karton 1 x 3000 g



ca. 24 Std. im Kühlschrank



Backwaren

Kuchen & Strudel, Cakes, süsse Backwaren, Tischguetzli



Kuchen & Strudel



Schoggi-Chueche
mit feiner Schweizer Schoggi, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4364 Karton 1 × (12 × ca. 87.5 g)
Art.-Nr. 4012 Karton 2 × (12 × ca. 87.5 g)

ca. 90 Min. stückweise



Cappuccino-Chueche
mit gemahlene Mandeln und knackigen Schoggistücken, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5098
Karton 12 × ca. 87.5 g

ca. 90 Min. stückweise



Rüblitorte
ø = 24 cm

Art.-Nr. 4336
Karton 12 × ca. 83 g

ca. 90 Min. stückweise



Baumnusstorte, ungeschnitten
ø = 26 cm

Art.-Nr. 5159
Karton 1 × 1400 g

ca. 90 Min.



Linzertorte, ungeschnitten
ø = 26 cm

Art.-Nr. 5160
Karton 1 × 1000 g

ca. 90 Min.

Kennen Sie unseren beliebtesten Kuchen schon?

Dank der Rezeptur ohne Mehl, dafür mit viel Haselnüssen, Eiern und Butter wird unser Schoggi-Chueche wunderbar kompakt und feucht – und bleibt das auch ganz schön lange.





Früchtekuchen, gemischt
3 × Apfel, 3 × Aprikosen, 3 × Kirschen,
3 × Zwetschgen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5093
Karton 12 × ca. 108 g

ca. 90 Min. stückweise



Zwetschkuchen
46 % Zwetschgen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5096
Karton 12 × ca. 108 g

ca. 90 Min. stückweise



Apfelkuchen
50 % Apfel, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5094
Karton 12 × ca. 108 g

ca. 90 Min. stückweise



Aprikosenkuchen
46 % Aprikosen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5095
Karton 12 × ca. 108 g

ca. 90 Min. stückweise



Kirschkuchen
34 % Kirschen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 5097
Karton 12 × ca. 108 g

ca. 90 Min. stückweise



Blechkuchen Kirschen
BakeryBakery
mit saftigen Kirschen und
Haselnuss-Streuseln, ca. 7 × 8 cm

Art.-Nr. 4214
Karton 2 × (15 × 103 g)

ca. 90 Min. stückweise



Wiener Apfelstrudel, Teigling
ca. 45 cm

Art.-Nr. 4468 Karton 1 × 1250 g
Art.-Nr. 4159 Karton 4 × 1250 g

20–25 Min. 220–230 °C



**Mini Wiener Apfelstrudel,
vorgebacken**
ca. 13 cm

Art.-Nr. 4656
Karton 27 × 110 g

10–12 Min. 200 °C

Cakes



Choco-Cake
48 cm

Art.-Nr. 5158
Karton 2 × 1500 g

ca. 90 Min.



Marmor-Cake
48 cm

Art.-Nr. 5171
Karton 2 × 1500 g

ca. 90 Min.



Rüebl-Cake
48 cm

Art.-Nr. 5157
Karton 2 × 1500 g

ca. 90 Min.



Zitronen-Cake
mit hausgemachter Zitronenpaste aus
Bio-Zitronen, 48 cm

Art.-Nr. 5156
Karton 2 × 1450 g

ca. 90 Min.



Crumb-Cake, Himbeer-Vanille
saftige Himbeeren treffen auf Vanillecrème
und knusprige Crumbs, 48 cm

Art.-Nr. 5007
Karton 2 × 1500 g

ca. 90 Min.

TOP
SELLER
★★★★



Süsse Backwaren



TOP
SELLER
★★★★

Schoggigipfel Minor, «Jet»
mit zartschmelzendem Minor-Stängeli

Art.-Nr. 5441 Karton 24 × 105 g
Art.-Nr. 5440 Karton 60 × 105 g

🕒 20 Min. 🕒 20 Min.

🌡️ 180–200 °C



Schoggigipfel, «Jet»
mit Haselnusscreme-Füllung

Art.-Nr. 4193
Karton 75 × 75 g

🕒 20 Min. 🕒 20 Min.

🌡️ 180–200 °C



B
BAKERY BAKERY
THE GREAT
BAKERY

Serviervorschlag

Schoggigipfel Jumbo BakeryBakery, «Jet»
mit dunkler Schweizer Schokolade

Art.-Nr. 4232
Karton 28 × 140 g

🕒 20 Min. 🕒 22 Min.

🌡️ 180–200 °C



Mini Pain au Chocolat, «Jet»²
nicht nur in Frankreich beliebt

Art.-Nr. 5115
Karton 45 × 30 g

🕒 20 Min. 🕒 14 Min.

🌡️ 180–200 °C



Chocolate KiSS
der kleinste Schoggikuchen der Welt

Art.-Nr. 4365
Karton 16 × 55 g

🕒 ca. 60 Min.



Nuss-Stange, Teigling

Art.-Nr. 5055
Karton 56 × 115 g

🕒 60 Min. 🕒 25–27 Min.

🌡️ 180–200 °C



Serviervorschlag

Nussgipfel, Teigling

Art.-Nr. 5270
Karton 28 × 95 g

🕒 60 Min. 🕒 30–35 Min.

🌡️ 180–200 °C



B
BAKERY BAKERY
THE GREAT
BAKERY

Nussgipfel BakeryBakery, gebacken, glasiert
mit Haselnuss-Splittern dekoriert

Art.-Nr. 4229
Karton 24 × 105 g

🕒 60 Min. 🕒 5 Min. 🌡️ 200 °C



NEU

Mini Himbeergipfel, gebacken
herrlich auf dem Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 5234
Karton 30 × 36 g

🕒 oder 🕒 2–3 Min.

🌡️ 180–200 °C



Himbeer-Vanille-Plunder, «Jet»

Art.-Nr. 4917
Karton 48 × 110 g

🕒 20 Min. 🕒 20 Min.

🌡️ 180–200 °C



Berliner, gepudert¹

Art.-Nr. 5277 Karton 12 × 72 g
Art.-Nr. 5172 Karton 48 × 72 g

🕒 60–90 Min. und/oder

🌡️ 🕒 1–2 Min. 🌡️ 200 °C



Serviervorschlag

Mandelgipfel, Teigling

Art.-Nr. 5269
Karton 28 × 95 g

🕒 60 Min. 🕒 30–35 Min.

🌡️ 180–200 °C



B
BAKERY BAKERY
THE GREAT
BAKERY

Mandelgipfel BakeryBakery, gebacken, glasiert
gebacken und glasiert

Art.-Nr. 4228
Karton 24 × 105 g

🕒 60 Min. 🕒 5 Min. 🌡️ 200 °C



NEU

Mini Mandelgipfel, gebacken
der Klassiker in klein

Art.-Nr. 5232
Karton 30 × 36 g

🕒 oder 🕒 2–3 Min.

🌡️ 180–200 °C



NEU

Mini Jalousie-Aprikosen-Mandel, gebacken

Art.-Nr. 5233
Karton 30 × 36 g

🕒 oder 🕒 2–3 Min.

🌡️ 180–200 °C



B
BAKERY BAKERY
THE GREAT
BAKERY

Zimtschnecke BakeryBakery, «Jet»
mit Haselnuss-Zimt-Füllung

Art.-Nr. 4059
Karton 50 × 140 g

🕒 30 Min. 🕒 21–25 Min.

🌡️ 180–200 °C



**TOP
SELLER**
★★★★

Mini Amaretti – Nature
die Klassischen

Art.-Nr. 4081
Karton ca. 570 Stk. (4 kg)

ca. 30 Min.



Mini Amaretti – Orange
mit erfrischendem Orangengeschmack

Art.-Nr. 5559
Karton ca. 140 Stk. (1 kg)

ca. 30 Min.



Mini Amaretti – Schoggi
Mandel trifft Schokolade

Art.-Nr. 5556
Karton ca. 140 Stk. (1 kg)

ca. 30 Min.

Tischguetzli



Linzertörtli
einzeln verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4972
Karton 30 × 85 g

ca. 60 Min.



Spitzbueb
einzeln verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4911
Karton 40 × 65 g

ca. 60 Min.



Amaretti
einzeln verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4120
Karton 30 × 60 g

ca. 60 Min.



**TOP
SELLER**
★★★★

Appenzeller Hefenussgipfel
einzeln verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4807 Karton 20 × 105 g
Art.-Nr. 4125 Karton 40 × 105 g

ca. 60 Min.



Hefeschnecke
einzeln verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 5197
Karton 18 × 120 g

ca. 60 Min.



Schoggi-Chüechli
einzeln verpackt, ungekühlt 7 Tage haltbar

Art.-Nr. 5063
Karton 22 × 90 g

ca. 60 Min.



Banane-Schoggi-Chüechli
einzeln verpackt, ungekühlt 7 Tage haltbar

Art.-Nr. 5065
Karton 22 × 90 g

ca. 60 Min.



Desserts

Torten, Rouladen & Schnitten, Patisserie



Torten



Truffestorte
Schoggi pur! ø = 24 cm

Art.-Nr. 4338
Karton 12 x ca. 83 g

ca. 60 Min. stückweise



TOP
SELLER
★★★★

Schwarzwäldertorte*
der Klassiker mit Kirsch und
Sauerkirschen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4331
Karton 12 x ca. 83 g

ca. 60 Min. stückweise



Weisswälder-Himbeertorte
es muss nicht immer Schwarzwälder sein
ø = 24 cm

Art.-Nr. 5086
Karton 12 x 100 g

ca. 60 Min. stückweise



Zitronentorte
erfrischend zitronig, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4337
Karton 12 x ca. 83 g

ca. 60 Min. stückweise



Mandarin-Quarktorte
mit Schweizer Quark, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4339
Karton 12 x ca. 108 g

ca. 60 Min. stückweise



NEU

Erdbeertorte
mit Joghurt vom Hirzel, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4020
Karton 12 x ca. 120 g

ca. 60 Min. stückweise



Torte «Sélection Royale»
4x Schwarzwälder*, je 2x Weisswälder-
Himbeer, Zitrone, Mandarinen-Quark,
Truffes, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4651
Karton 12 Stück (1080 g)

ca. 60 Min. stückweise

**Können Sie sich nicht zwischen
all diesen Torten entscheiden?**

Dann bestellen Sie am besten einfach unsere
Torte «Sélection Royale». Sie vereint fünf beliebte
Sorten in 12 leckeren Portionen.

*alkoholhaltig



Bienenstichtorte*
ø = 24 cm

Art.-Nr. 5087
Karton 12×100 g

ca. 60 Min. stückweise



Kirschtorte, angeschnitten*
mit extra viel Kirsch, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4335
Karton 1×1000 g

ca. 60 Min. stückweise



Williamstorte*
ø = 24 cm

Art.-Nr. 4653
Karton 12×100 g

ca. 60 Min. stückweise

Rouladen & Schnitten



Schoggi-Roulade
ca. 37 cm

Art.-Nr. 4624
Karton 3×1000 g

ca. 60 Min.



Grand Marnier-Roulade*
ca. 37 cm

Art.-Nr. 4623
Karton 3×830 g

ca. 60 Min.



TOP
SELLER
★★★★

Erdbeer-Roulade
ca. 37 cm

Art.-Nr. 4936
Karton 3×1000 g

ca. 60 Min.



Belle Hélène-Schnitte
die klassische Kombination aus Birne und Schokolade, ca. 27 cm

Art.-Nr. 5154
Karton 2×470 g

ca. 60 Min.



Ananas Royal-Schnitte*
ca. 27 cm

Art.-Nr. 5033
Karton 2×575 g

ca. 60 Min.



Pâtisserie



TOP
SELLER
★★★★

Crèmeschnitte
der Klassiker

Art.-Nr. 4366 Karton 14 × 100 g
Art.-Nr. 4453 Karton 28 × 100 g

ca. 60 Min. stückweise



Crèmeschnitte mit Tonkabohnen BakeryBakery
von Hand farbiglasiert

Art.-Nr. 4233
Karton 14 × 100 g

ca. 90 Min. stückweise



Mini Crèmeschnitte
gehört auf jedes Dessert-Buffer

Art.-Nr. 5859
Karton 44 × 20 g

ca. 30 Min. stückweise



Himbeer-Joghurt-Herz
Liebe auf dem Dessert-Teller

Art.-Nr. 4161 Karton 12 × 60 g
Art.-Nr. 4955 Karton 24 × 60 g

absetzen ca. 60 Min.



Mango-Maracuja-Herz
mit Joghurt vom Hirzel

Art.-Nr. 5076
Karton 24 × 60 g

absetzen ca. 60 Min.



Schwedentörtli
der Klassiker im Kleinformat

Art.-Nr. 4246 Karton 9 × 70 g
Art.-Nr. 4114 Karton 30 × 70 g

absetzen ca. 60 Min.



Carac
Schokolade pur!, Ø = 8 cm

Art.-Nr. 5495
Karton 9 × 70 g

ca. 60 Min. stückweise



Mini Carac BakeryBakery, rosa
mit einem Hauch Himbeere, Ø = 5 cm

Art.-Nr. 5283
Karton 23 × 35 g

ca. 30 Min. stückweise



Ananas Royal-Dessert
mit Joghurt vom Hirzel

Art.-Nr. 4189
Karton 24 × 62 g

absetzen ca. 60 Min.



Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille
mit Bourbon-Vanille

Art.-Nr. 5478
Karton 24 × 62 g

absetzen ca. 90 Min.



Marroni-Dessert mit Sauerkirschen
saisonal (Sep-Feb)

Art.-Nr. 5108
Karton 24 × 73 g

absetzen ca. 90 Min.



Mini Vanille Cornet BakeryBakery

Art.-Nr. 5077
Karton 70 × 24 g

ca. 60 Min. stückweise



Schoko-Sahne-Schnitten¹
gluten- und laktosefrei, ca. 10 × 5 cm

Art.-Nr. 5219
Karton 4 × (12 × 108 g)

ca. 60 Min. stückweise



Erdbeer-Sahne-Schnitten¹
gluten- und laktosefrei, ca. 10 × 5 cm

Art.-Nr. 5218
Karton 4 × (12 × 171 g)

ca. 60 Min. stückweise



Pflsich-Sahne-Schnitten¹
laktosefrei, ca. 6 × 6 cm

Art.-Nr. 5275
Karton 24 × ca. 79 g

ca. 60 Min. stückweise

Snacks

kalte & warme Snacks



Ginkenschipfel, BakeryBakery, gebacken
wie ein Schinkengipfel, aber vegan

Art.-Nr. 4231
Karton 24 × 105 g

🕒 60 Min. 🕒 5 Min. 🌡️ 200 °C



Schinkengipfel, Teigling
das Original mit Schweizer Schinken

Art.-Nr. 4730 Karton 28 × 90 g
Art.-Nr. 4137 Karton 50 × 90 g

🕒 60 Min. 🕒 30–35 Min.

🌡️ 180–200 °C



Mini Schinkengipfeli, Teigling
mit Schweizer Schinken

Art.-Nr. 4122 Karton ca. 50 × 22 g (1.1 kg)
Art.-Nr. 4571 Karton ca. 115 × 22 g (2.5 kg)

🕒 30 Min. 🕒 22–24 Min.

🌡️ 180–200 °C



Spinatgipfel mit Sesam BakeryBakery, gebacken

Art.-Nr. 4230
Karton 24 × 105 g

🕒 60 Min. 🕒 5 Min. 🌡️ 200 °C



Broccoli-Strudel, Teigling

Art.-Nr. 4183
Karton 40 × 140 g

🕒 60 Min. 🕒 30–35 Min.

🌡️ 180–200 °C



Schinken-Käse-Strudel, Teigling
mit Schweizer Schinken

Art.-Nr. 4705
Karton 40 × 140 g

🕒 60 Min. 🕒 30–35 Min.

🌡️ 180–200 °C



Würstli im Teig, BakeryBakery, vegan, Teigling
mit feiner Senfsauce

Art.-Nr. 5781
Karton 48 × 150 g

🕒 60 Min. 🕒 20–25 Min.

🌡️ 180–200 °C



Würstweggen, Teigling
mit Fleisch aus der Zentralschweiz

Art.-Nr. 5043
Karton 32 × 120 g

🕒 60 Min. 🕒 25–30 Min.

🌡️ 180–200 °C



Chäschüechli gross, vorgebacken
ø = 10 cm

Art.-Nr. 5089
Karton 22 × 140 g

10–12 Min. 200 °C



Chäschüechli klein, vorgebacken
ø = 9 cm

Art.-Nr. 5330
Karton 18 × 82 g

6–8 Min. 200 °C



Pizza Margherita, vorgebacken⁴
von Hand geschwungen und belegt

Art.-Nr. 5334
Karton 12 × 310 g

10–12 Min. 200 °C



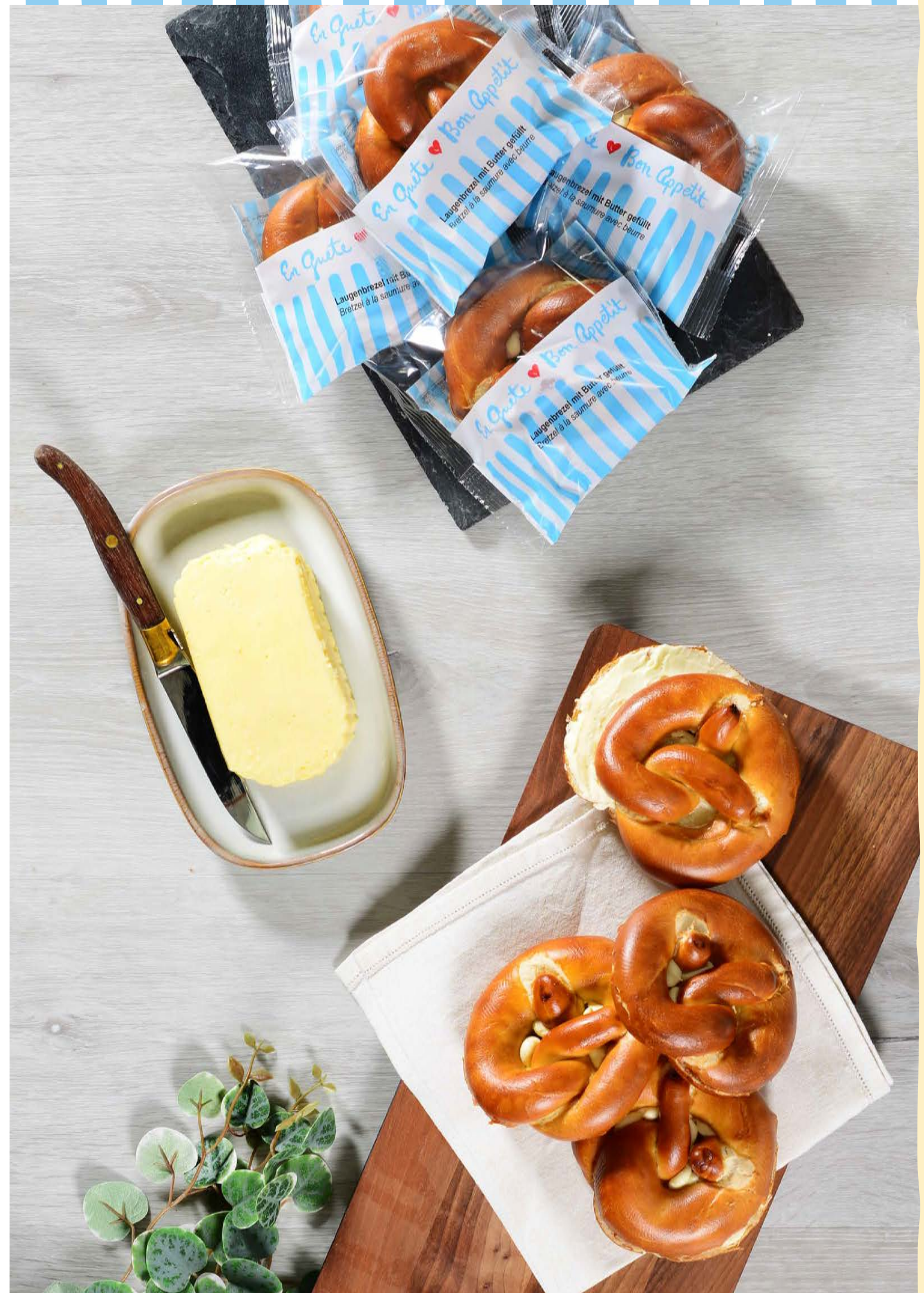
Laugenbrezel mit Butter
einzeln verpackt

Art.-Nr. 4808 Karton 27 × 70 g
Art.-Nr. 4266 Karton 50 × 70 g

ca. 60 Min.

Sie möchten Ihren Brezel in einer anderen Variante?

Ob vegan, in Bio-Qualität oder mit Frischkäse gefüllt – wir kreieren gerne auch Ihren individuellen Brezel und freuen uns auf Ihre Anfrage.



Verarbeitungshinweise



Teiglinge, unegärt (Hefeteiggebäck)

- tiefgekühlt nach dem Formen des Teiglings
- servierbereit in ca. 2 Stunden
- Fachkenntnisse und Infrastruktur erforderlich
- geeignet für Betriebe mit Gärmöglichkeit



Teiglinge, (Blätterteiggebäck)

- tiefgekühlt nach dem Formen des Teiglings
- servierbereit in ca. 60–90 Minuten
- geeignet für Betriebe aller Art



Teiglinge, vorgegärt «Jet»

- tiefgekühlt nach dem Gärprozess
- servierbereit in ca. 40 Minuten
- einfaches Handling: vom Tiefkühler in den Ofen
- geeignet für Betriebe aller Art



Vorgebackene Produkte (HB)

- tiefgekühlt nach ca. ¾ der Backzeit
- servierbereit in ca. 2–13 Minuten
- einfaches Handling
- geeignet für schnellen und unvorhergesehenen Bedarf
- geeignet für Betriebe mit einfacher Infrastruktur



Fertige Produkte

- tiefgekühlt nach dem Backen
- servierbereit nach dem Auftauen
- einfaches Handling
- geeignet für Betriebe ohne Infrastruktur

Unser Service für Sie:

Brauchen Sie Unterstützung bei der Feinjustierung Ihres Backofens? Wir helfen und beraten Sie gerne unter +41 44 789 82 82.

Backanleitung

	Antauen	Backzeit	Temperatur	Dampf	Backpapier
Gipfel Teiglinge unegärt	90 Min.	16–18 Min.	180–200 °C	viel*	ja
Gipfel Teiglinge vorgegärt «Jet»	20 Min.	18–20 Min.	180–200 °C	viel*	ja
Blätterteiggebäck Teiglinge: Stangen	60 Min.	22–27 Min.	180–200 °C	mittel*	ja
Blätterteiggebäck Teiglinge: Gipfel/Strudel	60 Min.	30–35 Min.	180–200 °C	mittel*	ja
Hefeteiggebäck Teiglinge vorgegärt «Jet»	20 Min.	20–24 Min.	180–200 °C	wenig*	ja

*Produkte nach 2/3 der Backzeit ohne Dampf zu Ende backen

HB Grossbrote, Baguette, Kürbiskernbrötli	5–15 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Kleinbrote	2–6 Min.	200 °C	kein	ohne
HB Gipfel, Kleingebäck	1–3 Min.	200 °C	kein	ohne



Gut zu wissen



Tiefkühlen ist die natürlichste Konservierungsmethode, die es gibt: Brot und Konditoreiwaren werden dadurch ohne chemische Zusatzstoffe, Sterilisation oder Pasteurisierung lagerfähig und schmecken nach dem Auftauen wie frisch gemacht. Der grosse Vorteil für Sie ist, dass die Backwaren schnell verfügbar sind. Ausserdem haben Sie nie zu viel oder zu wenig im Angebot, da Sie jederzeit innert nützlicher Frist für Nachschub sorgen können.

Bitte Folgendes beachten

Tiefkühlbackwaren sind zerbrechlich

Das Gefriergut also immer mit der nötigen Vorsicht behandeln.

Tiefkühlbackwaren sind Naturprodukte




Rohstoffe und Herstellung werden durch die Natur beeinflusst. Kleine Abweichungen sind daher Ausdruck der Natur.

Tiefkühlbackwaren tauen schnell auf

Die Lagertemperatur für alle unsere Produkte beträgt -18°C bis -20°C .

Ein Blick genügt

Anhand der folgenden Piktogramme sehen Sie sofort, was in Produkten von Kern & Sammet drin ist oder worauf verzichtet wurde:

-  Vegan: Produkt ohne Zutaten tierischen Ursprungs.
-  Produkt ohne Palmöl und -fett.
-  Produkt enthält Vorteig: ein Hefeteig, der vor der eigentlichen Teigbereitung angesetzt wird und durch eine lange Ruhezeit die Aromaentwicklung und Frischhaltung fördert.

Zubereitung

Auch die Zubereitung wird Ihnen leicht gemacht. Die Anleitung finden Sie auf der Etikette oder im Katalog mit folgenden Piktogrammen erklärt.

Backanleitungszeiten beziehen sich auf vorgeheizte Backöfen.

-  Gefroren in den Backofen
-  Auftauen lassen
-  Timer
-  Mit Dampf backen
-  Gären
-  Backen

Unsere Partner

ALIGRO

• Aligro, in allen Filialen

TopCC

• Top CC AG, in allen Filialen



Gebrüder Marksteiner

1. Gebr. Marksteiner frigemo AG, Basel

Braun

2. Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen

CG

caviezel giovanettoni ag
früchte + gemüse + tiefkühlprodukte

3. Caviezel Giovanettoni AG, Arbon

SAVIVA

4. Saviva AG, Brunegg

MARINELLO

5. Marinello + CO AG, Zürich

Gmür

6. Gmür Pomona Suisse, Zürich

Kellenberger

7. Kellenberger Frisch Service frigemo AG, Zürich

Käppeli AG

8. Josef Käppeli AG, Merenschwand

FORSTER
Früchte & Gemüse AG
Frische, Genuss und Qualität

9. Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau

eggenschwiler
tiefgekühlt und mehr

10. Eggenschwiler AG, Zuchwil

MUNDO AG

11. Mundo AG, Rothenburg

BETTIO GLARONA
GASTRO AG

12. Bettio Glarona Gastro AG, Näfels

PISTOR

13. Pistor AG, Rothenburg

ecco-jäger

14. Ecco-Jäger Früchte & Gemüse AG, Bad Ragaz

VON KAENEL COMESTIBLES

15. von Kaenel Comestibles, La Chaux-de-Fonds

Gourmador

16. Gourmador frigemo AG, Unterseen, Zollikofen

GASSER
GOURMET

17. Gasser AG, Schwarzenburg

Bonfrais Bongel

18. Bonfrais Bongel & Berger frigemo SA, Ecublens

BOLAY

19. Bolay SA, Gland

PITOEUF
COMESTIBLES

20. Pitoeuf AG, Saxon

GRÜNENFELDER

21. Grünenfelder SA, Quartino



Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
8820 Wädenswil
info@kern-sammet.ch
www.kern-sammet.ch