

Sortiment 2025

50
JAHRE

1975–2025



Kern & Sammet ⁺

Backkunst à la Suisse





50 Jahre im Zeichen von Qualität und Genuss

Liebe Kundinnen und Kunden

Es ist mir eine grosse Freude und Ehre, Sie anlässlich unseres 50-jährigen Firmenjubiläums in dieser Broschüre willkommen zu heissen. Ein halbes Jahrhundert ist eine bedeutende Zeitspanne – eine, die uns als Team wie auch als Unternehmen stolz macht und die wir nur gemeinsam meistern konnten.

Seit der Gründung vor fünf Jahrzehnten sind es die Menschen, die unser Unternehmen zu dem gemacht haben, was es heute ist. Jedes einzelne Teammitglied trägt täglich dazu bei, dass wir unseren Kundinnen und Kunden die hohe Qualität bieten können, die uns auszeichnet. Ohne Ihr Vertrauen und die langjährige Zusammenarbeit mit unseren Partnern wäre dieser Meilenstein nicht möglich gewesen.

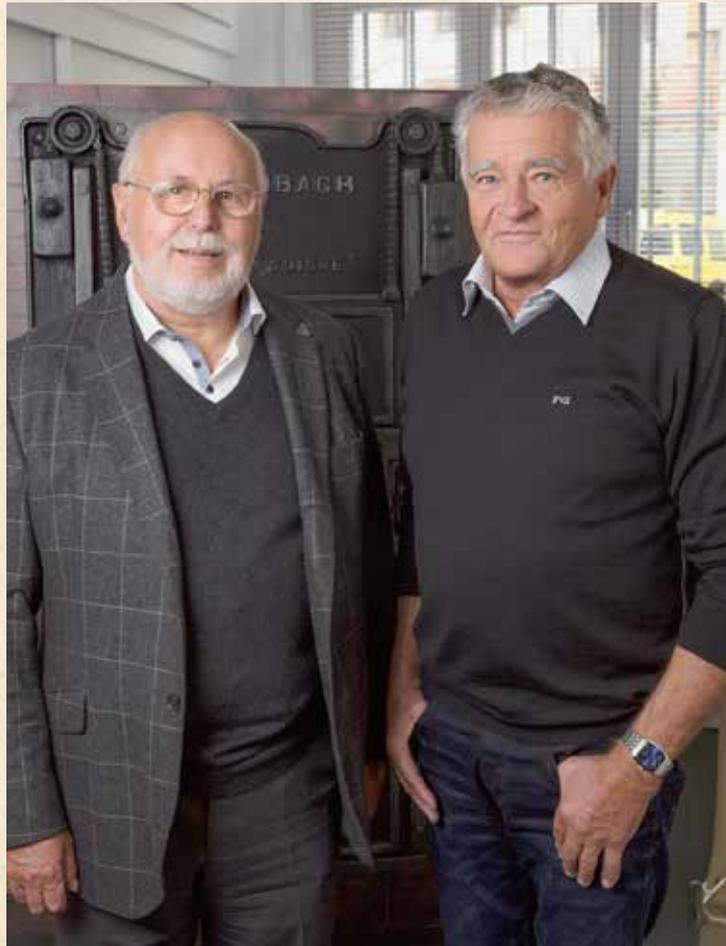
Gemeinsam haben wir unser Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist, und blicken stolz auf unsere Geschichte. Mit Freude und Zuversicht sehen wir in die Zukunft und bleiben unserem Ziel treu, Ihnen auch weiterhin jeden Tag die besten Backwaren anzubieten.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen und freuen uns auf viele weitere erfolgreiche Jahre!

Sandra Brandt

Sandra Brandt
Geschäftsführerin

50 Jahre Kern & Sammet – eine Erfolgsgeschichte



Namensgeber

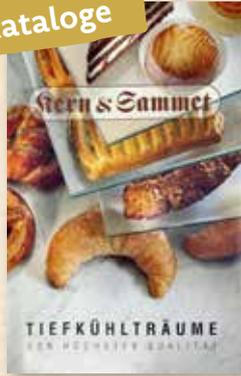
Unsere Firma wurden von den beiden Herren Walter Kern und Dieter Sammet gegründet, von da kommt auch der Firmenname. Beide Herren haben Pionierarbeit geleistet und den Markt der Tiefkühlbackwaren massgeblich mitbegründet.

Die Aufgabenverteilung war klar: Walter Kern war verantwortlich für den gesamten Produktionsbereich, Dieter Sammet für Verkauf, Administration, Entwicklung und Finanzen. In der Praxis machte aber jeder

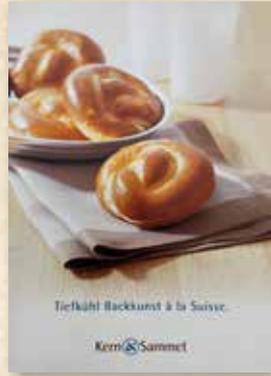
alles, was gerade erforderlich war. Die Produkte, welche Walter Kern mit seinen Bäckern nachts herstellte, wurden in den frühen Morgenstunden per Lieferwagen durch Dieter Sammet verteilt.

Herr Kern und Herr Sammet haben die Firma Kern & Sammet zu einem erfolgreichen Unternehmen entwickelt und waren bis zum Verkauf im Jahre 2020 mit viel Engagement operativ im Betrieb tätig.

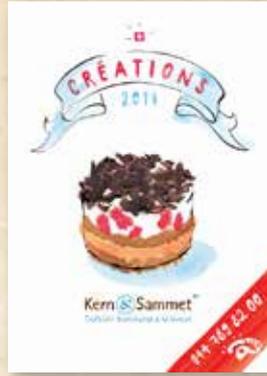
Titelbilder
Kataloge



1997



2002



2011



2024



50
JAHRE

1975-2025

50 Jahre Kern & Sammet – ein halbes Jahrhundert im Zeichen des Genusses

Seit der Gründung stehen wir für qualitativ hochwertige Schweizer Backwaren und fokussieren uns auf Kundenbedürfnisse. Tauchen Sie mit uns ein in einige der wichtigsten Meilensteine der Firmengeschichte.

Meilensteine



Einnahmen erster Tag: CHF 73.30



Ein Muss für alle Liebhaber des süßen Gebäcks: die berühmten Berliner an der Wädenswiler Chilbi locken seit Jahrzehnten zahlreiche Fans an.

Wie alles begann

Gründung der Firma Kern-Backwaren am 28. November 1975 in einer stillgelegten Bäckerei in Horgen als Ladengeschäft.

Dies mit einem Startkapital von 2200 Franken. Die ersten Produkte waren Frischbackwaren und Butterkonfekt.

Umbenennung der Firma in «Kern & Sammet Backwaren Spezialitäten».



1975

1977

1978

1982

Eröffnung einer Holzofenbäckerei in Wädenswil und Entwicklung der ersten Tiefkühlbackwaren. (Schinkengipfel, Wurstweggen, Pasteten, Fleischkrapfen und süsse Blätterteigprodukte wie Mandelgipfel und Apfelstrudel).



Die Qualität der Produkte sprach sich schnell herum, so dass sogar Anfragen aus dem Ausland eintrafen und Produkte nach Deutschland und später sogar in Spezialcontainer nach Saudi-Arabien, Kuwait und in die Arabischen Emiraten verkauft wurden.



Umzug nach Wädenswil in die Räumlichkeiten der ehemaligen Pfenninger Tuchfabrik mit 850 m² Produktionsfläche plus 350 m² Büro- und Nebenräume. Damals noch mit 18 Mitarbeiter.



Erweiterung des Sortiments mit Konditoreiprodukten, insbesondere Torten.



erste Torte im Sortiment:
Schwarzwäldertorte

1983

1984

1987

1991

Start mit Co-Branding, erster grosser Kunde war Frisco-Findus mit Schinkengipfel.



Umwandlung der Einzelfirma in eine Aktiengesellschaft mit dem Namen «Kern & Sammet AG Tiefkühl-spezialitäten» und Investition in modernen Maschinenpark.



Expansion ins Ausland

Gründung der Firma Kern & Sammet GmbH in Mansfeld, Deutschland, der jetzigen Aryzta Deutschland.



Tag der offenen Tür
Kern & Sammet
 Seestrasse 26-28
 8620 Widnau
 Samstag, 13. April 1996,
 11-16 Uhr

Sie erhalten Einblick in die modernen Produktionsmethoden von tiefgekühlten Bäckerei- und Konditorei-Produkten, weil wir extra für Sie einige Linien laufen lassen.

Unsere Fachleute geben Ihnen gerne Auskunft.



Viele gingen hin ...

Widnau ■ Die Firma Kern & Sammet, die dieses Jahr ihr 25-jähriges Bestehen feiert, öffnete am vergangenen Samstag ihre Türen für die Bevölkerung. Von morgens 11 bis 16 Uhr boten Kern & Sammet einen Einblick in die Produktionslinien der Firma, die jährlich 1400 Tonnen tiefgekühlte Bäckereiprodukte, 1000 Tonnen Konditoreiprodukte, 1000 Tonnen Fleischwaren und 1000 Tonnen Fleischwaren in der Produktion von Fleischwaren und Fleischwaren und angestrichen Fragen stellen.

Zwanzig Jahre Kern & Sammet

Widnau ■ Wie und woher ist die Firma Kern & Sammet entstanden? Wie hat sie sich entwickelt? Wie ist sie heute? Diese Fragen sind es, die Kern & Sammet am Samstag, dem 13. April, beantwortet hat. Die Firma hat ihre Türen für die Bevölkerung geöffnet. Von morgens 11 bis 16 Uhr boten Kern & Sammet einen Einblick in die Produktionslinien der Firma, die jährlich 1400 Tonnen tiefgekühlte Bäckereiprodukte, 1000 Tonnen Konditoreiprodukte, 1000 Tonnen Fleischwaren und 1000 Tonnen Fleischwaren in der Produktion von Fleischwaren und Fleischwaren und angestrichen Fragen stellen.



Ein Messeauftritt, der in Erinnerung bleibt

Igeho 2011: der legendäre Auftritt mit den Kaiser-Schnäuzen. Darauf werden wir heute noch angesprochen.

Tag der offenen Tür

1996

2010

2011

2014



Die mit den blauen Streifen

Ein eigenständiger Markenauftritt erfolgt – das bis heute einzigartige Erkennungsmerkmal der blau-weißen Streifen ist geboren.



Höchste Qualität

Wir werden FSSC 22000 zertifiziert. Mit diesem Zertifikat ist das sicherste Verfahren in der Lebensmittelbranche gewährleistet.



Kooperation mit Bakery Bakery

In Zusammenarbeit mit der Firma Bakery Bakery, der ersten komplett veganen Bäckerei der Schweiz, entsteht eine vegane Linie: Bakery Bakery x Kern & Sammet.



Wir sind weltmeisterlich!

Zusammen mit Bakery Bakery feiern wir am 3. Februar 2024 einen Weltrekord: das grösste vegane Gebäck der Welt! Es war 263 kg schwer und mass 22.75 Meter.

2020

2023

2025

Ausstieg der Firmenpatrons

Im Rahmen einer Nachfolgeregelung verkaufen die Herren Kern und Sammet das Unternehmen. Wir bleiben eigenständig, Produktion und Vertrieb erfolgen uneingeschränkt ab dem Standort Wädenswil.

Jubiläum 50 Jahre





6 Gründe für Kern & Sammet

100% Schweizer Qualität

Alle wichtigen Rohstoffe kommen von langjährigen Lieferanten/Partner und zu 100 % aus der Schweiz. 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.



Mit Herzblut und grosser 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.



Leidenschaft



Qualität

Höchste Qualität bei der Herstellung

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.



Nachhaltige und natürliche Rohstoffe

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.



Natürlichkeit



Vertrauen

Das Schweizer Pionierunternehmen

Seit einem halben Jahrhundert 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**

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

Wir helfen Ihnen gerne weiter:

+41 44 789 82 82

Individuelles für Ihre Kunden

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.



Innovation



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.

A man with a beard, wearing a white hairnet and a white polo shirt, is smiling as he works with dough in a factory. The shirt has "Kern Sammet" written on it. He is standing next to a large stainless steel machine. The background is a clean, industrial setting.

Unsere wertvollsten Ressourcen

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.



Unsere Mitarbeitende

Langjährige Mitarbeiter aus über 20 verschiedenen Nationen bilden gemeinsam unser starkes Team. Mit Leidenschaft und Herzblut fertigen sie täglich die zahlreichen Produkte aus unserem Sortiment.



Unser Handwerk

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.





Bakery Bakery × Kern & Sammet

2024 ist in enger Zusammenarbeit mit der Firma Bakery Bakery, der ersten komplett veganen Bäckerei der Schweiz, eine neue rein pflanzliche Produkt-Linie entstanden: Bakery Bakery × 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 50-jährige Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Brote und Backwaren.

Lassen Sie sich von der Synergie zweier aussergewöhnlicher Marken überzeugen, die Genuss garantiert und ein starkes Zeichen für unseren Planeten setzt.



*mit Füllung von:
**OUTLAWZ
FOOD**

1. Zimtschnecke «Jet»
2. Crèmeschnitte mit Tonkabohnen
3. Schoggigipfel Jumbo «Jet»
4. Mini Carac, rosa
5. Mini Vanille Cornet
6. Chocolate Chip Cookie, Teigling*

7. Gipfel «Jet»
8. Laugengipfel «Jet»
9. Rusticogipfel «Jet»
10. Würstli im Teig, Teigling*
11. Ginkenschipfel, Teigling*
12. Lauch-Strudel mit veganem Speck-Ersatz, Teigling*



Natürlich und Nachhaltig: Backwaren-Genuss in Bio-Qualität

Bio-Produkte sind längst keine Modeerscheinung mehr, sondern eine echte Alternative zu konventionellen Produkten. Immer mehr Menschen entscheiden sich darum bewusst für Bio-Qualität bei Lebensmittel.

Neben unserem umfassenden Standard-Sortiment bieten wir auch eine grosse Auswahl unserer feinen Backwaren in Bio-Qualität an.



1. Dinkelpizzateig, Kugel, Bio Knospe
2. Dinkelkuchenteig, rund, Bio Knospe
3. Dinkelblätterteig, eckig, Bio Knospe
4. Gastroblätterteig, Rolle, Bio Knospe
5. Buttergipfel, vorgegärt, Bio Knospe
6. Dinkel Tartelettes, süss, Bio Knospe
7. Schoggikuchen, CH-Bio

Bestellbar sind die Artikel über:

biopartner

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.



**TOP
SELLER**
★★★★



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



NEU



Le Croissant Suisse, «Jet»
mit 24 % Butter

Art.-Nr. 4107
Karton 60 x 70 g

20 Min. 18 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 22 % Schweizer Butter
ideal für das Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 4657
Karton 25 x 34 g

1–2 Min. 200 °C

**Guet
zwüsse!**

Für die perfekte Qualität
unserer Köstlichkeiten,
finden Sie die Ver-
arbeitungshinweise
und Backanleitung

ab Seite 50

² Herkunftsland Frankreich





**Gipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4219
Karton 60 × 70 g

 20 Min.  22 Min.  200 °C



**Rusticogipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4220
Karton 60 × 70 g

 20 Min.  22 Min.  200 °C



**Laugengipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»**

Art.-Nr. 4221
Karton 60 × 70 g

 20 Min.  22 Min.  200 °C



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

Art.-Nr. 4172
Karton 90 × 50 g

 20 Min.  18 Min.  200 °C



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

Art.-Nr. 4683
Karton 20 × 42 g

  1–2 Min.  200 °C



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

Art.-Nr. 4112
Karton 100 × 52 g

 20 Min.  18 Min.  180–200 °C



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

Art.-Nr. 4863
Karton 100 × 52 g

 20 Min.  18 Min.  180–200 °C

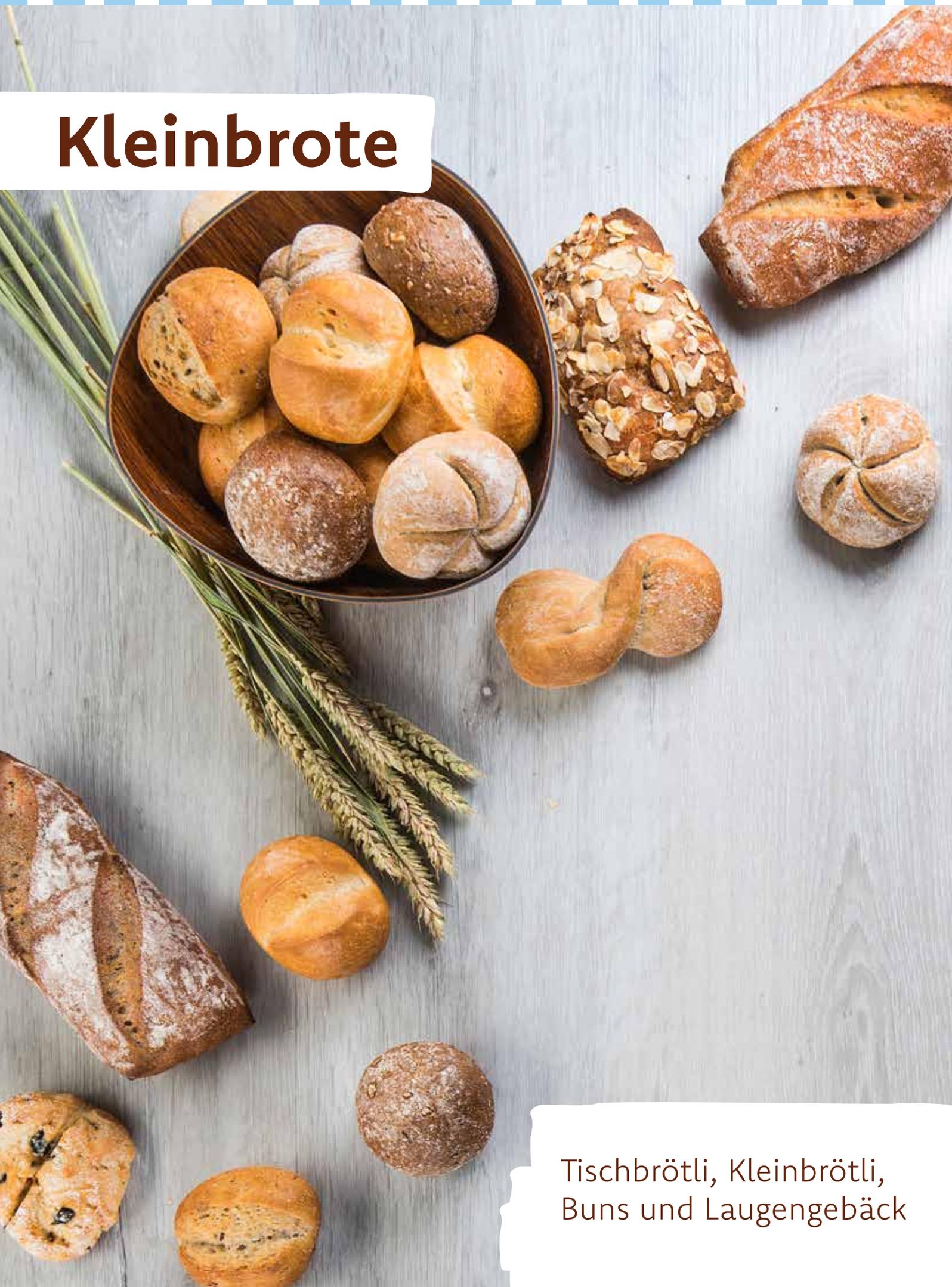
**Häsch
gwüsst**

10 Mio.

Gipfel werden im Schnitt
pro Jahr produziert und
von Hand gebogen.



Kleinbrote



Tischbrötli, Kleinbrötli,
Buns und Laugengebäck

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)



Party Apérobrötli, gemischt

Weggli, Laugen-Kaisersemel, Rustico

Art.-Nr. 4776
Karton 3 × (28 × 25 g)



Semmel, klein

Art.-Nr. 5272
Karton 48 × 32 g



Kleinbrötli



Semmel, gross

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



Sternenbrötli

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



TOP
SELLER
★★★★



Butterweggli

mit 9% Schweizer Butter

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



NEU



Butterzöpfl

Der Kleine mit Schweizer Butter

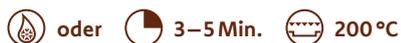
Art.-Nr. 4726
Karton 16 × 100 g



Einstrangzöpfl BakeryBakery

ideal für Sandwiches

Art.-Nr. 5079
Karton 30 × 90 g



Sandwichbrötli

für Sandwiches und Hot Dogs, ca. 20 cm

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





Parisettli

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

2-4 Min. 200 °C



Krustenbrötli, hell

Art.-Nr. 5986
Karton 30 x 100 g

2-4 Min. 200 °C



Krustenbrötli, dunkel

Art.-Nr. 5987
Karton 30 x 100 g

2-4 Min. 200 °C



Schild-Bürli

Art.-Nr. 4583
Karton 20 x 260 g

4-6 Min. 200 °C



König-Doppelbürli der ideale Begleiter zur Bratwurst

Art.-Nr. 4293
Karton 12 x 180 g

4-6 Min. 200 °C



Rusticobrötli

Art.-Nr. 5991
Karton 18 x 75 g

2-4 Min. 200 °C



Kornbrötli

Art.-Nr. 5273
Karton 35 x 75 g

2-4 Min. 200 °C



Kürbiskernbrötli¹

Art.-Nr. 5994
Karton 50 x 88 g

8-10 Min. 200 °C



Bagel Rustico mit verschiedenen Körnern und Samen

Art.-Nr. 5561
Karton 28 x 100 g

oder 2-4 Min. 200 °C



Ciabatta mit Oregano
aufgeschnitten ideal für Tomaten-
Mozarella-Sandwiches

Art.-Nr. 4526
Karton 30 x 90 g

oder 2-4 Min. 200 °C



Ciabatta aus dem Steinofen¹
ca. 20 x 7 cm

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

5-7 Min. 200 °C



Fonduebrot
saisonal (Sep-Feb)

Art.-Nr. 5036
Karton 12 x 150 g

5-6 Min. 200 °C



Schoggibrötli
mit Milchschoggi

Art.-Nr. 5425
Karton 21 x 85 g

oder 2-4 Min. 200 °C



Happy Day-Brötli
mit Joghurt, Aprikosen, Sultaninen,
Mandeln, Baumnüssen und Weizenkeimen

Art.-Nr. 4046
Karton 20 x 90 g

oder 2-4 Min. 200 °C



Powerbrötli
mit Rüebl, Fenchel, Peperoni
und Zwiebeln

Art.-Nr. 4022
Karton 50 x 75 g

2-4 Min. 200 °C



Grittibänz
saisonal (Nov-Dez)

Art.-Nr. 4062
Karton 16 x 100 g

oder 2-4 Min. 200 °C

**Guet
zwüsse!**

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!



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
Art.-Nr. 4104 Karton 35 × 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



Laugen Bun mit Sesam, geschnitten

ø = ca. 11 cm

Art.-Nr. 4039
Karton 16 × 80 g

oder 2–4 Min. 200 °C



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

**Guet
zwüsse!**

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.



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.



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.



Laugenbrezel mit Filona-Frischkäse mit Schweizer Frischkäse, einzeln verpackt

Art.-Nr. 4061 Karton 27 × 80 g
Art.-Nr. 5352 Karton 50 × 80 g

ca. 60 Min.



Laugenzöppli mit Sesam perfekt für Sandwiches

Art.-Nr. 5041
Karton 40 × 80 g

ca. 60 Min.



Laugensandwich
ca. 20 cm

Art.-Nr. 5373
Karton 36 x 80 g

ca. 60 Min.



Laugensilser
ca. 15 cm

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

ca. 60 Min.



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

Art.-Nr. 4039
Karton 16 x 80 g

oder 2-4 Min. 200°C



Laugen-Buttergipfel, vorgebacken
mit 24% Schweizer Butter

Art.-Nr. 4683
Karton 20 x 42 g

1-2 Min. 200°C



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

Art.-Nr. 4172
Karton 90 x 50 g

20 Min. 18 Min. 200°C



Laugengipfel BakeryBakery
vegan, «Jet»

Art.-Nr. 4221
Karton 60 x 70 g

20 Min. 22 Min. 200°C

**Häsch
gwüsst**

> 1 Mio.



Kern & Sammet-Butterbrezel
werden pro Jahr genossen

Grossbrote





Maggiabrot

aussen knusprig, innen feucht & aromatisch

Art.-Nr. 5067
Karton 16 x 350 g



Urkornbrot

mit Dinkel, Emmer, Einkorn und ganz ohne Weizen

Art.-Nr. 4043
Karton 12 x 500 g



Maisbrot

Art.-Nr. 5068
Karton 12 x 380 g



Huusbrot

Art.-Nr. 4515
Karton 8 x 400 g



Gastrobrot, hell

einzelverpackt, ca. 43 cm

Art.-Nr. 4001
Karton 6 x 930 g



Gastrobrot, dunkel

einzelverpackt, 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 500 g



³ Herkunftsland Österreich





TOP
SELLER
★★★★



Butterzopf, gross

mit 9% Schweizer Butter, einzeln verpackt

Art.-Nr. 4452
Karton 8 × 600 g



Zopf BakeryBakery

die vegane Variante des Klassikers

Art.-Nr. 4213
Karton 10 × 470 g



Butter-Formenzopf

mit 10% Schweizer Butter, ca. 31 cm

Art.-Nr. 5042
Karton 8 × 500 g



Baguette²

ca. 56 cm

Art.-Nr. 5616
Karton 32 × 290 g



Flûte, hell

ca. 40 cm

Art.-Nr. 4580
Karton 15 × 220 g



Rustico Flûte

ca. 40 cm

Art.-Nr. 4864
Karton 16 × 220 g



Pain Pirouette®, hell

das Schraubenbrot aus Wädenswil

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



Pain Pirouette®, dunkel

mit verschiedenen Körnern und Samen

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



TOP
SELLER
★★★★



Pain Pirouette® Rustico Royal, dunkel

Art.-Nr. 4586
Karton 18 × 380 g



Backwaren



Kuchen & Strudel,
Cakes, süsse Backwaren,
Tischguetzli

Kuchen & Strudel



Schoggi-Chueche, ungeschnitten
mit feiner Schweizer Schoggi, ø = 24 cm,
zum selber portionieren

Art.-Nr. 4364
Karton 1 × 1050 g

 ca. 90 Min. stückweise



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

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



Rüebliorte
ø = 24 cm

Art.-Nr. 4336
Karton 12 × ca. 83 g

 ca. 90 Min.



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.

**Guet
zwüsse!**

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



Zwetschgenkuchen

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



Kirschenkuchen

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-Streusel, ca. 7 × 8 cm

Art.-Nr. 4214

Karton 2 × (15 × 103 g)

ca. 90 Min. stückweise



Wiener Apfelstrudel, Teigling

mit frischen Äpfeln und Rosinen, 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



TOP
SELLER
★★★★



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

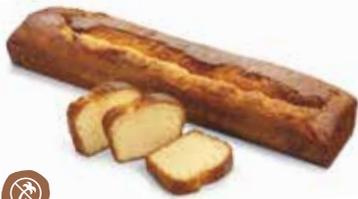
ca. 90 Min.



Rüebli-Cake
48 cm

Art.-Nr. 5157
Karton 2 × 1500 g

ca. 90 Min.



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

Art.-Nr. 5156
Karton 2 × 1450 g

ca. 90 Min.

**Häsch
gwüsst**

Unsere Cakes können
im gefrorenen Zustand halbiert
werden – so entsteht

kein Food Waste.



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



Nuss-Stange, Teigling

Art.-Nr. 5055
Karton 56 × 115 g

60 Min. 25–27 Min.

180–200 °C



Mini Himbeergipfel, gebacken
herrlich auf dem Frühstücksbuffet

Art.-Nr. 5234
Karton 36 × 35 g

oder 2–3 Min.

180–200 °C



Schoggigipfel, «Jet»
mit Haselnusscreme-Füllung

Art.-Nr. 4193
Karton 75 × 75 g

20 Min. 20 Min.

180–200 °C



Serviovorschlag

Nussgipfel, Teigling

Art.-Nr. 5270
Karton 28 × 95 g

60 Min. 30–35 Min.

180–200 °C



Himbeer-Vanille-Plunder, «Jet»

Art.-Nr. 4917
Karton 48 × 110 g

20 Min. 20 Min.

180–200 °C



Serviovorschlag

**Schoggigipfel Jumbo
BakeryBakery, «Jet»**
mit dunkler Schweizer Schokolade

Art.-Nr. 4232
Karton 28 × 140 g

20 Min. 22 Min.

180–200 °C



Serviovorschlag

Mandelgipfel, Teigling

Art.-Nr. 5269
Karton 28 × 95 g

60 Min. 30–35 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



Mini Jalousie Aprikosen-Mandel, gebacken

Art.-Nr. 5233
Karton 50 x 35 g

oder 2-3 Min.

180-200 °C



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

Art.-Nr. 4059
Karton 50 x 140 g

30 Min. 21-25 Min.

180-200 °C



NEU



**Chocolate Chip Cookie BakeryBakery, Teigling
mit Schweizer Schokolade, ø = ca. 10 cm**

Art.-Nr. 4111
Karton 48 x 70 g

11-14 Min. 180 °C



TOP
SELLER
★★★★



**Mini Amaretti – Nature
die Klassischen**

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

ca. 30 Min.



**Mini Amaretti – Schoggi
Mandel trifft Schokolade**

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

ca. 30 Min.

Tischguetzli



Linzer Törtli

einzel verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4972
Karton 30 × 85 g

 ca. 60 Min.



Spitzbueb

einzel verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 4911
Karton 40 × 65 g

 ca. 60 Min.



Appenzeller Hefenussgipfel

einzel verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

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

 ca. 60 Min.



Hefeschnecke

einzel verpackt, ungekühlt 4 Tage haltbar

Art.-Nr. 5197
Karton 18 × 120 g

 ca. 60 Min.



Schoggi-Chüechli

einzel verpackt, ungekühlt 7 Tage haltbar

Art.-Nr. 5063
Karton 22 × 90 g

 ca. 60 Min.

Häsch gwüst

Unsere Nussfüllungen werden

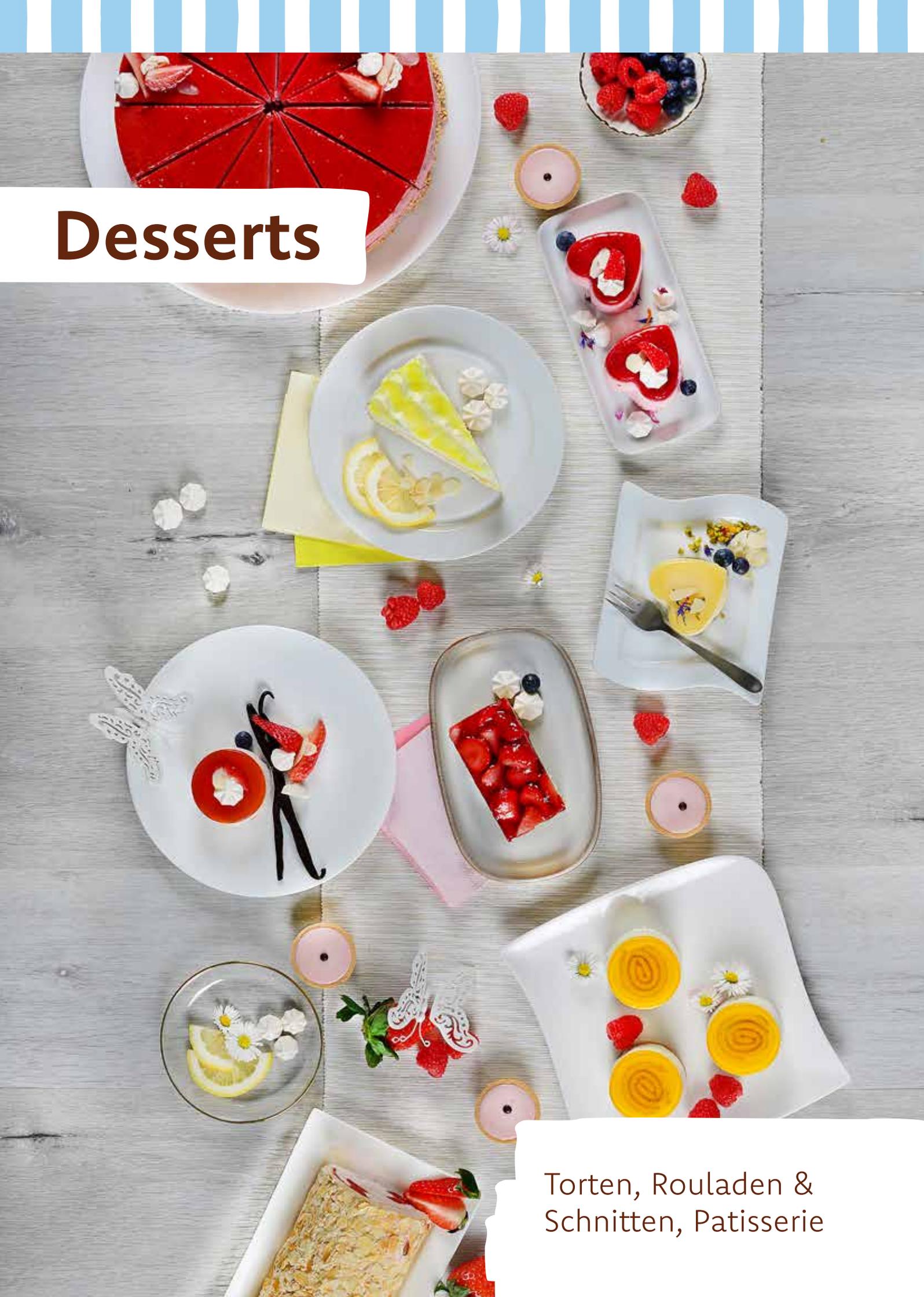
hausgemacht

und enthalten neben vielen Nüssen
auch noch einen Hauch Zimt
und hausgemachte Zitronenpaste
aus frischen Bio-Zitronen.





Desserts



Torten, Rouladen &
Schnitten, Patisserie

Torten



Truffestorte

Schoggi pur!
ø = 24 cm

Art.-Nr. 4338
Karton 12 × ca. 83 g

 ca. 60 Min. stückweise



Schwarzwäldertorte*

der Klassiker mit Kirsch und
Sauerkirschen, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4331 Karton 12 × ca. 83 g
Art.-Nr. 4350 Karton 10 × 100 g

 ca. 60 Min. stückweise



Weisswälder-Himbeertorte

es muss nicht immer Schwarzwälder sein
ø = 24 cm

Art.-Nr. 5086
Karton 12 × 100 g

 ca. 60 Min. stückweise



Zitronentorte

erfrischend zitronig, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4337
Karton 12 × ca. 83 g

 ca. 60 Min. stückweise



Mandarinen-Quarktorte

mit Schweizer Quark, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4339
Karton 12 × ca. 108 g

 ca. 60 Min. stückweise



Erdbeertorte

mit Joghurt vom Hirzel, ø = 24 cm

Art.-Nr. 4020
Karton 12 × ca. 120 g

 ca. 60 Min. stückweise



Torte «Sélection Royale»

4× Schwarzwälder*, je 2× Weisswälder-
Himbeer, Zitrone, Mandarinen-Quark,
Truffes, ø = 24 cm

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

 ca. 60 Min. stückweise

**Guet
zwüsse!**

Können Sie sich nicht entscheiden?



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





Bienenstichtorte*
ø = 24 cm

Art.-Nr. 5087
Karton 12 × 100 g

ca. 60 Min. stückweise



Kirschtorte, angeschnitten*
mit extra viel Rigi Kirsch AOP, 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



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

Art.-Nr. 4233
Karton 14 × 100 g

 ca. 90 Min. stückweise



Mini Crèmeschnitte
der Klassiker im Mini-Format

Art.-Nr. 5859
Karton 44 × 20 g

 ca. 30 Min. stückweise



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



Mini Vanille-Cornet BakeryBakery
gefüllt mit veganer Vanillecrème

Art.-Nr. 5077
Karton 70 × 24 g

 ca. 60 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.



Ananas Royal-Dessert
mit Joghurt vom Hirzel, ø = 6 cm

Art.-Nr. 4189
Karton 24 × 62 g

absetzen ca. 60 Min.



**Cheesecake-Dessert
mit Waldbeeren**
mit Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis

Art.-Nr. 5135
Karton 24 × 70 g

absetzen ca. 90 Min.



Erdbeer-Dessert Sauerrahm-Vanille
mit Bourbon-Vanille, ø = 6 cm

Art.-Nr. 5478
Karton 24 × 62 g

absetzen ca. 90 Min.



Marroni-Dessert mit Sauerkirschen
saisonal (Sep-Feb), ø = 6 cm

Art.-Nr. 5108
Karton 24 × 73 g

absetzen ca. 90 Min.



Schwedentörtli
der Klassiker im Kleinformat

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

absetzen ca. 60 Min.



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

¹ Herkunftsland Deutschland

Snacks



warme & kalte Snacks



**Ginkenschipfel,
BakeryBakery, Teigling**
wie ein Schinkengipfel, aber vegan

Art.-Nr. 4237
Karton 28 x 100 g

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



Schinkengipfel, Teigling
das Original mit Schweizer Schinken

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

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



Mini Schinkengipfeli, Teigling
mit Schweizer Schinken

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

30 Min. 22-24 Min.

180-200 °C



**Spinatgipfel mit Sesam
BakeryBakery, Teigling**

Art.-Nr. 4238
Karton 28 x 100 g

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



Broccoli-Strudel, Teigling
mit frischem Broccoli

Art.-Nr. 4183
Karton 40 x 140 g

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



**Lauch-Strudel mit veg. Speck-
Ersatz BakeryBakery, Teigling**

Art.-Nr. 4143
Karton 40 x 140 g

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



**Schinken-Käse-Strudel,
Teigling**
mit Schweizer Schinken

Art.-Nr. 4705
Karton 40 x 140 g

60 Min. 30-35 Min.

180-200 °C



**Würstli im Teig, BakeryBakery,
vegan, Teigling**
mit feiner Sensauce

Art.-Nr. 5781
Karton 48 x 150 g

60 Min. 25-30 Min.

180-200 °C



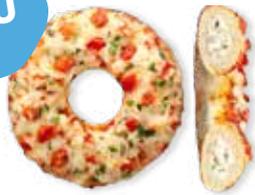
Wurstweggen, Teigling
mit Fleisch aus der Zentralschweiz

Art.-Nr. 5043
Karton 32 x 120 g

60 Min. 25-30 Min.

180-200 °C

NEU



Pizza-Donut Tomate-Basilikum, gefüllt¹
der Mediterrane, ø = 10 cm

Art.-Nr. 4073
Karton 16 × 100 g



10 Min.



200 °C

NEU



Pizza-Donut Jalapeño-Cheddar, gefüllt¹
der Feurige, ø = 10 cm

Art.-Nr. 4074
Karton 16 × 100 g



10 Min.



200 °C



Pizza Margherita, vorgebacken⁴
saisonal (Mär-Aug) von Hand geschwungen & belegt

Art.-Nr. 5334
Karton 12 × 310 g



10–12 Min.



200 °C



Chäschüechli gross, vorgebacken
ø = 10 cm

Art.-Nr. 5089
Karton 22 × 140 g



10–12 Min.



200 °C



Chäschüechli, vorgebacken
ø = 9 cm

Art.-Nr. 5330
Karton 18 × 82 g



6–8 Min.



200 °C

NEU



Laugenbrezel mit Filona-Frischkäse
mit Schweizer Frischkäse, einzeln verpackt

Art.-Nr. 4061 Karton 27 × 80 g
Art.-Nr. 5352 Karton 50 × 80 g



ca. 60 Min.



Laugenbrezel mit Butter
einzeln verpackt

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



ca. 60 Min.



Teige





Dinkel-Teigbödeli

ø = 8.5 cm

Art.-Nr. 5124
Karton 50 × 38 g

 Zubereitung je nach Verwendung



Gastro Kuchenteig

ø = 32 cm

Art.-Nr. 4056
Karton 18 × 380 g

 ca. 12 Std. im Kühlschrank



Kuchenteig, eckig

40 × 58 cm, passend für 1/1 GN, einzeln
verpackt, ohne Konservierungsstoffe

Art.-Nr. 4026
Karton 7 × 900 g

 ca. 12 Std. im Kühlschrank



Blätterteig, Rolle

Aufgetaut 4 Wochen haltbar, 40 × 270 cm

Art.-Nr. 4016
Karton 1 × 3000 g

 ca. 24 Std. im Kühlschrank

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, unegärt (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. $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{2}{3}$ 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

Guet zwüsse!

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 und Backen 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 immer mit der nötigen Vorsicht behandeln.

Tiefkühlbackwaren sind Naturprodukte

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

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

Unsere Kunden aus der Gastronomie beliefern wir über ein grosses Netzwerk an kompetenten Distributions-Partner in der ganzen Schweiz.



Abholgrosshandel



● Aligro, in allen Filialen



● Top CC AG, in allen Filialen

weitere Partner



1 Gebr. Marksteiner frigemo AG, Basel



2 Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen



3 Caviezel Giovanettoni AG, Fruchte + Gemüse + Tiefkühlprodukta, Arbon



4 Keller Früchte + Gemüse AG, Sins



5 Marinello + CO AG, Zürich



6 Vermo AG, Inwil



7 Kellenberger Frisch Service frigemo AG, Zürich



8 Josef Käppeli AG, Merenschwand



9 Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau



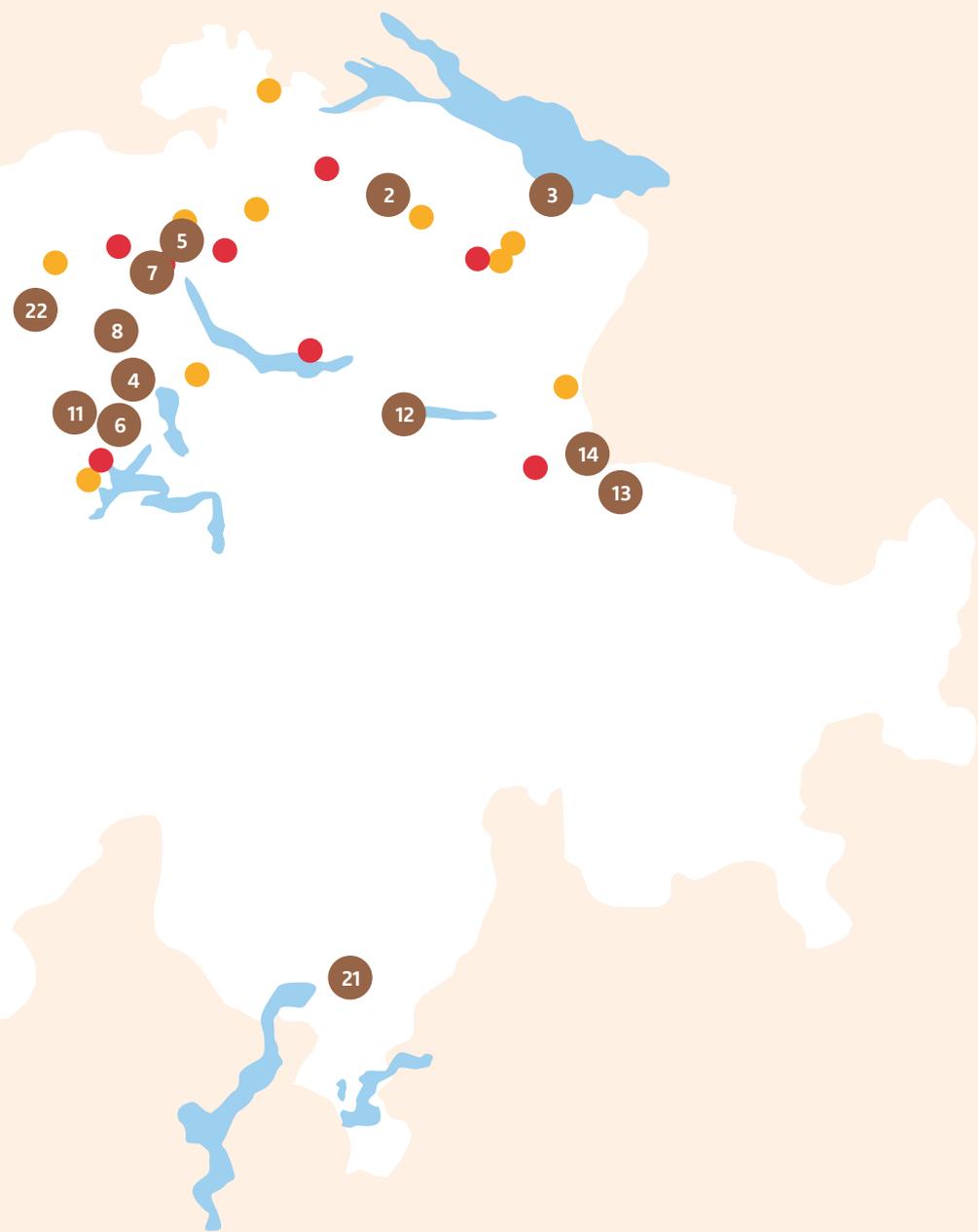
10 Eggenschwiler AG, Zuchwil



11 Mundo AG, Rothenburg



12 Bettio Glarona Gastro AG, Näfels



nationale Partner



Pistor AG,
Rothenburg



TRANS GOURMET
Trans Gourmet,
Moosseedorf



Saviva AG,
Brunegg

biopartner

Bio Partner Schweiz AG,
Seon, Saint-Blaise NE



13 steinkeller & hunger
lebensmittel AG, Jenins



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



**Herzlichen Dank für
Ihre Treue in den
letzten 50 Jahren!**





Echte
SCHWEIZER
Backkunst
seit 1975

Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Tel. 044 789 82 82
info@kern-sammet.ch
www.kern-sammet.ch

gedruckt in der
schweiz