

# Assortiment 2025

**50  
ANS**

1975-2025



**Kern & Sammet** 

L'art suisse de la boulangerie





**Cinquante ans sous le signe  
de la qualité et du plaisir**

### **Chers Clients, Chères Clientes**

C'est un grand plaisir et un honneur pour moi de vous accueillir dans cette brochure à l'occasion du 50e anniversaire de notre entreprise. Un demi-siècle constitue un laps de temps important, une période qui nous rend fiers en tant qu'équipe et en tant qu'entreprise et que nous n'avons pu maîtriser qu'ensemble.

Depuis sa création il y a cinquante ans, ce sont les êtres humains qui ont fait de notre entreprise ce qu'elle est aujourd'hui. Chaque membre de l'équipe contribue chaque jour à garantir que nous puissions offrir à nos clients la haute qualité qui nous distingue.

Sans votre confiance et la collaboration de longue date avec nos partenaires, cette étape n'aurait pas été possible.

Ensemble, nous avons fait de notre entreprise ce qu'elle est aujourd'hui et sommes fiers de notre histoire. Nous envisageons l'avenir avec joie et confiance et restons fidèles à notre objectif de continuer à vous offrir chaque jour les meilleures pâtisseries.

Nous vous remercions de votre confiance et espérons encore connaître de nombreuses années de succès!

*Sandra Brandt*

Sandra Brandt  
Directrice

# Les 50 ans de Kern & Sammet: une success story



## Une entreprise éponyme

Notre entreprise a été fondée par messieurs Walter Kern et Dieter Sammet, qui lui ont donné leurs noms. Les deux hommes ont accompli un travail de pionnier et ont joué un rôle clé dans la création du marché des produits de boulangerie surgelés.

La répartition des tâches était claire: Walter Kern était responsable de l'ensemble du secteur de production, Dieter Sammet des ventes, de l'administration, du développement et des finances. Mais dans la pratique,

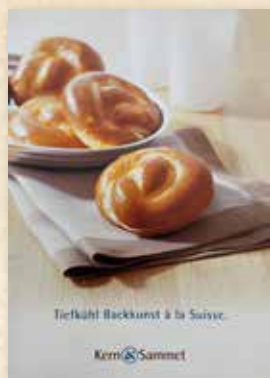
chacun faisait ce qui était nécessaire. Les produits que Walter Kern et ses boulangers préparaient la nuit étaient distribués tôt le matin par Dieter Sammet dans une camionnette de livraison.

M. Kern et M. Sammet ont fait de la société Kern & Sammet une entreprise prospère et ont été actifs sur le plan opérationnel au sein de celle-ci avec beaucoup d'engagement jusqu'à sa vente en 2020.

Photos de couverture  
des catalogues



1997



2002



2011



2024



**50  
ANS**

1975-2025

## 50 ans de Kern & Sammet: un demi-siècle dédié au plaisir

Depuis notre création, nous sommes synonymes de produits de boulangerie suisses de haute qualité et d'une orientation vers les besoins des clients. Plongez avec nous dans certaines des étapes les plus importantes de l'histoire de l'entreprise.

## Événements marquants



Revenus obtenus le premier jour: CHF 73,30



Un must pour tous les amateurs de pâtisseries sucrées: les célèbres boules de Berlin de la Bénichon de Wädenswil attirent depuis des décennies de nombreux fans.

## Comment tout a commencé

L'entreprise Kern-Backwaren a été fondée le 28 novembre 1975 dans une boulangerie désaffectée à Horgen.

Avec un capital de départ de 2200 francs. Les premiers produits étaient des produits de boulangerie frais et des confiseries au beurre.

Changement de nom de l'entreprise en «Kern & Sammet Backwaren Spezialitäten»



1975

1977

1978

1982

Ouverture d'une boulangerie au feu de bois à Wädenswil et développement des premiers produits de boulangerie surgelés. (Croissants au jambon, petits pains à la saucisse, tartes, beignets à la viande et produits de pâte feuilletée sucrée comme les croissants aux amandes et le strudel aux pommes). La qualité des produits s'est rapidement répandue; tant e si bien que des demandes de renseignements arrivaient même de l'étranger et que les produits étaient vendus en Allemagne et plus tard même dans des conteneurs spéciaux en Arabie Saoudite, au Koweït et aux Émirats arabes unis.



Déménagement à Wädenswil dans les locaux de l'ancienne usine textile Pfenninger avec 850 m<sup>2</sup> de surface de production plus 350 m<sup>2</sup> de bureaux et locaux annexes. À cette époque, l'entreprise comptait 18 collaborateurs.



Élargissement de la gamme  
avec des produits de pâtisserie,  
notamment des gâteaux.



Premier gâteau de la gamme:  
Gâteau Forêt-Noire

1983

1984

Commençons par le co-branding:  
le premier gros client fut Frisco-Findus,  
avec des croissants au jambon.



Transformation de l'entreprise  
individuelle en société par actions sous  
le nom de « Kern & Sammet AG  
Tiefkühl- spezialitäten » et investissement  
dans des machines modernes

1987

1991



## Expansion à l'étranger

Création de la société Kern & Sammet  
GmbH à Mansfeld, en Allemagne, aujourd'hui  
Aryzta Allemagne.





## Une présence au salon qui restera gravée dans les mémoires

Igeho 2011: apparition légendaire aux musées impériaux. On nous en parle encore aujourd'hui

## Jour de l'ouverture des portes

1996

2010

2011

2014



## La marque aux rayures bleues

Création d'une image de marque indépendante: les rayures bleues et blanches, encore uniques aujourd'hui, sont nées.



## La plus haute qualité

Nous devenons certifiés FSSC 22 000. Ce certificat garantit le processus le plus sûr de l'industrie alimentaire.



## Coopération avec Bakery Bakery

En collaboration avec l'entreprise Bakery Bakery, première boulangerie entièrement végétalienne de Suisse, une gamme végane est en cours de création: Bakery Bakery x Kern & Sammet.



## Nous sommes champions du monde!

Avec Bakery Bakery, nous avons célébré un record du monde le 3 février 2024: la plus grande pâtisserie végétalienne du monde! Elle pesait 263 kg et mesurait 22,75 mètres.

2020

2023

2025

50<sup>e</sup>  
anniversaire

## Départ des patrons de l'entreprise

Dans le cadre d'un plan de succession, M. Kern et M. Sammet vendent l'entreprise. Nous restons cependant une entreprise indépendante, la production et la vente s'effectuent sans restriction depuis le site de Wädenswil.





Toutes  
les matières  
premières  
importantes  
proviennent  
de Suisse



# Six raisons d'opter pour Kern & Sammet

## Qualité 100 % suisse

Toutes les matières premières importantes proviennent de fournisseurs/partenaires de longue date et 100 % de Suisse. Tous les produits sont fabriqués dans notre usine de Wädenswil, directement au bord du lac de Zurich. Nos fournisseurs sont également majoritairement suisses et notre gamme s'inspire des classiques suisses populaires.



Swissness

# Avec cœur, âme et une grande 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.



## La plus haute qualité de fabrication

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.



# Matières premières durables et naturelles

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.



## Ingrédients naturels



## Confiance



## L'entreprise pionnière en Suisse

Depuis un demi-siècle, Kern & Sammet est l'entreprise pionnière suisse en matière de pâtisserie 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  
des nouveautés  
ensemble**

## Des produits conçus individuellement pour vos clients

Nous développons avec vous de nouveaux produits qui répondent aux goûts de vos clients. Grâce à notre équipe de développement innovante, nous réalisons pour vous des produits sur mesure, entièrement selon vos idées.

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

Nous vous aidons volontiers:  
+41 44 789 82 82



**Innovation**



### **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.

A man with a beard, wearing a white lab coat and a hairnet, is smiling while working with dough in a large industrial mixer. The mixer is made of stainless steel and has some flour on its surface. The man's lab coat has the text "Kern Sammet" on it. The background is a plain, light-colored wall.

# Nos ressources les plus précieuses

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.



## Nos collaborateurs

Des collaborateurs de longue date issus de plus de 20 pays différents composent notre solide équipe. Ils fabriquent chaque jour les nombreux produits de notre gamme avec passion et ferveur.



## Notre artisanat

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.





## Bakery Bakery x Kern & Sammet

En 2024, une nouvelle gamme de produits purement végétaux a été créée en étroite collaboration avec la société Bakery Bakery, la première boulangerie entièrement végétalienne de Suisse: Bakery Bakery x Kern & Sammet.

Cette coopération innovante est le résultat d'une vision partagée. Alors que Bakery Bakery est déjà connue pour ses délices végétaliens exceptionnels et son concept durable, Kern & Sammet se distingue par ses 50 ans d'expérience dans la production de pain et de pâtisseries de haute qualité.

Laissez-vous convaincre par la synergie entre deux marques d'exception, garante de plaisir et un exemple fort pour notre planète.



\*mit Füllung von:  
**OUTLAWZ  
FOOD**

1. Escargot à la cannelle «Jet»
2. Mille-feuilles à la fève tonka
3. Croissant au chocolat Jumbo «Jet»
4. Mini Carac rose
5. Mini Cornet à la vanille
6. Chocolate Chip Cookie, pâton cru\*

7. Croissant «Jet»
8. Croissant à la saumure «Jet»
9. Croissant Rustico «Jet»
10. Saucisse en croûte, pâton cru\*
11. Croissant au jambon végétal, cuit\*
12. Strudel aux poireaux et lard vegan, pâton cru\*


**BIO**

## Naturel et durable: Le plaisir des pâtisseries de qualité bio

Les produits bio ne sont plus une mode, mais une véritable alternative aux produits conventionnels. C'est pourquoi de plus en plus de gens choisissent consciemment des aliments biologiques de qualité.

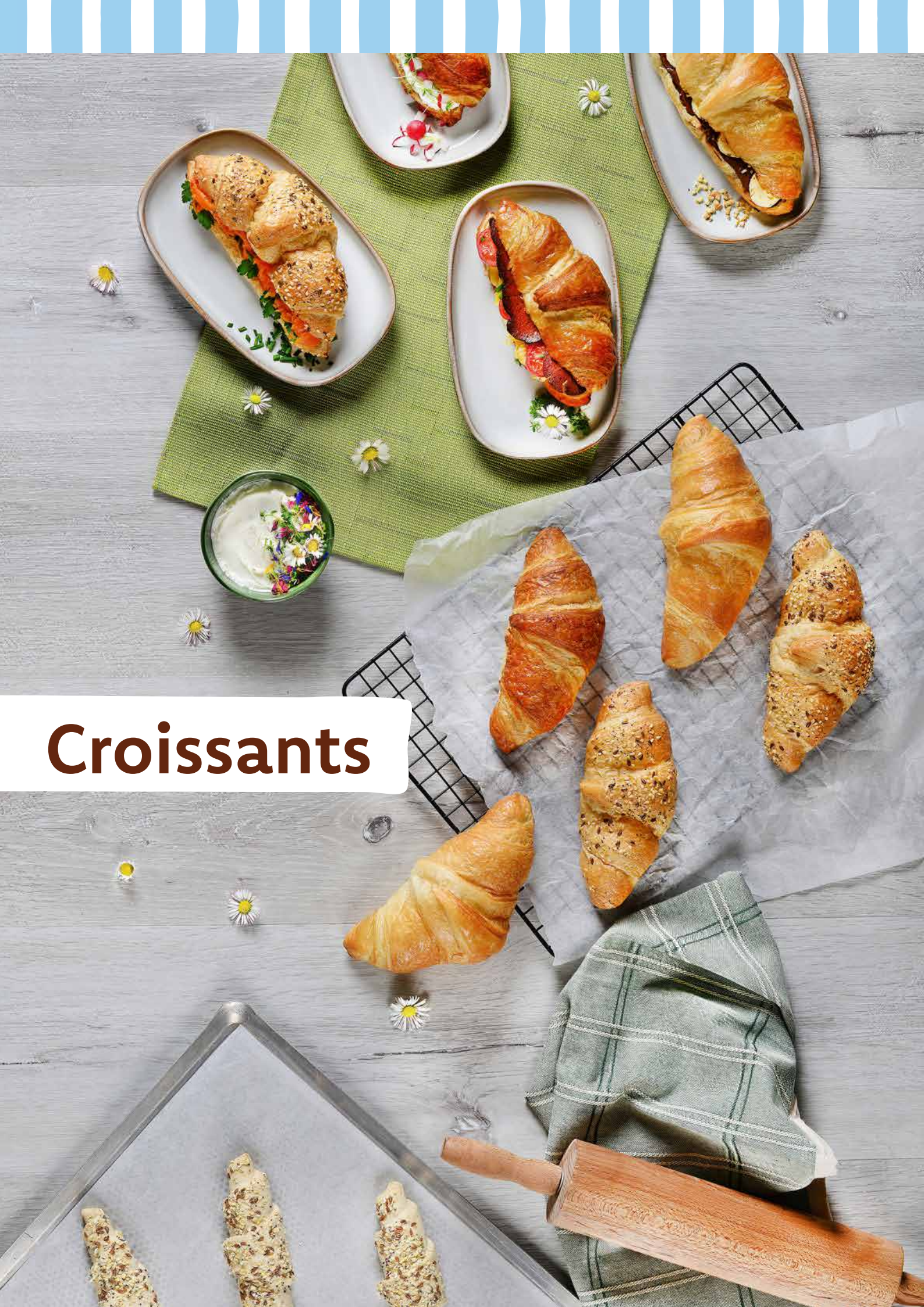
En plus de notre gamme standard complète, nous proposons également un large choix de nos pâtisseries fines biologiques.



1. Pâte à pizza à l'épeautre, boule, Bourgeon Bio
2. Pâte à gâteau à l'épeautre, ronde, Bourgeon Bio
3. Pâte feuilletée à l'épeautre, carrée, Bourgeon Bio
4. Pâte feuilletée à l'épeautre, carrée, Bourgeon Bio
5. Croissant au beurre, précuit, Bourgeon Bio
6. Tartelettes à l'épeautre, sucrées, Bourgeon Bio
7. Gâteau au chocolat, CH-Bio

Les articles peuvent être commandés via:

**biopartner**



# Croissants



**Croissant au beurre de luxe,  
pâton cru**  
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4117  
Carton 180 × 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 × 45 g  
N° d'art. 4655 Carton 100 × 50 g  
N° d'art. 4182 Carton 200 × 50 g

20 min. 18 min. 200 °C



**Croissant au beurre, précuit**  
avec 24 % de beurre suisse

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

1–2 min. 200 °C



**Le Croissant Suisse, «Jet»**  
mit 24 % Butter

N° d'art. 4107  
Carton 60 × 70 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



**Croissant français, «Jet»<sup>2</sup>**  
mit 24 % Butter

N° d'art. 5072  
Carton 60 × 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 × 30 g

20 Min. 15 Min. 200 °C



**Petit croissant au beurre, précuit**  
avec 22 % de beurre suisse  
idéal pour le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 4657  
Carton 25 × 34 g

1–2 Min. 200 °C

**Bon  
à savoir!**

Pour garantir la parfaite  
qualité de nos gourmandises,  
vous trouverez les instruc-  
tions de préparation et  
les instructions de cuisson  
à partir de la page 50





### Croissant BakeryBakery végétal, «Jet»

N° d'art. 4219  
Carton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



### Croissant Rustico BakeryBakery végétal, «Jet»

N° d'art. 4220  
Carton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



### Croissant à la saumure BakeryBakery végétal, «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

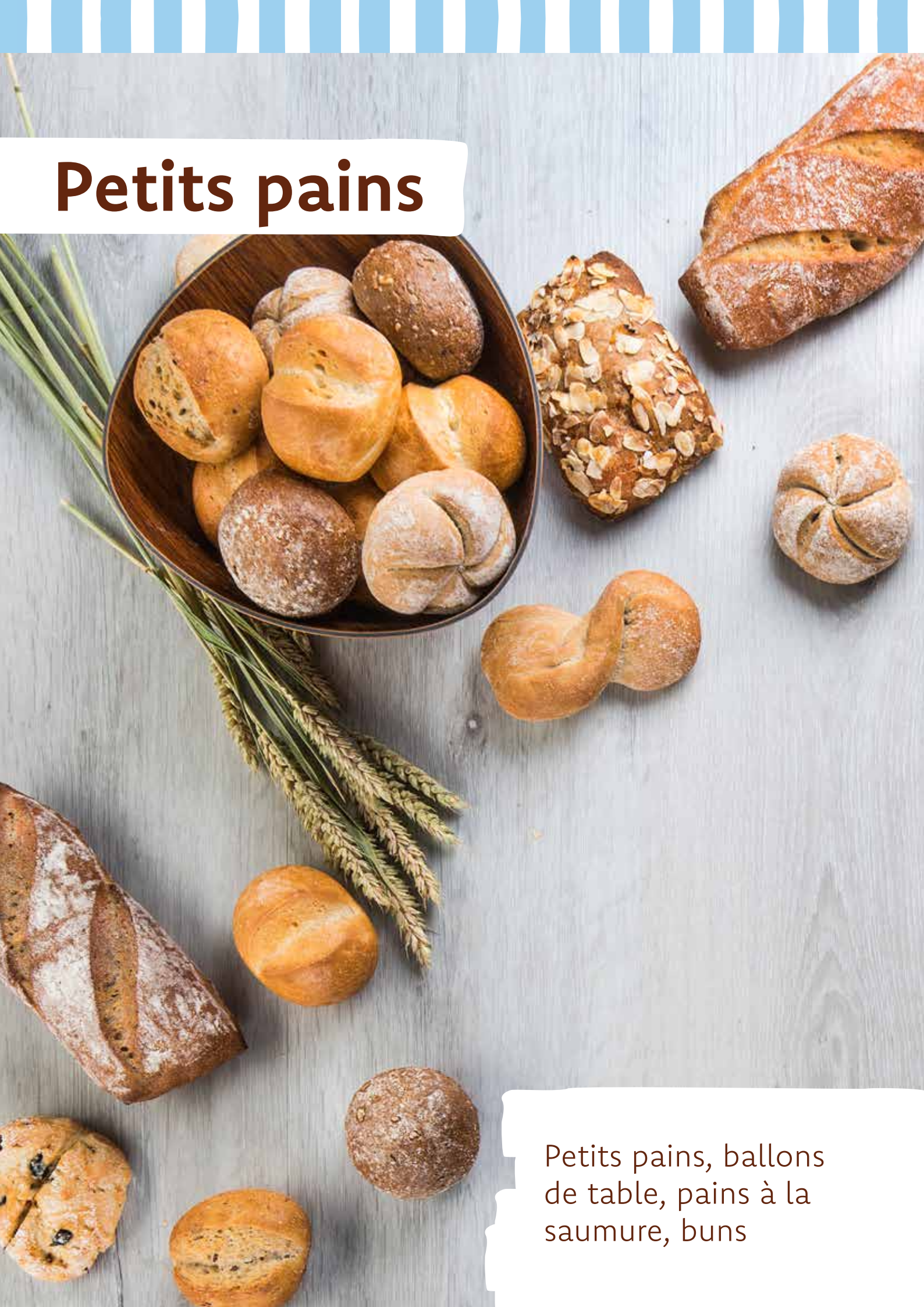
20 Min. 18 Min. 180–200 °C

Savais-tu?

10 millions

de croissants sont produits  
et courbés à la main en  
18 minutes en moyenne par an.





# Petits pains

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

## Ballons de table



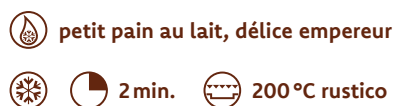
**Ballons de table, assortis**  
céréales, ballons blancs, étoile, rustico

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



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

N° d'art. 4776  
Carton 3 × (28 × 25 g)



**Ballon de table blanc, petit**

N° d'art. 5272  
Carton 48 × 32 g



## Petits pains



**Petit pain blanc, grand**

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



**Petit pain d'étoile**

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



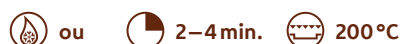
**Petit pain au lait pur beurre**  
avec 9% de beurre suisse

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



**Mini tresse**  
Le petit format au beurre suisse

N° d'art. 4726  
Carton 16 × 100 g



**Petit tresse à un brin BakeryBakery**  
idéal pour les sandwichs

N° d'art. 5079  
Carton 30 × 90 g



**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





### 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



### «Schild-Bürli», 4 pièces

N° d'art. 4583  
Carton 20 × 260 g



4–6 min.



200 °C



### «Le roi des Bürli» idéal pour accompagner la bratwurst

N° d'art. 4293  
Carton 12 × 180 g



4–6 min.



200 °C



### Petit pain Rustico

N° d'art. 5991  
Carton 18 × 75 g



2–4 min.



200 °C



### Petit pain aux grains

N° d'art. 5273  
Carton 35 × 75 g



2–4 min.



200 °C



### Petit pain aux graines de courge<sup>1</sup>

N° d'art. 5994  
Carton 50 × 88 g



8–10 min.



200 °C



### Bagel Rustico avec différentes graines

N° d'art. 5561  
Carton 28 × 100 g



2–4 min.



200 °C



**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



**Ciabatta au four de pierre<sup>1</sup>**  
env. 20 x 7 cm

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



**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

2-4 min. 200 °C



**Bonhomme de Noël**  
produit saisonnier (novembre-décembre)

N° d'art. 4062  
Carton 16 x 100 g

ou 2-4 min. 200 °C

**Bon  
à savoir!**

## 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!



## 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 végétarien, coupé

ø = env. 11 cm

N° d'art. 5469 Carton 16 × 80 g  
N° d'art. 4104 Carton 35 × 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



### 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



### Ciabatta à l'origan

idéal pour les sandwiches  
tomate-mozzarella

N° d'art. 4526  
Carton 30 × 90 g

ou 2–4 min. 200 °C



### 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

**Bon à savoir!**

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 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.



### Véritable bretzel à bière, «Jet»<sup>1</sup>

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.



NEW



### Bretzel à la saumure au fromage frais Filona

et au fromage à la crème suisse, emballé individuellement

N° d'art. 4061

Carton 27 × 80 g

N° d'art. 5352

Carton 50 × 80 g



env. 60 min.



NEW



### Tresse à la saumure avec de sésame

parfaite pour les sandwichs

N° d'art. 5041

Carton 40 × 80 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



### 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

Savais-tu?

> 1 million

de bretzels au beurre Kern & Sammet sont dégustés chaque année



# Pains





### Pain Maggia

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

N° d'art. 5067  
Carton 16 x 350 g



### Pain aux céréales anciennes

avec de l'épeautre, de l'amidonniér, de l'engrain et pas de blé du tout

N° d'art. 4043  
Carton 12 x 500 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 toast<sup>3</sup>

coupé en 20 tranches, 9 x 9 cm

N° d'art. 4512  
Carton 15 x 500 g







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

N° d'art. 4452  
Carton 8 × 600 g

ou 5–7 min. 200 °C



**Tresse BakeryBakery**  
la version végétalienne du classique

N° d'art. 4213  
Carton 10 × 470 g

ou 5–7 min. 200 °C



**Tresse moulée au beurre**  
avec 10% de beurre suisse, env. 31 cm

N° d'art. 5042  
Carton 8 × 500 g

ou 5–7 min. 200 °C



**Baguette<sup>2</sup>**  
env. 56 cm

N° d'art. 5616  
Carton 32 × 290 g

10–12 min. 200 °C



**Flûte claire**  
env. 40 cm

N° d'art. 4580  
Carton 15 × 220 g

3–5 min. 200 °C



**Flûte Rustico**  
env. 40 cm

N° d'art. 4864  
Carton 16 × 220 g

3–5 min. 200 °C



**Pain Pirouette®, blanc**  
le pain torsadé de Wädenswil

N° d'art. 5220 Carton 5 × 380 g,  
einzeln verpackt  
N° d'art. 4913 Carton 18 × 380 g

5–7 min. 200 °C



**Pain Pirouette®, bis**  
avec différentes graines

N° d'art. 5221 Carton 5 × 380 g,  
einzeln verpackt  
N° d'art. 4914 Carton 18 × 380 g

5–7 min. 200 °C

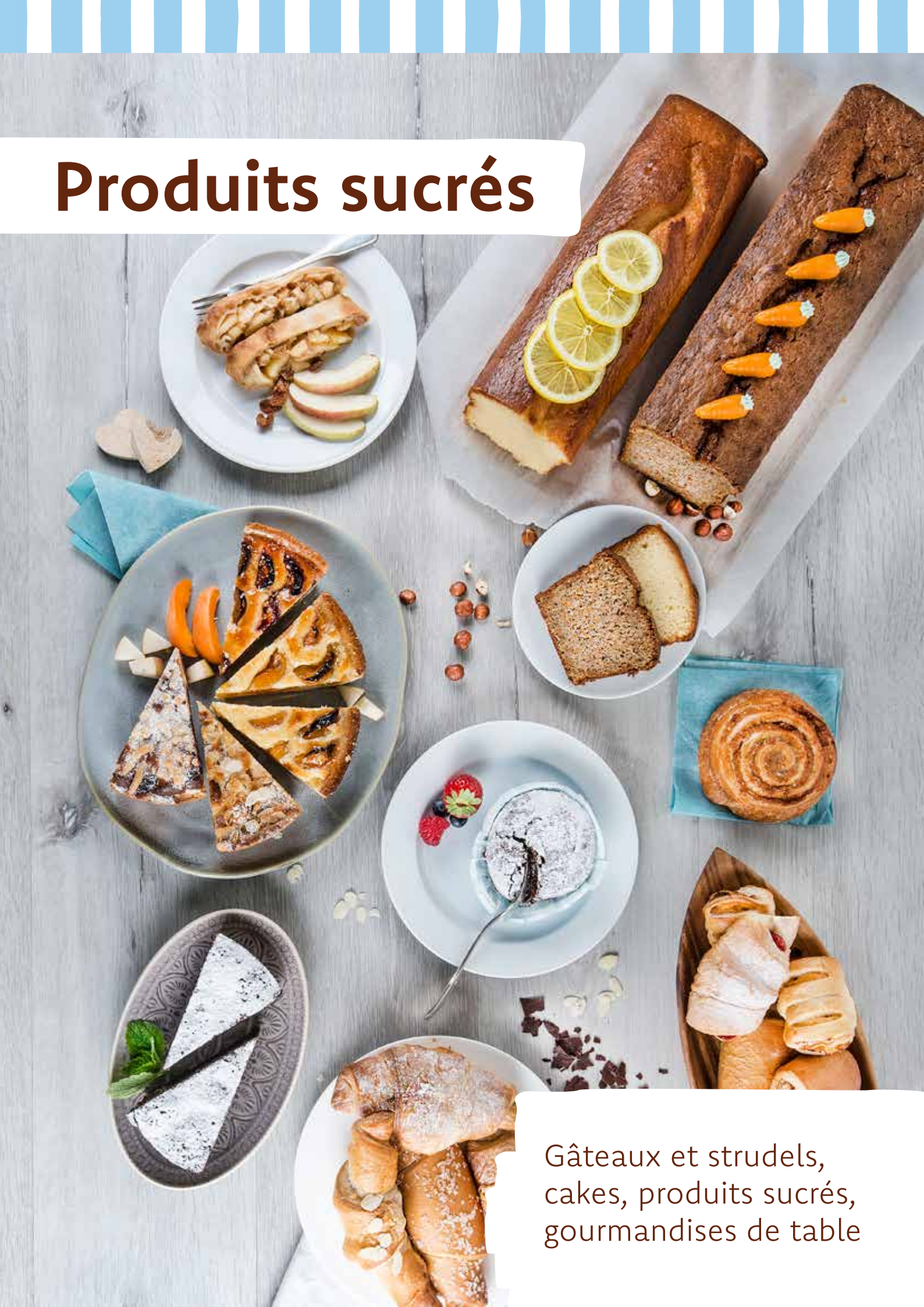


**Pain Pirouette®  
Rustico Royal, bis**

N° d'art. 4586  
Carton 18 × 380 g

5–7 min. 200 °C

# Produits sucrés



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

## Gâteaux &amp; strudel



**Gâteau au chocolat, non coupée**  
avec du délicieux chocolat suisse,  
ø = 24cm, zà ortionner soi-même

N° d'art. 4364  
Carton 1 × 1050 g

 env. 90 min. à la pièce



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

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.



**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.

**Bon  
à savoir!**

## 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, pâton cru

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**  
à la pâte de citron maison à base de  
citrons frais bio, 48 cm

N° d'art. 5156  
Carton 2 × 1450 g



env. 90 min.

Savais-  
tu?



Nos gâteaux peuvent  
être coupés en deux une fois  
congelés; il n'y a donc

**pas de gaspillage  
alimentaire.**

## 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



**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



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



suggestion de présentation

**Croissant aux amandes,  
pâton cru**

N° d'art. 5269  
Carton 28 × 95 g



60 min.



30–35 min.



180–200 °C



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

N° d'art. 5234  
Carton 36 × 35 g



ou 2–3 min.



180–200 °C



**Frvolité framboise-vanille, «Jet»**

N° d'art. 4917  
Carton 48 × 110 g



20 min.



20 min.



180–200 °C



**Boule de Berlin, saupoudrée<sup>1</sup>**

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



### Mini Jalousie – abricot-amandes, cuit

N° d'art. 5233  
Carton 50 × 35 g



ou



2–3 min.



180–200 °C



**TOP  
SELLER**  
★★★★



### Mini Amaretti – nature les classiques

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



env. 30 min.



### 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



### 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.



**NEW**



### Chocolate Chip Cookie BakeryBakery, pâton cru au chocolat suisse

N° d'art. 4111  
Carton 48 × 70 g



11–14 min.



180 °C

## 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.



### 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.

Savais-  
tu?

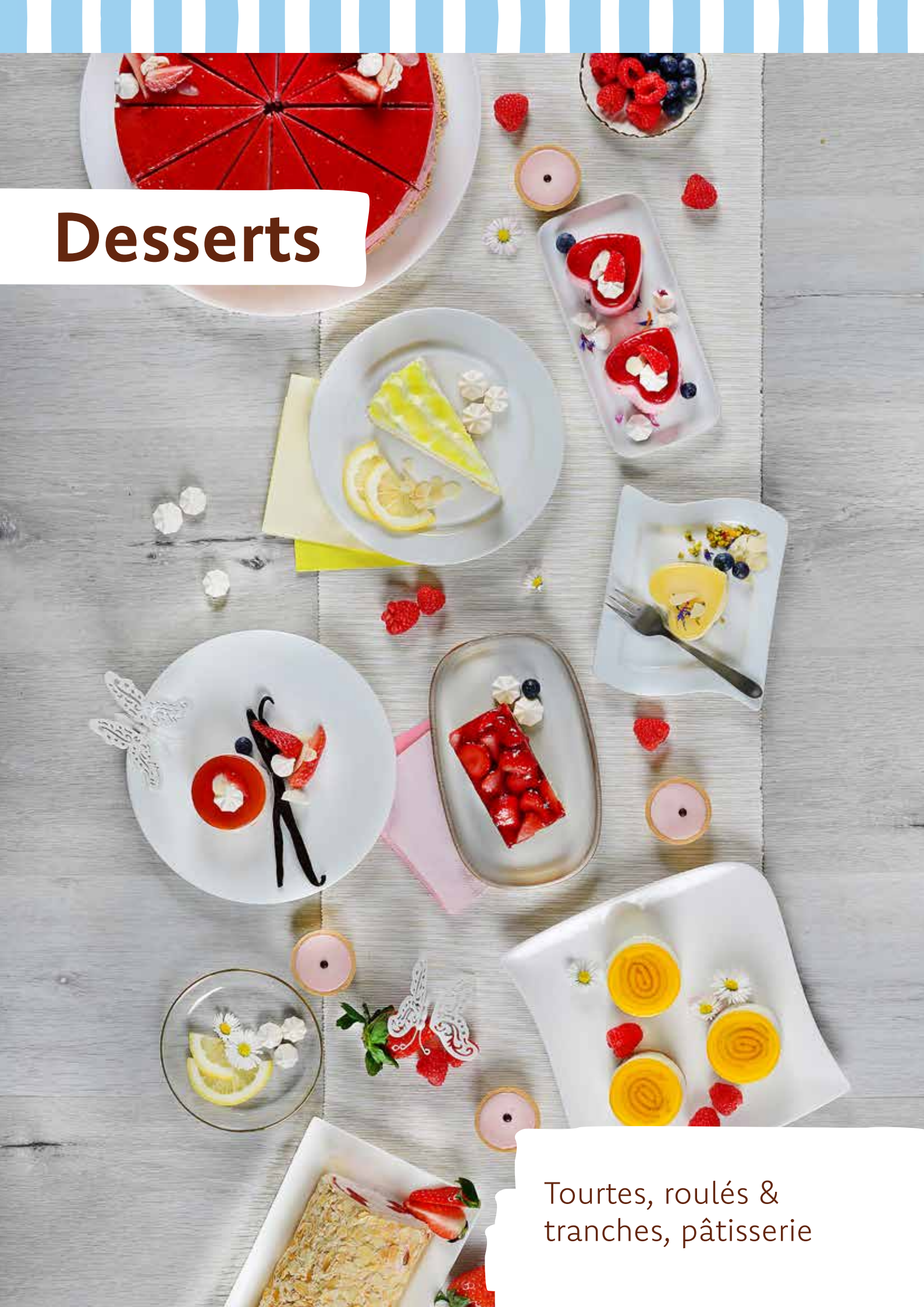
Nos garnitures aux noix sont

**faites maison**

et contiennent beaucoup de noix,  
une touche de cannelle et de  
la pâte de citron faite maison à  
partir de citrons frais bio.







# Desserts

Tourtes, roulés &  
tranches, pâtisserie

## Tourtes



### Tourte truffée

pur chocolat! ø = 24 cm

N° d'art. 4338  
Carton 12 × 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 × env. 83 g  
N° d'art. 4350 Carton 10 × 100 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 × 100 g

 env. 60 min. à la pièce



### Tourte au citron

rafraîchissant et citronné, ø = 24 cm

N° d'art. 4337  
Carton 12 × 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 × env. 108 g

 env. 60 min. à la pièce



### Tourte à la fraise

avec du yaourt du mont Hirzel, ø = 24 cm

N° d'art. 4020  
Carton 12 × env. 120 g

 env. 60 min. à la pièce



### Tourte «Sélection Royale»

4 × forêt-noire\*, 2 × forêt blanche framboise,  
2 × citron, 2 × séré mandarine, 2 × truffes, ø  
= 24 cm

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

 env. 60 min. à la pièce

Bon  
à savoir!

**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.





### Nid d'abeilles\*

ø = 24 cm

N° d'art. 5087  
Carton 12 x 100 g

 env. 60 min. à la pièce



### Tourte au kirsch, gravée\*

avec des lots supplémentaires de Rigi Kirsch AOP, ø = 24 cm

N° d'art. 4335  
Carton 1 x 1000 g

 env. 60 min. à la pièce



### Tourte Williams\*

ø = 24 cm

N° d'art. 4653  
Carton 12 x 100 g

 env. 60 min. à la pièce

## Roulés & tranches



### Roulé au chocolat

env. 37 cm

N° d'art. 4624  
Carton 3 x 1000 g

 env. 60 min.



### Roulé Grand Marnier\*

env. 37 cm

N° d'art. 4623  
Carton 3 x 830 g

 env. 60 min.



TOP  
SELLER  
★★★★

### Roulé aux fraises

env. 37 cm

N° d'art. 4936  
Carton 3 x 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 x 470 g

 env. 60 min.



### Tranche Ananas Royal\*

env. 27 cm

N° d'art. 5033  
Carton 2 x 575 g

 env. 60 min.

## Pâtisserie



**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**  
Le classique au format mini

N° d'art. 5859  
Carton 44 × 20 g

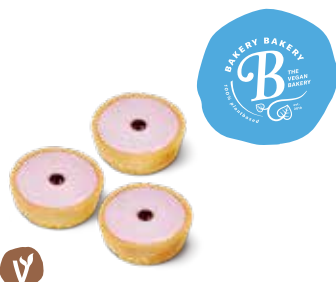
env. 30 min. à la pièce



**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**  
fourré à la crème à la vanille végétalienne

N° d'art. 5077  
Carton 70 × 24 g

env. 60 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-ruits 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.



**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 Cheesecake  
aux baies des bois**  
Aux mûres, myrtilles et cassis

N° d'art. 5135  
Carton 24 × 70 g

☼ laisser reposer sur une assiette

⌚ env. 90 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.



**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.



**Tranche chocolate à la crème<sup>1</sup>**  
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 crème<sup>1</sup>**  
sans gluten, sans lactose, env. 10 × 5 cm

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

⌚ env. 60 min. à la pièce

<sup>1</sup> Pays d'origine Allemagne

# Snacks



Snacks chauds et froids



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

N° d'art. 4237  
Carton 28 x 100 g

60 min. 30–35 min.  
 180–200 °C



**TOP  
SELLER**  
★★★★

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

N° d'art. 4730 Carton 28 x 90 g  
N° d'art. 4137 Carton 50 x 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 env. 50 x 22 g (1.1 kg)  
N° d'art. 4571 Carton env. 115 x 22 g (2.5 kg)

30 min. 22–24 min.  
 180–200 °C



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

N° d'art. 4238  
Carton 28 x 100 g

60 min. 30–35 min.  
 180–200 °C



**Strudel au brocoli, pâte crue**  
Au brocoli frais

N° d'art. 4183  
Carton 40 x 140 g

60 min. 30–35 min.  
 180–200 °C



**Strudel aux poireaux et lard  
végétal BakeryBakery, pâte crue**

N° d'art. 4143  
Carton 40 x 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 x 140 g

60 min. 30–35 min.  
 180–200 °C



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

N° d'art. 5781  
Carton 48 x 150 g

60 min. 25–30 min.  
 180–200 °C



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

N° d'art. 5043  
Carton 32 x 120 g

60 min. 25–30 min.  
 180–200 °C

NEW



**Pizza-Donut tomate-basilic, fourré<sup>1</sup>**

Le Méditerranéen, ø = 10 cm

N° d'art. 4073

Carton 16 × 100 g



10 min.



200 °C

NEW



**Pizza-Donut Jalapeño-Cheddar, fourré<sup>1</sup>**

Le Fougueux, ø = 10 cm

N° d'art. 4074

Carton 16 × 100 g



10 min.



200 °C



**Pizza Margherita, précuite<sup>4</sup>**

façonnée et garnie à la main

N° d'art. 5334

Carton 12 × 310 g



10–12 min.



200 °C



**Grand ramequin au fromage, précuit**

ø = 10 cm

N° d'art. 5089

Carton 22 × 140 g



10–12 min.



200 °C



**Ramequin au fromage, précuit**

ø = 9 cm

N° d'art. 5330

Carton 18 × 82 g



6–8 min.



200 °C



NEW



**Bretzel à la saumure au fromage frais Filona**

Au fromage à la crème suisse, emballé individuellement

N° d'art. 4061

Carton 27 × 80 g

N° d'art. 5352

Carton 50 × 80 g



env. 60 min.



**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.



# Pâtes





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

N° d'art. 5124  
 Carton 50 × 38 g



Préparation en fonction de l'utilisation



**Pâte à gâteau, individuelle**  
 ø = 32 cm

N° d'art. 4056  
 Carton 18 × 380 g



env. 12 h au réfrigérateur



**NEW**



**Pâte à gâteau, carrée**  
 40 × 58 cm, adaptée pour 1/1 GN, emballée  
 individuellement, sans conservateurs

N° d'art. 4026  
 Carton 7 × 900 g



env. 12 h au réfrigérateur



**TOP  
 SELLER**  
 ★ ★ ★ ★



**Pâte feuilletée, rouleau**  
 40 × 270 cm

N° d'art. 4016  
 Carton 1 × 3000 g



env. 24 h au réfrigérateur

# 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 prépoussés «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. 3/4 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 pré-poussés «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 jamais 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 vapeur



Pousser



Cuire

# Nos partenaires

Nous approvisionnons nos clients du secteur de la restauration via un vaste réseau de partenaires de distribution compétents dans toute la Suisse.

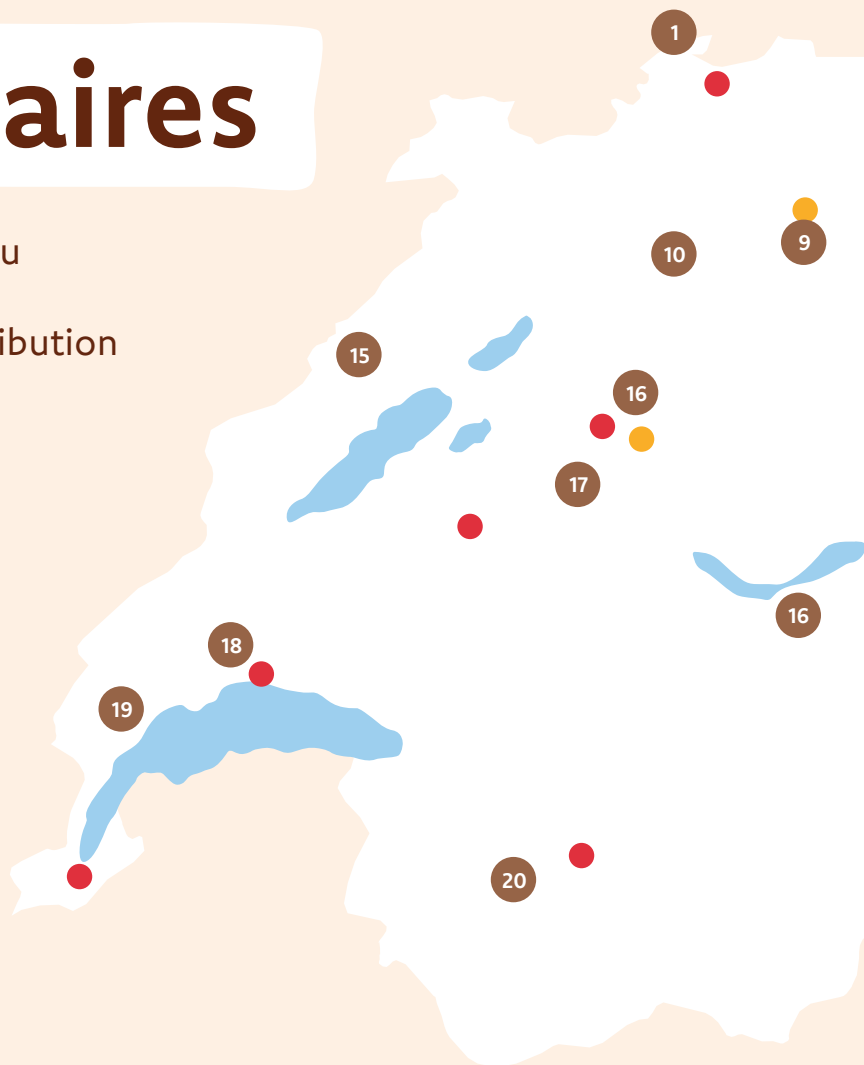
## Commerce de gros



● Aligro, dans toutes les filiales



● Top CC AG, dans toutes les filiales



## Autres partenaires



1 Gebr. Marksteiner frigemo AG, Basel



2 Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen



caviezel giovanettoni ag  
früchte + gemüse + tiefkühlprodukte

3 Caviezel Giovanettoni AG, 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



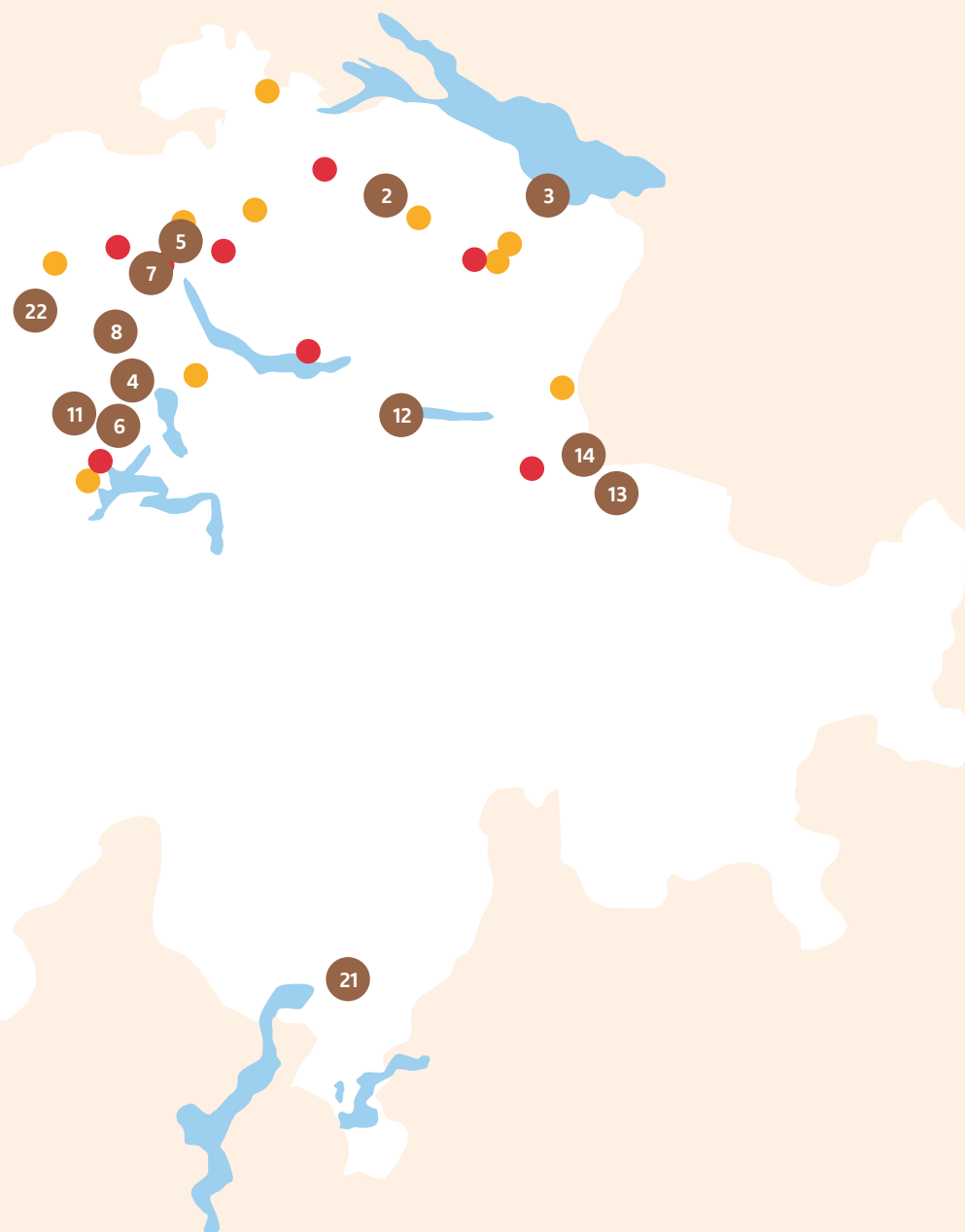
10 Eggenschwiler AG, Zuchwil



11 Mundo AG, Rothenburg



12 Bettio Glarona Gastro AG, Näfels



## Partenaires nationaux

**pistor**

Pistor AG,  
Rothenburg



**TRANSGOURMET**

Trans Gourmet,  
Moosseedorf

**SAVIVA**

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

**Von Kaenel**

**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



**Merci beaucoup pour  
votre fidélité ces  
50 dernières années!**



**Véritable**   
**art de la**  
**boulangerie**  
**SUISSE**  
depuis 1975

Kern & Sammet AG  
Seestrasse 26  
8820 Wädenswil  
Tel. 044 789 82 82  
[info@kern-sammet.ch](mailto:info@kern-sammet.ch)  
[www.kern-sammet.ch](http://www.kern-sammet.ch)

imprimé en  
**suisse**