HAUSLIEFERUNG AB 1. JUNI 2021

THIRIET.CH

Menükarte

Vom Aperitif bis zum Dessert
1.200 Möglichkeiten, für Ihnen einen guten
Appetit zu wünschen.

SEITE 4

Aperitifs

SEITE 6

Catering-Vorspeisen

SEITE 8

Blätterteig Pfannkuchen und Snacks

SEITE 11

Pizzas

SEITE 12

Unsere Produkte ohne Gluten

SEITE 13

Internationalekiiche

SEITE 15

Individuelle Fertiggerichte

SEITE 17

Fertiggerichte zum Teilen

SEITE 18

Fische und Meeresfrüchte

SEITE 23

Geflügel

SEITE 27

Gemüse und Kartoffeln

SEITE 34

Kulinarische Hilfsmittel

SEITE 36

Glace

SEITE 47

Patisserie

SEITE 35

Früchte

SEITE 50

Brote und Gebäcke

Thiriet ist in der Schweiz für den Vertrieb von Eiscreme und Desserts zuständig!

Wir bemühen uns, Ihnen die verschiedensten Produkte zu den besten Preisen ohne Kompromisse und zu einer hohen Qualität anzubieten.

Mit mehr als

1200

Tiefkühlprodukte vom Aperitif bis zum Dessert.

Hauslieferdienst

Gratis

THIRIET.CH

JEDERZEIT UND AUF ALLEN STRASSEN UNTERWEGS

Mit Thiriet ist es ganz einfach:
Sie bestellen Ihre Produkte und
wir kümmern uns um den rest!

1. HAUSLIEFERUNG
Ihr freundlicher Lieferbote liefert Ihnen die Produkte nach Hause. Wenn Sie sich für eine kontaktlose Lieferung entscheiden, wird die Lieferung vor die Haustüre geliefert*.

2. BEI IHREM NACHBARN ODER BEKANNTEN
Sie sind nicht zu hause? Lassen Sie die Bestellung zu Ihrem Nachbarn liefern oder zu einem Bekannten.

3. IN IHREN GEFRIERSCHRANK
Wenn Ihr Gefrierschrank zugänglich ist können wir Ihre Produkte direkt einräumen.

4. Der Gefrierschrank ist geschlossen?
Wenn es zum Öffnen einen Schlüssel braucht, können Sie uns ohne Probleme den Schlüssel anvertrauen.

Aperitifs

100% Der Thiriet-Produkte sind ohne Geschmaksverstärker

80219 • Mini Pastete Schwein/Nüsse : Fr13,90 (Schachtel 450 g - Pro kg : Fr30,89)

Für Ihre Information

Schweizer Produkt

Fleisch: Von in der Schweiz geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Tieren. Zuchtfisch: in der Schweiz geboren und aufgewachsen. Gemüse: In der Schweiz angebautes Gemüse und Kartoffeln.

Produkt aus einer biologische Landwirtschaft

Offizielles Qualitätszeichen für Produkte des ökologischen Landbaus, eine respektvolle Produktionsweise Umwelt und Tierschutz. Jeder Schritt von der Produktion bis zur Vermarktung wird kontrolliert von einer Nationale Institute zugelassenen Zertifizierungsstelle Herkunft und Qualität (INAO).

Geschützte geografische Angabe

Landwirtschaftliche Produkte, roh oder verarbeitet. Die Merkmale hängen mit seiner geografischen Herkunft zusammen. Jede Phase von der Produktion bis zur Vermarktung wird kontrolliert von einer Nationale Institut zugelassenen Zertifizierungsstelle Herkunft und Qualität (INAO).

Passendes Produkt für Vegetarier.

Produkte garantiert ohne tierisches Eiweiß, (Fleisch, Fisch, Krebs- oder Weichtiere), die enthalten können Eier und Milchprodukte.

Enten-Produkt aus dem Südwesten.

Jeder Schritt von der Produktion bis zur Vermarktung wird von einer Zertifizierungsstelle kontrolliert vom National Institute of Origin and Quality (INAO) genehmigt.

Nachhaltige Fischerei

Meeresfrüchteprodukte mit diesem Logo stammen aus einer Fischerei, die den Umweltstandard erfüllt für eine nachhaltige und gut geführte Fischerei.

Verantwortungsvolle Aquakultur

Meeresfrüchte mit diesem Logo stammen von einer Farm Aquakultur, die auf einen Standard für Aquakultur reagiert hat verantwortlich.

Verarbeiten und schneiden:

Jakobsmuscheln
Garnelen,
Ganzer Fisch

WARME APERITIFS

Blätterteig

80009 • 32 Wurstrondellen

15 Min. im Ofen bei 210°C backen lassen. Strassburger Wurstscheiben in Blätterteig gerollt. Dekoration : Sesam-Mohn, Emmental-Paprika, Duxellen-Pilze und Mandel-Pistazien-Haselnuss.

Schachtel 320 g - Pro kg : Fr32,81 — **Fr10,50**

80059 • 16 Mini Taschen

12-15 Min. im Ofen backen lassen. Provençale, Ziegenkäse, Lachs-Zucchini und eine Art Flammkuchen

Schachtel 224 g
Pro kg : Fr30,80 — **Fr6,90**

80167 • 24 Mini Chüechli

7-10 Min. im Ofen backen lassen. Tomaten/ Oliven, Wurst aus Straßburg / Dijon-Senf, Quiche Lorraine mit geräuchertem Speck oder Käse.

Schachtel 330 g
Pro kg : Fr20,91 — **Fr6,90**

80189 • 30 Mini Blätterteiggebäcke aus versch. Regionen FR

18 Min. im Ofen backen lassen. Blätterteig mit reiner Butter. Elsässer Flamm'kueche Blätterteig, Mini-Basquaise-Körbchen und Reblochon-Blätterteig und mit Savoyer AOP*

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

Schachtel 365 g
Pro kg : Fr18,90 — **Fr6,90**

80221 • 40 Petits feuilletés

12-15 Min. im Ofen backen lassen. Tomaten mit würzigen-Sesam und Schinken und Käse.

Schachtel 340 g
Pro kg : Fr9,20 — **Fr9,20**

Aperitifs-Cake

70460 • Aperitif Cake Schinken/Oliven

4-5 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen, danach 5 Min. ruhen lassen.
Schinken 14%, grüne Oliven und schwarze Oliven 6%

ca. 10 Scheiben - Packung 240 g
Pro kg : Fr22,69 — **Fr5,90**

70490 • Aperitif Rauchlachscake

4-5 Min. in der Mikrowelle wärmen lassen und danach 5 Min. ruhen lassen.
Lachs geräuchert 13%

10 ca. Scheiben. - Beutel 240 g
Pro kg : Fr25,69 — **Fr6,50**

80191 • Prefou mit Knoblauch

Für VEGETARIER Geeignet

25-30 Min. im Ofen backen lassen. Vorgeschnittenes Brot mit Butter und Knoblauch

15 ca. Scheiben
Beutel 350 g
Pro kg : Fr19,71 — **Fr6,90**

Brandteig

70205 • Windbeutel mit Käse 17 %

8 Min. im Ofen backen lassen. Brandteig mit reiner Butter und mit frischen Eiern und Comté AOP.*

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

40 Stücke - Beutel 280 g
Pro kg : Fr35,36 — **Fr9,90**

70215 • Wintbeutel mit Emmentalkäse Bio

Für VEGETARIER Geeignet

8 Min. im Backofen aufwärmen lassen. Brandteig mit reiner Butter und mit frischen Eiern und Emmentaler.

ca. 30 Stücke - Beutel 213 g
Pro kg : Fr32,39 — **Fr6,90**

80182 • 8 kleine Windbeutel mit Jakobsmuscheln*

10 bis 11 Min. im Backofen aufwärmen lassen. Bradteig mit Jakobsmuscheln* 18% und Steinpilz-Sauce

**Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys aequipecten opercularis - Vereinigtes Königreich*

Schachtel 80 g
Pro kg : Fr81,25 — **Fr6,50**

81015 • 12 Mini Windbeutel mit Burgunderschnecken

8-9 Min. im Ofen wärmen lassen. Brandteig mit reiner Butter, Chablis Schnecken eingekocht und mit extra feiner Butterfüllung.
1 Aluminiumschachtel

Schachtel 57 g
Pro kg : Fr161,40 — **Fr9,20**

Knusprige Häppchen

80061 • 12 Knusprige Häppchen
15-17 Min. im Ofen backen lassen. Paprika, Tomaten, Mozzarella, gegrillten Zucchini, Oliven und Feta-Käse und Spinat
Schachtel 150 g - Pro kg : Fr59,33
Fr8,90

80075 • 12 Jakobsmuscheln und Lachs-Körbchen
13-14 Min. im Ofen backen lassen. Feiner Teig mit Jakobsmuscheln* und Zitrone oder Lachs und Dill.
** Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Argopecten purpuratus Chile / Peru*
Schachtel 180 g
Pro kg : Fr47,22
Fr8,50

80110 • 12 Mini Knusperhäppchen mit Käse
8-10 Min. im Ofen backen lassen. Gefüllte Teigblätter. Nuss-Comté, Birnen-Camembert, Ziegenhonig
Schachtel 150 g - Pro kg : Fr59,33
Fr8,90

80194 • 9 knusprige Brie-Rosen und mit weißem Trüffel 1 %
14 Min. im Ofen erhitzen lassen. Blätterteig Rosa, Brie-Füllung, Frischkäse, geriebener Käse und gebrochenen Sommerweiß Trüffel 1%
Schachtel 126 g
Pro kg : Fr67,46
Fr8,50

Warme Aperitifs

84702 • 20 Schinkengipfeli AGEMO
20-25 Min. im Ofen backen lassen. Hergestellt in der Schweiz
Beutel 700 g
Pro kg : 36,43
Fr25,50

84715 • 32 Mini Chäs-Chüechli AGEMO
10 Min. im Ofen erhitzen lassen. Die 32 Mini Chäs-Chüechli sind ideal für ihr Apero. Vorgekocht.
Beutel 512 g
Pro kg : Fr38,09
Fr19,50

84595 • 32 Mini Party Quiches AGEMO
10 Min. im Ofen erhitzen lassen. Käse, Lauch und Speck, Tomaten-Sahne-Käse und Brokkoli
Beutel 180 g
Pro kg : Fr38,09
Fr19,50

12 Mini Burger AGEMO

64642 • Classic
Beutel 264 g
Pro kg : Fr81,44
Fr21,50

64644 • Cheese
Beutel 264 g
Pro kg : Fr85,23
Fr22,50

80220 • 20 Mini Croque-Monsieur
10-12 Min. im Ofen backen lassen. Bechamel 52%, Sandwichbrot ohne Zuckerzusatz 22,4%, hervorragender Kochschinken ohne Nitritzusatz 18,4%, Emmentaler 9,8%.
Schachtel 240 g
Pro kg : Fr30,00
Fr7,20

80778 • Rösti Snack Fondue AGEMO
10 min im Backofen oder 4 min in der Fritteuse backen lassen. Gefüllt mi Rösti und Greyerzer AOC und Vacherin Fribourgeois AOC.
Beutel 860 g - Pro kg : Fr20,35
Fr17,50

19451 • Pataclette Raclette du valais AOP* AGEMO
Schachtel 175 g
Pro kg : Fr 56,57
Fr9,90
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

19452 • Pataclette Vacherin Fribourgeois AOP* AGEMO
Schachtel 175 g
Pro kg : Fr 56,57
Fr9,90
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

19453 • Pataclette Vacherin Mont d'Or AOP* AGEMO
Schachtel 175 g
Pro kg : Fr 56,57
Fr9,90
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

19454 • Pataclette Gruyère AOP* AGEMO
Schachtel 175 g
Pro kg : Fr 56,57
Fr9,90
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

80188 • Mozzarella Stäbchen panniert
Im Backofen 5 bis 6 Min. aufwärmen lassen. Kräuterpanier
2 x 9 Stücke
2 Schachtel 200 g = 400 g
Pro kg : Fr 24,50
Fr4,90

80190 • 9 Mini Flamm'kueche Aperitif
7-8 Min. im Backofen backen lassen. Frischrahm 31%, geräucherter Speck 16%, Zwiebeln 6%
Schachtel 162 g
Pro kg : 38,27
Fr6,20

81504 • 9 Kleine Pizza 3 Käse
Im Backofen 8 bis 10 Min. backen lassen. Cremige Garnitur, Käse 38 % : Emmental, Mozzarella und Edam
Schachtel 270 g
Pro kg : Fr18,15
Fr4,90

81505 • 9 Kleine Pizza Schinken / Käse
Im Backofen 8 bis 10 Min. backen lassen. Tomatensauce, Schinken 16%, Mozzarella 10%, Edamer 6%
Box 270 g
Pro kg : Fr18,15
Fr4,90

80206 • 12 Mini Croque Comte/Truffe (1,2%)
Sandwichbrot mit Olivenöl und Comté AOP*
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*
Schachtel 100 g
Pro kg : Fr69,00
Fr6,90

80121 • 12 Mini St-Jacques Muscheln Apéro
14-15 Min. im Ofen backen lassen. 4 sauce au Noilly Prat®, 4 sauce au Crémant d'Alsace, 4 sauce à la bretonne
**Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Schachtel 180 g - Pro kg : Fr63,89
Fr11,50

Warme Aperitifs

80203 • 12 Kleine Backofen-Apéritifs
8-9 Min. im Ofen backen lassen.
4 Scheiben Schwarzbrot mit Samen, Ziegenkäse, getrockneten Feigen und Schnittlauch - 4 Sprossen mit Walnüssen, gU-Käse* - 4 pikante Madeleine mit gekochtem Schinken und überzogen mit Emmental-Käse.
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*
Schachtel 80 g
Pro kg : Fr93,75
Fr7,50

KALTE APERITIFS

Verrines

80115 • 6 Apero-Gläschen
10-11 Std. auftauen lassen. 2 geräucherter Lachs mit Tzatziki und Mohndekor.
2 Haselnuss-Mousse mit Ziegenkäse-Rucola.
2 Jakobsmuscheln* mit marinierte Tomaten und Mandel-Fenchel-Stücke. 2 Zitrusfrüchten-Tomaten-Basilikum-Coulis.
** Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Schachtel 195 g
Pro kg : Fr61,03
Fr11,90

80164 • 12 Mini Apérobecher
5 Std. auftauen. 4 Tomate/Peperoni: getostetes Brot, Tomaten/Peperonie Gazpacho, grillierte rote Peperoni, 4 Ziegenkäse/Honig: Honig, Ziegenkäsemousse, Nuss/Emmentaler Streusel, 4 Surimi/Krabbe/Avocado mit Mascarpone, Zitronenschale und Sesam
Schachtel 192 g
Pro kg : Fr70,31
Fr13,50

Pasteten

80218 • Mini Pastete Ente/Pistazien

7.30 - 8 Std. auftauen lassen. Ein Mürbeteig und mit einer Füllung aus Putenfleisch, Ente und Schweinefleisch.

25 Scheiben - Schachtel 450 g - Pro kg : Fr30,89 **Fr13,90**

80219 • Mini Pastete Schwein/Nüsse

7.30 - 8 Std. auftauen lassen. Mürbeteig mit reiner Butter, Schweinefleisch und Haselnüsse

25 bis 27 Scheiben
Schachtel 450 g
Pro kg : Fr30,89 **Fr13,90**

62940 • Waadtländer Wurst im Mantel IGP* AGEMO

Auftauen lassen und dann im Backofen 40 bis 50 Min.backen lassen.
Hergestellt : Schweiz
Beutel 400 g
Pro kg : Fr34,75 **Fr13,90**

**Geschützte geografische Angabe)*

Bouchées froides

80204 • 12 Gemüse-Häppchen

5 Stunden auftauen lassen.
3 Rote-Bete-Kuchen / Ziegenkäse / Haselnuss - 3 Karottenkuchen / Karotten- und Honig / Mandeln
3 Tomatenkuchen / Käsezubereitung / halbe Tomate / Kirschkuchen mit 3 Spinaten / Frischkäse und Senf / Sojabohne

Schachtel 130 g - Pro kg : Fr76,15 **Fr9,90**

80215 • 6 Bouchées mit Lachs und Zitronencreme

4 Stunden auftauen lassen.
Süßkartoffelkuchen 36 %, Räucherlachs 34 %, Frischkäse mit Zitrone 23 %, dekoriert mit Forelleneiern und Dill

Schachtel 88 g
Pro kg : Fr112,50 **Fr9,90**

Kalte Aperitifs

80205 • 12 Belegtebrötchen

4 h im Kühlschrank auftauen lassen. Provenzale Häppchen: Brot Krümel in Olivenöl / Sonnengemüse / schwarze Oliven, Elsässisch: Brezel / Zubereitung von Zwiebelcreme / Speck geräucherte und normannische Häppchen: Gerstenmalzbrot / Camembertcreme mit getrockneten Früchten / Apfelsplittern

Schachtel 115 g - Pro kg : Fr86,09 **Fr9,90**

80139 • 20 Köstlich belegte Brötchen

4 Std. auftauen lassen. 4 gewürzte Tomaten, Zucchini, Ziegenkäse.
4 gesalzener Schinken und Nüsse mit Frisch-Käse, schwarzen Oliven, Basilikum.
4 Eier-Forellen und Frischkäse
4 Entenstopfleber, Zwiebeln, Feigen.
4 Räucherlachs-Tzatziki-Chiffonade

Schachtel 140 g
Pro kg : Fr75,00 **Fr10,50**

80162 • 30 Belegte Brötchen

4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Auf schwarzem Sandwichbrot: Entenmousse mit Porto-Mohn, Räucherlachs-Rahm-Zitrone / Dill. Auf Landbrot: Schinken-Butter-Nuss / Rucola Auf Sandwichbrot: Paprika und Käse Ziege. Auf Sandwich-Brot: Tomaten, gewürzter Frischkäse, Zucchini-Frischkäse.

Schachtel 190 g
Pro kg : Fr60,53 **Fr11,50**

Partybrot

80025 • Partybrot 40 Toast AGEMO

5 Lagen 40 Toast, 8 Salami-Toast, 8 Toast Kochschinken, 8 Toast Gruyère, 8 Toast geräucherter Lachs, 8 Thunfischtoast

Schachtel 1,2 kg - Pro kg : Fr29,80 **Fr34,90**

80028 • Bretzel Partybrot 40 Sandwichs AGEMO

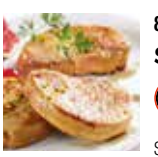
10 Toast Lachs/Zitrone und Dill - 10 Toast gekochten Schinken, Käse, Zwiebeln und Schnittlauch - 10 Toast Bacon Käse und Gurken
10 Toast Comté und Nussbutter

40 Sandwiches - 1 Stück 1,1 kg - Pro kg : Fr35,91 **Fr39,50**

92013 • Ganz gefüllter Lachs, gekocht und vorgeschnitten. : CA. Fr49,90
(Stücke von 1,45 bis 1,9 kg - Preis pro kg : Fr29,90)

GÄNSELEBER

Roh



85167 • 4 Rohe Gänseleber Schnitzel aus Frankreich

Unter Vakuum

Schachtel 140 g - Pro kg : Fr132,14 **Fr18,50**

85156 • Rohe Entenleber aus Frankreich

Unter Vakuum

Schachtel 400 g - Pro kg : Fr98,75 **Fr39,50**

Roh

85181 • Entenleberpastete aus Frankreich, gekocht

4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen
4 Scheiben
Schachtel 160 g
Pro kg : Fr159,38

Fr25,50

SCHNECKEN

81008 • 12 Burgunder Schnecken, Label Rouge, schöne Größe

Helix Pomatia Linné-Schnecken, mit Chablis gekocht und mit einer extra feinen Butterfüllung garniert. Die Schnecken haben eine schöne Grösse.
Schachtel 96 g net
Pro kg : Fr78,13

Fr7,50

84570 • 50 Schnecken Mont-d'Or AGEMO

Herkunft : Schweiz
50 Stücke.
Beutel 250 g
Pro kg : Fr 147,60

Fr36,90

TERRINE

92013 • Ganzer gefüllter Lachs, vorgeschnitten

24-30 Std. auftauen lassen.
1,45 bis 1,9 kg. Lachs 70%, Füllung 28%: Alaska-Seelachs, Jakobsmuscheln*, Garnelen, kleines Gemüse
** Zygochlamys patagonica - Argentinien / USA oder Argopecten purpuratus - Peru*

Preis pro kg
12/18 Scheiben
Pro kg : Fr29,90

ca. Fr49,90

GEKOCHTE SCHALEN

Fische und Meeresfische

82617 • 6 Muscheln mit Alaska Seelachs, Rogensauce

20 Min. im Ofen wärmen. Seehecht 30 %
Beutel 750 g
Pro kg : Fr13,20

Fr9,90

81861 • 2 gefüllte Krabben, Hummersauce

25-30 Min. im Ofen wärmen. Alaska-Seelachs und Hummer und mit Frischrahm und Weißwein. Natürliche Schale
Schachtel 180 g
Pro kg : Fr58,33

Fr10,50

81859 • 4 Lachsschalen, Rieslingsauce

20-25 Min. im Ofen wärmen. Rahmsauce und Riesling 60%, Stücke vom Lachsfilets Salmo salar ASC 40%
Beutel 440 g - Pro kg : Fr31,59

Fr13,90

Jakobsmuscheln

82639 • Jakobsmuschel* aus der Normandie (50%)

25 Min. im Ofen backen lassen. Cremige Pilzsauce (10,3%) und Champagner AOC** (5,5%). Jakobsmuscheln* aus der Normandie, Frischrahm.
** Pecten maximus - Frankreich*
*** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 110 g - Pro kg : Fr92,73

Fr10,20

82645 • 2 Jakobbsmuscheln*-Riesling AOC**

Im Backofen 25 bis 30 Min. backen lassen. St-Jacques* 45%, Riesling AOC** 7%, Lauch 6%
** Chlamys opercularis - Frankreich*
*** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 220 g
Pro kg : Fr45,00

Fr9,90

82608 • 4 Jakobsmuscheln* «Sancerre» Sauce

Im Backofen 25 bis 30 Min. backen lassen. Jakobsmuscheln* 40%, Sancerre AOC** 5,1 %.
** Zygochlamys patagonica - Argentinien*
*** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 440 g
Pro kg : Fr42,05

Fr18,50

82630 • 4 Jakobsmuscheln* an einer feine Champagner Sauce

30-35 Min. im Backofen aufwärmen lassen.
**Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Beutel 440 g
Pro kg : Fr49,77

Fr21,90

82628 • 6 Jakobsmuscheln* an einer Bretagne Sauce

25-30 Min. im Ofen wärmen lassen.
**Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Beutel 660 g
Pro kg : Fr45,30

Fr29,90

KULINARISCHE TÖPFE

81840 • 2 Pfännchen mit Jakobsmuscheln* an einer Bretonnes

25-30 Min. im Ofen wärmen lassen. * 35%, frischer Rahm 11%, Champignons, Weißwein.
Mit schöner Keramikschale
**Chlamys opercularis - Frankreich*
Schachtel 220 g
Pro kg : Fr56,82

Fr12,50

81816 • 2 Tassen Bourgogne Schnecken an einer Chablis Sauce

30-35 Min. im Ofen wärmen lassen. Schnecken 33 %, Chablis AOC* 8 %.
Mit schöner Keramikschale
**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Schachtel 260 g
Pro kg : Fr40,38

Fr10,50

81937 • 2 Fischtöpfe, Sauce Noilly®

25-30 Min. im Ofen wärmen lassen. Lachs 17%, Jakobsmuscheln* 17%, Krevetten 11%, Champignons, Pfifferlinge.
Mit einer schönen Keramikschale
**Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Schachtel 350 g
Pro kg : Fr74,00

Fr25,90

81936 • 2 Hummergratin mit Jakobsmuscheln*

35 Min. im Ofen wärmen lassen. Hummer 18%, Jakobsmuscheln * 18%, Spinat. **Mit Keramikschale**
** Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Schachtel 260 g
Pro kg : Fr101,92

Fr26,50

GARNITUREN

Neu!

89551 • 4 Pastetli

22-24 Min im Ofen backen lassen. Mehl, reine Butter
Schachtel 200 g
Pro kg : Fr32,50

Fr6,50

81984 • Pastetlifüllung Meeresfrüchte

6 bis 7 Minuten in der Pfanne kochen lassen. Muscheln 20%, Krevetten 16%, Hechtquenelles 13%, Champignons 8%
Für 3 Pastetli oder 2/3 Personen
Beutel 400 g
Pro kg : Fr18,75

Fr7,50

81948 • Pastetlifüllung Pouletstückchen und Pilze

7 bis 9 Minuten in einem Topf erhitzen lassen. Hähnchenfiletstücke 17%, Hähnchenknödelstücke 17%, gehackte Champignons 16%, Rahmsauce.
Herkunft Fleisch: Europa
Für 3 Pastetli oder 2/3 Personen
Beutel 400 g
Pro kg : Fr20,50

Fr8,20

SPEZIALITÄTEN

82563 • 4 Käsesoufflés

35-40 Min. im Ofen backen. Eier von im Freien aufgezogenen Hühnern.
Schachtel 480 g
Pro kg : Fr19,17

Fr9,20

80323 • Taboulé Salat

Griessalat mit Couscous, Tomaten, Paprika, Rosinen, Minze und Olive
2/3 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr9,17

Fr5,50

Blätterteig Snacks

100% von den Thiriet-Produkte sind fettfrei hydriert

81826 • Schinken-Käse Blätterteigstrudel - 4 Portionen : Fr7,20 (Schachtel 500 g - Pro kg : Fr14,40)

INDIVIDUELLE BLÄTTERTEIGTASCHEN UND KÖRBCHEN

Körbchen

20-30 Minuten im Ofen backen lassen

81969 • 8 Körbchen Schinken/ Käse
Füllung 50 % : Schinken 25 %, Emmentaler 17 %
Schachtel 640 g
Pro kg : Fr11,25
Fr7,20

81970 • 8 Poulet/ Champignons Körbchen
Füllung 50 % : Poulet 30 %, Champignons de Paris 21 %
Schachtel 640 g
Pro kg : Fr12,34
Fr7,90

81971 • 8 Ziegenkäse Körbchen
Füllung 50 % : Ziegenkäse 75 %
Schachtel 640 g - Pro kg : Fr17,03
Fr10,90

81831 • 8 Lachskörbchen
Füllung 50 % : 20% Lachs, Frischrahm, Muscadet AOC*, Lauch, Gegrillte Zucchini, Zitronenschale
** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Schachtel 640 g
Pro kg : Fr17,97
Fr11,50

81819 • 8 Jakobsmuschel*-Körbchen
Füllung 50 % : Jakobsmuscheln * 32%
** Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis - Frankreich*
Schachtel 640 g
Pro kg : Fr19,06
Fr12,20

Blätterteig

81809 • 2 Teigtaschen Spinat/ Ziegenkäse
23-25 Min. im Ofen backen lassen. Butterblätterteig, Füllung 50 % : Ziegenkäse 18 %, Spinat 16 %
Schachtel 260 g
Pro kg : Fr22,69
Fr5,90

81939 • 2 Blätterteigtaschen mit Lachs und Kresse
25 Min. im Ofen backen lassen.
Füllung 51 % : Lachs 53 %, Brunnenkresse-Rahmsauce
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr21,67
Fr6,50

81803 • 4 Rollen Schinken Käse
Im Backoffen 20 bis 25 Min. backen lassen
Blätterteig, Füllung 49%: Schweineschinken 30%, Emmentaler 16%
Schachtel 520 - Pro kg : Fr19,04
Fr9,90

82029 • 10 Käsetaschen
Im Backoffen 20 bis 25 Min. backen lassen.
Füllung 40 % : Emmentaler 23 %
Schachtel 1 kg
Fr12,50

81945 • 2 Blätterteiggebäck mit Burgunder-Schnecken
23-25 Min. im Ofen backen lassen. Blätterteig. Füllung 46%: Schnecken Hélix Pomatia Linné 30%, Frischrahm26%, Lauch 16%, Feiner Champagner Cognac 2%
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr19,67
Fr5,90

82115 • 2 Blätterteig Jakobsmuschel* / Garnelen
15 bis 20 Minuten im Ofen bei rotierender Hitze backen lassen. Blätterteig aus reiner Butter 44%, Walnüsse Jakobsmuscheln * ohne Roggen 15%, Krevetten 11%, Frischer Rahm, Chablis
** Zygochlamys Patagonica - Argentinien*
Schachtel 240 g - Pro kg : Fr37,08
Fr8,90

Neu!

82038 • 2 Knusprige Sainte Maure mit karamellisierten Äpfel
25-30 min im Ofen backen lassen. Blätterteig garniert mit karamellisierten Apfelkompott und 2 Scheiben Käse von der Sainte-Maure-Ziege
Schachtel 150 g
Pro kg : Fr39,33
Fr5,90

81862 • 2 Perlhuhn und Entenstopfleber
20 bis 25 Minuten im Ofen bei rotierender Hitze backen lassen. Filo-Pastete 24%, Perlhuhn 15,4%, Gänseleberblock 10%, Zwiebel, Champignons de Paris, Sellerie, Mandeln, Aprikosen.
Schachtel 200 g - Pro kg : Fr49,50
Fr9,90

Quiches und Wähen

82222 • 2 Quiches Lorraines
Im Offen 20 Min. backen lassen.
Füllung 66 % : geräucherter Speck, Kochschinken, Emmentaler.
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr16,33
Fr4,90

82223 • 12 Quiches Lorraines
Im Offen 20 Min. backen lassen.
Füllung 61 % : geräuchertem Speck, Hinterschinken, Emmentaler
Beutel 1,2 kg
Pro kg : Fr10,42
Fr12,50

82230 • 2 Lauchwähen
Im Offen 20 Min. backen lassen.
Füllung 66 % : Lauch 35 %
Rahm 18 %
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr13,00
Fr3,90

81807 • 2 Wähen Poulet/Sommergemüse

25-30 Min. im Ofen backen lassen.
Füllung 60 % : zarten Hühnchenstücken 15 %, Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, schwarze Oliven

Schachtel 360 g - Pro kg : Fr13,61

Fr4,90

82220 • 2 Wähen Tomaten/ Ziegenkäse

20-25 Min. im Ofen backen lassen. Füllung 60 % : Tomaten 40 %, Ziegenkäse 28 %, Frische Eier, Frischrahm

Schachtel 360 g
Pro kg : Fr14,44

Fr5,20

84710 • 8 Käse-Küchlein AGEMO

Für Vegetarier Geeignet

Beutel 640 g
Pro kg : Fr24,84

Fr15,90

84705 • 8 Waadtlandische Lauch Chüechli AGEMO

Lauch und gewürfelte Speck

Beutel 640 g
Pro kg : Fr25,31

Fr16,20

Feine Wähen

10 bis 15 Minuten im Ofen backen oder aufwärmen lassen.

82254 • 4 Mini flamm'kueche

Füllung 58 % : Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Schachtel 480 g
Pro kg : Fr19,79

Fr9,50

82098 • 2 Tomatenkuchen

Für Vegetarier Geeignet

16-18 Min. im Ofen erhitzen lassen. Füllung 71 % : frischen Tomaten 92 %, Senfsauce, 5 Beeren mischung, Butterblätterteig

Box 260 g - Pro kg : Fr23,85

Fr6,20

82044 • 2 Jakobsmuscheln* Törtchen

25-30 Min. im Ofen backen lassen.
Dünnen Blätterteig Jakobsmuscheln* 37%, Zitronensauce

** Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis - Vereinigtes Königreich / Irland*

Schachtel 220 g
Pro kg : Fr47,73

Fr10,50

ZUM TEILEN

Blätterteig

81825 • Pilzstrudel

Für Vegetarier Geeignet

Im Ofen 25-27 Min. backen lassen. Füllung 44 % : Champignons 74%, Frischrahm 8%

4 Stücke - Schachtel 500 g - Pro kg : Fr13,80

Fr6,90

81826 • Schinken-Käse Blätterteigstrudel

Im Ofen 25-27 Min. backen lassen. Füllung 44 % : Kochschinken 32%,Emmentaler 8%, Frischrahm 7%, Comté* 3%

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

4 Stücke
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr14,40

Fr7,20

81817 • Gemüse und Mozzarella im Blätterteig

Für Vegetarier Geeignet

Im Ofen 30-35 Min. backen lassen. Füllung 44 % : Mozzarella 19 %, gegrillte Aubergine 15%, Paprika gegrillt gelb und rot 9%, Zucchini gegrillt 8%, halbgetrocknete Tomaten 6%

4 Stücke
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr15,00

Fr7,50

82012 • Lachsstrudel

Im Backofen 45 Min erhitzen lassen. Füllung 64 % : saumon Salmo salar, sauce crème

5/6 Port. - Schachtel 700 g - Pro kg : Fr27,00

Fr18,90

Kuchen

81917 • Poulet/Champignons Kuchen

30-35 Min. im Ofen backen lassen.
Füllung 50 % : Pouletstücken 31 %, Champignons 21 %

4 Port. - Schachtel 500 g
Pro kg : Fr19,80

Fr9,90

81918 • Lachstorte mit feinem Gemüse

30-35 Min. im Ofen backen lassen. Füllung 50 % : Lachs 31%, Karotten 6%, Sellerie 6%

4 Port. - Schachtel 500 g
Pro kg : Fr19,00

Fr9,50

81916 • Jakobsmuscheln-Krevetten-Kuchen*

30-35 Min. im Ofen backen lassen.
Füllung 50 % : Jakobsmuscheln * 20%, Garnelen 20%

** Zygochlamys patagonica - Argentinien und/ oder Chlamys opercularis Vereinigtes Königreich/Irland*

4 Port. - Schachtel 500 g
Pro kg : Fr25,00

Fr12,50

Quiches und Wähen

82228 • Lauchwähe

Für Vegetarier Geeignet

20 Min. im Ofen backen lassen. Füllung 65 % : Lauch 35 %, Frischrahm

3/4 Port. - Schachtel 400 g - Pro kg : Fr10,50

Fr4,20

81818 • Quiche lorraine

30-35 Min. im Ofen backen lassen.
Reich an Garnitur. Reiner Butterteig. Füllung 75%: geräucherten Schweinefleisch 25%, Frischrahm, Emmentaler

4/6 Teile - Box 550 g
Pro kg : Fr12,55

Fr6,90

82227 • Wähe à la Savoyarde

20 Min. im Ofen erhitzen lassen. Füllung 61 % : Kartoffeln 30%, Frischrahm 20%, Speck 20%, Comté, Zwiebeln

3/4 Stücke - Schachtel 330 g
Pro kg : Fr13,64

Fr4,50

81972 • 3 Käsewähen

20 Min. im Ofen backen. Füllung 65 % : Emmentaler, Frischkäse, Comté AOP*, Frischrahm

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

3/4 Port.
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr13,75

Fr5,50

81930 • Sommergemüsewähe

Für Vegetarier Geeignet

25-30 Min. im Ofen backen lassen. Füllung 65 % : Tomaten 24 %, Kirschtomaten 14 %, gegrillte Zucchini 10 %, Zwiebeln 10 %, gebratene rote und gelbe Paprika 14 %

3/4 Port.
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr15,50

Fr6,20

82229 • Lauch/Lachs Wähe

20 Min. im Ofen aufwärmen lassen. Füllung 65 % : Atlantiklachs 29 %, Lauch 15 %, Frischrahm 6 %

3/4 Port. - Schachtel 400 g - Pro kg : Fr15,50

Fr6,20

81838 • Thunfisch Torte mit Moutarde à l`ancienne

20-25 Min. im Ofen aufwärmen lassen. Blätterteig, Füllung 66%: Thunfisch, Eier von Freilandhühner, Tomaten und Senf.

4 Port.
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr14,75

Fr5,90

Feine Kuchen

82253 • 2 Flamm'Kueche
Füllung 60 % : Frischrahm, Speck, Zwiebeln
2 x 1 Portionen
2 Schachteln 520 g = 1,04 kg
Pro kg : Fr18,27
Fr9,50

81976 • Flammkuchen Lachs-Lauch
Füllung 58 % : Sauerrahm, gekochter Lachs, Lauch
1/2 Port.
Schachtel 275 g
Pro kg : Fr18,91
Fr5,20

82206 • Käsekuchen Maroilles-Art
Füllung 43 % : Maroilles AOP* 93 %, Crème Fraîche
**Geschützte Herkunftsbezeichnung*
1/2 Teile - Schachtel 250 g - Pro kg : Fr31,60
Fr7,90

CRÊPES

Schinken-Käse Crêpes
Halbmond Form. 10-12 min in der Pfanne aufwärmen lassen. Füllung 60 % : béchamel, Schinken 20 %, Emmentaler 10 %

82531 • 10 Crêpes
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr9,00
Fr4,50

82532 • 20 Crêpes
Schachtel 1 kg
Fr7,90

82508 • 8 Pfannkuchen
Gerollt. 18-20 Min. im Ofen backen lassen. Vollkornmehlteig. Füllung 60%: Schinken 20%, frische Pilze 15%, Emmentaler 5%, Bechamel. Fleisch EU-Ursprung
Schachtel 1 kg
Fr7,50

8 DELICE

ca. 5 Minuten auf jeder Seite bei mittlerer Hitze anbraten lassen.

85530 • Spinat AGEMO
Spinat 36 %
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

85550 • Champignons AGEMO
Champignons, Butterpilze 23%
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

85560 • Käse AGEMO
Emmentaler 7.2%
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

85570 • Lorraine AGEMO
Trutenfleisch, Schmelzkäse, Champignons
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

85540 • Bolognese AGEMO
Rindfleisch 18%
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

85600 • Tomaten/Mozzarella AGEMO
8 Stücke - Schachtel 480 g - Pro kg : Fr15,00
Fr7,20

GALETTEN

82564 • 2 Gemüsegaletten, Emmentaler und Basilikum organisch
12-15 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen. Teig (Mehl Weizen- und Buchweizenmehl) 40%, Zucchini 18%, Tomaten 18%, Emmentaler 6%, frische Sahne 4%
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr28,33
Fr8,50

82556 • 2 Galetten Schinken / Emmentaler / Pilze
Brieftaschenform 12-15 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen. Füllung 52%: Kochschinken 45%, Emmentaler 19%, Pilze 19%
Schachtel 250 g
Pro kg : Fr31,60
Fr7,90

82537 • 2 Meeresfrüchte-Galetten
Gerollt. 12-15 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen. Füllung 60%: Jakobsmuscheln * 10%, Krevetten 10%, Muscheln aus dem Pazifik 10%, bretonische Sauce
** Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis UK / Irland*
Schachtel 300 g - Pro kg : Fr25,00
Fr7,50

CRÊPES UND GALETTEN

82527 • 6 Bretagne Crêpes
1 min in der Mikrowelle auftauen lassen. Frische Vollmilch, Weizenmehl, frische Eier aus Freilandhühner. Halbmondförmig gefaltet.
Box 240 g
Pro kg : Fr24,58
Fr5,90

82528 • 6 Buchweizen Galettes
1 min in der Mikrowelle auftauen lassen. Buchweizenmehl aus der Bretagne und Guérande-Salz. Halbmondförmig gefaltet.
Beutel 300 g
Pro kg : Fr21,67
Fr6,50

CHAUSSON

88701 • 10 Chaussons Käse/feine Kräuter
10 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen
Beutel 750 g - Pro kg : Fr13,20
Fr9,90

SNACKING

Finger Food*

**Essen Sie mit den Fingern*

80143 • 6 Stücke panierter Ziegenkäse
5-6 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen.
Ziegenkäse 50 %
Beutel 240 g
Pro kg : Fr24,58
Fr5,90

Street food*

**Strassenküche*

81829 • Croque-Monsieur
4-5 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Geriebener Emmentaler 28%, Kochschinken 14%
Box 200 g
Pro kg : Fr17,50
Fr3,50

85515 • Croques-Monsieur AGEMO
Käse und Schinken
4 x 105 g
Schachtel 420 g
Pro kg : Fr25,95
Fr10,90

81502 • 4 Cheeseburgers
4 min in der Mikrowelle erhitzen lassen. Super feines Brötchen mit Rindfleisch Hackfleisch 40%, Schmelzkäse 9%, Tomatensauce, Zwiebeln, Gurken.
Schachtel 540 g
Pro kg : Fr25,00
Fr13,50

83131 • Masterburger mit Brot AGEMO
8 x 110 g
Beutel 880 g
Pro kg : Fr31,59
Fr27,80

85090 • 5 Hausgemachte Briochebrötchen AGEMO
Sie werden im Kanton Waadt handgefertigt.
Beutel 400 g
Pro kg : Fr16,25
Fr6,50

2 BRÖTCHEN

12-15 Minuten im Ofen backen lassen

81913 • Sahne/Speck/Zwiebeln
Füllung 48 % : geräuchertem Speck 19 %, frischer Sahne 13 %, Zwiebeln 9 %

82056 • Schinken/Käse/Tomaten
Füllung 48 % : Schinken 24 %, Edamer 23 %, Tomaten 12 %

81804 • Tomaten/Mozzarella/Basilikum
Füllung 48 % : Mozzarella 23 %, Tomaten 19 %

81805 • Thunfisch/Zwiebel/Tomaten
Füllung 48 % : Thunfischstückchen 23 %, rote Zwiebeln 9 %, Tomatenwürfel 4 %
Schachtel 260 g - Pro kg : Fr12,31
Fr3,20

Die Pizzas

100% von unserm Käse ist echter Käse und auf keinen Fall analog Käse

82463 • Pizza Bolognaise - 2 bis 4 Portionen : Fr8,20 (Schachtel 700 g - Pro kg : Fr11,71)

STEINOFEN PIZZAS

Im Ofen 10 bis 12 Minuten aufwärmen lassen

KNUSPRIG GEBACKEN 1/2 TEIL

81518 • Pizza Sommer-Gemüse
Füllung 63 % : Kirschtomaten 9 %, gerösteten roten und gelben Paprikaschoten 9 %, Edam 6 %, Mozzarella 6 %, eingelegten süßen grünen Paprikaschoten
Schachtel 385 g - Pro kg : Fr12,73 **Fr4,90**

81521 • Pizza Prosciutto*
Füllung 57 % : Schinken 13 %, Edam 7 %, Mozzarella 7 %
*Schinken
Schachtel 330 g
Pro kg : Fr14,85 **Fr4,90**

81517 • Pizza Pepperoni
Füllung 60 % : Mozzarella 17 %, Pars-Pilzen 7 %, Peperoni 6 %, geräucherter Salami
Schachtel 350 g
Pro kg : Fr14,00 **Fr4,90**

81514 • Pizza mit Mozzarella und Basilikum
Füllung 58 % : Mozzarella 36 %, Tomatenbett 35 %, Edam 8 %, Tomaten, Olivenölsauce, Basilikum
Schachtel 335 g
Pro kg : Fr14,63 **Fr4,90**

81512 • Pizza Regina
Füllung 62 % : gekochtem Schinken 13 %, Champignons 13 %, Edam 12 %, Mozzarella 12 %
Box 365 g
Pro kg : Fr13,42 **Fr4,90**

81511 • Pizza 4 Käse
Füllung 60 % : Mozzarella 18 %, Edam 9 %, Emmental 8 %, bleu 1 %
Box 350 g - Pro kg : Fr14,00 **Fr4,90**

81510 • Pizza Fein Thunfisch
Füllung 60 % : Thunfisch 24 %, Edam 11 %, Mozzarella 11 %
Schachtel 350 g
Pro kg : Fr14,00 **Fr4,90**

WEICH UND KNUSPRIG 1/2 PORT.

82484 • Pizza Rochetta
Füllung 56 % : Kirschtomaten 20 %, Mozzarella 16 %, frische Rucola 8 %, extra feines Olivenöl
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr14,75 **Fr5,90**

82491 • Pizza Chorizo
Füllung 63 % : Mozzarella 40 %, Chorizo 20 %
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr14,75 **Fr5,90**

82492 • Pizza Bolognese
Füllung 57 % : Rindfleisch 26 %, Mozzarella 17 %
Schachtel 400 g - Pro kg : Fr14,75 **Fr5,90**

Familienpizzen

12-16 Minuten im Ofen aufwärmen lassen

2/4 PORT.

82258 • Flamm'kueche
Füllung 67 % : Sauerrahm, Speck (Schweinefleisch aus der EU), Zwiebeln, Mozzarella
Schachtel 450 g
Pro kg : Fr15,33 **Fr6,90**

82498 • 3 Königinpizza
Füllung 56 % : Mozzarella 17 %, Schinken 12 %, Champignons 12 %
3 x 1/2 Teile
Schachtel 3 x 350 g = 1,050 kg - Pro kg : Fr10,00 **Fr10,50**

82470 • Pizza Royale
Rechteckig. Füllung 61 % : Mozzarella 19 %, Vorderschinken 17 %, Champignons 11 %, Emmentaler 10 %, Oliven
Schachtel 675 g
Pro kg : Fr12,15 **Fr8,20**

82463 • Pizza Bolognese
Rechteckig. Füllung 62 % : Hackfleisch 16 %, Edam 23 %, Zwiebeln 8 %
Schachtel 700 g
Pro kg : Fr11,71 **Fr8,20**

HOLZOFEN PIZZAS

Im Backoffen 10 bis 15 Minuten backen lassen

WEICH UND KNUSPRIG 1/2 TEILE

81519 • Pizza Margherita
Mozzarella 28 %
Schachtel 330 g
Pro kg : Fr13,64 **Fr4,50**

81516 • Pizza Ziegenkäse mit Speckwürfeli
Füllung 50 % : base blanche, Ziegenkäse 14 %, Mozzarella 12 %, Speckwürfeli belegt (VPF) 7 %
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr14,75 **Fr5,90**

Neu!
81507 • Pizza Tartiflette
Füllung 60 % : 12% Tartiflette-Käse, Kartoffeln 12%, Mozzarella 10%, geräucherter Speck 8%
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr11,80 **Fr5,90**

81506 • Pizza Lachs
Füllung 50 % : geräuchertem Lachs 14 %, Mozzarella 11 %
Schachtel 420 g
Pro kg : Fr14,05 **Fr5,90**

81508 • Pizza 4 Jahreszeiten Bio

Füllung 55 % : Aubergine 11 %, Zucchini 10 %, Mozzarella 9 %, Pepperoni 8 %, Emmentaler 8 %, Pilze und Artischocke

Schachtel 400 g - Pro kg : Fr14,50

Fr6,20

81509 • Pizza 3 Käse Bio

Füllung 55 % : Mozzarella 27 %, Emmentaler 21 %, Gorgonzola AOP* 11 %

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

Schachtel 400 g

Pro kg : Fr14,50

Fr6,20

DICKER TEIG

12-15 Minuten im Ofen backen lassen

2 BIS 3 TEILE

81525 • Pizza Dahu reblochon AOP* et bacon

Füllung 47% : mit Frischrahm, Kartoffelscheiben, AOP* Reblochon 8%, geräuchertem Speck 5% , Hüttenkäse, Mozzarella, gegrillte Zwiebeln.

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

Schachtel 530 g - Pro kg : Fr13,58

Fr7,20

81527 • Pizza Little Joe Bœuf Cheddar

Füllung 48% : Gegrillte Tomaten, Rindfleisch 10%, Cheddar 8%, gekochter geräucherter Speck 3%, gelbe und rote Paprika, Zwiebeln

Schachtel 540 g - Pro kg : Fr13,33

Fr7,20

PIZZATEIG

82320 • 2 Pizzateigbällchen in Olivenöl

4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Mit extra nativem Olivenöl aus Italien und Weizenmehl

2 Portionen 250 g

Beutel 500 g

Pro kg : Fr11,80

Fr5,90

84966 • Fiori Rinfleisch Gluten-und Laktose-Frei : Fr26,90 (Beutel 1kg)

84958 • Fiori Mozzarella/ GetrockneteTomaten AGEMO

ohne Gluten, ohne Laktose und wenig Salz

Beutel 1kg

Pro kg : Fr26,90

Fr26,90

89215 • Blätterteig "Millefoglie" Glutenfrei AGEMO

5 Min. in der Mikrowelle auftauen

Glutenfrei, ohne Weizen. Gerollt

Schachtel 250 g

Pro kg : Fr24,80

Fr6,20

89239 • Glutenfreie Royal Pizza AGEMO

10-12 Min. im Ofen backen lassen. Füllung 52 % : mozzarella 39 %, Tomatenpüree 33%, Schinken 10%, Champignons de Paris 10%

Schachtel 335 g - 1/2 Portionen - Pro kg : Fr20,60

Fr6,90

89217 • Panierte Pouletstäbchen "Chicken fingers" AGEMO

8 Min. in der Pfanne anbraten lassen. Weizenfrei, Laktosefrei.

Beutel 375 g - Ca. 15 Stücke - Pro kg : Fr 27,20

Fr10,20

89403 • Sonntagsbrötchen ohnen Gluten AGEMO

Pro kg : Fr22,31

Fr1,45

84955 • Fiori Ricotta/Spinat Glutenfrei AGEMO

Diese Ricotta- und Spinat-Fiore sind glutenfrei, laktosefrei und mit wenig Salz.

Beutel 1 kg

Fr21,50

89404 • Laugenbrötchen Glutenfrei AGEMO

Pro kg : Fr22,31

Fr1,45

89216 • 10 Fischstick ohne Gluten AGEMO

6 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen.

Ohne Laktose.

Alaska Seehechtfilet 70%

Schachtel 300 g

Pro kg : Fr 34,00

Fr10,20

84966 • Fiori Rindfleisch ohne Gluten und ohne Laktose AGEMO

ca. 5-6 Minuten in der Pfanne kochen lassen.

Beutel 1 kg

Fr26,90

89214 • 6 Brot "Kaiser-Semmel" ohne Gluten AGEMO

8-10 Min. im Ofen aufwärmen lassen. Helle Brötchen. Ohne Weizen, **Laktose** und ohne Zusatz von Eier

Beutel 350 g

Pro kg : Fr23,43

Fr8,20

Weltküche

Sensationen garantiert! Traditionelle Rezepte aus der Welt für eine Kulinarische Reise

87446 • Pad Thaï Poulet : Fr6,50 (Schachtel 320 g - Pro kg : Fr20,31)

China

APÉRITIFS

87458 • Asiatische Platte
12-15 Min. im Ofen backen lassen. 4 Mini Frühlingsrollen (Reisblätter gefüllt mit Schweinefleisch aus Frankreich) 4 Mini Raviolis (Weizenblätter gefüllt mit Krevetten) 2 Saucen süss-sauer, 2 Saucen Nuoc Mâm (Fischsauce)
12 Stücke
Schachtel 360 g
Pro kg : Fr26,39
Fr9,50

88304 • 6 Asiatische Krevettentaschen
9-10 Min. im Ofen backen lassen. Vorfrittiert. Gebratene Garnelen Krapfen, knusprig und flauschig mit einer süßen Sauce im Beutel begleitet. 1 Süss-Saure Sauce
Schachtel 116 g - Pro kg : Fr42,24
Fr4,90

87456 • Duo Knusprige Krevetten
7-8 Min. im Ofen backen lassen.
Geschälte Krevetten mit Schwanz 34%, 3 Krevetten mit Donut-Teig ummantelt, Tempura-Art und 3 überzogene Krevetten mit Kokosbröseln und mit einer Orangensauce.
6 Stücke
Schachtel 141 g
Pro kg : Fr34,75
Fr4,90

84720 • 48 Mini Frühlingsrollen AGEMO
12-15 Min. im Ofen backen lassen.
8 x 20 g - Beutel 960 g
Pro kg : Fr14,48
Fr13,90

84771 • 12 Frühlingsrollen mit Poulet-und Gemüse AGEMO
12-15 Min. im Ofen backen lassen.
12 x 50 g - Beutel 600 g
Pro kg : Fr21,50
Fr12,90

84770 • 12 Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung AGEMO
12-15 Min. im Ofen backen lassen.
12 x 50 g - Beutel 600 g
Pro kg : Fr22,50
Fr13,50

88324 • Shao Mai AGEMO
8-12 Min. dämpfen lassen.
Ravioli aus Weizenmehl, gefüllt mit Krevetten und Gemüse
Schale 25 x 25 g = 625 g
Pro kg : Fr24,80
Fr15,50

88327 • Dim Sum Sortiment AGEMO
8-12 Min. dämpfen lassen.
Teigtaschen-Sortiment mit Fisch-, Krevetten, Pilze- und Gemüse-Füllung
Schale 25 x 20 g = 500 g
Pro kg : Fr38,04
Fr10,50

88326 • Har Gao AGEMO
8-12 Min. dämpfen lassen.
Ravioli aus Reisnmehl, gefüllt mit Krevetten und Fisch
Schale 25 x 30 g = 750 g
Pro kg : Fr18,00
Fr13,50

88322 • Deli Shrimp AGEMO
8-12 Min. dämpfen lassen.
Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Krevetten und Gemüse
Schale 25 x 20g = 500g
Pro kg : Fr21,11
Fr9,50

FERTIGGERICHTE

88398 • Karamellisiertes Schweinefleisch mit Basmati Reis
6-7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Basmati-Reis 37 %,
Schweinefleisch 18 %
1 Stück
Schachtel 350 g
Pro kg : Fr14,86
Fr5,20

Neu!
87467 • Nudeln mit Gemüse und Krevetten
In der Mikrowelle 6 bis 7 Min. aufwärmen lassen. Gemüse 31 % (Karotten, Kohl, Peperoni, schwarze Pilze), Nudeln 20 %, Krevetten 14 % Omelette uns Sojasauce
Schachtel 320 g
Pro kg : Fr18,44
Fr5,90

87423 • Rind mit Nudeln und Zwiebeln
6-7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Nudeln mit Pilzen 37 %, viande bovine 20 %, Zwiebelsauce
1 part
Schachtel 350 g
Pro kg : Fr19,71
Fr6,90

87454 • Pouletfleisch mit Ananas und Thai Reis
6-7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Thai Reis 40 %, Pouletfleisch 21 %, Ananas 10 %, Peperoni, Karotten, Zwiebeln
1 part - Schachtel 350 g
Pro kg : Fr17,71
Fr6,20

Neu!
87465 • Poulet mit Cashewnüssen und Basmatireis
9-11 Min. aufwärmen lassen. Basmatireis 42 %, Filetstücke Poulet 15%, gegrillte Zwiebel 12%, Pfeffer 6%, Sojabohnen 5%, Cashewnüssen 4%
Schachtel 600 g
Pro kg : Fr11,50
Fr6,90

Japan

APÉRITIFS

88395 • 8 Gyoza Garnelen
9-11 Min. aufwärmen lassen.
Füllung 70%: Krevetten 36%, Kohl 13%, Zwiebel, Würze
Schachtel 160 g
Pro kg : Fr32,50
Fr5,20

88396 • 10 Yakitori
2 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Pouletspieße an einer marinierten Sauce mit Sojabohnen, gekocht.
Schachtel 250 g
Pro kg : Fr46,00
Fr11,50

84085 • Yakitori Poulet-Spiess Ananas Curry AGEMO
In einer Pfanne 12-13 Minuten anbraten lassen. Thailand. Hergestellt in der Schweiz
Beutel 1 kg
Fr26,50

84088 • Yakitori Poulet-Spiess Satay AGEMO
In einer Pfanne 12-13 Minuten anbraten lassen. Thailand. Hergestellt in der Schweiz
Beutel 1 kg
Fr26,50

Viêtnam

APERITIFS UN VORSPEISSEN

87470 • 4 Nems mit Gemüse
18-20 Min. im Ofen backen lassen. Wasserkastanie, Erbsennudeln, Orangenkarotte, vorgebratene Zwiebel, schwarzer Pilz, Sojaprotein, Grünkohl.
2 süß-saure Saucen - Box 280 g - Pro kg : Fr24,64
Fr6,90

87431 • 4 Nems Poulet
18-20 Min. im Ofen backen lassen.
Nems 40%, Pouletfleisch 18%,
2 Nuoc-Mâm-Saucen
Schachtel 280 g
Pro kg : Fr24,64
Fr6,90

87462 • 4 Nems mit Crevetten
18-20 Min. im Ofen backen lassen.
100% Nems, Reismehl 40% Krevetten 17%, 2 Nuoc-Mâm-Saucen
Schachtel 280 g
Pro kg : Fr21,07
Fr5,90

87433 • 8 mini Nems mit Schweinefleisch
10-12 Min. im Ofen backen lassen.
Nems 42%, Schweinefleisch 19%,
2 Nuoc-Mâm-Sauce
Schachtel 240 g
Pro kg : Fr24,58
Fr5,90

Neu!
87463 • 8 mini Krevetten Nems
10-12 Min. im Ofen backen lassen. Nems 100 % Reismehl 42%, Krevetten 16%,
2 Nuoc-Mâm-Saucen
Schachtel 240 g
Pro kg : Fr24,58
Fr5,90

87435 • 12 mini Nems Mischung
10-12 Min. im Ofen backen lassen.
3 recettes : Poulet, Krevetten und Gemüse,
2 Nuoc-Mâm-Sauce
Schachtel 280 g
Pro kg : Fr19,64
Fr5,50

87471 • 8 knusprige Mini-Rosen mit Krevetten
7-8 Min. im Ofen backen lassen. geschälte gekochte Krevetten und von Hand entdarmt 43%, Gemüse 16%, Ingwer
Schachtel 144 g - Pro kg : Fr61,81
Fr8,90

87472 • Auswahl vietnamesischen knusprigen Häppchen
10-12 Min. im Ofen backen lassen.
3 Mini-Nems, garniert mit gebratenen K revetten - 3 knuspriges Reispapier-Nems, garniert mit einer Mischung aus Krevetten und gebratenen Pilzen - 3 Mini-Gebäckbissen, garniert mit einer Mischung aus gebratenem Gemüse und Sojasauce.
9 Stücke
Schachtel 210 g
Pro kg : Fr43,81
Fr9,20

87402 • Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen
1 min.30 bis 2 min in Mikrewelle aufwärmen.
3 Hacao; geformtes Schalentiere, Garnelenfüllung und frisches Gemüse : Zwiebeln, Wasserkastanie und Zwinglianisme 3. Mai; geformter Kork, Garnelenfüllung, Radieschen, Knoblauch und Frühlingszwiebeln, 3 Funko geformter Halbmond, Garnelenfüllung) und 1 Sojasauce dazu
9 Stücke
Schachtel 195 g
Pro kg : Fr35,38
Fr6,90

Thailand

FERTIGGERICHTE

87446 • Pad Thaï Poulet
7-8 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Reisnudeln, poulet,Gemüsemischung, Erdnuss, Sojasauce
1 Teil.
Schachtel 320 g
Pro kg : Fr20,31
Fr6,50

Neu!
87464 • Krevetten an einer rotes Curry-Sauce und Basmatireis
6.30-7.30 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen. gekochter Basmati-Reis Premium 39%, Krevetten geschält roh 19%, Kokosmilch 10%
1 Portionen - Schachtel 350 g
Pro kg : Fr20,57
Fr7,20

87466 • Pad Thaï mit Krevetten
9-10 Min. in der Pfanne aufwärmen lassen.
Reisnudeln 18%, Krevetten 18%, versch. Gemüse, 8% Omelette, geröstete Erdnüsse, Nuoc-Mam-Sauce
2 Portionen - Beutel 500 g - Pro kg : Fr19,00
Fr9,50

Indonesien

FERTIGGERICHTE

87461 • Poulet, Kokosmilchsauce, Curry und Basmatireis
5-6 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Basmatireis 36 %, Pouletfiletstücken 20 %, Kokosmilch 16 %
1 Teil. - Schachtel 350 g
Pro kg : Fr17,71
Fr6,20

Indien

APÉRITIF

88392 • 6 Samossa Poulet
12-15 Min. im Ofen backen lassen. Farce 60 %, 46% Poulet, 1 Süß-Sauer-Sauce
Schachtel 200 g - Pro kg : Fr32,50
Fr6,50

84725 • 15 Samosa-Krapfen mit Poulet und Gemüse AGEMO
12-15 Min. im Ofen backen lassen.
Beutel 750 g - 15 x 50 g
Pro kg : Fr25,33
Fr19,00

84721 • 15 Samosa mit Gemüse AGEMO
12-15 Min. im Ofen backen lassen.
Beutel 750 g - 15 x 50 g
Pro kg : Fr23,87
Fr17,90

FERTIGGERICHT

87406 • Poulet Madras mit Basmatireis und Rosinen
6-7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen lassen.
Basmatireis und Rosinen 42 %, Pouletfilet 20 %, Sauce Kokosnuss/ Tomate/Curry
1 Port. - Schachtel 350 g - Pro kg : Fr18,57
Fr6,50

Aromen Inseln

APÉRITIF

80030 • Mini Kabeljaubällchen vorfrittiert
10-12 Min. im Ofen backen lassen.
Beignets de morue 50 %
Ca. 30 Stück
Beutel 300 g
Pro kg : Fr24,00
Fr7,20

Libanon

APÉRITIF

87427 • 9 Falafels
12-13 Min. im Ofen backen lassen. Die Bällchen sind mit Bohnen, Kichererbsen und Zwiebeln gefüllt und mit Kümmel und Chili wurden sie dezent gewürzt. Ideal als Vorspeise geeignet, mit einer feinen Sesamrahmsauce.
Schachtel 265 g - Pro kg : Fr26,04
Fr6,90

INDIVIDUELLE Fertiggerichte

100% von den Fertiggerichten sind fettfrei hydriert, ohne künstliche Farben und ohne Verstärker

88261 • Tomatenfusilli und Basilikumsauce Bio : Fr5,90
(Schachtel 350 g - Pro kg : Fr16,86)

MITTAGESSEN

5-7 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen

87760 • Hackfleisch-Kartoffelpüree-Gratin
Kartoffelpüree 58 %,
Rindfleisch 25 %
Schale 350 g
Pro kg : Fr12,00
Fr4,20

87744 • Parmentier mit Poulet und Pilzen
Kartoffelpüree 60 %, Pouletscheiben 38 %, Pilzen 5 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87749 • Gratin Dauphinois mit Schinken
Kartoffeln 47 %, hochwertiger gekochter Schinken 11 %, Emmentaler 5 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87762 • Florentiner Schinken mit Spinat
Spinat 32 %, hochwertiger gekochter Schinken 16 %
frischer Sahne
Schale 330 g - Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87752 • Pouletfilet mit Reis
Reis 46 %, Pouletfilet 15 %,
frischer Rahm 9 % Champignons 3 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87751 • Rindfleischbällchen, Tomaten-Gemüse-Sauce mit Reis
Reis 34 %, Rindfleischbällchen 15 % und Tomatensauce mit Olivenöl
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87745 • Poulet an einer Zitronensauce und Boulgour
Bulgur 46 %, Poulet 15 %, cremigen Zitronensauce
Schale 330 g - Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87759 • Couscous
Merguez 12 %, gebratenem Poulet 6 %.
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87746 • Risotto Champignons
Champignons 24 %,
Reis 16 % Emmentaler 10 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87754 • Poulet mit cremige Currysoße und Kokosnuss
Teigwaren Risoni 47 %, Poulet 15 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87757 • Lasagne Bolognese
Rindfleisch 15 %,
Bolognese-Sauce, weißer Sauce und frischer Pasta
Schale 350 g
Pro kg : Fr12,00
Fr4,20

87747 • Spaghetti Bolognese
Spaghetti 15 %, Rindfleisch 10 % und Tomatensauce

87740 • Linguines 4-Käse-Sauce
Pasta 42 %, Gorgonzola AOP* 4 %, Ziegenkäse, Edamer et Emmentaler
**Appellation d'Herkunft Protégée*
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87761 • Tagliatelles à la carbonara
Frischer Rahm 16 %,
geräucherter Speck 15 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87742 • Farfallini mit Poulet und Pilzen
Farfallini 38 %, geröstetes Poulet 15%, Champignons de Paris 16% und Rahm
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87741 • Pipe Rigate, Tomatensauce und Pouletfleischbäll
Pipe rigate 30 %, Pouletfleischbällchen 15 %, Tomatensauce und Emmentaler
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87763 • Makkaroni und Schinken und Emmental-Käse
Makkaroni 44 %, Schinken 12 %, frischer Sahne 11 %, Emmentaler 8 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87743 • Gnocchi Pilze
Gnocchi 53 %, champignons de Paris 22 %, crème
Schale 330 g - Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87756 • Alaska Seelachs Gemüse, Pistou Sauce und Teigwaren
Teigwaren 40 %, Alaska-Seelachs 15%, Zucchini und Tomaten
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87750 • Basmatireis, Gemüse, Alsaka-Seehechtfilets
Reis 31 %, Seehecht 24 %, Zucchini, Karotten
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87755 • Alaska Seelachs mit Spinat und Farfalle Teigwaren
Farfalle 43 %, Seehecht 15 %, Spinat 15 % und weiße Buttersauce
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87764 • Seehecht mit Muscheln und Creme pdt
Alaska-Seelachs 21 %, Muscheln 6 %
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87753 • Basmatireis mit Gemüse und Lachs und Senfsauce
Basmatireis 41 %, Gemüse (Karotten, Eigelb, Erbsen, Knusprige Erbsen, Zucchini), Lachs 14 %, Estragon-Senfsauce
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

87748 • Brandade de morue parmentière
Kabeljau 22 %, Kartoffelpüree
Schale 330 g
Pro kg : Fr12,73
Fr4,20

Feine Rezepte, fertig zum Geniesen einfach Aufwärmen

87988 • Ravioli Ricotta Pesto

5 bis 6 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Ravioli 49%, Ricottafüllung, mariniert getrocknete Tomaten.

Schale 300 g
Pro kg : Fr17,33

Fr5,20

88258 • Cannelloni mit Bolognese

8 bis 9 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Béchamel 28%, Hackfleisch 20%, Tomatensauce 19%, Nudeln 12%

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr12,00

Fr4,20

88249 • Lasagne mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse

6 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Gegrilltes Gemüse 24% (Zucchini, rote Paprika und Eigelb, Auberginen, Zwiebeln), Ziegenkäse 8%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr14,86

Fr5,20

Neu!

87614 • Lasagne mit Lachs und Spinat

5 bis 7 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Lachsfilet 25%, weiße Sauce 22%, gekochte Nudeln 15%, Spinat 8,6%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr15,71

Fr5,50

KLEINE GERICHTE

88260 • Spinat Ricotta Cannelloni Bio

8 bis 9 Minuten aufwärmen lassen. (Spinat-Ricotta) 37%, Béchamel 30%, Tomatensauce 15%, Pasta vorgekocht mit Eiern 13%, Spinat 6%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr16,86

Fr5,90

88261 • Tomatenfusilli und Basilikumsauce Bio

8 bis 9 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Pasta 50%, Sauce 38%, Tomaten 11%, Basilikum 3,9%

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr16,86

Fr5,90

88262 • Penne mit Tomatensauce und Bio-Mozzarella

8 bis 9 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. 48% Tomatensauce, Nudeln vorgegart 40%, Mozzarella 6%, Tomaten 5%

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr16,86

Fr5,90

88247 • Lasagne Bolognese

7 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Rindfleisch 25 % Bolognese, Béchamel und frische Pasta.

Schachtel 450 g
Pro kg : Fr11,56

Fr5,20

87952 • Moussaka

8 bis 9 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Vorgebratene Auberginen, Rindfleisch 18%,Tomaten, Lammfleisch 3%, Bechamel, Emmentaler.

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr16,86

Fr5,90

87832 • Parmentier Ente

7 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Kartoffelpüree 62%, Fleisch magere Ente 21%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr21,43

Fr7,50

88653 • Endives Schinken

7 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Endivien 31%, 17% Schinken, Bechamel und Emmentalersauce

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr12,86

Fr4,50

87838 • Gefüllte Tomaten mit Reis und Gemüse

6 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Tomaten 45%, Schweinefleisch 15%, Reis, Zwiebeln, Schalotten, Paprika, Knoblauch, Salz, Petersilie.

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr15,71

Fr5,50

87612 • Couscous

9 bis 10 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Gemüse 18%, 16% Poulet, Premium Traubengrieß trocken 12%, Lammfleischbällchen 6%, Merguez 5%

Schachtel 500 g - Pro kg : Fr15,80

Fr7,90

87994 • Paëlla Royale

15 bis 16 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Reis 18%, Poulet 16%, Alaska-Seelachs 11%, Muscheln, Tintenfisch und Krevetten.

Schachtel 450 g
Pro kg : Fr13,78

Fr6,20

87731 • Risotto Jakobsmuscheln*

6 min - 6.30 min in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Jakobsmuscheln * 15%, Reis 13%, Sojabohnen 7%, Spinat 4%, frische Rahmsauce, Weißwein und Parmesan

** Zygochlamys patagonica - Argentinien*

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr19,71

Fr6,90

87728 • Zuchtforelle Zitronesauce und Reisduo

6 bis 7 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Reis (weiß und rot) 34%, Regenbogenforelle aus Frankreich 22%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr19,71

Fr6,90

87953 • Lachs und Lauch Gratin

6.30 bis 7.30 min in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Lauch 35%, Lachs 22%, Räucherlachs 2%

Schachtel 350 g - Pro kg : Fr19,71

Fr6,90

87413 • Brandade Morue Parmentier

5 bis 6 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Kabeljau 40%, Kartoffeln 33%, Olivenöl 3,5%

Schachtel 350 g
Pro kg : Fr17,71

Fr6,20

Végétal

83736 • Falafel Karottensauce und Grieß

Proteine- und Ballaststoffquellen. Brokkoli 24%, Falafel 15%, Bulgur, Karotte / Orangensauce / Ingwer

Schale 300 g - Pro kg : Fr14,00

Fr4,20

Vorteile und Wohlgefühl™

MEINE AUSGEWOGENE GERICHTE

Eine Auswahl an ausgewogenen Rezepten, die eine gerechte Verteilung von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipide haben. Entwickelt von unseren Diätspezialisten und unserem Expertengremium! In der Mikrowelle aufwärmen oder ein paar Minuten kochen lassen.

87739 • Poulet, Basmatireis, Tomaten- und Spargel
Basmatireis 39%, Poulet 20%, Tomaten 13%, grüne Spargelspitzen 7%, rote Paprika und Eigelb 6%
Dampfbehälter 320 g - Pro kg : Fr19,38
Fr6,20

87736 • Tajine Poulet Zitrone und Oliven
Poulet 20%, Mandelgrieß 29%, Gemüse (Zucchini und Karotten) 24%, schwarze Olivensauce, Gewürze
Dampfbehälter 330 g
Pro kg : Fr18,79
Fr6,20

Neu!

87737 • Krevetten mit Reis, Linsen und Gemüse
Basmatireis 34%, geschälte Krevetten 19%, gekochte rote Linsen 10%
Dampfbehälter 320 g
Pro kg : Fr19,38
Fr6,20

87735 • Alaska-Seelachs MSC mit Kokos-Rahm-Sauce
Reis und Spinat 44%, Alaska-Seelachs 22%, Kokos-Rahmsauce
Dampfbehälter 350 g
Pro kg : Fr17,71
Fr6,20

Neu!

87738 • Lachs, Reis Risotto Verde und Zitronensauce
Lachs, Reis Risotto Verde und Zitronensauce
Dampfbehälter 320 g
Pro kg : Fr19,38
Fr6,20

87964 • Tagliatelle mit Jakobsmuscheln* und Krevetten
Jakobsmuscheln * 10%, Krevetten 8%
** Zygochlamys patagonica - Argentinien oder Chlamys opercularis - Irland*
Dampfbehälter 330 g
Pro kg : Fr19,70
Fr6,50

FERTIGGERICHTE zum Teilen

100% von unseren Basisrezepte sind mit einem sehr guten Schinken vermischt.

87611 • Risotto mit grünen Spargelspitzen - 2/3 Teile : Fr7,20
(Beutel 500 g - Pro kg : Fr14,40)

MITTAGESSEN

5 bis 25 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen oder 25 min bis 1 h im Backofen aufwärmen lassen.

87615 • Lasagne mit Lachs und Spinat
Lachs 15%, Spinat 15%, frische Nudeln 12%
3/4 Teile - Schachtel 900 g
Pro kg : Fr8,78
Fr7,90

88255 • Lasagne mit gegrilltem Gemüse
Gegrilltes Gemüse 26% (Zucchini, rote und gelbe Paprika, Auberginen, Zwiebeln)
3 Teile - Schachtel 900 g
Pro kg : Fr8,33
Fr7,50

88257 • Cannelloni Ricotta/ Spinat
Ricotta-Spinat-Füllung 33%, Béchamel 27%, Tomatencoulis 20%, Nudeln 17% und geriebener Emmentaler
3 Teile - Schachtel 850 g
Pro kg : Fr9,29
Fr7,90

Gekochte Pfannen portionierbar

2 TEILE

ca. 15 Minuten in der Pfanne aufwärmen lassen oder in der Mikrowelle aufwärmen lassen.

87830 • Riz Cantonais
Reis 59%, Gemüse 14% (Erbsen, Karotten, Zwiebeln), Omelette 7%, Schinken 6%
Beutel 600 g - Pro kg : Fr10,33
Fr6,20

3 TEILE

ca. 15 Minuten in der Pfanne aufwärmen lassen oder in der Mikrowelle.

87902 • Paëlla
Reis 48%, Gemüse, Poulet 7%, Seehecht Alaska 6%, Krevetten 5%, Ringe von Tintenfisch 5%, Chorizo (EU-Herkunft) 4%.
Beutel 900 g
Pro kg : Fr10,56
Fr9,50

DIE KLEINEN MAHLZEITEN

15 bis 21 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen oder 45 bis 60 min im Backofen aufwärmen lassen.

88244 • Lasagne Bolognese
Reich an Fleisch. Rindfleisch 25 % (d. h. 42 % Bolognesesauce), Bechamelsauce und frische Pasta
3 Teile - Schachtel 1 kg
Fr9,20

10 bis 15 Minuten in der Mikrowelle kochen

88706 • 4 Gefüllte Tomaten
Füllung aus Schweinefleisch
Schachtel 680 g
Pro kg : Fr10,59
Fr7,20

88707 • 4 Kohlrouladen
Füllung auf Fleischbasis Schweinefleisch aus Frankreich
Schachtel 660 g
Pro kg : Fr10,91
Fr7,20

Neu!

87619 • Gebratener Tintenfisch und provenzalischer Reis

20 Minuten in einer Pfanne kochen lassen. Top-Qualität Reis 31%, Tintenfischring 26%, gegrillte rote Paprika 4%, Tomaten 8%

2 Teile - Beutel 600 g
Pro kg : Fr10,83

Fr6,50

87401 • Paëlla Royale

16 bis 19 Minuten in einer Pfanne kochen lassen. Reis 23%, Poulet 19%, Seehecht (Seelachs) 4%, Meeresfrüchte4% 8%, Chorizo. Fleisch mit EU-Ursprung

2 Teile - Schachtel 1 kg

Fr9,90

88827 • Meerestrilogie™, Sauce Marinara

14 bis 15 Minuten in einer Pfanne kochen lassen. Alaska-Seelachs 19%, Muscheln 16%, Krevetten 12%, kleines Gemüse

Beutel 900 g
Pro kg : Fr16,56

Fr14,90

Risotto

2 BIS 3 TEILE

Ca. 15 min aufwärmen oder garen lassen.

87611 • Risotto mit grünen Spargelspitzen

Baldo-Reis 47%, Sauce (Öl, Frischrahm, Emmentaler, Zwiebel, Parmesan) 40%, grüner Spargel 13%

Beutel 500 g - Pro kg : Fr14,40

Fr7,20

PRESTIGE

2 TEILE

88858 • Kabeljau und Lachssauce Zitrusfrüchte und Gemüse

8 bis 10 Minuten in einer Pfanne kochen lassen. Filets Kabeljau 33%, Lachsfilet 20%, Gemüse 15%, Frischerrahm 8%, Butter Charentes-Poitou AOP* 3%, Zitronensaft

**Geschützte Herkunftsbezeichnung*

Schachtel 450 g - Pro kg : Fr22,00

Fr9,90

MIT ROGGEN

84554 • 7 bis 12 Stück

Frankreich - Wild - Gefischt im Nordostatlantik

Pecten maximus

Beutel 300 g
Pro kg : Fr75,00

Fr22,50

84122 • 2 Lachssteaks Bio : Fr11,50 (Beutel 200 g - Pro kg : Fr57,50)

Muscheln und Weichtiere

84561 • Muscheln, gekocht, ohne Schale, Biologisch

Kommen aus Dänemark. 60 bis 150 Stück

Beutel 300 g
Pro kg : Fr23,00

Fr6,90

84548 • Miesmuscheln gekocht, ohne Schale

Zucht aus Chile. 100 bis 150 Stück

Beutel 500 g - Pro kg : Fr14,40

Fr7,20

84565 • Ganze Bouchot Muscheln BIO

in Frankreich gezüchtet Normandie et Charente, Vakuum verpackt.
110 bis 130 Stück

Beutel 800 g
Pro kg : Fr14,88

Fr11,90

84547 • Ganze Miesmuscheln im eigenen Saft gekocht

In Chile gezüchtet,
2 x 500 g env., Vakuum verpackt.
55 bis 80 Stück

Beutel 1 kg

Fr7,90

NATÜRLICHE MEERESFRÜCHTE

Jakobsmuscheln

OHNE ROGGEN

84540 • 20 bis 33 Stück

In Peru gefischt

Argopecten purpuratus

Beutel 300 g
Pro kg : Fr58,33

Fr17,50

Jakobsmuscheln

Kanada - Sauvages - Gefangen im Nordwestatlantik

**Placopecten magellanicus*

84563 • 13 bis 19 Stück

Beutel 300 g
Pro kg : Fr59,67

Fr17,90

84562 • 6 bis 13 Stück

Beutel 300 g
Pro kg : Fr63,00

Fr18,90

84556 • 10 bis 18 Stück

Französischen Normandie - Sauvages - Gefangen im Nordostatlantik

Pecten maximus

Beutel 300 g
Pro kg : Fr81,67

Fr24,50

MIR ROGGEN

84559 • 13 bis 26 Stück

In Peru gefischt

Argopecten purpuratus

Beutel 300 g - Pro kg : Fr66,33

Fr19,90

84506 • Tintenfischringe
Gefischt im Südwestatlantik.
35 bis 60 Stück
Beutel 500 g
Pro kg : Fr18,40
Fr9,20

Meeresfrüchte

84566 • Mischung aus Muscheln und Krevetten
Gezüchtete pazifische Muscheln in Chile, aufgezogene Krevetten in Ecuador
4 Teile - Beutel 400 g - Pro kg : Fr31,25
Fr12,50

84507 • Meeresfrüchte-mischung
Miesmuscheln, geschält (in Chile aufgezogen), geschälte Krevetten (im Atlantik gefangen) Nordosten und Nordwesten), Tintenfischringe (Indischen Ozean)
Beutel 500 g
Pro kg : Fr21,00
Fr10,50

84557 • Jakobsmuscheln*, Muscheln und Krevetten Mischung
Muscheln, geschält 46% (Dänemark), Jakobsmuscheln* 27%, geschälte Krevetten 27% (gefischt im Nordwestatlantik oder im Nordostatlantik)
**Zygochlamys patagonica - Argentinien*
Beutel 400 g
Pro kg : Fr30,50
Fr12,50

63663 • Meeresfrüchte-mischung AGEMO
Herkunft : Thailand - Mischung aus Tintenfischringe, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Krevetten und Moscardini.
Beutel 1 kg
Fr15,90

Krevetten

ROH

84680 • Krevetten ganz, roh, biologisch 12 bis 18 Stück
Krevetten aus Äquator (Zucht).
Ungeschält
Schachtel 300 g - Pro kg : Fr33,00
Fr9,90

84684 • geschälte Krevetten Hochwasser 14 bis 18 Stück
Gezüchtet in Madagaskar
Beutel 200 g
Pro kg : Fr44,50
Fr8,90

83523 • Rohe, geschälte Krevetten Vannamei AGEMO
Aufgezogen in Vietnam
30 bis 40 Stück
Schachtel 1kg
Fr23,50

84679 • Gambas Ganz, Roh 20 bis 30 Stück
Aus dem Indischer Ozean gefischt. Nicht geschählt
Schachtel 1 kg
Fr23,20

83550 • Krevetten BT HOSO roh ungeschält 21 bis 30 Stück AGEMO
Aufgezogen in Bangladesch
Schachtel 1 kg
Fr14,90

83580 • Krevetten BT roh Tail-on. 16 bis 24 Stück AGEMO
Vietnam
Schachtel 1 kg
Fr33,60

84677 • Riesengarnelen wild, ganz, roh 3 bis 5 Stück
Aus dem Indischer Ozean gefischt. nicht geschält
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr83,00
Fr41,50

ROH

Nordische Krevetten, gekocht und geschält
Norwegen - Aus dem Nordost und Norwest Atlantik gefischt

84614 • 160 bis 200 Stück
Beutel 200 g - Pro kg : Fr42,50
Fr8,50

84615 • 60 bis 90 Stück
Beutel 200 g - Pro kg : Fr42,50
Fr8,50

83530 • Krevetten Cocktail Kaltwasser AGEMO
Kanada.
Geschält und gekocht,
100 bis 150 Stück
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 30,40
Fr15,20

83540 • Krevetten Tail-on AGEMO
Herkunft : Thailand, gekocht und geschält
31 bis 45 Stück
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 39,80
Fr19,90

84682 • Ganze gekochte Bio-Krevetten 15 bis 18 Stück
Gezüchtet in Ecuador
Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 36,33
Fr10,90

84675 • Gekochte Garnelen 20 bis 30 Stück
Gezüchtet in Ecuador.
Ungeschält
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr23,00
Fr11,50

Schalentier

84656 • 2 Langustenschwänze aus der Karibik, roh
Fischfang im Mittelwestlichen Atlantik, Einzeln verpackt.
Beutel 500 g
Pro kg : Fr98,40
Fr49,20

FISCH

Lachs

INDIVIDUELLE VERPACKUNG UNTER VAKUUM, GANZ VIEL OMEGA 3

84122 • 2 Bio Lachsfilets
Aufgezogen in Norwegen/Schottland. **Natürliche Gräten vorhanden. Ohne Haut**.
Stück ca. 100 g - Beutel 200 g
Pro kg : Fr57,50
Fr11,50

84353 • 2 Maxi Lachssteaks aus dem Atlantik
Herkunft : Schottland.
Ohne Haut und ohne Gräten*.
Stück de 140 bis 160 g
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr46,33
Fr13,90

** Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung von den Fischen ist das Vorhandensein von Graten nicht ausgeschlossen*

84244 • 10 Atlantik Lachsfilets mit Haut
Zucht aus Norwegen. **ohne Gräten***.
Stück von 80 bis 120 g
Beutel 1 kg
Pro kg : Fr30,90
Fr30,90

Atlantik Lachsfilets
Gezüchtet in Norwegen. **Ohne Gräten und ohne Haut***. Stück von 80 bis 120 g

84286 • 4 Atlantik Lachsfilets
Beutel 400 g
Pro kg : Fr40,50
Fr16,20

84287 • 8 Atlantik Lachsfilets
Beutel 800 g
Pro kg : Fr35,63
Fr28,50

84145 • Lachs Filet Portioniert
Gezüchtet in Norwegen. **Ohne Gräten und ohne Haut***.
4 bis 6 Stück von 100 bis 150 g
Beutel 600 g
Pro kg : Fr35,83
Fr21,50

84130 • 4 Silberlachsfilets
Gefischt im Nordostpazifik. Wildlachs.
kann Gräten enthalten.
Beutel 580 g - Pro kg : Fr42,24
Fr24,50

84345 • 4 Regenbogen-forellen
In Frankreich gezüchtet, mit Haut. **kann Gräten enthalten**. Stück ca. 100 g.
Beutel 400 g
Pro kg : Fr33,00
Fr13,20

84359 • Regenbogenforellenfilets BIO
In Frankreich gezüchtet, mit Haut.
Natürliches Vorhandensein von Gräten
2 bis 4 Stück von 100 bis 200 g
Beutel 400 g - Pro kg : Fr32,25
Fr12,90

84231 • Regenbogen-forellenfilet mit Haut
In Frankreich gezüchtet, mit Haut.
kann Gräten enthalten.
3 bis 5 Stück ca. 125 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr25,00
Fr12,50

84010 • Regenbogenforellen
In Frankreich gezüchtet, mit Haut.
4 bis 5 Stück von 200 bis 250 g
Schachtel 1 kg
Fr13,90

84128 • 4 Seesaibling Filet
Aus Island (Zucht).
kann Gräten enthalten.
Stück von 80 bis 120 g
Beutel 400 g
Pro kg : Fr31,25
Fr12,50

Kabeljau

84314 • 4 Kabeljaurückenfilets
Norwegen/Island - Wildfang, gefangen im Atlantik Nordost- und Nordwestatlantik.
Ohne Gräten und ohne Haut*.
Stück ca.100g
Beutel 400 g
Pro kg : Fr36,25
Fr14,50

84317 • Kabeljau Kernfilet
Norwegen/Island - Aus dem Nordost-Atlantik gefischt.
Ohne Gräten und ohne Haut*.
9 bis 13 Stück von 80 bis 150 g
Beutel 1 kg
Fr29,90

84299 • Ausgewählte Stücke vom Kabeljaufilet
Norwegen/Kanada/Island - Cœurs de filets de cabillaud. Aus dem Nordost-Atlantik gefischt.
Ohne Gräten und ohne Haut*.
7 bis 10 Stück von 50 bis 80 g
Beutel 500 g - Pro kg : Fr25,00
Fr12,50

84150 • Kabeljaufilets in Portionen geschnitten
Norwegen/Island - Gefischt im nord-östlichen Atlantik.
Ohne Gräten und ohne Haut*.
5 bis 14 Stück von 70 bis 200 g
Beutel 1 kg
Fr23,90

84234 • Kabeljau entsalzt mit Haut coupée en portions
Portugal - Gefischt im nord-östlichen Atlantik.
kann Gräten enthalten.
4 bis 7 Stück von 150 bis 250 g
Beutel 1 kg
Fr18,20

Flacher Fisch

84123 • Schollenfilets
Gefischt im nord-östlichen Atlantik. **Ohne Haut**.
Kann Gräten enthalten.
5 bis 8 Stück von 60 bis 90 g
Beutel 500 g - Pro kg : Fr21,00
Fr12,50

83380 • Schollenfilets AGEMO
Gefischt im nord-östlichen Atlantik und Nordsee.
Stück de 80 bis 120 g
Beutel 1 kg.
Fr14,90

84112 • Flunderfilets
Holland - Gefischt im nord-östlichen Atlantik.
Ohne Haut
kann Gräten enthalten.
10 bis 16 Stück von 50 bis 80 g
Beutel 800 g
Pro kg : Fr18,63
Fr14,90

83400 • Seezungenfilets AGEMO
Sénégal - Südosten Gefischt
8 bis12 Stück
Beutel 1 kg
Fr23,50

84124 • Steinbuttfilet
Holland - Gefischt im nord-östlichen Atlantik.
ohne Haut.
Kann Gräten enthalten.
3 bis 5 Stück von 100 bis 200 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr65,80
Fr32,90

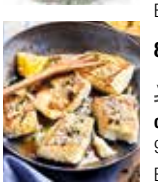
Weisser Fisch

83460 • Zanderfilet mit Haut
AGEMO
Osteuropa
Stück von 120 bis 170 g
Beutel 1 kg
Fr22,90

83305 • Eglifilets mit Haut
AGEMO
Osteuropa
Stück von 10 bis 20 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr29,80
Fr14,90

83300 • Eglifilets mit Haut
AGEMO
Osteuropa
Stück von 10 bis 20 g
Beutel 1 kg
Fr24,50

86698 • Eglifilet mit Haut Mc Lean AGEMO
Überlegene Wahl, zartes und saftiges Fleisch.
Stück von 10 bis 20 g
Beutel 1 kg
Fr37,50



84342 • Schellfisch Kernfilets
Island - Gefischt im nord-östlichen Atlantik. **Ohne Gräten und ohne Haut***
9 bis 12 Stück von 80 bis 120 g
Beutel 1 kg
Fr27,50

92012 • Geschälte Seeteufelschwänze

Namibia/Südafrika - Im Atlantik gefischt
Südost, einzeln verpackt
Ohne Haut.

3 bis 10 Stück von 100 bis 300 g
Preis pro kg
Beutel 800 g bis 1 kg

Fr25,50

84103 • Rochenflügel geschält

Nordostatlantik und Nordwestatlantik.
Ohne Haut.
4 bis 10 Stück von 80 bis 200 g

Beutel 800 g
Pro kg : Fr24,88

Fr19,90

Thunfisch, Makrele, Sardinen und Rotbarbe

84351 • 2 weisse Thunfischfilet

Aus dem Pazifische Ozean gefischt. **Ohne Gräten und ohne Haut***. Einzeln vakuumverpackt.
Stück von 125 g

Schachtel 250 g - Pro kg : Fr35,60

Fr8,90

84347 • 4 Thunfisch-Rückenfilets Albacore

Mauritius - Indischen Ozeans.
Ohne Gräten und ohne Haut*.
Einzeln vakuumverpackt.
Stück von ca. 125 g

Beutel 500 g
Pro kg : Fr25,00

Fr12,50

84014 • Meeräschen (ganz)

France - Gefischt im nord-östlichen Atlantik.
4 bis 7 Stück von 70 g bis 150 g

Beutel 500 g
Pro kg : Fr39,80

Fr19,90

GERÄUCHERTER FISCH

Lachs aufgezogen in Norwegen, geräuchert in Frankreich und herzhaft mit Trockensalz bestreut

Das Trockensalz erhält die Textur und das Sägemehl mit Buchenholz ermöglicht eine gute Geschmacksvermählung.

81100 • Rückenfilet Rauchlachs aus dem Atlantik

Norwegen
mit Buchenholz Sägemehl geräuchert

Packung 150 g
Pro kg : Fr81,33

Fr12,20

**Trotz aller Sorgfalt bei der Fischzubereitung kann es Gräten vorhanden haben.*

92598 • Rauchlachs geschnitten AGEMO

Rauchlachs aus Norwegen, geschnitten

Beutel 500 g
Pro kg : Fr71,00

Fr35,50

Lachs aufgezogen in Schottland, geräuchert in Frankreich und herzhaft mit Trockensalz bestreut

81138 • Geräucherter BIO Lachs geschnitten - 2 Scheiben

Aufgezogen in Schottland
Omega-3-Fettsäuren
Platte 80 g - Pro kg : Fr90,00

Fr7,20

MEERESPRODUKTE

gekochten Fisch

2 Portionen Alaska Seelachs

20 bis 23 Minuten im Wasserbad kochen lassen oder 7 min in der Mikrowelle aufwärmen lassen.

87508 • Krevettensauce mit Gemüse

Portion Alaska-Seelachs 53%, Gemüse 9% (Karotten, Zucchini, Zwiebeln), cremige Sauce mit Krevetten begleitet

87503 • Sauerrahm-Pfeffersauce

Portion Alaska-Seelachs 53 %, Sauerrahm-Pfeffersauce

87505 • Zitronensauce

Portion Alaska-Seelachs 53 %,
cremigen Zitronensauce

2 x 1 Port. - 2 Beuteln von 225 g
Schachtel 450 g - Pro kg : Fr17,56

Fr7,90

87504 • Provenzialische Sauce

Portion Alaska-Seelachs 53 %, Tomatensauce mit Gemüse

2 x 1 Teil - 2 Beuteln von 225 g
Schachtel 450 g - Pro kg : Fr17,56

Fr7,90

87513 • Alaska-Seelachs a la Bordelaise

9-10 Minuten in der Mikrowelle, oder 50 Min. im Ofen aufwärmen lassen.
2 Portion Alaska-Seelachs 60%,
4% Semmelbrösel, frische Rahmsauce

2 Port.
Schale 400 g
Pro kg : Fr19,75

Fr7,90

87511 • 2 Kabeljaurückenfilet Provenzale

In der Microwelle 3 bis 4 Min aufwärmen lassen. Kabeljaufilet 80%, Tomatensauce 5%, Olivenöl extra Nativ 2%

2 x 1 Port. - 2 Beuteln von 120 g
Schachtel 240 g
Pro kg : Fr39,58

Fr9,50

85740 • Schlemmerfilet Bordelaise AGEMO

Alaska-Seelachs Filet 75 %
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr22,25

Fr8,90

84750 • Schlemmerfilet Julienne AGEMO

Wolfsbarschfilet 44 %
Schachtel 450 g - Pro kg : Fr22,00

Fr9,90

TARTAR

81856 • 2 Lachstatar an einer Zitronen-Schnittlauch-Sauce

5 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Atlantischer Lachs
Zitronen-Schnittlauch-Sauce
2 x 70 g Lachstatar + 20 g Gewürzstab

Schachtel 160 g
Pro kg : Fr49,38

Fr7,90

81857 • Albacore Thunfisch Tartare und mit einer Zitronen-Schnittlauchsauce

5 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Albacore Thunfisch, serviert mit einer Zitronen-Schnittlauch-Sauce.

2 x 70 g - Thunfischtatar + 20 g Gewürz
Schachtel 160 g - Pro kg : Fr53,13

Fr8,50

66840 • Forellentatar aus Wallis AGEMO

Gezüchtet in der Schweiz. Auftauen für 5 Minuten in kaltes Wasser.

Beutel 240 g
Pro kg : Fr78,75

Fr18,90

gekochte Meeresfrüchte

84815 • Miesmuscheln

Zum Aufwärmen. Pazifische Muscheln geschält 80%, Weißwein 5%, Butter, Knoblauchmark, Petersilie

2 Teile
Beutel 400 g
Pro kg : Fr14,75

Fr5,90

81021 • 24 gefüllte Muscheln

Zum Aufwärmen.
Extrafeine Butter.

Schachtel 235 g
Pro kg : Fr40,43

Fr9,50

81844 • 6 Austermuscheln aus Bretagne Sabayon-Muscadet AOC*

6 Austern mit Sabayonsauce, zu 50% mit Muscadet AOC* und Semmelbröseln
**Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*

Schachtel 120 g - Pro kg : Fr104,17

Fr12,50

84811 • Krevetten und Jakobsmuscheln * in Öl Oliven und Petersilie

Krevettenschwänze geschält 45%, Jakobsmuscheln * Roggenfrei 45%, Olivenöl extra vergine, Petersilie, Zitronensaft, Knoblauch

** Zygochlamys patagonica - Argentinien*

2 Port.
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 39,67

Fr 11,90

PANIERTER FISCH

Panierte abgerundete Form
Panierte rechteckige Form

Fischfillet Müllersart

84469 • Kabeljaufilets « Fish and Chips »

Volles Filet 80 %. **Ohne Gräten***.
4 bis 5 Stück von 90 bis 110 g
Schachtel 400 g - Pro kg : Fr 29,75

Fr 11,90

84434 • Alaska Seehecht Filets mit Zitrone und Petersilie

Volles Filet 76 %. **Ohne Gräten***.
4 bis 6 Stück von 68 bis 105 g
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr 18,00

Fr 7,20

84449 • Schollenfilets Müllerinnen Art, Zitrone,Petersilie

Volles Filet 80 %. **Kann Gräten enthalten**.
4 bis 8 Stück von 75 bis 150 g
Beutel 600 g - Pro kg : Fr 24,83

Fr 14,90

84450 • Merlanfilet Müllerinenart

Volles Filet 80 %.
Kann Gräten enthalten.
5 bis 7 Stück von 70 bis 100 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 27,00

Fr 13,50

100% Paniertes Filets

84411 • Kabeljaufilets « Fish and Chips »

Kabeljau paniert **Ohne Gräten***.
4 bis 5 Stück von 110 bis 140 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 20,40

Fr 10,20

84462 • Kabeljau-Stücke mit Getreide paniert

Stücke vom vollen Kabeljaufilet, knusprig Weizen, Gerste, Hirse und rotes Getreide, Hirse. **Ohne Gräten***.
6 bis 11 Stück von 38 bis 77 g
Beutel 400 g - Pro kg : Fr 27,25

Fr 10,90

84453 • 6 panierte Alaska Seehechtfilets mit Getreide

Alaska Seehechtfilets 100 %, im Paniermantel, mit Getreide, der mit einem natürlichen Bestandteilen angereichert ist: Algen, Kalzium, Eisen und Magnesium.
Ohne Gräten*
Schachtel 480 g
Pro kg : Fr 17,71

Fr 8,50

84463 • 20 Portionen panierte Alaska Seehechtfilets

Alaska Seehechtfilets 100 %.
Ohne Gräten*
Schachtel 1 kg

Fr 13,90

Panierte Häppchen

88302 • Tintenfischringe à la romaine

Tintenfisch 40 %
3/4 Port.
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 12,40

Fr 6,20

84433 • 6 Alaskaseehecht-Knoblauch-Kräuter-Kroketten

Alaska Seehechtfilets 100%, Apfelflocken gemahlen, Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie, paniert **Ohne Gräten***
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr 16,34

Fr 4,90

84403 • 15 Fischstäbli / Seehecht

Alaska Seehechtfilets 100 %. **Ohne Gräten***
Schachtel 450 g
Pro kg : Fr 9,33

Fr 4,20

85480 • 24 Fisch-Sticks AGEMO

Schachtel 720 g
Pro kg : Fr 14,58

Fr 10,50

84402 • Mozzarella / Seehecht Nuggets

Alaska Seehechtfilets 100 %, Mozzarella 10 %. **Ohne Gräten***. 10 Stück von ca. 30 g
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 16,33

Fr 4,90

84423 • Meine panierten Alaska Seehecht Fischstäbli

Alaska Seehechtfilets 100 %. **Ohne Gräten***.
15 Stück von ca. 30 g
Beutel 450 g - Pro kg : Fr 13,78

Fr 6,20

FROSCHSCHENKEL

84546 • Froschschenkel Yoga-Schnitt

Indonesien - Süsswasser.
22 bis 33 Stück
Beutel 500 g - Pro kg : Fr 19,80

Fr 9,90

83475 • Froschschenkel gross 30/40 AGEMO

Indonesien
Süsswasser.
30 bis 40 Stück
Schachtel 1 kg

Fr 16,90

83470 • Froschschenkel gross 40/60 AGEMO

Indonesien
Süsswasser.
40 bis 60 Stück
Beutel 1 kg

Fr 15,50

**Trotz aller Sorgfalt bei der Fischzubereitung kann es Gräten vorhanden haben.*

Fleisch und Geflügel

100% von unserem Fleisch ist ohne Fettstoffe hydriert und frei von künstlichen Farben

92032 • Freilandpoulet - Für 4-8 Personen : Fr 15,50 (Preis pro kg)

UNSER GEFLÜGEL

Poulet

84077 • Pouletbrust AGEMO

Herkunft Schweiz

4 bis 6 Stück
Beutel von ~1 kg
Preis pro kg : Fr 28,50 CA. Fr 28,50

86903 • Poulet Geschnetzeltes Grand Luxe AGEMO

SUISSE GARANTIE
Herkunft Schweiz
5/8 Portionen
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 35,87
Fr 26,90

Neu!
85128 • Pouletfilets

Herkunft Frankreich
7-9 Stück
Beutel 1 kg
Fr 22,50

83956 • Mini Pouletfilets Stroganoff gekocht AGEMO

Wärmen oder kalt geniessen
Herkunft Thailand
Beutel 1 kg
Fr 16,50

92032 • Freilandpoulet

Herkunft Frankreich
In Freiheit aufgezogen.
Stück von 1,2 bis 1,8 kg
Für 4-8 Personen
Preis pro kg
Fr 15,50

92527 • Poulet Schweizerproduktion AGEMO

Herkunft Schweiz - 3/5 Portionen
Stück von 1,2 kg - Pro kg : Fr 8,25 Fr 9,90

83990 • Poulet-Oberschenkel AGEMO

Herkunft Schweiz
4 bis 7 Stück
Beutel etwa 1,3 kg
Preis pro kg : Fr 8,50 CA. Fr 10,90

84465 • Pouletflügeli Schweiz AGEMO

Herkunft Schweiz - natürlich und portionierbar
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 9,56
Fr 23,90

Truthahnfleisch

85109 • Trutenschnitzel

Herkunft Frankreich
6 bis 11 Stück von 90 bis 150 g
Beutel 1 kg
Fr 18,50

Neu!
85136 • Sot l'y laisse vom Truthahn

Herkunft Frankreich
Beutel 1 kg
Fr 24,50

Ente

85184 • 2 Entenfilet
Herkunft Frankreich - Unter Vakuum
Schachtel 650 g - Pro kg : Fr 29,08
Fr 18,90

92547 • Ganze Ente AGEMO

Herkunft Ungarn
Etwa 1,9 kg
Preis pro kg : Fr 9,90 CA. Fr 19,80

Wachteln

85011 • 2 gelbe Wachteln

Herkunft Frankreich - Wachteln wo im Freien aufgezogene wurden, Kopflos und Halslos
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr 31,25
Fr 12,50

Kaninchen

85132 • Kaninchen geschnitten

Herkunft Frankreich - Ganzes Kaninchen, geschnitten. (ohne Herz, Lunge und Kopf)
3/4 Teile - Beutel 1,1 kg - Pro kg : Fr 14,09
Fr 15,50

85139 • Kaninchenbeine in Stücke geschnitten

Herkunft Frankreich
4 bis 5 Stück - Beutel 400 g - Pro kg : Fr 18,00
Fr 7,20

UNSER FLEISCH VOM METZGER

Rindfleisch

Neu!
86416 • 2 Entrecôtes Rasse Limousine

Herkunft Frankreich - Auf Knochen gereift, von Hand getrimmt und in Scheiben geschnitten, vakuumverpackt
Stück von etwa 230 g
Schachtel 460 g
Pro kg : Fr 75,00
Fr 34,50

92476 • 4 Steaks Rindfleisch
AGEMO

Herkunft Schweiz - 4 In der Schweiz geborene, aufgezogene und geschlachtete Rinder. Sie werden von der traditionellen Metzgerei Perusset von Hand geschnitten.
4 Stück von etwa 180 g.
Beutel ca. 640 g
Preis pro kg : Fr 55,50 CA. Fr 35,50

92462 • 2 Rindskotelett AGEMO

Herkunft Schweiz
Schale ca. 1 kg
Preis pro kg : Fr 49,90 CA. Fr 49,90

92442 • Geschnetzeltes Rindfleisch AGEMO

Herkunft Schweiz
3 x 250 g
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 26,53
Fr 19,90

63020 • Rindsgehacktes AGEMO

Herkunft Schweiz
3 x 250 g
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 24,67
Fr 18,50

92445 • Rinds-Ragoût AGEMO

Herkunft Schweiz
2 x ca. 250 g
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 26,53

Fr 19,90

92751 • Rindshackfleisch AGEMO

Herkunft Schweiz
Portionable
Beutel 1 kg

Fr 17,50

92467 • Rindszunge ganz AGEMO

Herkunft Schweiz
Stück von ca. 0.9 kg-1.5 kg
Preis pro kg : Fr 22,50 CA. **Fr 25,90**

92436 • Siedfleisch AGEMO

Herkunft Schweiz
Beutel 600 g bis 1 kg
Preis pro kg : Fr 22,50 CA. **Fr 17,90**

Pferdefleisch

92460 • Pferdesteaks AGEMO

Herkunft Belgique
ca. 160 g das Stück - Beutel ca. 1 kg
Preis pro kg : Fr 33,90 CA. **Fr 33,90**

92488 • 6 Pferde-Entrecôte AGEMO

Herkunft Kanada/Argentinien
Stück von ~180 g
Beutel 1,08 kg
Preis pro kg : Fr 38,50 CA. **Fr 39,90**

Porc

92424 • Schweinskoteletten AGEMO

Herkunft Schweiz
ca. 6 Stück
Beutel von 1,2 kg
Preis pro kg : Fr 22,50 CA. **Fr 24,90**

92496 • Schweins-geschnetzeltes AGEMO

Herkunft Schweiz
3 Vakuumbeutel 250 g
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 22,53

Fr 16,90

62427 • Osso Bucco vom Schwein AGEMO

Herkunft Schweiz
10 Stücke von etwa 100 g - Beutel ca. 1 kg
Preis pro kg : Fr 12,70 CA. **Fr 12,70**

92430 • Schweinsbraten AGEMO

Herkunft Schweiz
Das Stück 900g bis 1,3 kg
Nicht gebunden.
Preis pro kg : Fr 22,50 CA. **Fr 25,50**

92060 • Filet Mignon vom Schwein AGEMO

Herkunft Schweiz
Stück von 600 g
Preis pro kg : Fr 49,90 CA. **Fr 29,90**

Agneau

92409 • Lammkoteletten geschnitten AGEMO

Herkunft Nouvelle-Zélande
Beutel zu etwa 1 kg
Preis pro kg : Fr 32,50

Fr 32,50

92557 • Lammkeule mit Knochen AGEMO

Zerst Auftauen und danach 40 bis 50 Minuten im Ofen wärmen lassen. **Herkunft Schweiz**
10 bis 12 Teile
Stück von ca. 2,2 bis 2,7 kg
Preis pro Kilo: Fr 29,90

Fr 71,90

92421 • Lammkeule mit Knochen AGEMO

Herkunft Nouvelle-Zélande
das Stück ca. 1,8 - 2,3 kg - **Preis pro kg : Fr 23,50** CA. **Fr 49,90**

92420 • Lammkeule ohne Knochen AGEMO

Herkunft Nouvelle-Zélande
1,2 - 1,6 kg Stück
Preis pro kg : Fr 25,50 CA. **Fr 39,90**

Gibier

92490 • Wapiti am Stück AGEMO

Herkunft Nouvelle-Zélande
Stück etwa 500 g
Preis pro kg : Fr 49,90 CA. **Fr 24,90**

UNSER HACKFLEISCH

Rindfleisch

METZGER ART

Neu!

86418 • 4 Steaks mit Hackfleisch reines Rindfleisch Metzger-Art 5% M.G BIO

Herkunft Frankreich
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr 49,75

Fr 19,90

Neu!

86402 • 4 Steaks mit Hackfleisch reines Rindfleisch 12 % M.G. Salers Rasse

Herkunft Frankreich
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 45,00

Fr 22,50

85090 • 5 Hausgemachte Briochebrötchen AGEMO

Sie werden im Kanton Waadt handgefertigt
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 16,25

Fr 6,50

63115 • Hamburger vom Rind gewürzt AGEMO

Herkunft Schweiz
10 Stück von 80 g
Beutel 800 g
Pro kg : Fr 24,38

Fr 19,50

63110 • Rindshackplätzli AGEMO

Herkunft Schweiz
5 x 150 g
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 21,87

Fr 16,40

92730 • Burgers de bison AGEMO

Herkunft Schweiz
Beutel 640 g - 4 Stück
Preis pro kg : Fr 40,00 CA. **Fr 25,60**

92447 • Fleischbällchen AGEMO

Herkunft Schweiz - Rindfleisch
Etwa 30 g pro Stück.
Beutel 800 g
Pro kg : Fr 28,63

Fr 22,85

DELIKATESSEN

Würste

82930 • 6 Kalbsbratwürste AGEMO

Herkunft Schweiz
6 x 150 g
Beutel 900 g - Pro kg : Fr 17,67

Fr 15,90

92401 • 18 Chipolatas mit Speck AGEMO

Herkunft Schweiz
18 x etwa 40 g
Beutel 720 g
Preis pro kg : Fr 23,90 CA. **Fr 17,50**

92406 • 6 Schüblig AGEMO

Herkunft Schweiz - Metzger Perusset.
6 Stück - 150g
Beutel 960 g
Pro kg : Fr 16,56

Fr 15,90

92404 • 6 Waadtländer Bratschnecken AGEMO

Herkunft Schweiz
6 Stück von 130g.
Beutel von 780 g
Preis pro kg : Fr 23,70 **CA. Fr 18,50**

92483 • Schweinsbratwurst
AGEMO
Herkunft Schweiz - Beutel von 2 x 500 g = 1 kg **Fr 21,90**

92648 • 8 Chorizo zum Grillen
AGEMO
Herkunft Schweiz
8 Stück von 100 g = 800 g
2 Beutel von 4 Stück.
Sous vide - Pro kg : Fr 22,38 **Fr 17,90**

62910 • Merguez Rind-und Lammfleisch AGEMO
Herkunft Schweiz
3 x 300 g
Beutel ca. 900 g
Preis pro kg : Fr 24,50 **CA. Fr 21,90**

98106 • 2 Waadtländer Würste IGP AGEMO
Herkunft Schweiz - Metzgerei Perusset
2 Stücken
von etwa 400g = 800 g
Preis pro kg : Fr 25,50 **CA. Fr 20,50**

98105 • 2 Saucisses aux choux IGP* gefroren
AGEMO
Herkunft Schweiz
2 Stücken
von etwa 450g = 900g
Preis pro kg : Fr 21,50 **CA. Fr 19,50**

Snacking

85226 • Poulet mariniert im Barbecue Mantel
Herkunft Frankreich - Pouletflügel 78 %, gebacken an einer Barbecue Marinade
3/4 Teile
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 27,80 **Fr 13,90**

86900 • Poulet Wings AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel ca. 750 g
Pro kg : Fr 23,33 **Fr 17,50**

85265 • Pouletstreifen mariniert, geröstet auf mexikanischer Art.
Herkunft Frankreich
Portionierbar - Gekocht
2/3 Portionen
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 33,00 **Fr 9,90**

83983 • Pouletbrust Toscana
AGEMO
Herkunft Brasilien
Hergestellt in der Schweiz
Tomaten und Mozzarella gefüllt
Beutel ca.1 kg
Preis pro kg : Fr 27,50 **CA. Fr 27,50**

Traiteur

66645 • Pferde-Tartar mit dem Messer geschnitten AGEMO
Herkunft Kanada - Fleisch 150 g + Sauce 90 g.
1 Teil - Schachtel 240 g - Pro kg : Fr 47,92 **Fr 11,50**

66640 • Rindstartar mit einem Messer geschnitten
AGEMO
Herkunft Schweiz
Fleisch 150 g + Sauce 90 g
1 Teil - Schachtel 240g
Pro kg : Fr 56,25 **Fr 13,50**

83080 • Rindstartar AGEMO
Herkunft Schweiz
5 Stücke von 140 g - Beutel 700 g
Pro kg : Fr 53,57 **Fr 37,50**

92403 • Fondue Chinoise Truthahn gerollt AGEMO
Herkunft Polen
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 39,80 **Fr 19,90**

92452 • Fondue Chinoise Rindfleisch « flach » AGEMO
Herkunft Schweiz
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 51,80 **Fr 25,90**

92493 • Fondue Chinoise Pferdefleisch « flach » AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 41,00 **Fr 20,50**

92645 • Fondue Bourguignonne Poulet
AGEMO
Herkunft Schweiz
Verpackung von 2 x 250 g
Schachtel 500 g
Preis pro kg : Fr 45,00 **CA. Fr 22,50**

92647 • Fondue Bourguignonne Rumsteak vom Rind AGEMO
Herkunft Schweiz
Verpackung von 2 x 250 g
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 53,80 **Fr 26,90**

92646 • Fondue Bourguignonne Pferdefleisch AGEMO
Herkunft Kanada
2 x 250g
Beutel 500g
Preis pro kg : Fr 47,80 **CA. Fr 23,90**

Mariniertes Fleisch

85231 • Trutenfilet mit Butter mariniert
Herkunft Frankreich
Für den Ofen, Ofenfertig, Filet vom Truthahn mit Haut 87 %
4/5 Port.
Schachtel 550 g
Pro kg : Fr 30,73 **Fr 16,90**

62460 • Fleischvogel
AGEMO
Herkunft Schweiz - Etwa 5 Minuten in heißer Butter anbraten lassen. Mit Wein und Brühe ablöschen und dann zugedecken und etwa 20 Minuten kochen lassen. Hergestellt vom Metzgerei Perusset
6 x 160 g - Beutel 960 g - Pro kg : Fr 27,60 **Fr 26,50**

98104 • 8 Atriaux vom Schwein AGEMO
Beutel 800 g
Pro kg : Fr 24,88 **Fr 19,90**

62500 • Schweinebraten gewürz AGEMO
Herkunft Schweiz
In Backoffen 60 Minuten bei 200 C° erhitzen lassen.
Stück von 1kg bis 1,3kg.
Preis pro kg : Fr 24,50 **CA. Fr 31,50**

92522 • Tessiner Braten Schwein AGEMO
Herkunft Schweiz
Stück 1 kg - **Preis pro kg : Fr 29,90** **CA. Fr 29,90**

92487 • Rindshackbraten
AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 600 bis 800 g
Preis pro kg : Fr 22,90 **CA. Fr 18,20**

Gefülltes Fleisch

INDIVIDUELL GEFÜLLTES FLEISCH

85300 • 2 Putenschnitzel Pfifferlinge und Petersilie
Pute, geräuchert.
Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 48,33
Fr 14,50

85235 • 2 Wachtel mit Entenleber gefüllt
Wachtel halb ohne Knochen, Füllung 35 % : Entenleber 35 %, Sahne 5 % und Porto 2 %
Schachtel 320 g
Pro kg : Fr 50,63
Fr 16,20

GEFÜLLTE GEFLÜGEL

85264 • Perlhuhn gefüllt mit Morcheln und Trauben
Halb ohne Knochen, Füllung 24 % : Morcheln 3 %, Cognacsauce 2 %
Trauben aus Korinthen 1 %
4/5 Port.
Schachtel 1,2 kg
Pro kg : Fr 23,75
Fr 28,50

85293 • Gefüllte Ente, halb entbeint
Halb ohne Knochen, Putenfleisch und Schweinefett : champignons forestiers, getrockneten Feigen et Vieil Armagnac
4/6 Port.
Beutel 1,5 kg
Pro kg : Fr 21,67
Fr 32,50

Fleisch im Teig

88837 • Hünchenfilet im Teig
45 bis 50 Minuten im Ofen backen lassen.
Blätterteig 41%, zubereitetes Pouletfilet 30%,
Füllung 27%
6 Scheiben - 4 Port.
Pro kg : Fr 27,00
Fr 16,20

Schon Zubereitet

85215 • Kandierte Hühnermägen
In Entenfett kandiert
3/4 Port.
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr 25,00
Fr 7,50

Neu!
85238• 2 Wachtelnkeulen kandiert
Wachtel, halb ohne Knochen, mit einer Entenleber Füllung und Sahne
Einzeln vakuumverpackt
Schachtel 600 g
Pro kg : Fr 27,50
Fr 16,50

UNSER PANIERTES FLEISCH

Cordons Bleus

85241 • 10 Truten Cordon-Bleus
Putenfleisch 53%, Schinken 12% ,Käse geschmolzen 10%, Paniermehl 25%, gekocht.
Einzeln verpackt.
Schachtel 1 kg
Fr 17,90

86902 • Cordons Bleus Poulet AGEMO
Zubereitung von Pouletfleisch, paniert und vorgebraten.
Zum Kochen.
Beutel 900 g
Pro kg : Fr 25,44
Fr 22,90

92432 • 8 Cordon-Bleu, Schweinefleisch AGEMO
Herkunft Schweiz
8 x 150g
Beutel 1,2 kg
Pro kg : Fr 24,08
Fr 28,90

92516 • Schweinefleisch Cordon-Bleu AGEMO
Herkunft Schweiz
Aus der Metzgerei Perusset Baulmes (VD)
6 Stück ca. 180 g
Beutel 1,08 kg
Preis pro kg : Fr 24,90 **CA. Fr 26,90**

85284 • 4 Panierte Pouletfilet
Herkunft Frankreich
Zubereitete Pouletfilets 66% (Geflügelfleisch 91%),
34% Semmelbrösel, gekocht
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 24,75
Fr 9,90

Nuggets

86904 • Chicken-Nuggets AGEMO
Das Produkt ist in der Schweiz zubereitet worden und aus Schweizer Fleisch hergestellt.
Paniertes, vorgebratenes, gefrorenes Produkt, das gekocht gegessen werden soll.
Beutel 750 g - Pro kg : Fr 26,53
Fr 19,90

84066 • Chicken Nuggets Premium AGEMO
Herkunft Schweiz
Ganze Pouletstücke paniert.
Volles Filet. Ca. 20 bis 30 g das Stück.
Beutel 1 kg
Fr 26,90

84058 • Chicken Nuggets AGEMO
Brasilien
25 g / Stück.
Beutel 1 kg
Fr 12,90

85261 • Panierte Poulentnuggets mit Getreide
Herkunft Frankreich
Pouletstreifen 70%, gekocht
8 bis 14 Stücke - 4 Teile
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 25,00
Fr 12,50

Paniert & Schnitzel

84210 • Trutenpiccata AGEMO
Brasilien - Produziert in der Schweiz
20 x 50 g
Beutel 1 kg
Fr 26,90

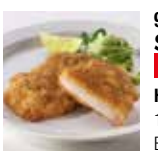
84212 • Trutenpiccata AGEMO
Brasilien - Produziert in der Schweiz
Beutel 1,5 kg
Pro kg : Fr 24,60
Fr 36,90

84024 • Pouletkugeln paniert, mit Currysauce gefüllt AGEMO
Brasilien - Produziert in der Schweiz
Backofen oder Friteuse
Beutel 500 g
Pro kg : Fr 31,60
Fr 15,80

86905 • Pouletschnitzel paniert AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 26,00
Fr 19,50

84060 • Jungle Chicken AGEMO
Herkunft Brasilien/Argentinien
Tierformen.
Beutel 1 kg
Fr 24,50

Neu!
86322• 2 Kalbfleisch-Schnitzel a la Milanaise
Herkunft Frankreich
Marinierte, paniert.
Schachtel 280 g
Pro kg : Fr 35,36
Fr 9,90



92431 • 10 Panierte Schweinsschnitzel AGEMO
Herkunft Schweiz
120 g / Stück
Beutel 1,2 kg
Pro kg : Fr 23,25
Fr 27,90

FUTTER FÜR TIERE

83180 • Rindfleisch für Hunde
Herkunft Schweiz - 100% Fleisch, 60% Rindfleisch und 40% Poulet
20 Portionen 250g
Paket 5 kg
Pro kg : Fr 5,50
Fr 27,50

Gemüse

100% von unseren Produkten sind Gentechnikfrei*

*OGM (Organismen Genetisch verändert <0,9%

83654 • **6 Röstis biologiques** - Fr 4,50 (Beutel 300 g - Pro kg : Fr 15,00)

NATÜRLICHES GEMÜSE

Kohl und Brokkoli

82938 • **Broccoli Röschen Bio**
Herkunft Frankreich
4 Port.
Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,83
Fr 5,90

82945 • **Brocolis Röschen**
Herkunft Frankreich
6/7 Port. - Beutel 1 kg
Fr 7,50

Broccoli Röschen AGEMO
Herkunft Schweiz
Einzeln gefrorener Brokkoli.
81704 • Beutel 1 kg
Fr 8,60
81705 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 6,76
Fr 16,90

82939 • **Blumenkohl Blütchen Bio**
Herkunft Frankreich
4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,83
Fr 5,90

Blumenkohl AGEMO
Herkunft Schweiz
Einzeln gefrorener Brokkoli.
81111 • Beutel 1 kg
Pro kg : Fr 9,50
Fr 9,50
81110 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,56
Fr 18,90

82919 • **Duo aus Bio-Röschen**
Herkunft Frankreich
4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 10,33
Fr 6,20

81445 • **Röschen-Mischung** AGEMO
Herkunft Europa
Broccolis, Blumenkohl, Romanesco
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 10,48
Fr 26,20

83025 • **Rosenkohl**
Herkunft Belgien
6/7 Stück - Beutel 1 kg
Fr 5,90

81112 • **Rosenkohl** AGEMO
Herkunft Europa
Einzeln eingefroren.
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 5,16
Fr 12,90

Neu!
82962 • **Romanesco-Kohl in Röschen**
Herkunft Frankreich
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,17
Fr 5,50

81690 • **Romanesco en rosettes** AGEMO
Herkunft Europe
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 8,60
Fr 21,50

Bohnen

Bohnen mittelfein AGEMO
Herkunft Schweiz
81291 • Beutel 1 kg
Fr 7,50
81290 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 5,80
Fr 14,50

82940 • **Sehr feine grüne Bohnen**
Herkunft Frankreich
4 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,17
Fr 5,50

82963 • **Extra feine grüne Bohnen Bio**
Herkunft Frankreich
4 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,17
Fr 5,50

Bohnen extra-fein AGEMO
Herkunft Schweiz
81281 • Beutel 1 kg
Fr 8,50
81280 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,00
Fr 17,50

81276 • **Gelbe Butterbohnen** AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1 kg
Fr 8,50

82933 • **Flache Bohnen geschnitten**
Herkunft Frankreich
5 Teile - Beutel 750 g - Pro kg : Fr 6,00
Fr 4,50

81581 • **Kefen** AGEMO
Herkunft China
Beutel 1 kg
Fr 9,90

Spinat

82969 • **Gehackter Spinat**
Herkunft Frankreich
6/7 Teile - Beutel 1 kg
Fr 5,90

81190 • **Spinat-Würfel gehackt** AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 4,36
Fr 10,90

Blattspinat portioniert AGEMO
Herkunft Schweiz
81171 • Beutel 1 kg
Fr 6,90
81170 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 5,80
Fr 14,50

82954 • **Spinatblätter**
Herkunft Frankreich
4 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 6,50
Fr 3,90

Hülsenfrüchte

82941 • **Feine Bio Erbsen**
Herkunft Frankreich
4 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 12,50
Fr 7,50

Gartenerbsen fein AGEMO
Herkunft Schweiz
61511 • Beutel 1 kg
Fr 6,50
61510 • Beutel 2,5 kg - Pro kg : Fr 5,56
Fr 13,90

82925 • **Rote Bohnen**
Herkunft USA. Gekocht
4 Portionen - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 6,50
Fr 3,90

83085 • **Geschällte Bohnen**
Herkunft Aygpten
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 10,89
Fr 4,90

82934 • **Flageoletbohnen extra fein**
Herkunft Frankreich
6/7 Portionen - Beutel 1 kg
Fr 4,90

82928 • Gekochte Kichererbsen
Herkunft Frankreich.
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 9,33
Fr4,20

82929 • Gekochte grüne Linsen
Herkunft Frankreich.
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 9,33
Fr4,20

Karotten

82943 • Geschnitten, runde Karotten Bio
Herkunft Frankreich
4 Portionen - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 7,50
Fr4,50

Karottenstäbchen
AGEMO
Herkunft Schweiz

81031 • Beutel 1,25 kg
Pro kg : Fr 7,12
Fr8,90

81030 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 6,88
Fr17,20

Gemüse

Neu!
82964• Butternut en cubes biologique
Herkunft Frankreich
4 Portionen
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 7,50
Fr4,50

82960 • Süßkartoffel-Würfel
Herkunft Frankreich
4 Portionen
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 7,50
Fr4,50

82926 • Kürbis in Würfeln
Herkunft Frankreich
4 Portionen
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,83
Fr5,90

83035 • Schwarzwurzel
Herkunft Belgien
6/7 Stück
Beutel 1 kg
Fr7,20

81131 • Krautstiele AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1 kg
Fr9,90

Neu!
82965• Topinambur in Würfeln
Herkunft Frankreich
3 Portionen - Beutel 450 g
Pro kg : Fr 10,00
Fr4,50

Sommergemüse

82921 • Avocado Stücke
Herkunft Peru
Schachtel 300 g - Pro kg : Fr 17,33
Fr5,20

82902 • Zucchini Rondellen Bio
Herkunft Italien
4 Portionen - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 8,17
Fr4,90

81145 • Zucchettischeiben AGEMO
Herkunft Schweiz
Portionnable - Beutel 1 kg
Fr6,90

Neu!

82912 • Geschnittener Fenchel
Herkunft Italien
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 8,67
Fr3,90

82959• 3-farbige Paprika in Würfeln BIO
Herkunft Italien
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 9,17
Fr5,50

81591 • Peperoni dreifarbig, geschnitten AGEMO
Herkunft Spanien
Beutel 1kg
Fr6,90

Anderes Gemüse

Neu!

82966 • Grüne Spargeln
Herkunft Italien. Ohne Rückstände von Pestiziden **
3 Teile - Beutel 450 g
Pro kg : Fr 16,00
Fr 7,20

82968• Halbe Herzen Artischocken
Italienische Herkunft. Ohne Rückstände Pestizide**
2 Teile - Beutel 300 g
Pro kg : Fr 18,33
Fr 5,50

83024 • Artischockenböden
Herkunft Ägypten, Marokko - 17 bis 20 Stück
Beutel 750 g - Pro kg : Fr 13,20
Fr9,90

82917 • Marroni
Herkunft Portugal
3 Port. - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 17,56
Fr7,90

82942 • Lauch geschnitten Bio
Herkunft Frankreich
4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,83
Fr5,90

81540 • Lauch geschnitten
AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1,250 kg
Pro kg : Fr 6,32
Fr7,90

81381 • Lattich geschnitten
AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1,25 kg
Pro kg : Fr 7,92
Fr9,90

81251 • Maiskörner blanchiert
AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr6,50

Gemüsemischung

83188 • Julienne Gemüse BIO
Karotten, Zucchini, Sellerie
4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 6,50
Fr3,90

83105 • Gemüsesalat
Herkunft Frankreich, Belgique. Karotten, Erbsen, Kefen, Rüben, Bohnen
6/7 Port. - Beutel 1 kg
Fr6,60

83164 • Gemüsemischung Bio
Herkunft Frankreich, **Benelux, Danemark**. Blumenkohl, gewürfelten Orangen-Karotten, geschnittenen grünen Kidneybohnen und süßen süßen Erbsen.
4 Teile - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 11,50
Fr6,90

Neu!
83163• BIO Gemüse
Herkunft Frankreich, Benelux, Portugal, Spanien, Polen, Türkei.
Brokkoli und gelbe Karotten, Bohnen Zuckerrüben, Paprika und Zwiebeln
4 Teile - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,83
Fr5,90

83183 • Garten Gemüse BIO
Herkunft: Italien
Karotten,Blumenkohlröschen, Bohnen, Kartoffeln, süße Erbsen
4 Portionen
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,83
Fr5,90

83165 • Bio-Erbsen-Karotten-Duo

Herkunft Benelux, Danemark. Süße Erbsen mitteldünn, orangefarbene Karotten und gelbe Karotten.

4 Teile - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,83

Fr5,90

Neu!

83101 • Erbsen/Karotten

Herkunft Frankreich, Belgique. Gartenerbsen und Babykarotten

6/7 Port.
Beutel 1 kg

Fr5,90

61502 • Erbsen und Baby-Karotten AGEMO

Herkunft Schweiz
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 6,36

Fr15,90

Sommergemüse AGEMO

Herkunft Europa
Bohnen, Karotten, Blumenkohl, Erbsen.

81361 • Beutel 1 kg **Fr9,20**

81360 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,40 **Fr18,50**

Bauerngemüsemischung AGEMO

Herkunft Schweiz
Karotten, Erbsen, Bohnen, Sellerie, Blumenkohl.

81415 • Beutel 1 kg **Fr9,20**

81414 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 6,36 **Fr15,90**

81410 • Gemüsebouquet AGEMO

Herkunft Schweiz
Karotten, Bohnen, gelbe Karotten, Blumenhohl, Sellerie

Beutel 2.5 kg
Pro kg : Fr 7,68

Fr19,20

Feinschmecker-Gemüse Premium AGEMO

Herkunft Europa
Mischung aus Romanesco, Karotten, Brokkoli, Schwarzwurzel, nicht scharf.

87016 • Beutel 1 kg **Fr10,90**

87015 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 9,16 **Fr22,90**

81425 • Feinschmecker-Gemüse AGEMO

Herkunft Europa
Feinschmecker-Gemüse: Erbsen, Karotten, Schwarzwurzeln, Champignons.

Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,80

Fr19,50

Diät-Gemüsemischung AGEMO

Herkunft Schweiz
Diät-Gemüsemischung mit Kürbis, Pfälzerkarotten, Karotten, Sellerie.

87021 • Beutel 1 kg **Fr8,90**

87020 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,40 **Fr18,50**

81440 • Minestrone Gemüsemischung AGEMO

Herkunft Schweiz
Minestrone Gemüsemischung mit Bohnen, Karotten, Kartoffeln, Tomaten, Erbsen, Borlottibohnen, Zucchini, Lauch, Sellerie.

Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,40 **Fr18,50**

Gemüse-Mischung Excellence AGEMO

Herkunft Europa
Weisse und grüne Spargeln, Karotten, Blumenkohl, Bohnen.

81451 • Beutel 1 kg **Fr11,50**

81450 • Beutel 2.5 kg
Pro kg : Fr 10,20 **Fr25,50**

81670 • Ratatouille mit 5 Gemüsen AGEMO

Herkunft Europa
Ratatouille 5 Gemüse mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln.

Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,28 **Fr18,20**

81420 • China-Mix Gemüsemischung AGEMO

Herkunft Europa / Asien
Karotten, Sojakeime, Bambus, Kefen, Mu-Err Pilze

Beutel 1 kg **Fr9,90**

81435 • Wok-Gemüsemischung AGEMO

Herkunft Europa / Asien
Butterbohnen, Kefen, Wasserkastanien, Lotuswurzeln, Mungo - Bohnenkeime, Judassohren Sojabohnen

Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 9,80 **Fr24,50**

GEMÜSEMISCHUNGEN

Gemüse für Spezialitäten

83181 • Gemüse-Wokmischung

Herkunft Frankreich, Benelux, Spanien, Türkei, China, Portugal, Deutschland, Österreich, Polen. Brokkoli, knusprige Erbsen, Karotten, gelbe Karotten, Mungobohnensprossen, rote Paprikaschoten, schwarze Pilze und vorgebratene Zwiebeln.

3/4 Teile - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 9,17 **Fr5,50**

83138 • Gemüse-Ratatouille Bio

Herkunft Italien. Tomaten, Auberginen, Zucchini, rote und grüne Peperoni, Zwiebeln

4 Portionen - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 13,17 **Fr7,90**

Suppengemüse

83100 • Gemüsemischung für Suppe Bio

Herkunft Frankreich, Benelux, Danemark. Karotten, Blumenkohl, Selerie, Bohnen, Lauch und Zwiebeln.

4 Port. - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 8,17 **Fr4,90**

SUPPEN

Suppen zum Teilen

83128 • Sommergemüsesuppe

Gemüse 73%: Tomaten, Zucchini, gegrillten Zucchini, Paprika und Zwiebeln, ohne Konservierungsmittel*. Portionierbar

4 Port. - Beutel 1 kg **Fr4,20**

88036 • Kürbiscreme

Kürbis 72%, Rahm 3%. Ohne Konservierungsmittel*.

Portionierbar - 4 Portionen
4 Port. - Beutel 1 kg **Fr4,20**

VORTEILE & WOHLBEFINDEN

Suppe ohne Fett und sehr salzarm. Zum Aufwärmen in einer Pfanne oder in der Mikrowelle möglich

88044 • Bio Gemüsesuppe

Bio-Gemüse 55 % : Karotten, Lauch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Zwiebeln und Sellerie..

Portionnable

4 Port. - Beutel 1 kg **Fr4,90**

CHAMPIGNONS

83407 • Champignons de Paris geschnitten

Herkunft Frankreich
Ohne Konservierungsmittel*. Diese Pilze aus dem Loire Tal sind ohne Sulfit können von Natur aus einwenig gebräunt sein.

6/7 Port. - Beutel 1 kg **Fr6,90**

83408 • Champignons ganz

Herkunft Frankreich
Ohne Konservierungsmittel*. Diese Pilze ohne Sulfit können von Natur aus einwenig gebräunt sein.

6/7 Port. - Beutel 1 kg **Fr7,50**

83413 • Steinpilze geschnitten

2 Portionen
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 33,00 **Fr9,90**

*Tiefkühlen konserviert Lebensmittel ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.
**Ohne Pestizidrückstände an der Bestimmungsgrenze (<0,01 mg / kg für eine Suche von mindestens 400 Molekülen)

Neu!

83424• Pfifferlinge

Herkunft Frankreich

2 Portionen
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 28,33

Fr8,50

83416 • Kleine und ganze Eierschwämme

2 Portionen
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 38,33

Fr11,50

83414 • Morcheln, ganz

1 Port. - Beutel 150 g - Pro kg : Fr 90,00

Fr13,50

82020 • Steinpilze ganz AGEMO

Beutel 500 g
Pro kg : Fr 31,00

Fr15,50

Pilzmischung

83405 • Champignonscocktail

Ein Pilzmischung aus Austern, Shiitake Eiche, Paris Pilze, Schüpplinge und Steinpilzen

2/3 Portionen - Beutel 450 g
Pro kg : Fr 8,67

Fr3,90

GEDÜNSTETES GEMÜSE

Dampfbeutel spezielle für die Mikrowelle

Mischungen aus ungewürztem Gemüse, in 3 einzelnen Dampfbeuteln, zum Aufwärmen 4.30 min in der Mikrowelle.

83514 • Blumentrio

Herkunft Frankreich, Spanien. Blumenkohl 32%, Romanesco-Kohl 32%, Brokkoli 16%

3 x 200 g - 3 x 1 Portionen
Beutel 600 g - Pro kg : Fr 10,33

Fr6,20

GEKOCHTES GEMÜSE

Gegrilltes Gemüse

83060 • Gegrillte Auberginenstreifen

Herkunft Italien

Beutel 300 g
Pro kg : Fr 13,00

Fr3,90

83049 • Rot und gelbe gegrillte Peperonihälften

Herkunft Italien

Beutel 300 g
Pro kg : Fr 13,00

Fr3,90

83184 • Gegrillte Gemüsemischung

Herkunft Italien. Auberginenscheiben, in Scheiben geschnittene Zucchini, rote und gelbe Paprika in Viertel

4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 10,33

Fr6,20

Gewürzte Pfanne

83834 • Blattspinat mit Rahm gekocht Bio

4 Port.
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 8,17

Fr4,90

Rahmspinat in Würfeln AGEMO

Herkunft Schweiz

81153 • Beutel 1 kg **Fr6,50**

81150 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 5,40 **Fr13,50**

81550 • Rahmlauch AGEMO

Herkunft Schweiz

Beutel 1 kg

Fr9,20

81106 • Rotkohl gekocht und würzig AGEMO

Herkunft Schweiz

Beutel 1 kg

Fr7,20

83936 • Ratatouille Bio

Herkunft Italien: Auberginen gegrillt 16%, Zucchini geröstete 16% und rote und gelbe Paprika 7% gegrillt. Natives Olivenöl extra 3,5%

4 Portionen - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,17

Fr5,50

83857 • Ratatouille gekocht

Gegrillte Zucchini, Tomaten, Auberginen gegrillt, Zwiebeln, rote Paprika

3/4 Port.

Beutel 600 g
Pro kg : Fr 8,67

Fr5,20

81675 • Blitz Ratatouille AGEMO

Ratatouille à la Minute mit Tomaten, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Peperoni, Tomatensauce.

Beutel 1 kg

Fr10,50

83884 • Linsen mit Speck gekocht

Grüne Linsen, Zwiebeln, Speck. (Schweinefleisch Frankreich)

3 Port. - Beutel 450 g
Pro kg : Fr 10,89

Fr4,90

83880 • Gekochte Pfanne Wok-Gemüse

Feines Gemüse, Karrotten und Bohnen, Pepperoni, schwarzen Pilzen. Gewürzt mit Curcuma.

4 Portionen - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 12,00

Fr7,20

83875 • Gekochte Pfanne a la Parisienne

Kartoffeln, grüne Bohnen, Champions de Paris, Olivenöl Gewürz und Petersilie

4 Portionen - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 11,50

Fr6,90

83174 • Gebratenes BIO Gemüse

Grüne Bohnen, geschnitten, Karotten, Blumenkohlröschen

4 Teile - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 10,83

Fr6,50

83888 • Gegrilltes Gemüse

Gegrilltes Gemüse, eine leckere Mischung aus geröstete Paprika in Stücke, gegrillten Zucchini in Stücke, gegrillte Auberginen in Stücke, gegrillten Zwiebeln in Stücke,Tomatensauce mit extra Olivenöl.

4 Portionen - Beutel 600 g
Pro kg : Fr 10,33

Fr6,20

Würzpfannen

83146 • Mittelmeerpfanne

Grüne Bohnen, Schwarzwurzeln , vorgebackene Auberginen, Paprika und Zwiebeln.

6/7 Port.
Beutel 1 kg

Fr6,50

83142 • Landpfanne

grüne Bohnen, Butterbohnen, Karottenstifte, Auberginenwürfel und Zwiebelwürfel, 2 Beutel mit einer Gewürz und Kräuter- Mischung.

6/7 Port. - Beutel 1 kg

Fr6,50

GEMÜSE

Gratins

2 TEILE

7 bis 8 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen oder 35 bis 45 Min. im Backofen.

83908 • Gratin Dauphinois
Mit Emmentaler und Frischrahm
Schachtel 450 g - Pro kg : Fr 12,22
Fr5,50

83909 • Blumenkohl Gratin
Frischem Rahm und Emmentaler-Käse
Schachtel 450 g
Pro kg : Fr 14,44
Fr6,50

83910 • Auberginengratin
Mit Tomaten, Mozzarella und Emmentaler
Schachtel 450 g
Pro kg : Fr 14,44
Fr6,50

83937 • Blumenkohl-Gratin und Bio-Brokkoli
Blumenkohl und Brokkoli, mit Emmentaler und Rahm. Alles in einer Schale.
Schachtel 400 g
Pro kg : Fr 18,00
Fr7,20

3/4 PORTIONEN

18 bis 20 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen oder 55 Minuten bis 1 Stunde im Ofen aufwärmen lassen.

83904 • Gratinierte Kartoffeln und Gemüse
Kartoffeln, Pastinaken, Butternusskürbis, Topinambur, eingewickelt in eine Sauce mit geriebenem französischem Emmental, mit frischer Sahne und Knoblauch
Beutel 900 g
Pro kg : Fr 10,22
Fr9,20

60126 • Gratin Dauphinois AGEMO
Portioniert
Beutel 2,5 kg - Pro kg : Fr 11,00
Fr27,50

80120 • Gratin Dauphinois
AGEMO
Schale 2 kg
Pro kg : Fr 16,45
Fr32,90

Individuelle Beilagen

Neu!

83923 • 4 Mini Gratins Dauphinois
2 Min - 2.30 Min in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Kartoffeln, frischer Rahm und Emmentale.
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 15,50
Fr6,20

83927 • 4 Mini Gemüse Gratins
2.30 min - 2.45 min in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Gelbe Karotten 13%, orange Karotten 13%, Zucchini 13%, Brokkoli 13%, Originalcreme, Emmentaler
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 15,50
Fr6,20

83922 • 4 Blumenkohl-Gratin BIO
1 min 45 - 5 min in der Mikrowlle aufwärmen lassen. Blumenkohl 58%, Eier von Hühnern wo im Freien aufgewachsen sind 22%, 14% Rahm, Mohn.
Schachtel 280 g
Pro kg : Fr 23,21
Fr6,50

83868 • 6 Extra-feine grüne Bohnenbündel mit Speck
3.30 bis 4 Minuten in der Mikrowelle aufwärmen lassen. Geräucherter Speck. Grüne Bohnen.
Schachtel 240 g
Pro kg : Fr 31,25
Fr7,50

83871 • 4 Mini Schnitten mit Auberginen/Zucchini/ Tomaten
20 bis 25 min im Backofen erhitzen lassen. Garnitur 83%: Aubergine 25%, Zucchini 18%, Tomaten 10%, Mürbeteig 17%
Beutel 280 g
Pro kg : Fr 29,29
Fr8,20

Neu!

83920• 4 Mini Gratins
25 bis 27 Minuten im Ofen erhitzen lassen. Kürbis 16%, Dinkel 14%, Pilzsauce Herz
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 15,50
Fr6,20

83914 • 6 Kartoffeln Rosen
15 bis 17 Minuten im Ofen erhitzen lassen. Kartoffeln 89% in Butter
Schachtel 228 g - Pro kg : Fr 39,04
Fr8,90

Galetten

8 Gemüsepuffer Bio

83831 • Blumenkohl/Brokkoli
Blumenkohl 52 %, Brokkoli 29 %
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 20,67
Fr6,20

83830 • Lauch/Kartoffeln
Lauch 45 %, Kartoffeln 40 %
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 20,67
Fr6,20

Vegetarisch

100% vegetarische Produkte. Ganz viele Quellen von Proteinen und Ballaststoffen, um Ihnen eine Alternative zum Fleisch zu bieten. Ohne Palmöl und ohne Farbstoffe.

81658 • 10 Bio Burger
AGEMO
Gemüse 36% (Karotten, Broccolis, Erbsen, Mais, Paprika, Zwiebeln, Porree)
10 x 100 g
Beutel 1 kg
Fr20,50

81474 • 15 Gemüse Schnitzel
AGEMO
Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln
Beutel 1,20 kg
Pro kg : Fr 14,92
Fr17,90

81655 • Vegi-Fit Schnitzel paniert AGEMO
Karotten, Erbsen, Mais, Sesam, Zwiebeln
Beutel 1kg
Fr21,50

81660 • 10 Soja/Weizen Cordon-Bleu mit Käse, Schnittlauch AGEMO
Geformt und paniert
Beutel 1,3 kg - Pro kg : Fr 24,00
Fr31,20

81657 • 8 Médaillons mit Käse und Blumenkohl AGEMO
Vorgebacken und paniert. Blumenkohl 55%, Käse 13%
8 x 150 g
Beutel 1,2 kg
Pro kg : Fr 18,25
Fr21,90

81654 • Vegetarische Dreiecke mit Gemüse AGEMO
Karotten, Erbsen, Mais
Stück 45 g
Beutel 1,25 kg
Pro kg : Fr 20,40
Fr25,50

*Tiefkühlen konserviert Lebensmittel ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.
**Ohne Pestizidrückstände an der Bestimmungsgrenze (<0,01 mg / kg für eine Suche von mindestens 400 Molekülen)

PÜREE

100% Gemüse Püree

Püriert 100% gedünstetes Gemüse, Unngewürzt oder ganz wenig. Ohne Salz oder ganz wenig Salz.

83217 • Brokkolipüree
Sehr salzarm, portionierbar
6/7 Portionen - Beutel 1 kg
Fr 4,90

Gekochtes Gemüse

83225 • Süßkartoffelpüree
Süßkartoffeln 84%, Rahm, Butter, portionierbar
3 Port. - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 8,67
Fr 3,90

83842 • Grünes Gemüse
Bohnen, Zuggetti, Spinat, Kartoffeln, Erbsen, Zwiebeln und Rahm, portionierbar
5 Port. - Beutel 750 g
Pro kg : Fr 8,27
Fr 6,20

Zerkleinert

83222 • Kartoffelpüree
Butter und Rahm, portionierbar
3 Portionen - Beutel 450 g - Pro kg : Fr 15,33
Fr 6,90

KATROFFELN

Ofen-Frites

FOUR

83656 • Allumettes für den Ofen
Knuspriger. Kartoffeln Herkunft Niederlande, Belgien
6/7 Portionen
Beutel 1 kg
Fr 6,90

80751 • Backofenfrites Findus AGEMO
Beutel 1 kg
Fr 8,90

80773 • FARMFRITES « Crinkle » Wellenschnitt AGEMO
Herkunft Belgien
Beutel 2 kg
Pro kg : Fr 5,75
Fr 11,50

80771 • FARMFRITES für den Backofen 8.5 mm AGEMO
Herkunft Belgien
Beutel 2 kg - Pro kg : Fr 5,75
Fr 11,50

81316 • Crispy Sticks AGEMO
Herkunft Schweiz - Vorgebackene Crispy Sticks aus frischen Kartoffelstock hergestellt.
Beutel 1,25 kg - Pro kg : Fr 9,52
Fr 11,90

80541 • Wedges AGEMO
Herkunft Schweiz
Wedges, Kartoffelschnitze gewürzt.
Beutel 1 kg
Fr 9,50

80100 • Country Cuts AGEMO
Herkunft Schweiz
Nicht Gewürzt
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,00
Fr 17,50

83666 • Süsskartoffel-Pommes Frites
3/4 Port.
Beutel 500 g - Pro kg : Fr 10,40
Fr 5,20

FRITEUSE

83627 • Pommes Frites BIO
4 Teile
Beutel 600 g
Pro kg : Fr 9,83
Fr 5,90

Pommes Frites Feinschnitt AGEMO
Herkunft Europa
80761 • Beutel 1 kg
Fr 6,50
80760 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 5,56
Fr 13,90

80774 • FARMFRITES Allumettes AGEMO
Herkunft Belgien
Pommes Frites Allumettes 5 mm. 3-4 Min. in der Fritteuse fritieren lassen
Beutel 1.5 kg
2 Portionen - Pro kg : Fr 6,60
Fr 9,90

80769 • FARMFRITES Feinschnitt 7 mm AGEMO
Herkunft Belgien
3-4 Min. in der Fritteuse fritieren lassen
Herkunft Europa
Beutel 2 kg
Pro kg : Fr 4,75
Fr 9,50

80767 • FARMFRITES Steakhouse 10/20 AGEMO
Herkunft Belgien
3-4 Min. in der Fritteuse fritieren lassen
Herkunft Europa
Beutel 2 kg
Pro kg : Fr 4,95
Fr 9,90

Garnitures

Pommes noisettes AGEMO
Herkunft Schweiz
80591 • Beutel 1 kg
Fr 11,50
80592 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 10,20
Fr 25,50

Tannzapfenkroketten AGEMO
Herkunft Schweiz
80741 • Beutel 1 kg
Fr 11,50
80740 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 9,40
Fr 23,50

Pommes Duchesses AGEMO
Herkunft Schweiz
80551 • Beutel 1 kg
Fr 11,50
80550 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 10,20
Fr 25,50

Pommes Soufflées AGEMO
Herkunft Schweiz
80841 • Beutel 1 kg
Fr 9,50
80840 • Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,40
Fr 18,50

80746 • Kroketten Paniert AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1 kg
Fr 9,50

80525 • Pommes Croquettes Nature AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 2,5 kg
Pro kg : Fr 7,96
Fr 19,90

Kartoffelwürfel

AGEMO

80796 • Beutel 1 kg — Fr 9,50
80795 • Beutel 2,5 kg — Fr 18,50
Pro kg : Fr 7,40

80371 • Pommes Williams

AGEMO

Beutel 1 kg — Fr 15,50

Pommes Dauphines

AGEMO

80222 • Beutel 1 kg — Fr 9,20
80223 • Beutel 2,5 kg — Fr 21,90
Pro kg : Fr 8,76

83654 • 6 Rösti Bio

Kartoffeln aus biologischem Anbau, gerieben, in Form eines Dreiecks, vorgebraten

Beutel 300 g — Fr 4,50
Pro kg : Fr 15,00

83650 • Röstis Speck

Kartoffeln, geräucherter Speck

3/4 Portionen - Beutel 500 g — Fr 6,90
Pro kg : Fr 13,80

Röstigaletten

AGEMO

80251 • Beutel 1 kg — Fr 11,20
80250 • Beutel 2,5 kg — Fr 25,90
Pro kg : Fr 10,36

Röstikroketten

AGEMO

80871 • Beutel 1 kg — Fr 9,90
80870 • Beutel 2,5 kg — Fr 20,50
Pro kg : Fr 8,20

80170 • 8 Rösti Pastetli

AGEMO

8 Stück von 72,50g = 540g — Fr 8,90
Pro kg : Fr 15,34

80261 • Älpler Rösti

AGEMO

4 Stück von 250 g — Fr 19,50
Beutel 1 kg

80140 • Rösti-Portionen

ca. 10 Stücke 167 g — Fr 15,50
Beutel 1,67 kg
Pro kg : Fr 9,28

80670 • Rösti lose Späne Nature

Beutel 2,5 kg — Fr 18,90
Pro kg : Fr 7,56

60172 • 6 Rösti-Tarteletten

AGEMO

6 Stück x 90 g
Beutel 540 g — Fr 12,50
Pro kg : Fr 23,15

Kartoffeln in der Pfanne

83182 • Bratkartoffeln Sarladaise

Geschnittene Kartoffeln mit Entenfett

4 Portionen - Beutel 600 g — Fr 6,90
Pro kg : Fr 11,50

NUDELN UND GETREIDE

83717 • Tortellini-Ricotta / Bio-Spinat

2-3 Min. im Topf kochen lassen.
Gefüllte Tortellini Ricotta/ Spinat (Käse aus Molke von der Kuh) Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau.

1/2 Port. - Beutel 300 g — Fr 4,20
Pro kg : Fr 14,00

83718 • Tortellini Tomate/Mozzarella Bio

2-3 Min. im Topf kochen lassen. Tortellini vorgekocht, gefüllt mit Tomate/Mozzarella aus kontrolliertem biologischem Anbau.

1/2 Port. - Beutel 300 g - Pro kg : Fr 14,00 — Fr 4,20

84875 • Lachs Ravioli

AGEMO

Frische Pasta, Lachs
Beutel 1 kg — Fr 32,50

84919 • Triondo Pap Vaudois

AGEMO

Beutel 2 kg — Fr 35,50
Pro kg : Fr 17,75

Raviolo raclette

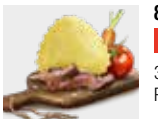
AGEMO

84959.1 • Beutel 1 kg — Fr 15,90
84959 • Beutel 2,5 kg — Fr 32,50
Pro kg : Fr 16,25

86037 • Raviolio mit Rindfleisch Herens

AGEMO

Beutel 1 kg — Fr 18,50



86035 • Ravioli Herens-Fleisch

AGEMO

3 Stücke - Beutel 2 kg — Fr 29,90
Pro kg : Fr 14,95

84952 • Tortellini mit Schweizer Rindfleisch

AGEMO

Beutel 2 kg — Fr 25,50
Pro kg : Fr 12,75

84897 • Tortelloni Ricotta und Spinat

AGEMO

Beutel 2 kg — Fr 23,90
Pro kg : Fr 11,95

84962 • Agnolotti Arrabbiata

AGEMO

Beutel 1 kg — Fr 20,50

86070 • Fagottini Tartufo

AGEMO

Mit weissem Trüffel
Beutel 2 kg — Fr 41,20
Pro kg : Fr 20,60

85590 • Fagottini di Parma

AGEMO

Frische Pasta gefüllt mit Fleisch und Käse
Beutel 2 kg — Fr 38,20
Pro kg : Fr 19,10

85500 • Cannelloni alla Nona

AGEMO

Beutel 2 kg — Fr 29,50
Pro kg : Fr 14,75

84790 • Cannelloni San Marco

AGEMO

Rindfleisch
Beutel 2 kg — Fr 34,90
Pro kg : Fr 17,45

83704 • Eierspätzli

Im heissen Wasser 4-8 Min kochen lassen

2/3 Port. - Beutel 500 g — Fr 3,90
Pro kg : Fr 7,80

86005 • Eierspätzli

AGEMO

Beutel 2 kg — Fr 13,50
Pro kg : Fr 6,76

84860 • Eierspätzli

AGEMO

Beutel 2,5 kg — Fr 15,90
Pro kg : Fr 6,36

Neu! 87945 • Gnocchi zum Braten

Im heissen Wasser 3 bis 6 Minuten aufwärmen lassen

2/3 Port.
Beutel 500 g - Pro kg : Fr 5,80 — Fr 2,90

85594 • Gnocchi Casalinga

AGEMO

Im heissen Wasser 3 bis 6 Minuten aufwärmen lassen

Nature - Beutel 2 kg — Fr 15,20
Pro kg : Fr 7,66

81477 • Maisfladen

AGEMO

Zum Braten 4 bis 6 min.

Pro kg : Fr 9,20 — Fr 15,20

* Tiefkühlen konserviert Lebensmittel ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.
** Ohne Pestizidrückstände an der Bestimmungsgrenze (<0,01 mg / kg für eine Suche von mindestens 400 Molekülen)

Küchenhilfe

83324 • Basilikum geschnitten BIO : Fr2,90 (Schachtel 50 g - Pro kg : Fr58,00)

WÜRZE

Schachtel

83330 • Knoblauch granuliert
Herkunft Frankreich
Schachtel 75 g - Pro kg : Fr 38,65
Fr2,90

83301 • Dill geschnitten
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

Neu!
83324 • Basilikum geschnitten BIO
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g
Pro kg : Fr 58,00
Fr2,90

83312 • Basilikum gehackt
Herkunft Spanien
Schachtel 50 g - Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

83310 • Kerbel geschnitten
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g - Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

83315 • Schnittlauch geschnitten
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g - Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

83322 • Koriander geschnitten
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g - Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

83316 • Schalotten geschnitten
Herkunft Frankreich, Polen
Schachtel 100 g - Pro kg : Fr 25,00
Fr2,50

83311 • Gefrorene Ingwerwürfel
Herkunft Chine
Schachtel 75 g - Pro kg : Fr 33,33
Fr2,50

Neu!
83321 • Gehackte Petersilie BIO
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g
Pro kg : Fr 58,00
Fr2,90

83318 • Petersilie gehackt
Herkunft Frankreich
Schachtel 50 g - Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

Neu!
83309 • Salatkräuter "spécial salade"
Herkunft Frankreich, Polen. Schnittlauch, Petersilie, Schalotte, Kerbel, Basilikum, Thymian
Schachtel 50 g
Pro kg : Fr 50,00
Fr2,50

Beutel

83319 • Schalotten granulliert
Herkunft Frankreich, Polen
Beutel 250 g - Pro kg : Fr 15,60
Fr3,90

83332 • Weiße Zwiebelscheiben Bio
Herkunft Pays-Bas, Allemagne, Autriche, Spanien
Beutel 450 g
Pro kg : Fr 10,00
Fr4,50

81492 • Silber Zwiebeln
Herkunft Schweiz
5 Stücke - Beutel 1 kg
Fr6,70

81471 • Feingehackte Zwiebeln AGEMO
Herkunft Schweiz
Portionierbar
Beutel 1,25 kg
Pro kg : Fr 6,80
Fr8,50

EIER AUS VUCHERENS

63010 • Braune Eier Jorat 63g+ AGEMO
Schachtel 10 Stk. Fr0,45
Pro kg : Fr7,14
Fr4,50

63015 • Braune Eier Jorat 63g+
Schachtel 15 Stk. Fr0,44
Pro kg : Fr6,98
Fr6,60

SAUCEN

Für das Fleisch

88943 • Champignonsauce
Champignons de Paris 32 %, Frischrahm 7 %
Beutel 200 g - Pro kg : Fr21,00
Fr4,20

88942 • Grüne Pfeffersauce
Frischrahm 16 %
Beutel 200 g - Pro kg : Fr22,50
Fr4,50

88928 • Morchelsauce
Frischrahm 32 %, Morcheln 15 %
Beutel 200 g - Pro kg : Fr24,50
Fr4,90

Für den Fischs

88944 • Sauerampfer
Frischrahm 29 %, Sauerampfer 14 %
Beutel 200 g
Pro kg : Fr21,00
Fr4,20

88946 • Zitronenbuttersauce
Frischrahm 33 %, 19% Riesling Weißwein, 19% Butter, Zitronensaft
Beutel 200 g - Pro kg : Fr21,00
Fr4,20

Für Fische und Fleisch

88941 • Senfsauce mit Senfkörnern
Frischrahm 24 %, Senf nach alter Art 4 %
Beutel 200 g - Pro kg : Fr21,00
Fr4,20

88900 • Rahmsauce
Gekocht mit AOC* Champagnerwein (15%). 20% frischer Rahm
** Kontrollierte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 200 g - Pro kg : Fr22,50
Fr4,50

SAUCEN UND COULIS

Um ihre Kuchen zu begleiten und ihn zu bereichern, denken Sie an unsere Saucen und Coulis!

80590 • Himbeersauce
Himmbeerpüree 76 %
Schachtel 400 g*
Pro kg : Fr 17,33
**6 einzel Pakete*
Fr5,20

70925 • Englische-Creme
Vanille von Madagascar

70921 • Schokoladensauce
Schachtel 400 g*
Pro kg : Fr 15,78
**4 einzel Pakete*
Fr6,50

27676 • Meringues de Gruyère AGEMO
Herkunft Schweiz
12 Stücke
Schachtel 135 g
Pro kg : Fr 31,11
Fr4,20

Früchte

89053 • Melonenstücke BIO : Fr 7,90 (Beutel 450 g - Pro kg : Fr 17,56)

NATÜRLICHE FRÜCHTE

82261 • Ganze Himbeeren
AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr 11,50

89023 • Himbeeren Bio
Herkunft Serbien
Beutel 450 g - Pro kg : Fr 20,44
Fr 9,20

Neu!
89003 • Ganze Himbeeren
Herkunft Serbien
Beutel 1 kg
Fr 9,90

82371 • Brombeeren AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr 8,90

82241 • Ganze Erbeeren AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr 8,90

82391 • Heidelbeeren AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr 11,20

89018 • Entsteinte Kirschen Griottes
Herkunft Serbien
Beutel 450 g - Pro kg : Fr 9,33
Fr 4,20

82221 • Schwarze Kirschen entsteint AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1 kg
Fr 11,50

89048 • Rote Beeren Mischnung Bio
Herkunft Serbien, Bosnien und Herzegowina, Polen, Bulgarien, Weißrussland. Himbeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren
Beutel 450 g
Pro kg : Fr 16,00
Fr 7,20

82331 • Waldbeeren-mischung AGEMO
Herkunft Europa
Waldbeerenmischung mit Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren.
Beutel 1 kg
Fr 12,50

82800 • Marronipüree AGEMO
Herkunft Europa
Stück 220 g
Pro kg : Fr 15,91
Fr 3,50

82781 • Marronis geschält ganz AGEMO
Herkunft Italien
Beutel 1 kg
Fr 17,90

89053 • Melone in Stücken Bio
Herkunft Frankreich
Beutel 450 g
Pro kg : Fr 17,56
Fr 7,90

89051 • Mirabelles de Lorraine IGP* en Oreillons
Herkunft Frankreich. Mirabelle de Lorraine IGP*
**Geschützte geografische Angabe*
Beutel 450 g
Pro kg : Fr 10,00
Fr 4,50

82441 • Zwetschgen halbiert
AGEMO
Herkunft Europa
Beutel 1 kg
Fr 6,50

82161 • Halbe Aprikosen
AGEMO
Herkunft Marroko
Beutel 1 kg
Fr 8,90

82461 • Rhabarber geschnitten AGEMO
Herkunft Schweiz
Beutel 1 kg
Fr 6,90

89039 • Ananas in Stücken
Herkunft Costa Rica
Beutel 450 g - Pro kg : Fr 7,78
Fr 3,50

89006 • Geschälte Mango in Stücke
Herkunft Vietnam
Beutel 450 g
Pro kg : Fr 15,33
Fr 6,90

FRUCHTSALT

89046 • Exotische Früchte und Erdbeeren
Ananas, Mango und Erdbeeren
1 Portion
Beutel 150 g
Pro kg : Fr 16,67
Fr 2,50

89038 • Exotischer Fruchtsalat
Ananas, Papaya, Trauben, Mango, Mandarine, grüne Melone, orange Melone und konzentrierter Passionsfruchtsaft: Fruktose 1.8% Zucker hinzugefügt
4 Portionen - Beutel 600 g - Pro kg : Fr 8,67
Fr 5,20

82476 • Früchtemischung für Birchermüesli AGEMO
Herkunft Europa
Mit Apfelstücke, Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren.
Beutel 1 kg
Fr 11,20

* Tiefkühlen konserviert Lebensmittel ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.
** Ohne Pestizidrückstände an der Bestimmungsgrenze (<0,01 mg / kg für eine Suche von mindestens 400 Molekülen)

les
ESSENTIELS
900 ML BIS 1 LITER

GLACES - 900 ML BIS 1 LITER

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

Natürliche Aromen aus der Frucht

OHNE KÜNSTLICHE FARBEN

52607 • Bourbon Vanille
Behälter 500 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr 14,40
Fr 7,20

52642 • Schokoladen mit Schokoladenspänen
Behälter 500 g (= 900 ml) - Pro kg : Fr 14,40
Fr 7,20

52612 • Kaffee

52632 • Karamell mit gesalzener Butter
Behälter 500 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr 14,40
Fr 7,20

52653 • Minz mit Schokoladenspänen

52662 • Haselnuss-Pralinen mit Stücken

52672 • Kokosnuss mit Kokosnuss

52679 • Pistazien mit Pistazienstücken

52722 • Kreolischeseis mit Rum-Rosinen
Behälter 500 g (= 900 ml) - Pro kg : Fr 14,40
Fr 7,20

SORBETS - 900 ML BIS 1 LITER

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

Natürliche Aromen aus der Frucht

OHNE KÜNSTLICHE FARBEN

52663 • Plombières
Behälter 500 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr 14,40
Fr 7,20

52819 • Zitrone
25 % Frucht

52842 • Mango
38 % Frucht

52809 • Ananas
38 % Frucht
Behälter 620 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr 11,61
Fr 7,20

52817 • Cassis
36 % Frucht
Behälter 620 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr 11,61
Fr 7,20

52827 • Erdbeer mit Erdbeerstücken
38 % Frucht

52832 • Himbeer mit Raspelstücken
40 % Frucht
Behälter 620 g - (= 900 ml) - Pro kg : Fr 11,61
Fr 7,20

BESTELLEN SIE AUF DER LETZTEN KATALOGSEITE ODER AUF **THIRIET.CH**

les PREMIUMS
500 ML

Frischrahm Glacé

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

100% Frischrahm

Ohne Aroma und Farbstoffe

Vollfrucht Sorbets

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

Vollfrucht Sorbets mindestens 45% Fruchtanteil

Ohne Aroma und Farbstoffe

RAHMGLACE MIT FRISCHRAHM - 500 ML Fr6,90

Behälter 350 g (= 500 ml) - Pro kg : Fr 19,71

51507 • Vanille Bourbon aus Madagaskar

51536 • Pekannuss
10 % Pekannuss

51511 • Kokosnuss
30 % Kokos und Kokosraspeln

51502 • Weißes Schokoladen
20 % Weisse Schokolade

51535 • Cappuccino-Geschmack
2 % Café Arabica

51500 • Arabika Kaffee
6 % Café Arabica

51514 • Crème Brûlée
10 % gesalzene Butterkaramell

51538 • Mandel-milch
20 % gesüßte Mandelmilch

51509 • Panna Amarena
13 % Griotte-Kirschsauce, Stücke von Amarena-Kirschen

51501 • Karamell mit Guérande-Salz IGP
21 % Salz aus Guerande

51504 • Rosinen Rum
18 % Saint James® Rum mit mazerierten Rosinen mit Saint James-Rum

51506 • Confiture de lait avec marbrures
33 % Milchmarmelade

VOLLFRUCHT SORBETS - 500 ML Fr6,90

Behälter 390 g (= 500 ml) - Pro kg : Fr 17,69

51611 • Kirsche
50 % Frucht

51618 • Rosa Grapefruit
60 % Frucht

51604 • Himbeer
50 % Frucht

51609 • Blaubeer
50 % Frucht

51619 • Schokoladen
60% Kakao

51612 • Exotischen Früchten :
Mango Passionsfrucht Ananas
18,8% Passionsfrucht, 15,6% Mango, 15,6% Ananas

51615 • Birnen
60 % Frucht

51613 • Grüne Zitrone
Limette 20% mit Zitronen Stücken

51617 • Apfel
60 % Frucht

51608 • Passionsfrucht-Mangos
Mango, 20% Passions-Frucht

51607 • Erdbeer
60 % Frucht

51605 • Mirabelle IGP mit Schuss
35 % Früchte, Mirabellen-Pflaumenbrand

51606 • Zitrone Limoncello
25 % Frucht, 16% Limoncello-Sauce

57000 • Verkostungs Koffer

4 Mini-Gläser mit frischem Rahmglace aus Frankreich, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, weißer Schokolade, Karamell aus Guérande IGP* -Salz, Arabica-Kaffee und 4 Mini-Gläser mit Vollfrucht**-Sorbets, Erdbeere, Himbeere, Mango, dunkle Schokolade

**Geschützte geografische Angabe **Sauf sorbet chocolat noir*

8 x 62,5 g - Schachtel 500 g (= 800 ml) - Pro kg : Fr25,00

Fr12,50

les
PRESTIGES
500 ML

1902 Collection

Rahmglace mit Frischrahm

- Hergestellt in unsererm Atelier Toqué™
- 100% Frischrahm
- URSPRUNG sehr gut ausgewählt
- OHNE künstliche FARBEN und AROMEN

Vollfrucht Sorbets

- Hergestellt in unsererm Atelier Toqué™
- Herkunft der Früchte sehr gut ausgewählt
- SORBET VOLLER FRUCHT 45 BIS 70 % VON FRÜCHTEN
- OHNE künstliche FARBEN und AROMEN

EINE KOLLEKTION VON SORBETS & CREMES GLACEES

Ein unglaubliches Erlebnis

*Die Kollektion 1902 ist eine limitierte Auflage

RAHMGLACE MIT FRISCHRAHM - 500 ML

51545 • Vanille aus Papua 26 % Frischrahm aus Bresse AOP**
***Geschützte Ursprungsbezeichnung*

51532 • Dunkle Schokolade aus Tansania 75 % de Kakao

51550 • Äthiopischer Kaffee 100 % Arabica kalt aufgegossen

51533 • Haselnuss aus Piémont IGP* 7 % Haselnusspaste
**Geschützte geografische Angabe*

51541 • Pistazien aus Sizilien 5 % Pistazienpaste
Behälter 390 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 17,69

Fr 7,90

VOLLFRUCHT SORBETS 500 ML

51622 • Johannisbeer aus Burgund 45 % Frucht

51600 • Schwarzkirsche Gard 60 % Frucht

51626 • Victoria Ananas « LA RÉUNION » Insel 60 % Frucht

51627 • Kiwi aus der Region Adour IGP* 60 % Frucht
**Geschützte geografische Angabe*

51602 • Blutorangen aus Sizilien 60 % Frucht

51603 • Sizilian. Mandarinen 60 % Frucht

51624 • Williams Birnen Rhonetal 60 % Frucht

51623 • Gelbes Pfirsich aus dem Rhonetal 60 % Frucht
Behälter 390 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 22,57

Fr 7,90

LES GLACES RENVERSANTES

Basierend auf Vollmilch aus den Ardèche Bergen.

Fr9,90

Neu!

Rahmglace aus Frischrahm

Artisanale Rahm Glace*

Hergestellt in der Fabrique Givrée

Vollmilch und Sauerrahm MONTS D'ARDÈCHE

OHNE künstliche FARBEN und AROMEN***

80623 • Frischer Thymian und Aprikosensauce
Behälter 350 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 28,29

80600 • Vanille aus Tahiti und mit Tonka
Behälter 350 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 27,12

80603 • Joghurt- und Himbeermarmeladen
Behälter 395 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 24,09

80616 • Tart'choco-Version Grand Cru aus Brasilien
Behälter 370 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 26,76

80601 • Kaffee aus El Salvador kalt gebrüht
Behälter 350 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 28,29

80602 • Karamell mit Fleur de Sel
Behälter 370 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 26,61

80617 • Geröstete Erdnuss und Fleur de Sel
Behälter 405 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 24,44

80618 • Rosinen mit Rum JM
Behälter 410 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 24,15

LES SORBETS TORDANTS™

Fr9,90

Neu!

Voll Frucht Sorbets

Sorbet ARTISANAL

Hergestellt in der Fabrique Givrée™

Sorbet Vollfrucht 45% à 78% Frucht**

OHNE künstliche FARBEN und AROMEN***

80624 • Reife Heidelbeeren, Veilchenblatt
Behälter 310 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 31,94

80606 • Zitrone und Ingwer
Behälter 395 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 23,74

80610 • Rosa Grapefruit/ Pfeffer
Behälter 410 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 23,29

80607 • Mango Alphonso aus Indien
Behälter 425 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 24,09

80619 • Frische Banane und rosa Guave
Behälter 310 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 31,94

80608 • Himbeere und Johannisbeere
Behälter 325 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 30,46

80621 • Erdbeere Mara de bois
Behälter 325 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 30,46

80622 • Aprikose Bergeron und Lavendel aus der Region Baronien
Behälter 330 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 30

*außer80603 **außer 80606 ***außer 80624, 80616

50326 • Käsekuchen Heidelbeeren : Fr 7,90 (Behälter 375 g (= 500 ml) - Pro kg : Fr 21,07)

INDIVIDUELLE BEHÄLTER

2 Behälter

26750 • Select Lakritze
Eiscreme mit Frischer Rahm, Lakritzsauce, Lakritzstücke

26716 • Pistazie Himbeere
Pistazieneis mit frischem Rahm mit Pistazienstücken, Sorbet Volle Frucht Himbeere
Schachtel 145 g (= 200 ml)
Pro kg : Fr 33,77

Fr 5,20

26760 • Vanille Macadamia
Vanilleeis mit frischem Rahm, Macadamianuss-Karamell-Chips

26710 • Karamell mit Meersalz
Karamell-Eis mit frischem Rahm, Karamellsauce, Guérande Salz IGP*
**Geschützte geografische Angabe*

26714 • Rote Früchte
Vollfruchtsorbet rote Beeren
Schachtel 155 g (= 200 ml)
Pro kg : Fr 31,72

Fr 5,20

Verkostungskoffer

57000 • Verkostungs Koffer
4 Mini-Gläser mit frischem Rahmglace aus Frankreich, Bourbon-Vanille aus Madagaskar, weißer Schokolade, Karamell aus Guérande IGP* -Salz, Arabica-Kaffee und 4 Mini-Gläser mit Vollfrucht**-Sorbets, Erdbeere, Himbeere, Mango, dunkle Schokolade
**Geschützte geografische Angabe **Sauf sorbet chocolat noir*
8 x 62,5 g
Schachtel 500 g (= 800 ml)
Pro kg : Fr 25,00

Fr 12,50

GOURMET-BEHÄLTER ZUM TEILEN

Eis mit Stücken, Sauce oder Marmorierung

50324 • Brownie
Schokoladen-Brownie-Eis mit frischem Rahm, Browniestücke, Schokoladensauce
Behälter 350 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

50301 • Vanille Macadamia
Vanilleeis mit original frischem Rahm, Karamellchips mit Macadamianüssen

50319 • Vanille Cookie
Vanilleeis mit original frischem Rahm, Keksteigstücke mit Nuggets Schokolade, Schokostückchen, Schokosauce

50304 • Macadamia-Nuss-Karamell
Gesalzenes Karamell-Eis mit frischem Rahm, Karamellstücke mit Walnüssen Macadamia, gesalzene Karamellsauce mit Salz Guérande IGP*
**Geschützte geografische Angabe*
Behälter 375 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

50303 • Vanille-Pekannuss-Karamell
Vanilleeis mit frischem Rahm, karamellisierte Pekannüsse, Sauce mit Salzkaramell mit Guérande-Salz IGP*
**Geschützte geografische Angabe*

50327 • Pekannuss-Karamell
Pekannuss-Eis mit frischem Rahm, karamellisierte Pekannüsse, Sauce mit Salzkaramell mit Guérande-Salz IG*
**Geschützte geografische Angabe*

50302 • Bananen Karamell
Bananenkaramell und Vanilleeis mit frischem Rahm, Pekannüssen karamellisierte, gesalzene Karamellsauce von Guérande IGP*
**Geschützte geografische Angabe*

50326 • Käsekuchen Heidelbeeren
Frischkäse-Eis (Frischkäse) frischer Rahm, Keks, Blaubeersauce
Behälter 375 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

50317 • Tiramisu
Kolumbianisches Arabica-Kaffeeeis und Mascarpone mit frischem Rahm, Biskuitstücke, Schokoladensauce
Behälter 325 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,94

Fr 7,90

50311 • Zitronen Meringue
Zitronen-Meringues-Eis mit frischem Rahm, Keksstücke, Zitronensauce
Behälter 335 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

50306 • Obstgartengenuss
Weißes Schokoladeneis mit frischem Rahm, Pfirsichkompott, Stücke Biskuitkuchen, Himbeersauce
Behälter 325 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

50314 • Himbeer-Nougat
Montélimar-Nougat-Eis mit frischem Rahm, Trockenobststücke und Biskuit Meringue, Himbeersauce
Behälter 335 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,07

Fr 7,90

BIO

5 Eisrezepte oder Sorbets mit Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs aus der BIO-Landwirtschaft, ohne Farbstoffe: eine schöne Auswahl. Ideal für alle Naturliebhaber.

Rahm Glacé

51860 • Vanille

51865 • Karamell Buttersalz
Becher 350 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 23,43

Fr 8,20

Sorbets

51872 • Zitrone

51875 • Erdbeeren

51870 • Cassis
Becher 375 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,19

Fr 7,90

VEGAN

Hergestellt in unserer Werkstatt in Éloyes in der Region Vogesen, dieses leckeres Eis Vegan* mit einer cremigen Textur und wurden zu 100% mit Originalzutaten hergestellt. Haselnuss, Pistazien und Schokolade werden sublimiert von Rezepte ohne künstlicher Färbung oder zusätzliches Aromen verändert und Thiriet versichert das.

** Produkte frei von jeglichen Stoffen tierischen Ursprungs (Tierfleisch, tierische Fette, Milch, Käse, Eier, Honig,…).*

51330 • Schokolade

51340 • Haselnuss

51350 • Pistazie

Becher 290 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 27,24

Fr7,90

MOCHI

5 bis 10 minuten bei raumtemperatur ruhen lassen. Handgefertigte mochi mit hausgemachter Eiscreme. Schweizer Produkt

11111 • Matcha
11112 • Mango
11113 • Gesalzene Karamell
11114 • Schwarzer Sesam
11115 • Vanille
11116 • Litchi

Schachtel 2 Stücke von 55 g
Pro kg : Fr 62,73

Fr6,90

8264 • 6 Cornets Mango Passionsfrucht : Fr7,20 (6 x 78 g - Schachtel 468 g (= 720 ml) - Pro kg : Fr15,38)

6 CORNETS

Eine neue Kollektion um den vollen Geschmack zu Geniesen, ohne Aroma und Farbstoffe

Neu!

8207 • Vanille
Vanille Rahmglace mit Frischrahm
6 x 70 g - Schachtel 420 g (=720 ml)
Pro kg : Fr17,14
Fr7,20

8444 • Vanille Pekannuss Herz aus Pekannuss Sauce
Rahmglace Vanille und Pekannuss mit Frischrahm, Karamelisierte nüsse
6 x 77 g - Schachtel 462 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,58
Fr7,20

8209 • Vanille Erdbeer
Erdbeer Sorbet, Vanilleglace
Deko aus Meringués
6 x 74 g - Schachtel 444 g (=720 ml)
Pro kg : Fr16,22
Fr7,20

8217 • Vanille Schokolade
Vanille und Schokoladen Glace mit Frischrahm, Schokoladenstüke
6 x 70 g - Schachtel 420 g (=720 ml)
Pro kg : Fr17,14
Fr7,20

Neu!

8242 • Drei Schokolade
Rahmglace drei Schokolade mit Frischrahm, Schokoperlen Deko

8232 • Pistazie Schokolade
Rahmglace Pistazie Schokolade mit Frischrahm
6 x 70 g - Schachtel 420 g (=720 ml)
Pro kg : Fr17,14
Fr7,20

8443 • Minze Schokolade Herz aus Schokoladen Sauce
Minzensorbet Schokoladen Rahmglace, Schoko splitter deko
6 x 79 g - Schachtel 474 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,19
Fr7,20

8414 • Caramel au beurre salé Saucenherz aus Karamel
Rahmglace Karamel mit gesalzener Butter, karamelisierte Hasselnüsse

8427 • Saveur crème brûlée Saucenherz aus Karamel
Rahmglace Crème brûlée mit Frischrahm, Karamelstücke
6 x 77 g - Schachtel 462 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,58
Fr7,20

Neu!

8442 • Herz aus Pralinensauce mit Haselnuss
Pralineneis mit original frischem Rahm, karamellisierte Haselnuss-Dekor

8413 • Saucenherz mit Arabica-Kaffee
Originelles Kaffeeeis mit frischem Rahm, Schokoladen-Müsli Dekoration

8432 • Rum Rosinen Herz Rumsauce
Saint-James® Rumeis mit mazerierten Rosinen, Haselnuss-Dekor

8422 • Zitronen-Meringue Eis mit Zitronensaucen Herz
Zitronen-Meringue Eis mit frischem Rahm und mit Zitronenstücken, Biskuit Meringues
6 x 77 g - Schachtel 462 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,58
Fr7,20

8262 • Zitrone Himbeer
Himbeersauce,
Biskuit Meringues

8263 • Rote Früchte
Himbeer-Erdbeere und schwarze Johannisbeere-Brombeer-Sorbets, Biskuit Meringues
6 x 78 g - Schachtel 468 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,38
Fr7,20

8440 • Himbeer-Pistazien-Herz Himbeersauce
Himbeersorbet, Pistazieneis mit frischem Rahm, Pistazien Dekor
6 x 79 g - Schachtel 474 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,19
Fr7,20

8264 • Mango Passionsfrucht
Sorbets Mango und Passionsfrucht
Biskuit Meringues
6 x 78 g - Schachtel 468 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,38
Fr7,20

8441 • Kokosfrucht mit einem Herz aus exotischen Früchte-Sauce
Frischer Rahm, Kokos-Eis und Exotisches Fruchtsorbet Kokosraspel Dekor
6 x 79 g - Schachtel 474 g (=720 ml)
Pro kg : Fr15,19
Fr7,20

LES BARRES et sunday

14635 • 5 Haselnuss Eisriegel
Haselnuss Eisriegel : Unter dem Hauch von weißer Schokolade finden Sie eine intensive Haselnusscreme-Eiscreme und Karamell-Haselnuss-Sauce und dazu Haselnussstücken
5 x 40 g
Schachtel 200 g (= 240 ml)
Pro kg : Fr 31,00
Fr 6,20

14620 • 8 Kokosnuss Eisriegel
Kokosnuss-Eis mit geriebener Kokosnuss, Überzug Milch-Schokolade
8 x 25 g
Schachtel 200 g (= 240 ml)
Pro kg : Fr 31,00
Fr 6,20

16510 • 4 Sunday Karamell
Eiscreme mit Karamelsauce und karamelsierten Mandelsplittern.
4 x 65 g
Schachtel 260 g (= 400 ml)
Pro kg : Fr 26,57
Fr 7,20

14625 • 5 knuspriger Eisriegel
Knuspriger Eisriegel : Rahmeiscrème, Karamellsauce, umhüllt von Milchschokolade und gesprenkelt mit Krispies
5 x 40 g
Schachtel 200 g (= 240 ml)
Pro kg : Fr 31,00
Fr 6,20

14630 • 5 Karamell Eisriegel
Karamell Eisriegel : Karamelleiscrème mit Karamellsauce und mit Milchschokolade umhüllt.
5 x 40 g
Schachtel 200 g (= 240 ml)
Pro kg : Fr 31,00
Fr 6,20

16530 • 4 Sunday Vanille mit Biscuit
Sunday Vanilleeiscreme mit Biscuit
4 x 65 g
Schachtel 260 g (= 400 ml)
Pro kg : Fr 26,37
Fr 7,20

Die Stengel Glace

100% Unserer Produkte sind ohne Farbstoffe

4 Select™ Mit Stücken und Sauce : Fr 6,50
(Schachtel 248 g (= 360 ml) - 4 x 62 g - Pro kg : de Fr 24,16)

ROYAL™

8 Royal™

Unter einem Hauch von Nussschokoladen Mantel finden Sie ein cremiges Glace

4205 • Vanille

4215 • Schokolade

4240 • Karamell

4210 • Erdbeer
mit 18 % Erdbeerpürre im rahmglace

4220 • Haselnuss
Mit Hasselnuss paste

4235 • Pistazie

4225 • Kaffee
mit natürlichem Kaffeeextrakt
8 x 41 g
Schachtel 328 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 15,85
Fr 5,50

8 Royal'Dégustations™

Unter einem hauch von Schokolade, Sind die 2 Rahmglacees mit die im Alkohol eingelegten Früchten

4320 • Créole
Kreolisches Eis mit Rum-Mazerat-Trauben und mit einem schwarze Schokoladenüberzug

4310 • Cherry
Eiscreme Cherry und dazu Kirschenstücken in Likör getränkt und mit einem Zartbitter Schokoladenüberzug umhüllt
8 x 42 g - Schachtel 336 g (= 480 ml) - Pro kg : Fr 23,70

Fr 8,20

6 Royal™ Cocktail

Unter einem Krokanten Sorbet finden Sie unsere Coktailsorbets mit einem Hauch von Alkohol. Natürlicher Farbstoff

4370 • Mojito
Sorbet Mojito : Grüne zitrone 15%, Weisser Rhum von Martinique, Minze

4380 • Piña Colada
Sorbet Piña Colada : Ananaspürre 32%, Kokosnusspürre 11%, weisser Rhum aus Martinique
6 x 46 g
Schachtel 276 g (= 330 ml)
Pro kg : Fr 23,55
Fr 6,50

8 Royal™ Fruizz

100 % Kindererinerrungen mit unseren Sorbets

4430 • Minze

4410 • Zitronen*

**Sorbets mit 22 % Fruchtsaft*

4420 • Orangen*

**Sorbets mit 22 % Fruchtsaft*

8 x 55 g - Beutel 440 g (= 440 ml)
Pro kg : Fr 11,26

Fr 5,20

6 Royal™ Voll Frucht

Diese Sorbetstengel aus 50 % Fruchtoder Gemüse, ohne Farbstoffe und Aromen

4750 • Himbeer / rote Grapefruit

Sorbets Vollfrucht : pamplemousse rose 28 % und Himbeere 21 %

4760 • Orange/Karotten

Sorbets Vollfrucht : orange von Sicile 35 % und Karotten von Frankreich 15 %

6 x 49 g - Schachtel 294 g (= 330 ml)
Pro kg : Fr 22,11

Fr 6,50

8 Croc'

Unter einem knusprigen Sorbet, entdecken Sie eine Geschmacksexplosion

4920 • Zitrone

Knuspriges Sorbet mit gelber Zitrone und der Kern ist aus Zitronensorbet

4910 • Minze

Ein Minzen-Wassereis wo das Herzen aus Minzeis ist und umhüllt mit einer knusprigen Beschichtung

8 x 55 g - Schachtel 440 g (= 520 ml)
Pro kg : Fr 13,75

Fr 6,20

SELECT™

8 Select™ Mini

Klein aber Fein

1727 • Vanille gousse Bourbon

Vanille Frischrahm Glace Milchschoko überzug mit Mandelsplitter

8 x 33 g - Schachtel 264 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 29,71

Fr 8,20

1725 • Vanille Schokolade

Milchschokolade mit Mandelstückchen, Milch, Schwarz und Weiß

8 x 33 g - Schachtel 264 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 29,71

Fr 8,20

1751 • Vanille und Karamell

Ein Vanille- Eis mit marmorierten Creme Karamell-Sauce und mit Sahne, mit vier verschiedenen Beschichtungen : Weiße Schokolade, Müsli Kugeln oder dunkler Schokolade und Mandelsplitter oder Milchschokolade, Chips und Spitzen- Pfannkuchen oder Schokolade und karamellisierten Pekannüsse

8 x 34 g - Schachtel 272 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 28,57

Fr 8,20

1820 • Joghurt* und Früchte assortiert

Yoghurt-Eiscreme, überzogen mit Himbeer-, Sauerkirschen-, Exotische-Früchte-,Ziitronen-Sorbets

**Joghurteis*

8 x 37 g - Schachtel 296 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 26,54

Fr 8,20

4 Select™ mit einem Herzen aus Sauce

1935 • Vanille Bourbon

Vanille Rahmglace mit Frischrahmin einem Schokoladenmantel mit Mandelsplitter

1950 • Vanille Macadamia

Vanille-Eiscreme mit karamellisierten Macadamianüssen, mit Milchschokoladeüberzug, karamellisierten Macadamianüssen und Knuspergetreide

1991 • Vanille exotische Früchte

Cremiges Vanille-Eis mit frischer Sahne, marmorierte Sauce mit exotischen Früchten und beschichtet mit einem exotischen Fruchtsorbet

1998 • Eisjoghurt* mit Himbeer

Ein Joghurt-Eis mit Himbeersauce und einem Überzug aus Himbeersorbet für mehr Frische

**Joghurteis*

1985 • Kaffee Arabica Schokolade

Kaffee-Eis Arabica-Kaffee aus Kolumbien mit Sauce Arabica und Schokoladenchips und beschichtet mit dunklen Schokolade Cookie Stücken

1960 • Schokolade mit Cookies

Schoko-Eiscreme mit Cookiesstücken, marmoriert mit Schokoladensauce, mit schwarzem Schokoladenüberzug, Cookiesstücken und karamellisierten Haselnüssen

4 x 62 g
Schachtel 248 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 24,16

Fr 6,50

1980 • Minze Schokolade

Minzen Rahmglace mit Schokoladensauce in einem Schwarzen Schokoladen Mantel

1955 • Karamell mit Pekannüssen

Karamel Rahmglace mit Karamelsauce in einem Milchschokoladen Mantel

1965 • Nougat Montélimar

Nougat-Eiscreme von Montélimar mit Nougatstücken, mit weissem Schokoladeüberzug und Nougatstücken

1970 • Saveur crème brûlée

Crème Brûlée Eiscreme mit karamelisierten Stücken, mit weisser Schokolade überzogen und Bretzelstückchen

4 x 62 g
Schachtel 248 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 24,71

Fr 6,50

4 Select™ Doppelter Genuss

Ein doppelter Genuss Frischrahm Vanilleglace in einem doppel Mantel aus Milchschokolade und Karamelsauce

1912 • Vanille/Karamel

Vanilleeiscreme mit Karamellsauce und Milchschokolade überzogen

4 x 75 g - Schachtel 300 g (= 360 ml)
Pro kg : Fr 23,00

Fr 6,90

3 Select™ Riesen

Wahnsinsgenuss von Rahmglace unter einen knusprigen Schokoladenmantel

2510 • Vanille und weisse Schokolade

2515 • Vanille gousse/Milchschokolade

2526 • Schokoladeneiscreme und dunkle Schoko

3 x 76 g
Schachtel 228 g (= 330 ml)
Pro kg : Fr 24,28

Fr 5,90

Für die kleinen feinschmecker Wölfe

8 Raketen

5051 • Cola und Zitrone
Wassereis mit Cola und Zitronensaft

5060 • Zitrone, Aprikose und Erdbeer
Wasserglace mit Zitronensaft und Fruchtmark
8 x 60 g - Schachtel 480 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 10,74
Fr 5,50

2140 • 6 Scrippy's™
Vanilleeiscreme mit Milchschokolade überzogen
6 x 31 g
Schachtel 186 g (= 300 ml)
Pro kg : Fr 35,57
Fr 6,90

2150 • 8 Kleine Kücken
Ein kleines lustiges Küken mit Multifruitsorbet, Banane, Mango und Vanilleeis und mit frischer Sahne vermischt. Sogar seine Schokoladen-Augen sind zum anbeissen
8 x 38 g
Schachtel 304 g (= 520 ml)
Pro kg : Fr 21,84
Fr 6,90

8 Figgy's™
Mit Kaugummi-Nase

2120 • Vanille und Erdbeer
Vanille-und Erdbeer-Eiscreme, mit Erdbeer-Sorbet garniert

2110 • Vanille und Schokolade
Vanille-und Schokolade-Eiscreme, mit Kakao garniert
8 x 37 g - Schachtel 296 g (= 480 ml) - Pro kg : Fr 26,80
Fr 8,20

7130 • 5 Thir'Pouss™ Vanille und Bonbons
Vanillerahmglace mit kleinen Schokoladebonbons
5 x 50 g - Schachtel 250 g (= 450 ml)
Pro kg : Fr 31,30
Fr 8,20

6820 • 6 Cornets Vanille und Bonbons
Vanilleeis mit kleinen Schokobonbons
6 x 46 g
Schachtel 276 g (= 420 ml)
Pro kg : Fr 23,96
Fr 6,90

2225 • Scrippy™ Mix
Auswahl von 10 Stücke: 2 Scrippy mit Vanille & Schokoladenüberzug - 2 Jet Press Geschmack Cola - 2 Rockets Zitrone Aprikose Erdbeere - 2 Figgy der Vanille Schokolade - 2 Sticks Himbeer-Joghurt
Schachtel 490 g (= 600 ml)
Pro kg : Fr 14,69
Fr 7,20

12 Becher
Rahmglacé

67000 • Vanille/Erdbeer

67002 • Vanille/Schokolade
12 x 32 g - Schachtel 384 g (= 720 ml)
Pro kg : Fr 19,43
Fr 8,20

31250 • Passionata™ Vanille/Karamell - 6 Portionen : Fr 7,90
(Schachtel 340 g (= 600 ml) - Pro kg : Fr 23,24)

INDIVIDUELLE EISDESSERTS

Liégeois

16010 • 4 Liégeois Kaffee
Kaffeeglace mit Kaffeesauce, Vanilleglace mit Schokoladensauce.
Dekor : Schokokaffeebohnen

16020 • 4 Liégeois Schokolade
Schokolade- und Vanille-Eiscreme und dazu Schokoladensauce und geraffelte Schokolade
Schachtel 292 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 21,31
Fr 6,50

16030 • 4 Pfirsich Melba
Pfirsich-Sorbet mit Pfirsichstücken, Vanille-Eiscreme, mit Himbeersauce und Mandelsplitter dekoriert.

16040 • 4 Birne Belle Hélène
Birnen-Sorbet mit Birnenstücken, Vanille-Eiscreme, Schokoladensauce und geraffelte Schokolade

Schachtel 320 g (= 500 ml)
Pro kg : Fr 19,35

Fr 6,50

Parfaits

17220 • 4 Parfaits cassis
Eiscreme mit karamelisierten Nußstücken, Sorbet Cassis, Cassissauce

Schachtel 300 g (= 460 ml)
Pro kg : Fr 21,84

Fr 6,90

17210 • 4 Parfaits café
Kaffee-Eiscreme mit Kaffeesauce überzogen

Schachtel 300 g (= 460 ml)
Pro kg : Fr 21,97

Fr 6,90

Vacherin

28150 • 2 Vacherins Himbeer Vanille
Vacherins Himbeer Vanille Meringue Dessert mit geschlagener Frischrahm und vanillisiertes Himbeere-Sorbet

Schachtel 115 g (= 200 ml)
Pro kg : Fr 51,67

Fr 6,20

Passionata™

21610 • 6 Passionata™ Vanille und Karamell
Eine gelungene Zusammenstellung von Vanilleeis mit Schokosplittern in Karamelleis umhüllt

Schachtel 340 g (= 600 ml)
Pro kg : Fr 22,57

Fr 7,90

Exquis

18011 • 4 Exquis Herz aus Meringue
Vanilleeiscreme, mit Meringue-Herz, umhüllt mit Pralinekörnchen.

Schachtel 340 g (= 520 ml)
Pro kg : Fr 23,58

Fr 7,90

18035 • 4 Exquis Belle-Hélène
Birnensorbet, Vanilleeis mit Mandelstücke, dunkle Schokoladesauce mit Mandelstückchen.

Schachtel 340 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 21,70

Fr 7,90

18025 • 4 Exquis Gebrannte Creme
Gebrannte Cremeeiscreme mit Karamellsplittern und im Herzen eine leckere Karamellsauce und mit weisser Schokolade umhüllt

Schachtel 340 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 21,64

Fr 7,90

18030 • 4 Exquis Rocher
Pralinéeiscreme mit Mandelsplittern und im Herzen eine feine Milchschokoladensauce und ist umhüllt von Milchschokolade mit Biscuitstücken

Schachtel 340 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 20,36

Fr 7,90

Fruits Givrés

19045 • 4 Zitronen
Ein Zitronensorbet mit Fruchtmark in der Schale

Schachtel 300 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 29,46

Fr 9,90

19055 • 4 Orangen
Ein Orangensorbet mit Fruchtmark in der Schale

Schachtel 300 g (= 480 ml)
Pro kg : Fr 29,46

Fr 9,90

19035 • 4 Kokosnuss
Kokosnuss-Eiscreme mit Kokosraspeln. Présentée dans sa coque

Schachtel 330 g (= 580 ml)
Pro kg : Fr 26,76

Fr 9,90

Spezialitäten

14245 • 8 Neapolitanische Scheiben Vanille/Schoko/Nuss
Eiscreme

Schachtel 448 g (= 800 ml)
Pro kg : Fr 17,34

Fr 8,20

14250 • 8 Neapol Scheiben Vanille/Pistazie/Erdbeer
Eiscreme

Schachtel 448 g (= 800 ml)
Pro kg : Fr 17,34

Fr 8,20

26510 • 2 norwegische Omeletten Rum / Rosinen
Jamaicaeiscrème mit Rosinen, punchierte Löffelbiskuits, Meringue

Schachtel 164 g (= 300 ml)
Pro kg : Fr 35,43

Fr 6,20

50072 • 6 Windbeutel
Windbeutel gefüllt mit Vanille Glace und mit einem Beutel Schokoladensauce

Beutel 250 g
Pro kg : Fr 26,98

Fr 7,50

18225 • 4 Palets Vanille/ Cognac
Eiscreme Vanille/Cognac und mit einem Schokoladenüberzug

Schachtel 300 g (= 400 ml)
Pro kg : Fr 33

Fr 9,90

18215 • 4 Palets Kaffee Arabica
Kaffee-Arabica-Eiscreme gefüllt mit Whisky, mit Schokolade überzogen

Schachtel 300 g (= 400 ml)
Pro kg : Fr 31,53

Fr 9,90

21130 • 4 Mignonnettes mit Champagner-Eiscreme
Eiscrème Marc de Champagne mit im Marc de Champagne eingelegten Rosinen

Schachtel 285 g (= 460 ml)
Pro kg : Fr 28,43

Fr 8,90

70370 • 4 Nougats Parfaits
Frische Sahnemousse mit getrocknete Früchte

Schachtel 300 g
Pro kg : Fr 36,62

Fr 11,50

Gefrorene Süßigkeiten

49950 • 12 Eiscreme-Leckerbissen Vanille und Karamell
Vanilleeiscreme mit Karamellsauce, umhüllt mit Milchschokolade und Mandeln

Schachtel 135 g (= 150 ml)
Pro kg : Fr 39,07

Fr 5,90

49965 • 12 Eiscreme-Leckerbissen Minze und Schokolade
Minzeis mit frischem Rahm, Herz aus Minzensauce, dunkler Schokoladenüberzug

Schachtel 135 g (= 150 ml)
Pro kg : Fr 42,14

Fr 5,90

49960 • 12 Eiscreme-Leckerbissen, weisse Schoko/Himbeeer
Weisse Schokoladeneiscrème, Himbeersauce, umhüllt mit weisser Schokolade und Biscuitstücken

Schachtel 135 g (= 150 ml)
Pro kg : Fr 40,97

Fr 5,90

49980 • 12 Eiscreme-Leckerbissen Kaffee
Arabica-Kaffeesahne mit frischer Sahne und mit einem Arabica-Kaffeesauce-Herz und dazu ein dunklen Schokoladenüberzug

Schachtel 135 g (= 150 ml)
Pro kg : Fr 40,41

Fr 5,90

Angesichts der Größe von einiger Dekorelemente, empfehlen wir Ihnen, diese Köstlichkeiten nicht für Kinder unter 3 Jahren anzubieten.

EISDESSERTS ZUM TEILEN

Passionata™

Teilen Sie einen Moment des Genusses mit diesen 6 Passionata™ Rezepte so leicht wie knackig!

31250 • Vanille und Karamell 6 Teile
Karamell- und Vanilleeiscrème gefüllt mit Karamell und zartknusprigen Kakaoblättern
Schachtel 340 g (= 600 ml) - Pro kg : Fr 23,24
Fr 7,90

31220 • Drei Schokolade 6 Teile
Eiscreme mit schwarzer-, weisser- und Milchschokolade, mit zartknusprigen Kakaoblättern
Schachtel 320 g (= 600 ml)
Pro kg : Fr 24,69
Fr 7,90

31125 • Zitrone und Exotische 6 Teile
Sorbets, feuilletage croustillant
Schachtel 370 g (= 600 ml)
Pro kg : Fr 20,47
Fr 7,90

31315 • Vanille/Schokolade/ Haselnuss - 16/20 Teile
Vanille-Schokolade- und Haselnuss-Eiscreme mit knusprigen Kakao-Blätterteig
Schachtel 1 kg (= 1,9 Liter)
Pro kg : Fr 15,51
Fr 17,90

31320 • Cassis/Zitrone/ Erdbeer - 16/20 Teile
Cassis-Zitronen und Erdbeer- Sorbet mit knuspriger Blätterteig mit Zitronengeschmack
Schachtel 1,230 kg (= 1,9 Liter)
Pro kg : Fr 13,45
Fr 17,90

Delissimo™

Eine Version von Eiscreme-oder Sorbetsschichten wo auf einem Mandelbiskuit und mit einem knusprigen Blätterteig hergestellt wurde.

30915 • Crème Brulée Geschmack 6 Portionen
Eiscreme mit gebrannte Crème Geschmack und mit karamellisierten Zuckerstückchen und dazu Blätterteig mit Kakaogeschmack und Löffelbiskuit. Karamell und Schokoladespäne
Schachtel 400 g (= 700 ml)
Pro kg : Fr 24,71
Fr 10,50

30925 • rote Früchte/Zitrone 6 Portionen
Sorbets aus roten Früchten und Zitronen, Mandelbiskuit, knuspriger Blätterteig,
Deko : Himbeerguss und Schokoladenspähne
Schachtel 440 g (= 700 ml)
Pro kg : Fr 21,52
Fr 10,50

31410 • Karamell/Vanille 12/15 Portionen
Karamell und Vanille Rahmglaces und dazu Mandelbiskuit und knusprigen Kakao-Blätterteig
Schachtel 830 g (= 1,5 Liter)
Pro kg : Fr 21,19
Fr 18,90

Norwegische Omeletten

Eis-Omlette Norwegische Art
Norwegische Eis-Omelette mit weichen Rosinen und geschmolzene Meringue und Rum Punsch

40152 • 8 Stücke
Schachtel 580 g
(= 1,2 Liter)
Pro kg : Fr 27,91
Fr 17,50

Vacherins

44811 • Vacherin Himbeer / Nougat - 6/8 Port.
Eine cremige Kreation mit Nougatsahneeis, Mandeln und Pistazien, alles auf einem Meringueboden. Von Hand mit Sahne verziert
Schachtel 520 g (= 1 Liter)
Pro kg : Fr 30,34
Fr 17,90

44821 • Vacherin Crème Brûlée / Karamell 6/8 Port.
Eine vollendete Eistorte mit Sahneeis, Crème Brûlée und karamelisiertem Zucker und alles auf einem Meringueboden
Schachtel 520 g (= 1 Liter)
Pro kg : Fr 30,70
Fr 17,90

45016 • Vacherin Nougat/Sauerkirsche/ Aprikose - 12/14 Port.
Entdecken sie das Zusammenspiel zwischen zwei Vollfruchtsorbet und leichter Nougatmousse, auf einem Meringueboden. Wurde von Hand mit Schlagsahne dekoriert.
Schachtel 1,050 kg (= 1,8 Liter)
Pro kg : Fr 22,93
Fr 25,50

45212 • Vacherin Himbeere/ Vanille-Birne/Cassis- 18 Port.
Himbeere, Birne und Cassis, alles auf einem Meringueboden
Schachtel 1,520 kg
(= 2,7 Liters)
Pro kg : Fr 18,54
Fr 29,90

Andere Spezialitäten

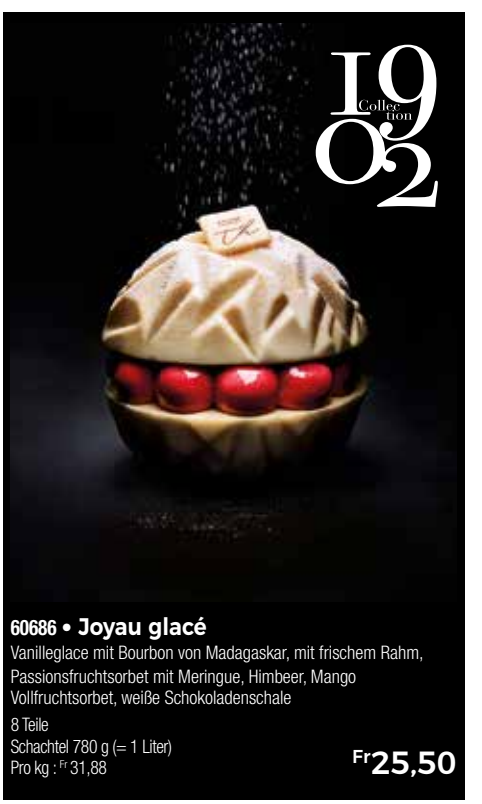
60642 • 3 Schokolade Délice
Dunkles Schokoladenmousse, Eiscreme mit weißer Schokoladencreme und Milch mit Haselnussstücken und auf einem karamellisiert Kakaokeks
8 Port.
Schachtel 490 g (= 800 ml)
Pro kg : Fr 30,16
Fr 15,50

60641 • Fruchtdélice Vanille/ Himbeere/Mango/Erdbeer
Vanilleeis mit frischem Rahm, Himbeersorbet, Mangosorbet, Erdbeeresorbet, Madeleine-Keks, karamellisierte Mandeln-Stücke
8 Stück
Schachtel 500 g (= 800 ml)
Pro kg : Fr 30,04
Fr 15,50

49775 • Kokosnusseis/ exotische Früchte
Sorbet Full Fruit mit exotischen Früchte und dazu Kokoseis mit frischer Sahne , Passionsfruchtsauce, weiche Makronen mit Kokosnuss
6 Teile
Schachtel 390 g (= 600 ml)
Pro kg : Fr 33,74
Fr 13,90

70015 • Eis-Nougat Parfait
Frische Rahm-Mousse mit Trockenfrüchten, Coulis-Himbeere 150 g
8 Stück - Schachtel 650 g
Pro kg : Fr 26,02
Fr 17,90

60662 • Mont-Blanc-Pudding Kastanien/Schlagsahne
Vanille-und Kastanien Rahmeis mit Stücken von kandierten Kastanien, Kastaniensauce, Kastanienbiscuit, Schokolade.
8 Teile
Schachtel 515 g (= 750 ml)
Pro kg : Fr 32,04
Fr 16,50



60686 • Joyau glacé
Vanilleglace mit Bourbon von Madagaskar, mit frischem Rahm, Passionsfruchtsorbet mit Meringue, Himbeer, Mango Vollfruchtsorbet, weiße Schokoladenschale
8 Teile
Schachtel 780 g (= 1 Liter)
Pro kg : Fr 31,88
Fr 25,50

60687 • Wenn es Mitternacht schlägt!
Madagaskar Bourbon Vanilleeis, Eiscreme mit IGP * Piemont Haselnüsse, Sauce und Haselnussstückchen, Kakao, weiße Schokolade.
** Geschützte geografische Angabe*
Limitierte Auflage: 90.000 Einheiten in Thiriet-Netzwerken verfügbar

10 Portionen
Schachtel 980 g (= 1,45 Liters)
Pro kg : Fr 22,96

Fr22,50

Gefrorene Torten

Neu!

49300 • Eistorte Zitronen-Meringue mit sizilianischen Zitronen-Sauce

Zitronen-Meringue-Eis mit frischem Rahm, sizilianische Zitronensauce und Biskuitstückchen und Zitronen, Brownies und mit weißer Schokolade

8 Portionen
Schachtel 565 g
(= 660 ml)
Pro kg : Fr 35,42

Fr21,50

49301 • Schokoladen-Eis-Torte Ghanaische Milchsauce dunkle Schokolade aus Tansania
15 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen. Frischer Rahmeis mit Ghanaische Milchschokolade 40% Kakao, schwarze Schokoladensauce aus Tansania 75% Kakao und reiner Brownie-Biskuit.

49302 • Vanille Bourbon-Eis-Torte mit Karamell-Sauce und Gesalzene Butter
15 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Frisches Rahmeis Bourbon-Vanille aus Madagaskar, Karamell-Sauce und mit gesalzene Butter und Brownie-Cookies.
8 Portionen - Schachtel 565 g (= 700 ml)
Pro kg : Fr 35,42

Fr21,50

Auf der Seite 34 finden Sie unsere Saucen und Coulis.

Pâtisseries

100% Ohne Zusatzstoffe, hydriert, ohne künstliche Farben und ohne Verstärker

89872 • Délice Birnen-Karamell - 4/6 Portionen : Fr12,50 (Schachtel 323 g - Pro kg : Fr 38,70)

89830 • 4 Pasteis de Nata
In Ofen 9 Minuten aufwärmen lassen. Eiercreme mit einer reinem Butterblätterteig, gekocht

Schachtel 240 g
Pro kg : Fr 30

Fr7,20

89678 • 6 Tropéziennes
2,5 Studen auftauen lassen. Brioche 42%, Vanille-Mousse , Dekor Zucker

Schachtel 198 g
Pro kg : Fr 29,80

Fr7,20

70300 • 2 Crèmes Brûlées
2 min bis 3 min 30 karamellisieren lassen. Crèmes Brûlées mit frischem Rahm, in einem schönen Keramik, 2 Beutel brauner Zucker

Schachtel 240 g
Pro kg : Fr 29,26

Fr7,90

INDIVIDUELLE PATISSERIE

Tartelettes

89790 • 2 Zitronentörtchen
3 Studen auftauen lassen. Diese Törtchen bestehen aus einem reinem Butter Gebäck mit einer cremigen Zitronencreme bedeckt und mit Zitronenschale dekoriert

Schachtel 162 g
Pro kg : Fr 30,25

Fr4,90

89792 • 2 Himbeertörtchen
3 Studen auftauen lassen und 5 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Blätterteig, ganze Himbeeren und Himbeeren-Kompott

Schachtel 158 g
Pro kg : Fr 39,24

Fr6,20

89846 • 2 Törtchen mit Zitronenbaiser
Im Ofen 8 Minuten erhitzen lassen und dann noch 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Blätterteig mit frischen Hühnereier und mit einer Zitronencreme.

Schachtel 195 g
Pro kg : Fr 30,26

Fr5,90

89618 • 2 Tatin-Törtchen
20 Minuten im Backofen aufwärmen lassen. Karamelisierten Äpfel 75 %, Butterblätterteig
Schachtel 300 g
Pro kg : Fr 26,33

Fr7,90

Kuchen und regionale Spezialitäten

89793 • 2 Apfelstrudel
20-25 Min. im Ofen backen lassen. Blätterteig mit Apfelfüllung (35 %), Rosinen und Zimt

Beutel 240 g
Pro kg : Fr 17,50

Fr4,20

70611 • 2 Schokoladen-muffins
ca. 13 Min. im Ofen backen lassen

Schachtel 200 g
Pro kg : Fr 33,17

Fr6,90

70625 • 2 Schokoladen-muffins gefüllt mit Karamellsauce
13 Min. im Ofen backen. Salz aus der Guérande IGP*
**Geschützte geografische Angabe*

Schachtel 200 g
Pro kg : Fr 33,50

Fr6,90

Patisserie Desserts

89621 • 4 Kaffee Eclairs
2 Stunden 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Reiner Butter-Brandteig, garniert mit Kaffeecreme.

Schachtel 240 g
Pro kg : Fr 21,67

Fr5,20

89622 • 4 Schokolade Eclairs
2 Stunden 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Reiner Butter-Brandteig, garniert mit Schokoladencreme.

Schachtel 240 g
Pro kg : Fr 21,67

Fr5,20

70298 • 2 Windbeutel mit Rahm
2 Stunden 30 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen. Windbeutel mit Rahm, weicher Brandteig gefüllt mit Schlagrahm

Schachtel 150 g
Pro kg : Fr 37,13

Fr6,20

70295 • 6 Choux Praliné
Zum Auftrauen 45 Minuten bei Zimmertemperatur. Reiner Brandteig mit frischen Eier und gekrönt mit Pralinenmousse

Beutel 160 g - Pro kg : Fr 37,10

Fr6,90

89677 • 2 Opéra
2 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Biskuit im Kaffee getränkt und Schokoladencreme-Glasur.
Schachtel 148 g
Pro kg : Fr 40,54
Fr 6,00

70369 • 2 Buchette Vanille Karamell
3.30 h im Kühlschrank auftauen lassen. Bourbon Vanille aus Madagaskar mit frischem Rahm, cremiges Salzbutterkaramell, Kakao, Madeleine Biskuit, Dekoration Haselnüsse und Schokoladensiegel.
Schachtel 190 g
Pro kg : Fr 65,00
Fr 6,50

89710 • 2 Himbeer Makronen
6 bis 7 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. 2 Mandelmakronen, garniert mit einer Himbeeren-Mousse.
Schachtel 150 g
Pro kg : Fr 43,33
Fr 6,50

89824 • 2 Macarons précieux framboise/vanille
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und dann 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Macaron garniert mit Vanillemousse und mit einem Herz aus Himbeer-Kompott.
Schachtel 130 g
Pro kg : Fr 47,69
Fr 6,20

70337 • 2 Kuppeln Himbeeren Passionsfrucht
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Kuppeln aus Fruchtschaum und weißer Schokolade und mit einem Herz aus Himbeere-Gelee und ein Madelbiskuit.
Schachtel 170 g
Pro kg : Fr 40,59
Fr 6,90

70336 • 2 Kuppeln Schokolade/Karamell
Im Kühlschrank 4 Stunde auftauen lassen. Schokoladenmousse, Karamellsauce, Madel-Biskuit mit Kakao, Zartbitterschokolade-Creme, Dörrobst-Dekoration.
Schachtel 170 g
Pro kg : Fr 40,59
Fr 6,90

70372 • 4 Paris-Brest
Bei Raumtemperatur 1 Stunde auftauen lassen und dann 30 Minuten im Kühlschrank lagern lassen. Brandteig-Krone mit frischen Eiern, garniert mit Haselnussmousse und Praline.
Schachtel 320 g
Pro kg : Fr 30,97
Fr 10,50

70373 • 2 Paris-Brest dunkle Schokolade aus Tansania
3.30 h im Kühlschrank auftauen lassen. Brandteig-Krone mit frischen Eier, Schokoladenmousse und Rahm und Schwarze Schokolade aus Tansania.

70374 • 2 Paris-Brest mit Karamell / Guerande Salz IGP*
3.30 h im Kühlschrank auftauen lassen. Brandteig Krone mit frischen Eiern, Mousse und Sahne mit IGP* Guérande Salzkaramell
*Geschützte geografische Angabe
Schachtel 145 g
Pro kg : Fr 49,38
Fr 7,90

MIGNARDISES

Macarons

6 Macaronen
1 Stunde 30 Minuten im Kühlschrank auftauen lassen und dann 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

89773 • Kaffee
89774 • Schokolade
89826 • Zitron
89776 • Himbeer
89777 • Pistazie
89778 • Vanille
Schachtel 90 g - Pro kg : Fr 57,78
Fr 5,20

89834 • 12 Macaronen gemischt
2 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und dann 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. 6 Rezepte: Kaffee, Schokolade, Himbeere, Pistazie, Vanille, Zitrone
Schachtel 144 g
Pro kg : Fr 54,86
Fr 7,90

89718 • 12 Macaronen Confiseur™
15 min bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
3 mit Kakao, 3 Haselnuss Praline, 3 Gold-Creme-Braun, 3 Nougatcreme Montélimar
Schachtel 125 g - Pro kg : Fr 68,00
Fr 8,50

Ofengebäck

89640 • 12 Mini cannelés
Im Ofen 7 bis 8 Min. aufwärmen lassen und dann 10 Min. ruhen lassen. Kleine Cupcakes mit einer karamellisierten Kruste mit weichem Herzen und mit Rum aromatisiert.
Beutel 180 g
Pro kg : Fr 30,56
Fr 5,50

89675 • 12 Mini Schokolade-Eclair und Kaffee
1 Std 30 Min auftauen lassen.
6 Schokolade und 6 Kaffe, Brandteig
Schachtel 200 g
Pro kg : Fr 52,50
Fr 10,50

89854 • 12 verschied. kleine Törtchen
3 Stunde im Kühlschrank auftauen lassen.
3 Praline-Haselnuss 3 Kokos-Himbeere
3 Zitronen / 3 Schokoladen.
Schachtel 130 g
Pro kg : Fr 80,77
Fr 10,50

89865 • 24 kleine traditionelle Törtchen
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.
4 Carré Opéra, 4 Törtchen mit Himbeeren,
4 Windbeutel Praliné, 4 Törtchen Aprikosen,
2 Eclairs Schokolade, 2 Eclairs Kaffee,
4 Törtchen Gianduja/Haselnuss
Schachtel 334 g
Pro kg : Fr 59,58
Fr 19,90

PATISSERIE ZUM TEILEN

Tartes

GESCHNITTEN

89786 • Apfelkuchen
15-20 Min. im Ofen aufbacken lassen und danach ruhen lassen. Geschnitten. Apfelkuchen.
10 Port.
Schachtel 800 g
Pro kg : Fr 12,38
Fr 9,90

89787 • Normandie Kuchen
15 bis 20 Minuten im Ofen erhitzen lassen und dann bei raumteperatur ruhen lassen. Geschnitten. Normadie Kuchen.
10 Port.
Schachtel 830 g
Pro kg : Fr 11,93
Fr 9,90

ZUM SCHNEIDEN

89714 • Apfelwähe Bio
10 Min. im Ofen wärmen lassen und ruhen lassen. Äpfel aus biologischem Anbau. Der Mürbeteig ist garniert mit Apfelstücken und Apfelmus. Die Äpfel stammen aus Süd-Frankreich
4 Portionen
Schachtel 370 g
Pro kg : Fr 21,35
Fr 7,90

89740 • Tatin-Törtchen
Im Backofen 20-25 Minuten backen lassen. Karamellisierten schmelzenden Äpfeln belegt und auf einem reinem Butter Blätterteig
4/6 Port.
Schachtel 520 g
Pro kg : Fr 17,12
Fr 8,90

89702 • Himbeerkuchen
15 min im Ofen erhitzen lassen und dann 30 min ruhen lassen. Himbeerkuchen.
4/6 Portionen
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 17,00
Fr 8,50

89741 • Heidelbeerkuchen
10 bis 12 Minuten im Ofen erhitzen lassen und dann 15 min ruhen lassen. Heidelbeerkuchen.
4/6 Portionen
Schachtel 480 g
Pro kg : Fr 18,54
Fr 8,90

89716 • Zitronenkuchen
4 Std. auftauen lassen. Sables-Teig mit Citronencreme. Dekoriert mit kandierten Zitronenschalen.
4/6 Teile
Schachtel 480 g
Pro kg : Fr 19,17
Fr 9,20

89817 • Birnen-Mandel-Törtchen
10 Minuten im Ofen erhitzen lassen und 20 Minuten ruhen lassen. Sables-Teig mit Williams Birnen und Madeln.
6 Teile
Schachtel 490 g
Pro kg : Fr 17,35
Fr 8,50

89829 • Multi-Frucht-Torte
7 min im Ofen erhitzen lassen und dann 15 Minuten ruhen lassen. Buttergebäck,Pfirsich-Kompott und Apfel, Pfirsichscheiben, ganze Himbeeren, Blaubeeren und Topping

4/6 Teile
Schachtel 525 g
Pro kg : Fr 22,67

Fr 11,90

89788 • Zitronen/Meringue Torte
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen.

4 Stücke
Schachtel 425 g
Pro kg : Fr 22,35

Fr 9,50

89703 • Aprikosenkuchen
Im Backofen 25 Min. backen lassen und dann 30 min stehen lassen.

4/6 Portionen
Schachtel 560 g
Pro kg : Fr 21,25

Fr 11,90

89870 • Ecuadorianischer dunkler Schokoladenkuchen
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und dann 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Sablé-Teig, dunkle Schokolade aus Ecuador 73% Kakao

4/6 Portionen - Schachtel 405 g - Pro kg : Fr 27,65

Fr 11,20

Kuchen und regionale Spezialitäten

89706 • Apfelstrudel
20 Min. im Backofen backen lassen. gefüllt mit Äpfeln (44%), Rosinen und Zimt.

4/6 Port. - Schachtel 600 g
Pro kg : Fr 12,50

Fr 7,50

89679 • Tropézienne
7 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Brioche 36%, Füllung 55%: Vanille-Mousse Körnerzucker-Dekoration

6 Teile - Schachtel 450 g
Pro kg : Fr 21,11

Fr 9,50

89856 • Apfel-Crumble
Im Microwelle 7 bis 8 Min aufwärmen lassen. Golden Äpfel 79%, Streuselpaste

4/6 Portionen
Beutel 570 g
Pro kg : Fr 13,86

Fr 7,90

70071 • Tiramisu
5 Std 30 Min. auftauen lassen. Mascarpone und mit frischem Rahm, Biskuit im Kaffeesirup getränkt, Dekor: Kakao

6/8 Port. - Schachtel 580 g
Pro kg : Fr 25,38

Fr 14,90

70067 • Tiramisu mit roten Früchten
7 Std auftauen lassen. Tiramisu mit roten Früchten: Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Stachelbeeren, zwischen einem Mousse Mascarpone und feinen Kekslöffeln

6/8 Teile
Schachtel 580 g
Pro kg : Fr 23,46

Fr 14,90

Patisserie Desserts

70070 • Schokoladenkrokant Torte
2 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen und dann 30 min im Kühlschrank stehen lassen.

4 Port. - Schachtel 330 g
Pro kg : Fr 41,87

Fr 15,20

70021 • Schwarzwälder 12/14 Stücke
10 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Schokoladenmousse, Griottines® Kirschen und Kirschkompott, Biskuitkuchen mit gestanztem Kakao, Schokoladen-Topping, Dekorationen: Späne, Schlagrahm und Schokolade.

Schachtel 1,1 kg
Pro kg : Fr 22,60

Fr 25,90

70043 • Birnbaum
Bei Raumtemperatur 3 h 30 auftauen lassen. Danach 30 Minuten im Kühlschrank lassen. Birnenmousse, Birnenkompott, Biskuitkuchen mit Birnen und gestanztem Kakao.

6/8 Portionen
Schachtel 600 g
Pro kg : Fr 30,90

Fr 19,90

Neu!

70101 • Himbeertorte
12 Stunden unter seiner Kuppel auftauen lassen. Bourbon-Vanille-Mousse mit frischem Rahm, gebrochenen Himbeeren, Mandelgebäck mit Kirsch, Himbeergelee, Löffelkeks mit Himbeerstückchen, Topping und weißer Schokolade.

8 Portionen
Schachtel 740 g
Pro kg : Fr 26,89

Fr 19,90

89725 • Délice du pâtissier Schokolade/Karamell
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und dann 10 min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Schokoladenmousse, Schokoladenbiskuit, Krokant, Karamellganache, Pistazien und Haselnusssplitter, Deko: Schokolade

4/6 Portionen
Schachtel 328 g
Pro kg : Fr 32,01

Fr 10,50

89872 • Birnen-Karamell-Gebäckgenuss
6 Std 30 im Kühlschrank auftauen lassen. Birnenmousse Mandelbiskuit, Ganache mit Karamell und mit Williamsbirnen-Stücken, knusprige Milchschokolade und Praline, karamellisierte Haselnüsse mit Milchschokolade.

4/6 Portionen
Schachtel 323 g
Pro kg : Fr 38,70

Fr 12,50

89755 • Délice weisser Schokolade/Himbeeren
6 Std 30 im Kühlschrank auftauen lassen.

Weicher Mandelbiskuit, weiße Schokolade, Schokoladenmousse Weiß, Himbeeren und Himbeeren- Kompott.

4 Portionen
Schachtel 310 g
Pro kg : Fr 33,87

Fr 10,50

70045 • Obstgarten Delice
2 Stunden 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen und dann 1 Stunde im Kühlschrank stehen lasssen. Sowohl cremig und luftig, ist diese elegante Roulade, mit einer Vanille-Creme und mit gewürfelten Pfirsichen und Himbeeren

6/8 Stücke - Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 35,86

Fr 18,90

89633 • Himbeer-Macarons
7 Stunden auftauen lassen. Makronen-Kuchen mit Mandeln und mit Himbeeren-Mousse.

4/6 Teile
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 34,40

Fr 17,20

70019 • Paris-Brest
2 h bei Raumtemperatur auftauen lassen und dann 30 min im Kühlschrank. Brandteig mit frischen Eiern.

6 Teile
Schachtel 415 g
Pro kg : Fr 34,02

Fr 14,90

70160 • Reine dunkle Schokolade aus Tansanie
8 h 30 im Kühlschrank auftauen lassen. Schokoladenmousse und Ganache aus Tansania 75% Kakao, Löffelbiskuit mit eingeweichtem tansanischen Kakao mit Bourbon-Vanillesirup, Biskuitteig.

8 Portionen - Schachtel 710 g
Pro kg : Fr 32,14

Fr 22,50

70120 • Pure Bourbon Vanille
4 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen und dann 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Vanillemousse Bourbon aus Madagaskar, Vanille-Korn-Ganache Bourbon aus Madagaskar, Biskuit-Löffel in Bourbon-Vanille getränkt, Dekoration: Samt weiße, versiegelte und dunkle Schokolade

8 Stücke
Schachtel 680 g
Pro kg : Fr 34,25

Fr 22,50

70130 • Karamell-Torte
7 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Karamell, Karamelllöffelplätzchen eingeweicht in Karamellsirup, Karamell zarte Vanille, reines Buttergebäck, Dekoration: Karamellglasur und Haselnussstücke

8 Teilen
Schachtel 720 g
Pro kg : Fr 31,25

Fr 22,50

BROTE *und* Viennoiseries

100% unserer Gebäcke sind aus reiner Butter

70002 • 9 Milchbrötchen mit Schokolade : Fr 7,50 (Beutel 400 g - Pro kg : Fr 17,20)

BRIOCHES

70001 • 9 Briochettes Nature
1 Min 30 in der Mikrowelle auftauen lassen
Beutel 360 g
Pro kg : Fr 19,23
Fr 7,50

70002 • 9 Milchbrötchen mit Schokolade
1 Min 30 in der Mikrowelle auftauen lassen. Schokosplittern 10 %
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 17,20
Fr 7,50

Pariser Butterbrioche
In der Microwelle 1 Min 30 auftauen lassen und danach 15 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen

70005 • 1 Brioche
5/8 Stück - Beutel 270 g
Pro kg : Fr 16,84
Fr 4,90

70010 • 3 Brioches
3 x 5/8 Stück
Beutel 810 g
Pro kg : Fr 13,16
Fr 11,50

70012 • 1 Bordeaux Brioche
In der Microwelle 2 Min 30 auftauen lassen und danach 10 Min bei Raumtemperatur ruhen lassen. Die Bordeaux Brioche wurde mit Orangenblüten aromatisiert und mit Zuckerstreusel dekoriert.
8 Port. - Beutel 350 g
Pro kg : Fr 19,65
Fr 7,90

VIENNOISERIES

89538 • 10 Mini Buttergipfeli AOP*
14-15 Min. im Ofen backen lassen. Weizenmehl, Charentes-Poitou-Butter AOP*
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 19,67
Fr 5,90

89539 • 10 Mini Schokoladenbrötchen AOP*
14-15 Min. im Ofen backen lassen. Weizenmehl, Poitou-Charentes AOP* Butter, Schokolade.
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 19,67
Fr 5,90

89540 • 10 Mini Rosinenschnecken AOP*
16-18 Min im Ofen backen lassen. Gebäck mit Butter Charentes-Poitou AOP* und Rosinen.
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 350 g
Pro kg : Fr 16,86
Fr 5,90

89548 • 4 Apfeltaschen reiner Butter AOP*
20-22 Min. im Ofen backen lassen. Blätterteig aus reiner Butter und Charentes-Poitou Äpfel aus dem Val de Loire
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Schachtel 440 g
Pro kg : Fr 17,05
Fr 7,50

89550 • 4 Rosinenschnecken reine Butter AOP*
20-25 Min im Ofen backen lassen. Gebäck mit Charentes-Poitou Butter AOP* und Vanillepudding
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 520 g
Pro kg : Fr 11,92
Fr 6,20

89524 • 6 Buttercroissants biologisch
16-18 Min. im Ofen backen lassen
Beutel 420 g
Pro kg : Fr 17,14
Fr 7,20

89541 • 8 Buttergipfeli AOP*
Weizenmehl, Butter Charentes-Poitou AOP*
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 440 g
Pro kg : Fr 15,68
Fr 6,90

89542 • 8 Schokoladenbrötchen AOP*
20-25 Min im Ofen backen lassen. Weizenmehl, Charentes-Butter Poitou AOP*, Schokolade.
**Geschützte Ursprungsbezeichnung*
Beutel 560 g - Pro kg : Fr 14,11
Fr 7,90

BEIGNETS

89807 • 8 süße Mini-Krapfen
Auftauen: 1 min bis 2 min 30 in der Mikrowelle.
Beutel 152 g
Pro kg : Fr 27,63
Fr 4,20

89806 • 8 Mini Krapfen mit Apfelfüllung
Auftauen: 1 min bis 2 min 30 in der Mikrowelle.
Beutel 200 g
Pro kg : Fr 24,50
Fr 4,90

89746 • 8 Mini-Erdbeer-Krapfen
Auftauen: 1 min bis 2 min 30 in der Mikrowelle.
Beutel 200 g
Pro kg : Fr 24,50
Fr 4,90

89754 • 8 Mini-Karamell-Krapfen
Auftauen: 1 min bis 2 min 30 in der Mikrowelle.
Beutel 200 g
Pro kg : Fr 24,50
Fr 4,90

89717 • 8 Mini Krapfen gefüllt mit Nuss-Schokolade
Auftauen: 1 min bis 2 min 30 in der Mikrowelle.
Box 200 g
Pro kg : Fr 24,50
Fr 4,90

89654 • 10 Krapfen Himbeere
2-2 Min 30 in der Mikrowelle auftauen
Beutel 750 g
Pro kg : Fr 12,67
Fr 9,50

89643 • 18 Mini Donuts
1-1 Min 30 in der Mikrowelle auftauen. süße Donuts
Beutel 225 g
Pro kg : Fr 20,00
Fr 4,50

89658 • 5 Donuts
1-2 Min in der Mikrowelle auftauen. süße Donuts
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 18,33
Fr 5,50

70290 • Choukettes
1 min 30 in der Microwelle aufwärmen lassen. Kleine Windbeutel mit frischen Eiern, reiner Butter, gesüßt und mit Zuckerkörnern dekoriert
ca. 40 Stück
Beutel 260 g
Pro kg : Fr 21,97
Fr 6,90

PFANNKUCHEN UND WAFFELN

82529 • 8 Pancakes
4 Min. im Microwelle aufwärmen lassen. Kleine Pfannkuchen mit frischer Milch, Eier (Freilandhaltung) und Rohrzucker.
Schachtel 320 g - Pro kg : Fr 21,56
Fr 6,90

89729 • 10 Mini crêpes
3 bis 4 min in der Mikrowelle auwärmen lassen. Frische Vollmilch, Weizenmehl, Eier frisch von freilaufenden Hühnern.
Beutel 150 g
Pro kg : Fr 26,00
Fr 3,90

89546 • 8 Mini-Pfannkuchen mit Bio-Rohrzucker
Auftauen: 1 bis 1 Minute 30 in der Mikrowelle. Frische Vollmilch, Mehl, Bio-Hühnereier im Freien aufgezogen.
Beutel 120 g
Pro kg : Fr 32,50
Fr 3,90

82527 • 6 Bretagne Crêpes
1 Min in der Mikrowelle auwärmen lassen. Frische Vollmilch, Weizenmehl, frische Eier aus Freilandhühner.
Gefaltet in 1/2 Mond
Beutel 240 g
Pro kg : Fr 24,58
Fr 5,90

82528 • 6 Buchweizen Galettes
1 Min in der Mikrowelle auwärmen lassen. Buchweizenmehl aus der Bretagne und Guérande Salz
Gefaltet in 1/2 Mond
Beutel 300 g
Pro kg : Fr 21,67
Fr 6,50

89782 • 2 Waffeln aus Lüttich
5 Min im Ofen backen lassen. Reine Butter, mit Zuckerperlen.
Beutel 200 g - Pro kg : Fr 21,00
Fr 4,20

89547 • 4 Brüsseler Waffeln
5-7 Min im Ofen backen lassen
Schachtel 320 g
Pro kg : Fr 17,50
Fr 3,50

BÄCKEREI

89443 • 2 Halbe Baguette
10-12 Min im Ofen backen lassen
Beutel 280 g
Pro kg : Fr 12,50
Fr 3,50

89416 • 2 Halbe Baguettes de campagne
11-12 Min im Ofen backen lassen
Beutel 280 g
Pro kg : Fr 11,43
Fr 3,20

85100 • 2 Twisterbrote Nature
AGEMO
20 Min. im Offen backen lassen. Dieses knusprige und weiche Brot wird für alle Ihre Mahlzeiten erfolgreich begleiten werden.
Beutel 760 g
Pro kg : Fr 19,75
Fr 10,90

85120 • 10 Pariser Baguettes
AGEMO
10-12 Min im Ofen backen lassen. Wabenbrötchen
Beutel 1,25 kg
Pro kg : Fr 12,72
Fr 15,90

89428 • 4 Landbrötchen
10-12 Min im Ofen backen lassen. Sauerteig
Packung 200 g
Pro kg : Fr 14,50
Fr 2,90

89435 • 4 Bauernbrötchen mit Müsli
10-12 Min im Ofen backen lassen. Getreide und Samen 9%, Sauerteig
Beutel 200 g
Pro kg : Fr 16,00
Fr 3,20

89436 • 4 Country Brötchen mit Nüssen und Haselnüssen
10-12 Min im Ofen backen lassen. Sauerteig, Walnüsse 8%, Haselnüsse 6%
Beutel 220 g
Pro kg : Fr 15,91
Fr 3,50

89402 • 4 Bio-Mehrkornbrötchen
8-10 Min im Ofen backen lassen. Weizenmehl aus ökologischer Landbau, Sauerteig, Mischung aus Sesam, Sonnenblumen und braune Leinsamen.
Beutel 240 g
Pro kg : Fr 18,75
Fr 4,50

85090 • 5 Hausgemachte Briochebrötchen
AGEMO
Sie werden im Kanton Waadt handgefertigt
Beutel 400 g
Pro kg : Fr 16,25
Fr 6,50

Neu!
89411• 4 Bretzels
14-15 Min im Ofen backen lassen. Und 1 Päckchen Salz
Schachtel 372 g
Pro kg : Fr 15,86
Fr 5,90

KUCHEN UND PIZZA TEIG

Zum Verbreiten

82320 • 2 Pizzateigbällchen in Olivenöl
4 Stunden bei Raumtemperatur auftauen lassen. Mit extra nativem Olivenöl aus Italien und Weizenmehl.
2 x 250 g
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 11,80
Fr 5,90

Ausrollen

82326 • 2 Butterblätterteig aufgerollt
ohne Konservierungsstoffe*

82313 • 2 Mürbeteig
ohne Konservierungsstoffe*
Rollen 250 g
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 11,80
Fr 5,90

82323 • 2 Butterblätterteig Bio
ohne Konservierungsstoffe*
Rollen 250 g.
Schachtel 500 g
Pro kg : Fr 13,80
Fr 6,90

82328 • 2 Mürbeteig biologisch
Ohne Konservierungsstoffe*.
Rollen 250 g
Schachtel 500 g - Pro kg : Fr 13,80
Fr 6,90

Andere Spezialitäten

89551 • 4 Pastetli
22-24 Min im Ofen backen lassen. Blätterteig Pastetli mit reiner Butter und ein goldenes Aussehen. Ideal für eine schöne Präsentation.
Schachtel 200 g
Pro kg : Fr 32,50
Fr 6,50

Auf der Seite 7 finden Sie unsere besonderen Garnituren-Vorspeisen

La BOUTIQUE thiriet

97290 • City Tasche Isotherme Marine 18 Liter
48 x 33 x 18 cm - Stück
Fr 6,90

97281 • Kühltasche Isotherme 40 Liter Blau/Minze
46 x 27 x 34 cm
Stück
Fr 15,50

Neu!

97286 • Eiswürfel
Beutel 1 kg
Fr 2,50

89900 • Zerstoßenes Eis
Beutel 1 kg
Fr 2,50

** Tiefkühlen konserviert Lebensmittel ohne Zusatz von Konservierungsstoffen.*

IHRE BESTELLUNG

PRAKTISCH!
NOTIZBUCH
RAUSLÖSEN
UND EINFACH
BESTELLEN!

Für Ihre Bestellungen:
034 420 02 20
www.thiriet.ch

Kostenlose Lieferung nach Hause
und ohne Mindestbestellmenge!

Referenznummer	Produktname	Menge	Preis
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
			CHF ,
	Total Einkauf		CHF ,

KUNDENNUMMER

Name

Vorname

Adresse

Postleitzahl

Stadt

Telefon

E-mail

Wenn Sie eine Bestellung telefonisch abgeben, werden Sie über das Lieferdatum informiert. Bezahlung für die Produkte können Sie per Bankkarte oder in Bar bei der Lieferung bezahlen. Die Akquisition der Produkte ist für den privaten, nicht professionellen persönlichen Gebrauch von Ihrer Seite bestimmt. Preise mit Vorbehalt. Artikel je nach Verfügbarkeit der Lagerbestände erhältlich.

Agemo SA, distributeur des produits Thiriet en Suisse.
Route de Carrouge 10, 1509 Vucherens

Sie finden alle
unsere Produkte in unseren Filialen

Hier finden Sie uns

Route de Carrouge 14, 1509 Vucherens
Tél. 021 903 23 87

Öffnungszeiten
Von Montag bis Freitag
10h00-12h30 14h00-18h30
Samstag
9h00-15h00

Hier finden Sie uns

Route de Sion 59, 3960 Sierre
Tél. 027 455 02 42

Öffnungszeiten
Von Montag bis Donnerstag
10h-12h30 14h00-18h30
Freitag
10h-12h30 14h00-20h00
Samstag **9h00-17h00**

Finden Sie uns auf Thiriet Schweiz

Conception : www.lezardscreation.fr - Crédits photos : Glaces Thiriet, www.fotolia.com