

Assortiment 2024



Kern & Sammet⁺

L'art suisse de la boulangerie



**La qualité
par passion**



Chères clientes, chers clients

Bienvenue dans l'univers savoureux de la boulangerie!

Il est enfin là – notre nouveau catalogue avec un vaste choix de produits de boulangerie raffinés et de délicieux desserts. Jetez-y un coup d'œil et vous verrez que chaque produit est unique: le plaisir est notre priorité absolue. Depuis presque un demi-siècle, nous consacrons tout notre temps à la passion de la boulangerie-pâtisserie et travaillons avec amour et à la main les meilleurs ingrédients suisses dans notre manufacture au bord du lac de Zurich.

Nos gourmandises sont le fruit d'un savoir-faire artisanal, d'ingrédients sélectionnés avec soin et d'une recherche constante de la meilleure qualité. Aujourd'hui, nous allons encore plus loin et soulignons notre engagement en faveur du développement durable! Pour cela, nous avons uni nos efforts à Bakery Bakery, la première boulangerie végétalienne de Suisse. Cette coopération innovante a donné naissance à des produits de boulangerie raffinés et à des desserts qui sont non seulement produits de manière durable et végane, mais qui savent également convaincre en termes de goût. Découvrez dans notre catalogue la nouvelle gamme Bakery Bakery x Kern & Sammet – un vrai coup de cœur pour tous les gourmands et un signe fort pour notre planète. Découvrez dans les pages suivantes comment l'art de la boulangerie de Kern & Sammet allie goût, qualité, swissness et durabilité.

Merci pour votre confiance. Nous serons ravis de continuer à vous concocter des moments de plaisir uniques.

Sandra Brandt

Sandra Brandt
Directrice

Six raisons d'opter pour Kern & Sammet

Swissness



Nos principaux ingrédients proviennent tous de Suisse: beurre 100% suisse, sucre 100% suisse, farine de blé 100% suisse. Tous les produits sont fabriqués dans notre manufacture de Wädenswil, au bord du lac de Zurich. La plupart de nos fournisseurs sont également suisses et notre assortiment s'inspire de classiques suisses très appréciés.

Farine
100%
suisse

Beurre
100%
suisse

Sucre
100%
suisse

Passion



De nombreux collaborateurs et collaboratrices travaillent depuis de longues années corps et âme pour Kern & Sammet. Nous sommes très fiers d'eux. Nous pouvons également compter sur nos partenaires, lesquels partagent notre engagement en matière de produits de boulangerie-pâtisserie et nous aident à proposer en permanence une qualité suisse de premier ordre.

Qualité

La qualité des produits, du service et des processus est essentielle pour nous. Nous vous garantissons une qualité et une sécurité maximales dans la fabrication de tous nos produits grâce au certificat FSSC 22000. En outre, nous sommes certifiés pour les produits végans, les produits bio et les produits IP Suisse et utilisons exclusivement des ingrédients de qualité supérieure et certifiés.



Ingrédients naturels

Nous utilisons autant que possible des matières premières durables et naturelles pour tous nos produits de boulangerie-pâtisserie. Les ingrédients génétiquement modifiés sont bannis chez nous. Nous réduisons l'huile de palme et les additifs au minimum et n'en utilisons qu'en cas de nécessité absolue. Nous utilisons uniquement de l'huile de palme certifiée durable.



Innovation



Nous développons sans cesse de nouveaux produits selon votre demande ou les tendances. Nous répondons ainsi aux souhaits personnels les plus divers et variés et produisons également de petites quantités. Nous disposons d'installations flexibles et privilégions l'artisanat.

Confiance



Depuis près de 50 ans, Kern & Sammet est l'entreprise suisse pionnière en matière de boulangerie surgelée. Nous sommes une entreprise traditionnelle et entretenons des relations de longue date avec notre clientèle et nos fournisseurs. Nos partenaires apprécient notre qualité, notre rigueur, notre fiabilité et notre ponctualité.

Développer ensemble des nouveautés



Nous développons avec vous de nouveaux produits parfaitement adaptés aux goûts de votre clientèle. Notre équipe de développement innovante nous permet de fabriquer pour vous des produits sur mesure ciblés.



Produits personnalisés

Particulièrement appréciés: nos petits ou gros pains personnalisés avec votre logo sur une pastille (à partir de 15 000 unités par an). Pour les pâtisseries, nous proposons également des plaques de chocolat imprimées individuellement à partir de 1500 unités.



Produits personnalisés pour votre clientèle

Vous avez une idée de produit ou une recette personnelle? Nous trouverons ensemble la meilleure solution pour réaliser votre savoureuse création.

Solutions d'emballage appropriées

Nous développons la solution d'emballage la mieux adaptée à vos produits. Si nécessaire, nous imprimons des étiquettes avec votre logo ou l'ensemble du matériel d'emballage selon vos attentes.

Vous avez une idée ou des questions sur un éventuel produit personnalisé?

Nous vous aidons volontiers: +41 44 789 82 82

Notre artisanat



Chez nous, aucune chance de trouver des processus de production entièrement automatisés. Aujourd'hui encore, nous faisons confiance par conviction à nos collaboratrices et collaborateurs de longue date qui travaillent à la main avec beaucoup de passion, de minutie et de soin pour que chacun de nos produits réponde aux plus hautes exigences de qualité et de goût.



Tous nos croissants sont formés et déposés à la main sur les plaques, chaque bretzel est tressé manuellement et la garniture et la décoration de nos gâteaux et autres pâtisseries est également effectuée à la main.



Nos produits sont fabriqués selon les directives de qualité les plus strictes et surgelés immédiatement après la production. L'emballage et l'étiquetage sont aussi effectués minutieusement à la main.



Il y a de la nouveauté dans l'air!



Nous sommes heureux de vous présenter une nouveauté exaltante de la maison Kern & Sammet! En étroite collaboration avec la société Bakery Bakery, la première boulangerie entièrement végétalienne de Suisse, nous sommes fiers de vous présenter notre toute nouvelle gamme végane: Bakery Bakery x Kern & Sammet.

Cette collaboration innovante est le fruit d'une vision commune. Alors que Bakery Bakery est déjà connue pour ses délices végans exceptionnels et son concept durable, Kern & Sammet se distingue par une expérience de près de 50 ans dans la fabrication de pains et de produits de boulangerie. Grâce à l'association de ces deux forces, nous vous proposons un vaste choix de délicieux produits de boulangerie – dépourvus de produits d'origine animale. Avec la gamme Bakery Bakery x Kern & Sammet, nous souhaitons non seulement créer des expériences gustatives, mais aussi jeter un pont vers la gastronomie. De plus en plus de personnes optant pour une alimentation végétale, les produits de boulangerie végans ont gagné en importance ces dernières années dans la gastronomie. L'offre de la nouvelle gamme de Bakery Bakery x Kern & Sammet permet de s'adresser à un large groupe cible et de répondre aux besoins des végétaliens, des végétariens et des personnes souffrant d'intolérances alimentaires.

Laissez-vous convaincre par la synergie de deux marques exceptionnelles, garante de plaisir tout en envoyant un signal fort à notre planète. Nous vous invitons à découvrir nos délices artisanaux et à savourer avec nous le goût d'un avenir plus durable.

Topseller



Escargot à la cannelle «Jet»



Mille-feuilles à la fève tonka



Croissant au chocolat Jumbo «Jet»

Croissants



1. Croissant «Jet»
2. Croissant à la saumure «Jet»
3. Croissant Rustico «Jet»

Snacks salés



1. Saucisse en croûte, pâton cru*
2. Croissant au jambon végan, cuit*
3. Croissant aux épinards et sésame, cuit

*avec garniture de:
**OUTLAWZ
FOOD**

Snacks sucrés



1. Croissant aux amandes, cuit
2. Croissant aux noisettes, cuit

Mini desserts



1. Mini Cornet à la vanille
2. Mini Carac rose

Croissants



Croissant au beurre de luxe, pâte cru
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4117
Carton 180 x 50 g

 30 °C, 90 min.  200 °C, 14 min.



Croissant au beurre de luxe, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 5476 Carton 60 x 45 g
N° d'art. 4655 Carton 100 x 50 g
N° d'art. 4182 Carton 200 x 50 g

 20 min.  18 min.  200 °C



Croissant au beurre, précuit
avec 24 % de beurre suisse

N° d'art. 4357 Carton 20 x 41 g
N° d'art. 4942 Carton 40 x 41 g

  1-2 min.  200 °C



Croissant français, «Jet»²
avec 24 % de beurre

N° d'art. 5072
Carton 60 x 70 g

 20 min.  18 min.  200 °C



Mini croissant au beurre, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse
idéal pour le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 5538
Carton 80 x 30 g

 20 min.  15 min.  200 °C



Petit croissant au beurre, précuit
avec 25 % de beurre suisse
idéal pour le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 4657
Carton 25 x 34 g

  1-2 min.  200 °C



Croissant BakeryBakery végétan, «Jet»

N° d'art. 4219
Carton 60 × 70 g

20 min. 22 min. 200 °C



Croissant Rustico BakeryBakery végétan, «Jet»

N° d'art. 4220
Carton 60 × 70 g

20 min. 22 min. 200 °C



Croissant à la saumure BakeryBakery végétan, «Jet»

N° d'art. 4221
Carton 60 × 70 g

20 min. 22 min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4172
Carton 90 × 50 g

20 min. 18 min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, précuit
avec 24 % de beurre suisse

N° d'art. 4683
Carton 20 × 42 g

1–2 min. 200 °C



Croissant au beurre et farine complète, «Jet»
avec 21 % de beurre suisse

N° d'art. 4112
Carton 100 × 52 g

20 min. 18 min. 180–200 °C



Croissant au beurre Rustico, «Jet»
avec 20 % de beurre suisse

N° d'art. 4863
Carton 100 × 52 g

20 min. 18 min. 180–200 °C

Petits pains

Petits pains, ballons de table, pains à la saumure, buns



Petits pains



Petit pain blanc, grand

N° d'art. 4053 Carton 20 × 75 g
N° d'art. 4663 Carton 40 × 75 g

2–4 min. 200 °C



Petit pain d'étoile

N° d'art. 4687 Carton 20 × 62 g
N° d'art. 5107 Carton 50 × 62 g

2–4 min. 200 °C



**TOP
SELLER**
★★★★



Petit pain au lait pur beurre
avec 9% de beurre suisse

N° d'art. 4717 Carton 20 × 57 g
N° d'art. 4691 Carton 48 × 57 g

60 min.



Mini tresse

N° d'art. 4915
Carton 50 × 60 g

ou 2–4 min. 200 °C



Petit tresse à un brin BakeryBakery
idéal pour les sandwichs

N° d'art. 5079
Carton 30 × 90 g

ou 3–5 min. 200 °C



Pain sandwich
pour sandwichs et hot dogs, env. 20 cm

N° d'art. 4055 Carton 16 × 82 g
N° d'art. 4694 Carton 36 × 82 g

60 min.



Petite parisette

N° d'art. 4362 Carton 16 × 83 g
N° d'art. 4693 Carton 36 × 83 g

2–4 min. 200 °C



Petit pain croustillant, blanc

N° d'art. 5986
Carton 30 × 100 g

2–4 min. 200 °C



Petit pain croustillant, bis

N° d'art. 5987
Carton 30 × 100 g

2–4 min. 200 °C



NEW



«Le roi des Schild-Bürli»

N° d'art. 4040
Carton 12 x 360 g

15 min. 200 °C



«Le roi des Bürli»
idéal pour accompagner la bratwurst

N° d'art. 4293
Carton 12 x 180 g

4-6 min. 200 °C



Petit pain Rustico

N° d'art. 5991
Carton 18 x 75 g

2-4 min. 200 °C



Bagel Rustico
avec différentes graines

N° d'art. 5561
Carton 28 x 100 g

ou 2-4 min. 200 °C



Bagel aux graines de sésame
idéal pour de superbes créations de sandwichs

N° d'art. 5560
Carton 28 x 100 g

ou 2-4 min. 200 °C



Petit pain aux grains

N° d'art. 5273
Carton 35 x 75 g

2-4 min. 200 °C



Petit pain aux graines de courge¹

N° d'art. 5994
Carton 50 x 88 g

8-10 min. 200 °C



Pain aux choco-pépites
avec du chocolat au lait

N° d'art. 5425
Carton 21 x 85 g

ou 2-4 min. 200 °C



Petit pain Happy Day
avec du yaourt, des abricots, des raisins secs,
des amandes, des noix et des germes de blé

N° d'art. 4046
Carton 20 x 90 g

ou 2-4 min. 200 °C



Petit pain «vitalité»
avec de la carotte, du fenouil, du poivron
et de l'oignon

N° d'art. 4022
Carton 50 x 75 g

ou 2-4 min. 200 °C



NEW



Ciabatta à l'origan
idéal pour les sandwichs
tomate-mozzarella

N° d'art. 4526
Carton 30 x 90 g

ou 2-4 min. 200 °C



NEW



Ciabatta au four de pierre¹
env. 20 x 7 cm

N° d'art. 5090 Carton 55 x 110 g
N° d'art. 5091 Carton 18 x 110 g

5-7 min. 200 °C



Pain pour fondue
produit saisonnier (septembre-février)

N° d'art. 5036
Carton 12 x 150 g

5-6 min. 200 °C



Bonhomme de Noël
produit saisonnier (novembre-décembre)

N° d'art. 4062
Carton 18 x 100 g

ou 2-4 min. 200 °C

Délices de saison

Pour chaque saison et pour toutes les occasions:
nous avons imaginé pour vous le produit qu'il
vous faut. Retrouvez nos meilleures ventes
actualisées au fil des saisons – une visite de
notre site s'impose!

Ballons de table



TOP
SELLER
★★★★



Ballons de table, assortis
céréales, ballons blancs, étoile, rustico

N° d'art. 4360 Carton 4 × (12 × 32 g)
N° d'art. 4615 Carton 4 × (25 × 32 g)

2 min. 200°C



Ballon de table blanc, petit

N° d'art. 5272
Carton 48 × 32 g

2-3 min. 200°C



**Ballons de table
«Sélection Royale», assortis**
petit pain méditerranée, rustico complet,
pirouette, petit pain blanc

N° d'art. 5112
Carton 4 × (12 × 32 g)

2 min. 200°C



**Assortiment de petits pains
pour l'apéritif**
petit pain au lait, délice empereur, rustico
petit pain blanc

N° d'art. 4776
Carton 3 × (28 × 25 g)

petit pain au lait, délice empereur
2 min. 200°C rustico



Pains à la saumure



Jumbo bretzel à la saumure
ø = env. 16 cm

N° d'art. 4050
Carton 24 × 150 g

env. 60 min.



Jumbolino bretzel à la saumure
ø = env. 13 cm

N° d'art. 4252
Carton 36 × 100 g

env. 60 min.



Bretzel à la saumure
ø = env. 10 cm

N° d'art. 5371
Carton 60 × 60 g

env. 60 min.



Sandwich délice
env. 20 cm

N° d'art. 5373
Carton 36 × 80 g

env. 60 min.



Délice salé
env. 16 cm

N° d'art. 4724 Carton 25 × 60 g
N° d'art. 5520 Carton 50 × 60 g

env. 60 min.



Bun à la saumure aux graines de sésame, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 4039
Carton 16 × 80 g

ou 2–4 min. 200 °C



Véritable bretzel à bière, «Jet»¹
le produit idéal pour la prochaine fête de la bière

N° d'art. 4774
Carton 72 × 110 g

20 min. 13 min.

170 °C à tirage ouvert



Bretzel à la saumure fourré au beurre
emballé individuellement

N° d'art. 4808 Carton 27 × 70 g
N° d'art. 4266 Carton 50 × 70 g

env. 60 min.



Croissant au beurre à la saumure, précuit
avec 24 % de beurre suisse

N° d'art. 4683
Carton 20 × 42 g

1–2 min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4172
Carton 90 × 50 g

20 min. 18 min. 200 °C



Croissant à la saumure BakeryBakery végan, «Jet»

N° d'art. 4221
Carton 60 × 70 g

20 min. 22 min. 200 °C

Buns



Bun aux graines de sésame, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5463 Carton 16 × 80 g
N° d'art. 5540 Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Classic Bun, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5462 Carton 16 × 80 g
N° d'art. 5539 Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Brioche Bun végan, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5469
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Focaccia Bun, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5541
Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



NEW



Bun à la saumure aux graines de sésame, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 4039
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



NEW



Ciabatta à l'origan
idéal pour les sandwichs
tomate-mozzarella

N° d'art. 4526
Carton 30 × 90 g

ou 2-4 min. 200 °C



TOP
SELLER
★★★★



Spicy Bun - Maïs Chili, coupé
avec du maïs, du poivron et du piment,
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5543
Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Spicy Bun - Red Curry, coupé
avec un mélange de curry thaï,
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5467
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Smoky Bun, coupé
le fumé, ø = env. 11 cm

N° d'art. 5471
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Bun pour burger personnalisé

Vous souhaitez ajouter une touche personnelle à vos buns pour burger? Nous créons volontiers des buns pour burger à votre image avec une pastille de pain azyne personnalisée. Envie d'en savoir plus? Votre conseiller commercial se fera un plaisir de vous fournir des informations complémentaires.

Pains



Pain Maggia
croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur et aromatique

N° d'art. 5067
Carton 16 x 350 g



NEW



Pain aux céréales anciennes
avec de l'épeautre, de l'amidonner et de l'engrain

N° d'art. 4043
Carton 12 x 500 g



NEW



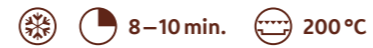
Couronne multi-céréales
idéal pour le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 5092
Carton 7 x 415 g



Pain de maïs

N° d'art. 5068
Carton 12 x 380 g



Pain de ménage

N° d'art. 4515
Carton 8 x 400 g



Pain gastro, clair
emballé individuellement, env. 43 cm

N° d'art. 4001
Carton 6 x 930 g



Pain gastro, bis
emballé individuellement, env. 43 cm

N° d'art. 4692
Carton 6 x 1100 g



Pain toast³
coupé en 20 tranches, 9 x 9 cm

N° d'art. 4512
Carton 15 x 480 g





TOP SELLER
★★★★



Tresse au beurre grande
avec 9% de beurre suisse,
emballé individuellement

N° d'art. 4452
Carton 8 × 600 g



BAKERY BAKERY
THE BREAD
MAKERS



Tresse Bakery Bakery
la variante végétane avec du lait d'avoine

N° d'art. 4213
Carton 10 × 470 g



Tresse moulée au beurre
avec 10% de beurre suisse

N° d'art. 5042
Carton 8 × 500 g



Baguette²
env. 56 cm

N° d'art. 5616
Carton 32 × 290 g



Flûte claire
env. 40 cm

N° d'art. 4580
Carton 15 × 220 g



Flûte Rustico
env. 40 cm

N° d'art. 4864
Carton 16 × 220 g



Pain Pirouette[®], blanc
le pain torsadé de Wädenswil

N° d'art. 5220 Carton 5 × 380 g
emballé individuellement
N° d'art. 4913 Carton 18 × 380 g



Pain Pirouette[®], bis
avec différentes graines

N° d'art. 5221 Carton 5 × 380 g
emballé individuellement
N° d'art. 4914 Carton 18 × 380 g



TOP SELLER
★★★★



**Pain Pirouette[®]
Rustico Royal, bis**

N° d'art. 4586
Carton 18 × 380 g



NEW



Pain Pirouette[®] Maïs-Chili
avec du maïs, du poivron et des
flocons de piment

N° d'art. 4065
Carton 12 × 380 g



² Pays d'origine France

Pâtes



Petit fond de pâte à l'épautre
ø = 8.5 cm

N° d'art. 5124
Carton 50 x 38 g



Préparation en fonction de l'utilisation



Pâte à gâteau, individuelle
ø = 32 cm

N° d'art. 4056
Carton 18 x 380 g



env. 12 h au réfrigérateur



Pâte feuilletée, rouleau
40 x 270 cm

N° d'art. 4016
Carton 1 x 3000 g



env. 24 h au réfrigérateur



Produits sucrés

Gâteaux et strudels, cakes, produits sucrés, gourmandises de table



Gâteaux & strudel



Gâteau au chocolat
avec du délicieux chocolat suisse,
ø = 24 cm

N° d'art. 4364 Carton 1 × (12 × env. 87.5 g)
N° d'art. 4012 Carton 2 × (12 × env. 87.5 g)

 env. 90 min. à la pièce



Gâteau au cappuccino
avec de la poudre d'amande et des
morceaux de chocolat croquants, ø = 24 cm

N° d'art. 5098
Carton 12 × env. 87.5 g

 env. 90 min. à la pièce



Tourte aux carottes
ø = 24 cm

N° d'art. 4336
Carton 12 × env. 83 g

 env. 90 min. à la pièce



Tourte aux noix, non coupée
ø = 26 cm

N° d'art. 5159
Carton 1 × 1400 g

 env. 90 min.



Tourte de Linz, non coupée
ø = 26 cm

N° d'art. 5160
Carton 1 × 1000 g

 env. 90 min.

Connaissez-vous déjà notre gâteau le plus prisé?

Grâce à sa recette sans farine, mais avec beaucoup de noisettes, d'œufs et de beurre, notre gâteau au chocolat est merveilleusement compact et moelleux – et le reste très longtemps.





Gâteau aux fruits, assorti
3 parts pomme, 3 parts abricot, 3 parts cerise, 3 parts pruneau, ø = 24 cm

N° d'art. 5093
Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux pruneaux
46 % de pruneaux, ø = 24 cm

N° d'art. 5096
Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux pommes
50 % de pommes, ø = 24 cm

N° d'art. 5094
Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux abricots
46 % d'abricots, ø = 24 cm

N° d'art. 5095
Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux cerises
34 % de cerises, ø = 24 cm

N° d'art. 5097
Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau sur plaque aux cerises BakeryBakery
avec des cerises juteuses et du crumble de noisette, env. 7 × 8 cm

N° d'art. 4214
Carton 2 × (15 × 103 g)

env. 90 min. à la pièce



Strudel aux pommes viennois, pâte crue
env. 45 cm

N° d'art. 4468 Carton 1 × 1250 g
N° d'art. 4159 Carton 4 × 1250 g

20–25 min. 220–230 °C



Mini strudel aux pommes viennois, précuit
env. 13 cm

N° d'art. 4656
Carton 27 × 110 g

10–12 min. 200 °C

Cakes



TOP
SELLER
★★★★



Cake au chocolat
48 cm

N° d'art. 5158
Carton 2 × 1500 g

env. 90 min.



Cake marbré
48 cm

N° d'art. 5171
Carton 2 × 1500 g

env. 90 min.



Cake aux carottes
48 cm

N° d'art. 5157
Carton 2 × 1500 g

env. 90 min.



Cake au citron
avec de la pâte de citron faite maison à partir de citrons bio, 48 cm

N° d'art. 5156
Carton 2 × 1450 g

env. 90 min.



Cake crumble, framboise-vanille
un mariage réussi de framboises juteuses et de crème à la vanille, parsemé de crumble croustillant, 48 cm

N° d'art. 5007
Carton 2 × 1500 g

env. 90 min.

Produits sucrés



TOP
SELLER
★★★★



Croissant au chocolat Minor, «Jet»
avec une barre Minor délicieusement
fondante

N° d'art. 5441 Carton 24 × 105 g
N° d'art. 5440 Carton 60 × 105 g

20 min. 20 min.

180–200°C



**Flûtes aux noisettes,
pâton cru**

N° d'art. 5055
Carton 56 × 115 g

60 min. 25–27 min.

180–200°C



suggestion de présentation

**Croissant aux amandes,
pâton cru**

N° d'art. 5269
Carton 28 × 95 g

60 min. 30–35 min.

180–200°C



Croissant au chocolat, «Jet»
avec une garniture à la crème de noisettes

N° d'art. 4193
Carton 75 × 75 g

20 min. 20 min.

180–200°C



suggestion de présentation

**Croissant aux noisettes,
pâton cru**

N° d'art. 5270
Carton 28 × 95 g

60 min. 30–35 min.

180–200°C



**Croissant aux amandes
BakeryBakery, cuit, av. glaçage
cuit et glacé**

N° d'art. 4228
Carton 24 × 105 g

60 min. 5 min. 200°C



suggestion de présentation

**Croissant au chocolat Jumbo
BakeryBakery, «Jet»**
avec du chocolat noir suisse

N° d'art. 4232
Carton 28 × 140 g

20 min. 22 min.

180–200°C



**Croissant aux noisettes
BakeryBakery, cuit, av. glaçage
décoré avec des éclats de noisette**

N° d'art. 4229
Carton 24 × 105 g

60 min. 5 min. 200°C



Mini croissant aux amandes, cuit
le classique en format mini

N° d'art. 5232
Carton 30 × 36 g

ou 2–3 min.

180–200°C



Mini Pain au Chocolat, «Jet»²
apprécié en France, mais pas seulement

N° d'art. 5115
Carton 45 × 30 g

20 min. 14 min.

180–200°C



NEW



Mini croissant aux framboises, cuit
sublime le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 5234
Carton 30 × 36 g

ou 2–3 min.

180–200°C



**Mini Jalousie -
abricot-amandes, cuit**

N° d'art. 5233
Carton 30 × 36 g

ou 2–3 min.

180–200°C



Chocolate KiSS
le plus petit gâteau au chocolat du monde

N° d'art. 4365
Carton 16 × 55 g

env. 60 min.



Frigolité framboise-vanille, «Jet»

N° d'art. 4917
Carton 48 × 110 g

20 min. 20 min.

180–200°C



**Escargot à la cannelle
BakeryBakery, «Jet»**
avec garniture aux noisettes et à la cannelle

N° d'art. 4059
Carton 50 × 140 g

30 min. 21–25 min.

180–200°C



Boule de Berlin, saupoudrée¹

N° d'art. 5277 Carton 12 × 72 g
N° d'art. 5172 Carton 48 × 72 g

60–90 min. et/ou

1–2 min. 200°C



TOP
SELLER
★★★★

Mini Amaretti – nature
les classiques

N° d'art. 4081
Carton env. 570 Stk. (4 kg)

env. 30 min.



Mini Amaretti – Orange
au goût rafraîchissant d'orange

N° d'art. 5559
Carton env. 140 Stk. (1 kg)

env. 30 min.



Mini Amaretti au chocolat
le mariage de l'amande et du chocolat

N° d'art. 5556
Carton env. 140 Stk. (1 kg)

env. 30 min.

Gourmandises de table



Tartelette de Linz
emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4972
Carton 30 × 85 g

env. 60 min.



Coquin filou
emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4911
Carton 40 × 65 g

env. 60 min.



Amaretti
emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4120
Carton 30 × 60 g

env. 60 min.



TOP
SELLER
★★★★

**Croissant appenzellois
aux noisettes**
emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4807 Carton 20 × 105 g
N° d'art. 4125 Carton 40 × 105 g

env. 60 min.



Escargot en pâte levée
emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 5197
Carton 18 × 120 g

env. 60 min.



Petit gâteau au chocolat
emballées individuellement, se conservent
7 jours sans réfrigération

N° d'art. 5063
Carton 22 × 90 g

env. 60 min.



Petit gâteau banane chocolat
emballées individuellement, se conservent
7 jours sans réfrigération

N° d'art. 5065
Carton 22 × 90 g

env. 60 min.

Desserts

Tourtes, roulés & tranches, pâtisserie



Tourtes



Tourte truffée
pur chocolat! ø = 24 cm

N° d'art. 4338
Carton 12 x env. 83 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



TOP
SELLER
★★★★

Tourte Forêt-Noire*
le classique au kirsch et avec des griottes,
ø = 24 cm

N° d'art. 4331
Carton 12 x env. 83 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Forêt blanche à la framboise
pourquoi toujours manger de la forêt-noire?
ø = 24 cm

N° d'art. 5086
Carton 12 x 100 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Tourte au citron
rafraîchissant et citronné, ø = 24 cm

N° d'art. 4337
Carton 12 x env. 83 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Tourte au séré mandarine
avec du délicieux séré suisse, ø = 24 cm

N° d'art. 4339
Carton 12 x env. 108 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



NEW

Tourte à la fraise
avec du yaourt du mont Hirzel, ø = 24 cm

N° d'art. 4020
Carton 12 x env. 120 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Tourte «Sélection Royale»
4 x forêt-noire*, 2 x forêt blanche framboise,
2 x citron, 2 x séré mandarine, 2 x truffes,
ø = 24 cm

N° d'art. 4651
Carton 12 pièces (1080 g)

🕒 env. 60 min. à la pièce

Vous n'arrivez pas à vous décider entre tous ces tourtes?

Le plus simple est de commander notre tourte «Sélection Royale». Elle réunit cinq variantes très prisées en 12 délicieuses portions.

*contient de l'alcool



Nid d'abeilles*
ø = 24 cm

N° d'art. 5087
Carton 12×100 g

env. 60 min. à la pièce



Tourte au kirsch, gravée*
avec beaucoup de kirsch, ø = 24 cm

N° d'art. 4335
Carton 1×1000 g

env. 60 min. à la pièce



Tourte Williams*
ø = 24 cm

N° d'art. 4653
Carton 12×100 g

env. 60 min. à la pièce

Roulés & tranches



Roulé au chocolat
env. 37 cm

N° d'art. 4624
Carton 3×1000 g

env. 60 min.



Roulé Grand Marnier*
env. 37 cm

N° d'art. 4623
Carton 3×830 g

env. 60 min.



TOP
SELLER
★★★★

Roulé aux fraises
env. 37 cm

N° d'art. 4936
Carton 3×1000 g

env. 60 min.



Tranche Belle Hélène
la combinaison classique de la poire et
du chocolat, env. 27 cm

N° d'art. 5154
Carton 2×470 g

env. 60 min.



Tranche Ananas Royal*
env. 27 cm

N° d'art. 5033
Carton 2×575 g

env. 60 min.



Pâtisserie



TOP
SELLER
★★★★

Mille-feuilles
le classique

N° d'art. 4366 Carton 14 × 100 g
N° d'art. 4453 Carton 28 × 100 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Mille-feuilles à la fève tonka
BakeryBakery
glaçage en couleur fait à la main

N° d'art. 4233
Carton 14 × 100 g

🕒 env. 90 min. à la pièce



Mini mille-feuilles
à mettre sur tous les buffets de desserts

N° d'art. 5859
Carton 44 × 20 g

🕒 env. 30 min. à la pièce



Coeur framboises-yaourt
de l'amour sur l'assiette à dessert

N° d'art. 4161 Carton 12 × 60 g
N° d'art. 4955 Carton 24 × 60 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 60 min.



Coeur mangue-fruit de la passion
avec du yaourt du mont Hirzel

N° d'art. 5076
Carton 24 × 60 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 60 min.



Tartelette Suédoise
le classique en petit format

N° d'art. 4246 Carton 9 × 70 g
N° d'art. 4114 Carton 30 × 70 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 60 min.



Carac
pur chocolat! Ø = 8 cm

N° d'art. 5495
Carton 9 × 70 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Mini Carac BakeryBakery, rose
avec une touche de framboise, Ø = 5 cm

N° d'art. 5283
Carton 23 × 35 g

🕒 env. 30 min. à la pièce



Mini Cornet à la vanille
BakeryBakery

N° d'art. 5077
Carton 70 × 24 g

🕒 env. 60 min. à la pièce



Dessert Ananas Royal
avec du yaourt du mont Hirzel

N° d'art. 4189
Carton 24 × 62 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 60 min.



Dessert fraise-vanille, crème fraîche
avec de la vanille Bourbon

N° d'art. 5478
Carton 24 × 62 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 90 min.



Dessert marrons et griottes
produit saisonnier (septembre-février)

N° d'art. 5108
Carton 24 × 73 g

🕒 laisser reposer sur une assiette

🕒 env. 90 min.



Tranche chocolat à la crème¹
sans gluten, sans lactose, env. 10 × 5 cm

N° d'art. 5219
Carton 4 × (12 × 108 g)

🕒 env. 60 min. à la pièce



Tranche fraise à la crème¹
sans gluten, sans lactose, env. 10 × 5 cm

N° d'art. 5218
Carton 4 × (12 × 171 g)

🕒 env. 60 min. à la pièce



Tranche pêche à la crème¹
sans lactose, env. 6 × 6 cm

N° d'art. 5275
Carton 24 × env. 79 g

🕒 env. 60 min. à la pièce

Snacks

Snacks chauds et froids



**Croissant au jambon végétal
BakeryBakery, cuit**
comme un croissant au jambon, mais végétal

N° d'art. 4231
Carton 24 × 105 g

60 min. 5 min. 200 °C



Croissant au jambon, pâte crue
le classique avec du jambon suisse

N° d'art. 4730 Carton 28 × 90 g
N° d'art. 4137 Carton 50 × 90 g

60 min. 30–35 min.
 180–200 °C



Mini croissant au jambon, pâte crue
avec du jambon suisse

N° d'art. 4122 Carton ca. 50 × 22 g (1.1 kg)
N° d'art. 4571 Carton ca. 115 × 22 g (2.5 kg)

30 min. 22–24 min.
 180–200 °C



**Croissant aux épinards et
sésame BakeryBakery, cuit**

N° d'art. 4230
Carton 24 × 105 g

60 min. 5 min. 200 °C



Strudel au brocoli, pâte crue

N° d'art. 4183
Carton 40 × 140 g

60 min. 30–35 min.
 180–200 °C



**Strudel au jambon et fromage,
pâte crue**
avec du jambon suisse

N° d'art. 4705
Carton 40 × 140 g

60 min. 30–35 min.
 180–200 °C



**Saucisse en croûte végétale
BakeryBakery, pâte crue**
avec une délicieuse sauce moutarde

N° d'art. 5781
Carton 48 × 150 g

60 min. 20–25 min.
 180–200 °C



Friand à la saucisse, pâte crue
avec de la viande de Suisse centrale

N° d'art. 5043
Carton 32 × 120 g

60 min. 25–30 min.
 180–200 °C



Grand ramequin au fromage, précuit
ø = 10 cm

N° d'art. 5089
Carton 22 × 140 g



Ramequin au fromage, précuit
ø = 9 cm

N° d'art. 5330
Carton 18 × 82 g



Pizza Margherita, précuite⁴
façonnée et garnie à la main

N° d'art. 5334
Carton 12 × 310 g



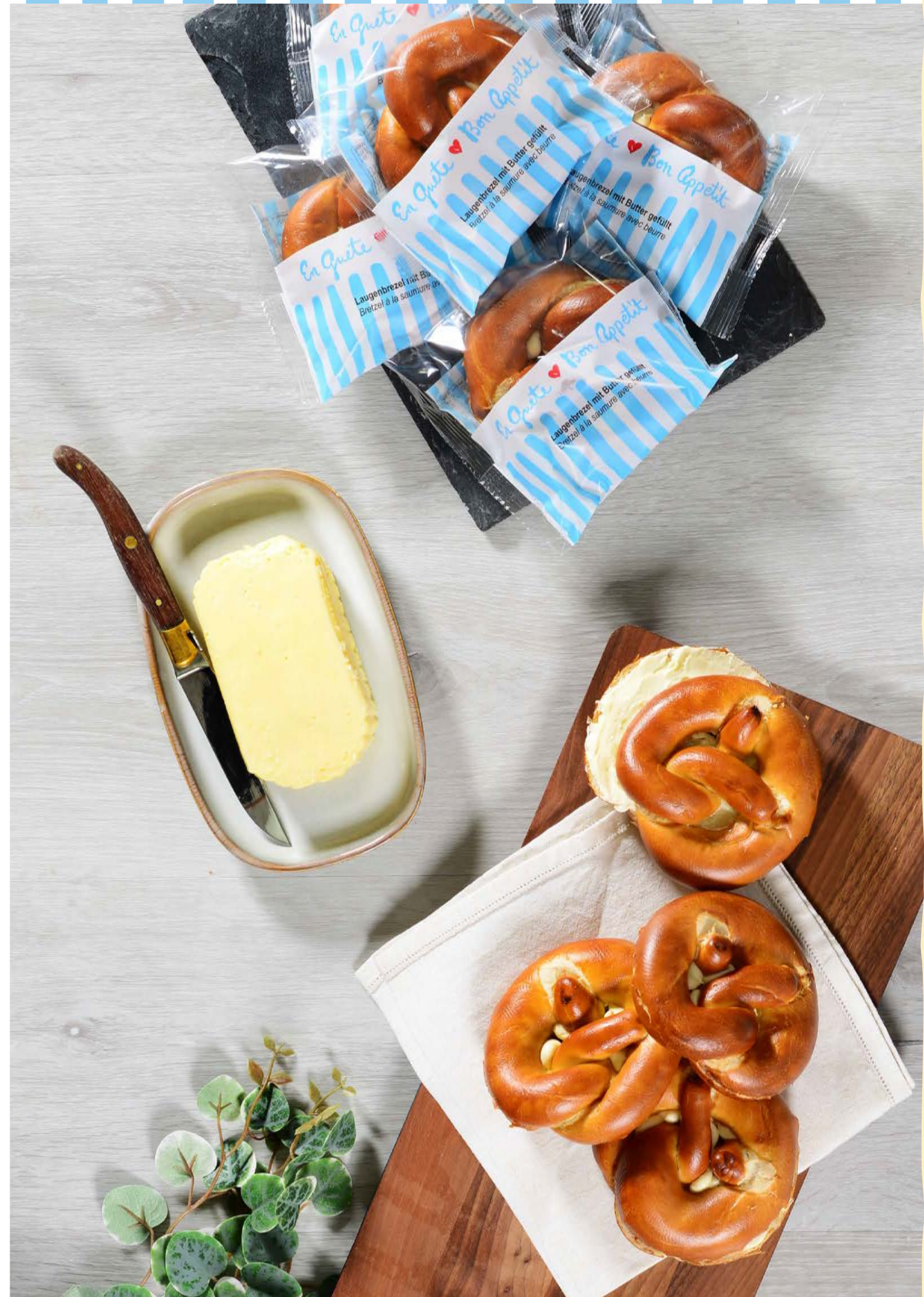
**Bretzel à la saumure fourré
au beurre**
emballé individuellement

N° d'art. 4808 Carton 27 × 70 g
N° d'art. 4266 Carton 50 × 70 g



Vous souhaitez votre bretzel dans une autre variante?

Végan, en qualité bio ou garni de fromage frais – nous créons volontiers vos bretzels personnalisés et sommes heureux de répondre à votre demande.



Instructions de préparation



Pâtons crus (pâte levée)

- surgelés après le façonnage du pâton
- prêts à servir après env. 2 heures
- compétences et infrastructure nécessaires
- parfait pour les entreprises avec chambre de fermentation



Pâtons (pâte feuilletée)

- surgelés après le façonnage du pâton
- prêts à servir après env. 60–90 minutes
- parfaits pour tous types d'entreprises de restauration



Pâtons préfermentés «Jet»

- surgelés après le processus de fermentation
- prêts à servir après env. 40 minutes
- manipulation simple: du congélateur au four
- parfaits pour tous types d'entreprises de restauration



Produits précuits (semi-cuits)

- surgelés après env. ¾ du temps de cuisson
- prêts à servir après env. 2 à 13 minutes
- manipulation simple
- parfaits pour une utilisation rapide et imprévue
- parfaits pour les entreprises disposant d'une infrastructure simple



Produits finis

- surgelés après le processus de fermentation
- prêts à servir après la décongélation
- manipulation simple
- parfaits pour les entreprises sans infrastructure

Le service que nous vous offrons:

Vous avez besoin d'aide pour régler votre four de manière précise? Nous vous aidons et vous conseillons volontiers au +41 44 789 82 82.

Instructions de cuisson

	Décongélation	Temps de cuisson	Température	Vapeur	Papier sulfurisé
Pâtons crus pour croissants	90 min.	16–18 min.	180–200 °C	beaucoup*	oui
Pâtons pour croissants préfermentés «Jet»	20 min.	18–20 min.	180–200 °C	beaucoup*	oui
Pâtons à pâte feuilletée: flûtes	60 min.	22–27 min.	180–200 °C	moyen*	oui
Pâtons à pâte feuilletée: croissants, strudel	60 min.	30–35 min.	180–200 °C	moyen*	oui
Pâtons à pâte levée, préfermentés «Jet»	20 min.	20–24 min.	180–200 °C	peu*	oui
*À 2/3 du temps de cuisson, finir de cuire les produits sans vapeur					
Pain, baguette, petit pain aux graines de courge, précuits		5–15 min.	200 °C	sans	non
Petits pains précuits		2–6 min.	200 °C	sans	non
Croissants, viennoiseries, précuites		1–3 min.	200 °C	sans	non



Bon à savoir



La surgélation est la méthode de conservation la plus naturelle qui soit. Le pain et les pâtisseries peuvent ainsi être conservés sans additifs chimiques, stérilisation ou pasteurisation et sont aussi bons une fois décongelés que s'ils étaient frais. Le grand avantage pour vous est que les produits sont rapidement disponibles. Vous n'avez ouïmais trop ou trop peu de produits à proposer, car vous pouvez toujours vous réapprovisionner en temps utile.

Attention

Les produits de boulangerie surgelés sont fragiles

Il faut donc manipuler les produits surgelés avec prudence.

Les produits de boulangerie surgelés sont des produits naturels

Les matières premières et la fabrication dépendent de la nature. Les petites variations sont donc l'expression de la nature.

Les produits de boulangerie surgelés décongèlent rapidement

La température de stockage pour tous nos produits est de -18 °C à -20 °C.

En un coup d'œil







Les pictogrammes suivants vous permettent de voir immédiatement ce que contiennent les produits Kern & Sammet et ce à quoi nous avons renoncé:

-  Végan: Produits sans ingrédients d'origine animale.
-  Produit sans huile ni graisse de palme.
-  Le produit contient du levain. Une pâte levée, préparée avant la pâte proprement dite, favorise le développement des arômes et la conservation grâce à un long temps de repos.

Préparation

Nous vous facilitons aussi la préparation. Vous trouvez les instructions sur l'étiquette ou dans le catalogue avec les pictogrammes suivants.

Les temps de cuisson se réfèrent à des fours préchauffés.

-  À enfourner congelé
-  laisser reposer sur une assiette
-  Timer
-  Cuire à la vapeur
-  Fermenter
-  Cuire

Nos partenaires

ALIGRO

- Aligro, dans toutes les filiales

TopCC

- Top CC AG, dans toutes les filiales



1. Gebr. Marksteiner frigemo AG, Basel



2. Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen



caviezel giovanettoni ag
früchte + gemüse + tiefkühlprodukte

3. Caviezel Giovanettoni AG, Arbon



4. Saviva AG, Brunegg



5. Marinello + CO AG, Zürich



6. Gmür Pomona Suisse, Zürich



7. Kellenberger Frisch Service frigemo AG, Zürich



8. Josef Käppeli AG, Merenschwand



9. Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau



10. Eggenschwiler AG, Zuchwil



11. Mundo AG, Rothenburg



12. Bettio Glarona Gastro AG, Näfels



13. Pistor AG, Rothenburg



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



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



16. Gourmador frigemo AG, Unterseen, Zollikofen



17. Gasser AG, Schwarzenburg



18. Bonfrais Bongel & Berger frigemo SA, Ecublens



19. Bolay SA, Gland



20. Pitoeuf AG, Saxon



21. Grünenfelder SA, Quartino



Kern & Sammet AG

Seestrasse 26

8820 Wädenswil

info@kern-sammet.ch

www.kern-sammet.ch