

MAISON
THIRIET
1902



14
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

Das 2
-50%

New!

4 Glacestängel
Parenthèses™

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™


Schokolade
REINE BUTTER
KAKAO

4625 |
2 Schachteln
Die 8
Glacestängel
Parenthèses™

~~Fr 13,80~~
10 Fr
,30
Fr 3,50
Ersparnis!

Details, siehe Seite 2 und 3

Eine neue Gourmet-Version!

HAUSLIEFERUNG FÜR ALLE BESTELLUNGEN vom 14. Mai bis 14. Juni 2022 THIRIET.CH

LE GLACIER
de la
Maison

les
BÂTONNETS
PARENTHÈSES™



1996 Façon Heidelbeer-Cheesecake Weisser-Schokoladenüberzug und mit Spekulatius-Splittern

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

Schokolade REINE BUTTER KAKAO

OHNE KÜNSTLICHE FARBEN UND AROMEN

Die 8
Glacestängel
Parenthèses™

Fr 13,80

10 Fr 30

Das 2
-50%

Fr 3,50
Ersparnis!

14
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

New!

4 Glacestängel Parenthèses™
4625 | 2 Schachteln

5 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen - 4 x 70 bis 72 g
Schachtel 280 bis 288 g (= 400 ml) : Fr 6,90 Fr 5,15
2 Schachteln 280 bis 288 g = 560 bis 576 g
Pro kg : Fr 23,96 bis Fr 24,64 Fr 17,88 bis Fr 18,39
Mischen zwischen den 14 Parfums möglich



1941 Haselnuss mit Milch-Schokoladenüberzug und mit karamellisierten Haselnuss-Splittern

1933 Vanille mit Milchschokoladenüberzug und mit Mandel-Splittern

1966 Nougat von Montelimar mit Weisser-Schokoladenüberzug und mit Nougat-Splittern

1932 Schokolade mit Milchschokoladenüberzug und Mandel-Splittern

L'ATELIER
TOQUÉ™
MAISON THIRIET



1951 Karamell-
Vanille Macademia-
Schokoladenüberzug und
karamellisierten Macademia
Walnuss-Splittern



1938
Vanille mit
Milkschokoladen-
überzug



1986 Arabica-Kaffee
mit Dunklen-
Schokoladenüberzug
und mit Cookies



1936 Vanille
mit Weisser-
Schokoladen-
überzug



1977 Spekulatius mit
Milkschokoladen-
überzug und mit
Spekulatius-Splittern



1981 Minze
mit Dunklen-
Schokoladenüberzug
und mit Cookies



1956 Gesalzener Karamell mit
Milkschokoladenüberzug
und mit karamellisierten
Pekannüssen



1934 Vanille
mit Dunklen-
Schokoladen-
überzug



1989 Tiramisu-Kaffee
mit Milkschokoladen-
überzug und mit
Biscuit-Splittern

Eiscreme

Sorbets

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



NATÜRLICHE
Aromen aus
der Frucht

OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



NATÜRLICHE
Aromen aus
der Frucht

OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN

LE GLACIER
de la
Maison

les
ESSENTIELS

900 ML BIS 1 LITER



L'ATELIER
TOQUÉ™
MAISON THIRIET

16

PARFUMS ZUR
AUSWAHL

Behälter Essentiel - 900 ml bis 1 Liter

5-10 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen

Eiscreme

52653 Minze mit Schokoladenspänen - 52663 Plombière kandierte Früchte Kirsch - 52662 Haselnuss-Pralinen mit Stücken - 52672 Kokosnusseis mit Kokosnuss - 52679 Pistazien mit Pistazienstücken - 52722 Kreolische-Eiscreme mit Rum-Rosinen - 52642 Schokoladen mit Schokoladenspänen

Behälter 500 g (= 900 ml) - Pro kg : Fr4,40 Fr11,80 - 52612 Kaffee - 52632 Karamell mit gesalzener Butter - 52607 Bourbon Vanille - Behälter 500 g (= 1 Liter)
Pro kg : Fr14,40 Fr11,80

Sorbets - 52827 Erdbeer mit Erdbeerstücken - 52832 Himbeer mit Raspelstücken - Behälter 620 g (= 900 ml)

Pro kg : Fr11,61 Fr9,52 - 52817 Cassis - 52819 Zitrone - 52842 Mango - 52809 Ananas - Behälter 620 g (= 1 Liter) - Pro kg : Fr11,61 Fr9,52

-15%

Fr7,20

5 Fr,90 | Fr1,30
Ersparnis!

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Sorbet
VOLLE FRUCHT
38%



Entremets Glacé - 6 Teile

15 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen

▲ 60646 Exotisches Mango/Passionsfrucht/Yuzu/Kokos - Mango, Passionsfrucht und Yuzu, frisches Rahm-Kokos-Eis mit Kokosraspeln, Bourbon-Vanilleis frischer Rahm, Mango und Maracujasauce und Brownie-Biskuit aus reiner Butter mit weißer Schokolade und Zitrone
Schachtel 435 g (= 605 ml) - Pro kg : Fr42,53 Fr35,63

60644 Schwarzwälder Art - Schokolade, Vanilleis mit Stückchen Griottines® Kirschen und Kirschvanille mit Rahm, Sauerkirschsauce, Madeleine-Biskuit mit Kakao, ganze Griottines® Kirschen
Schachtel 420 g (= 620 ml) - Pro kg : Fr44,05 Fr36,90

-15%

Fr18,50

15 Fr,50

Fr3,00
Ersparnis!



Schlagrahm
Isigny Ste-Mère
mit Madagaskar-
Vanille

94135 - Die Flasche 250 g
Pro kg : Fr23,60

5 Fr,90



New!

8 Eiscreme-Cornets

94145 - Reine Butter Waffeln
Schachtel 92 g
Pro kg : Fr92,39

8 Fr,50

DIE
KLEINEN
WÖLFE
HABEN EINEN
WOLFHUNGER!



Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Eiscreme
mit frischem
Rahm



Schokolade
14%

**6 CORNETS
VANILLE/
BONBONS**

6820 - 6 x 46 g
Schachtel 276 g (= 420 ml)
Pro kg : Fr25,00 Fr19,93

Fr6,90

-20%

5,50 Fr 1,40
Ersparnis!



Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



Sorbets
25 bis 60%
FRÜCHTEN



OHNE KÜNSTLICHE
FARBEN UND
AROMEN

Neu!

**8 MINI-JOGHURT-STÄNGEL
SAUERKIRSCH-SORBET-ÜBERZUG,
EXOTISCH, HIMBEERE UND ZITRONE**

1830 - 5 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen - 8 x 37 g
Schachtel 296 g (= 360 ml) - Pro kg : Fr22,78

8,20 Fr

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Eiscreme
mit frischem
Rahm



SORBET
MIT FRUCHT 31%

8 KLEINE KÜCKEN

2150 - Ein kleines lustiges Küken mit
Multifruitsorbet, Banane, Mango und Vanilleeis
und mit frischer Sahne vermischt. Sogar seine
Schokoladen-Augen sind zum abbeissen! - 8 x 38 g
Schachtel 304 g (= 520 ml) - Pro kg : Fr27,96 Fr22,70

-15%

Fr8,50
6,90 Fr

Fr 1,60
Ersparnis!



Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Eiscreme
mit frischem
Rahm



SAUGEN-
HERZ

**EISCREME BONBONS
GESCHMACK ERDBEERE**

49985 - 5 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen
Süßes Erdbeer-Eis mit frischem Rahm. Das Herz
aus Erdbeer-Aroma-Sauce und mit weißem
Schokoladenüberzug
Ca. 12 Stücke
Schachtel 135 g (= 150 ml) - Pro kg : Fr49,70 Fr36,30

Fr5,90

-15%

4,90 Fr 1,00
Ersparnis!

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Eiscreme
mit frischem
Rahm

12 POTS

10 Min. im Kühlschrank abkühlen lassen - 67000 Vanille/
Erdbeer - 67002 Vanille/Schokolade - 12 x 32 g
Schachtel 384 g (= 720 ml) - Pro kg : Fr21,35 Fr17,97

2
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

Fr8,20

-15%

6,90 Fr 1,30
Ersparnis!



Angesichts der Größe von einiger Dekorelemente empfehlen wir Ihnen, diese Köstlichkeiten nicht für Kinder unter 3 Jahren anzubieten.



40 Blätterteig Häppchen

80229 - 12-15 Min. im Ofen backen lassen - 4 Rezepte.
Emmentaler, Emmentaler-Schinken Tomaten-Chorizo und
provenzalische Tomaten
Schachtel 340 g - Pro kg : ~~Fr 17,35~~ Fr 14,41

~~Fr 5,90~~
4,90 Fr 1,00
Ersparnis! **-15%**



2 Croustillants de Sainte Maure mit karamelierten Äpfeln

82038 - 12-14 Min. im Ofen backen lassen - Schachtel 150 g
Pro kg : ~~Fr 99,33~~ Fr 28,00

~~Fr 5,90~~
4,20 Fr 1,70
Ersparnis! **-25%**



8 Lachskörbchen

81831 - 20-25 Min. im Ofen backen lassen - Mit Lauch und
gegrillte Zucchini und mit Zitronen-Schnittlauchsauce
Schachtel 640 g - Pro kg : ~~Fr 47,97~~ Fr 14,84
**Bezeichnung kontrollierten Ursprungs*

~~Fr 17,50~~
9,50 Fr 2,00
Ersparnis! **-15%**



Sommergemüsewähe 4616 | 2 Schachteln

81930.1 - 25-30 Min. im Ofen backen lassen - Tomaten,
Kirschtomaten, gegrillte Zucchini, Zwiebeln, gebratene rote
und gelbe Paprika und schwarzen Oliven belegt
3/4 Port. - Schachtel 400 g : ~~Fr 6,20~~ Fr 4,95
2 Schachteln 400 g = 800 g - Pro kg : ~~Fr 45,50~~ Fr 12,38

2 Torte
~~Fr 12,40~~
9,90 Fr 2,50
Ersparnis! **-40%**
Das 2
Für
VEGETARIER
Geegnet



Paëlla Royale

87994 - 14-15 Min. in einem Topf garen lassen oder in
der Mikrowelle - Reis, Pouletschenkel, Alaska-Seelachs,
Krevetten, Muscheln, Chorizo und Tintenfisch - 1 Port.
Schachtel 450 g - Pro kg : ~~Fr 43,78~~ Fr 11,56

~~Fr 6,20~~
5,20 Fr 1,00
Ersparnis! **-15%**



4 Gefüllte Tomaten

88706 - 9-15 Min. in der Mikrowelle zubereiten lassen - Mit Zwiebeln
und Petersilie gewürzt - Schachtel 680 g - Pro kg : ~~Fr 40,59~~ Fr 8,68

~~Fr 7,20~~
5,90 Fr 1,30
Ersparnis! **-15%**



Lachs aus einer NACHHALTIGEN FISCHEREI

Lachs Herkunft NORWEGEN*

Futter ohne NUTZUNG VON PAT***

10 Atlantik Lachsfilets mit Haut

84244 - 8-10 Min. in einer Pfanne oder auf einem Grill anbraten lassen
Herkunft Norwegen - Ohne Gräten**. Einzeln vakuumverpackt
Stücke 80 bis 120 g - Beutel 1 kg *Bei Thiriet haben wir einen Lachs ausgesucht wo in Norwegen geboren, aufgezogen und filetiert wurde
 ***PAT : Proteine von Landtieren. Dieser Lachsfilets wird ohne terrestrische tierische Proteine

Fr 2,40 Ersparnis!

~~Fr 30,90~~
28 Fr 50

Gefischt im INDISCHER OZEAN

Gefroren direkt auf dem MEER

Gefischt in der SENNE*



4 Herzen von Gelbflossenthunfilets

84347 - 4-8 Min. in einer Pfanne kochen - **Mauritius** - Im Indischen Ozean gefischt. **Ohne Haut und ohne Gräten****. Einzeln vakuumverpackt
 Beutel 500 g - Pro kg : ~~Fr 25,00~~ Fr 21,00 *Bei Thiriet haben wir die Wahl für diese Albacore-Thunfisch getroffen weil er aus einer Ringwadenfischerei kommt. Diese selektive Technik ist eine Respektvolle Art zu der Umwelt und hat eine positive Auswirkung auf das Ökosystem

-15%

~~Fr 12,50~~
10 Fr 50
 Fr 2,00 Ersparnis!

Gefischt SÜDWEST-ATLANTIK

Gefangen mit HAKEN*

Gefroren direkt auf dem MEER



Tintenfischringe

84506 - 3-4 Min. in einer Bratpfanne anbraten lassen - **Argentinien**
 Im Atlantik Südwesten gefischt. **Wilde - 35 bis 60 Stücke**
 Beutel 500 g - Pro kg : ~~Fr 18,40~~ Fr 15,80 *Bei Thiriet haben wir die Wahl für diesen Tintenfisch getroffen wo mit Angeln und Haken gefischt wurde weil diese selektive Technik bewahrt die Qualität des Fisches und ist umweltfreundlicher

Fr 1,30 Ersparnis!

~~Fr 9,20~~
7 Fr 90



Seezungenfilets **ACEMO**

83400 - 4-8 Min. in einer Pfanne kochen
Gefischt im Südostatlantik
 Beutel 1 kg

Fr 2 Ersparnis!

~~Fr 23,50~~
21 Fr 50

Alaska Seehecht aus einer NACHHALTIGEN FISCHEREI

100% FILETS

Frisch gefroren auf dem MEER



4 Portionen panierter Seehechtfilets

4624 | 2 Beuteln
84457.1 - 15-16 Min. im Ofen backen lassen
 Ohne Gräten** - Beutel 640 g : ~~Fr 7,20~~ Fr 6,25
 2 Beuteln 640 g = 1,28 kg - Pro kg : ~~Fr 11,25~~ Fr 9,77

Das 2 -25%

~~Fr 14,40~~
12 Fr 50 | **1,90 Ersparnis!**

Gefischt im ATLANTIK SÜD-OST

FILET



Panierte Seehechtfilets

84410 - 16-18 Min. im Ofen backen lassen - **Ohne Gräten****
7 bis 9 Stücke von ca. 46 bis 54 g - Beutel 400 g
 Pro kg : ~~Fr 22,25~~ Fr 19,75

Fr 1 Ersparnis!

~~Fr 8,90~~
7 Fr 90

Knusprige Semmelbrösel

*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung von Fisch ist das außergewöhnliche Vorhandensein von Gräten nicht ausgeschlossen





Spareribs vom Schwein AGEMO

92641 - Anbraten in der Pfanne oder auf dem Grill, 6-7 Min. pro Seite - **Herkunft : Aus der Metzgerei Perusset in Orbe (VD)**
 4 x ca. 170 g = 680 g
Preis pro kg : Fr 21,90 Fr 19,90 + Perusset

CA. ~~Fr 21,90~~
19,90 Fr
 Fr 2,00 Ersparnis pro kg !



4 Entrecote vom Pferd mit Knoblauch mariniert AGEMO

98100 - 2-3 Min. pro Seite anbraten lassen Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
 4 x 180 g = 720 g
Preis pro kg : Fr 41,50 Fr 39,90 Perusset

CA. ~~Fr 29,90~~
28,70 Fr
 Fr 1,60 Ersparnis pro kg !



Honig-Senf-Pouletschenkelsteak AGEMO

98110 - Nach dem Auftauen, 6-7 Min. auf beiden Seiten anbraten lassen. Honig-Senf-Pouletschenkelsteak haben eine weiche und knusprige Textur und mit der leckeren Honig-Senf-Marinade, einfach nur lecker
 4 Stücke ca. 170 bis 190 g
 Beutel ca. 780 g - Pro kg : Fr 21,90

CA. ~~Fr 21,90~~
17,50 Fr



24 Chipolatas Auswahl AGEMO

98111 - Nach dem Auftauen, 5-6 Min. auf beiden Seiten anbraten lassen.
 4 Geschmacksrichtungen : Natur, Curry, Paprika und Spinat
 3 x 8 Stücke von 30 g - Beutel 720 g
 Pro kg : Fr 33,19

CA. ~~Fr 33,19~~
23,90 Fr



4 Bisonburger AGEMO +

92730 - Diese Bisons werden das ganze Jahr über im Freien aufgezogen, in der Region Avenches VD. 100% Schweizer Fleisch. Verfügbar solange der Vorrat reicht.
 4 Stücke 160 g
 Beutel ca. 640 g - Pro kg : Fr 40,00

CA. ~~Fr 40,00~~
25,60 Fr



Piccata Truthahn AGEMO

84216 - Nach dem Auftauen, 10-12 Min. im Ofen garen lassen. Truthahnstücke aus Frankreich mit Paniermehl und Parmesan Käse. **Hergestellt in der Schweiz**
 18 bis 20 Stücke ca. 50 g
 Beutel 1 kg

~~Fr 26,90~~
22,50 Fr
 Fr 4,40 Ersparnis !

-15%



Pouletbrust AGEMO

84077 - 10-12 Min. anbraten lassen

Herkunft Schweiz

Ein leckeres zartes Fleisch.

Ca. 5 Stücke 170 bis 220 g

Beutel ca. 1 kg

Preis pro kg

CA.

~~Fr 28,50~~

24,90 Fr

Fr 3,60

+ Ersparnis pro kg !



Chicken Wings AGEMO

86900 - Im Backofen : Backofen auf 200°C vorheizen und dann für 16-19 Min. bei 200°C backen lassen.

Auf dem Grill : Grill bei mittlerer Hitze in mehreren Umdrehungen etwa 12-15 Min. lang anbraten lassen.

Produkt wurde in der Schweiz hergestellt

Schachtel 750 g - Pro kg : Fr 23,33 Fr 20,27



~~Fr 17,50~~

15,20 Fr | Fr 2,30 Ersparnis !



Wedges AGEMO **+**

80541 - Backofen oder Friteuse - Herkunft Schweiz

Würzige Kartoffelschnitze.

Schnitze werden separat eingefroren

Beutel 1 kg

~~Fr 9,50~~

8,50 Fr | Fr 1,00 Ersparnis !



Farmfrites Allumettes AGEMO

80774 - 3-4 Min. in der Friteuse fritieren lassen

Herkunft Belgien

Beutel 1,5 kg - Pro kg : Fr 6,60 Fr 5,47

~~Fr 9,90~~

8,20 Fr | Fr 1,70 Ersparnis !

-15%



Fiori ohne Gluten AGEMO

▲ 84955 Ricotta/Spinat

Beutel 1 kg

84958 Mozzarella/Getrocknete Tomaten

84966 Rindfleisch

Die noch gefrorenen Nudeln in leicht gesalzenes kochendes Wasser tauchen, zum Kochen bringen und köcheln lassen, nach 4 Min. genießen. Beutel 1 kg

~~Fr 21,50~~

19,90 Fr | Fr 1,60 Ersparnis !

~~Fr 26,90~~

24,50 Fr | Fr 2,40 Ersparnis !



8 Médallions mit Käse

und Blumenkohl AGEMO **+**

81657 - In einer Pfanne : 13-15 Min. bei mittlerer Hitze anbraten lassen. Im Ofen : Den Ofen auf 200°C vorheizen und 18-20 Min. backen lassen.

Stücke ca. 150 g - Beutel 1,2 kg

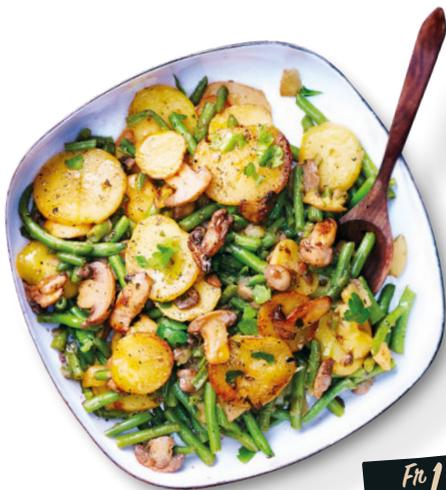
Pro kg : Fr 18,25 Fr 16,58

~~Fr 21,90~~

19,90 Fr | Fr 2,00 Ersparnis !

Grüne Bohnen & Champignons de Paris

Champignons de Paris SULFITFREI*



Gemüsepfanne à la Parisienne

83875 - 4-10 Min. in der Pfanne anbraten lassen
Kartoffeln, grüne Bohnen, Champignons de Paris, Gewürze, natives extra Olivenöl und Petersilie. Portionierbar - 4 Teile
Beutel 600 g - Pro kg : ~~Fr 11,50~~ Fr 9,83 *Sulfittfreie Pilze. Es besteht die Gefahr einer natürlichen Bräunung

Fr 1 Ersparnis!



~~Fr 6,90~~
5 Fr 90



Vorgebacken im SONNENBLUME-ÖL



-15%

Süßkartoffel-Pommes Frites

83666 - 2 Min. 30 bis 3 Min. 30 in der Fritteuse fritieren lassen
3/4 Port. - Beutel 500 g
Pro kg : ~~Fr 10,40~~ Fr 8,40

~~Fr 5,20~~
4 Fr 20

Fr 1,00 Ersparnis!

Gemüse Herkunft ITALIEN

Gegrilltes Gemüse FREI VON Pestizide



Gegrilltes Gemüse

83888 - 9-10 Min. in einer Pfanne kochen
Geröstete Paprika, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln und Tomatensauce. Gegrilltes Gemüse aus Italien, keine Rückstände von Pestizide* - 4 Port. - Beutel 600 g - Pro kg : ~~Fr 10,33~~ Fr 8,67

*Maison Thiriet hat ein Gemüsesortiment entwickelt wo keine Rückstände von Pestiziden hat. Umwelt und Biodiversität im Einklang.
(Bestimmungsschwelle < 0,01 mg/kg von mindestens 400 Molekülen)

-15%

~~Fr 6,20~~
5 Fr 20



Fr 1,00 Ersparnis!



Bohnen extra-fein AGEMO +

10-12 Min. in einer Pfanne kochen - Herkunft Schweiz

81281 - Beutel 1 kg

Fr 1 Ersparnis!

~~Fr 8,50~~
7 Fr 50

81280 - Beutel 2,5 kg
Pro kg : ~~Fr 7,00~~
Fr 6,60

Fr 1 Ersparnis!

~~Fr 17,50~~
16 Fr 50



Waldbeerenmischung AGEMO

82331 - Herkunft Europa. Wiederverschließbar.
Die Mischung ist portionierbar.
Beutel 1 kg

~~Fr 12,50~~

9 Fr 90 Fr 2,60 Ersparnis!

-20%



Sehr gut AUSGEWÄHLT



Gefroren bei GUTER REIFE



Fr 0,70 Ersparnis!

Avocado Stücke

82921 - 8-9 Std. im Kühlschrank auftauen lassen - Herkunft Peru
Schachtel 300 g - Pro kg : ~~Fr 17,33~~ Fr 15,00

~~Fr 5,20~~

4 Fr 50

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™


BOURBON-VANILLE
AUS MADAGASKAR



Himbeerkuchen

70101 - 12 Std. im Kühlschrank auftauen lassen (unter Plastikkupe) - Bourbon Vanille Mousse mit frischem Rahm, zerbrochenen Himbeeren, Mandelbiscuit mit Kirschen, Himbeere-Gelee, Löffelbiscuit, Himbeer-, Topping- und weißer Schokolade - 8 Teile - Schachtel 740 g
Pro kg : ^{Fr}26,89 ^{Fr}23,65

Fr 2,40
Ersparnis!

~~Fr 19,90~~
17 Fr,50

Herstellung
HANDWERK

Freilandeier
und Creme


GUT
AUSGEWÄHLT*



7
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

6 Macarons - Mono-Parfum

3 Std. im Kühlschrank auftauen lassen und dann 15 Min. bei Raumtemperatur stehen lassen

89879 Kaffee (Arabica und Robusta) - 89880 Karamell (Fleur de Sel aus Guérande IGP**) - 89881 Zartbitterschokolade aus Venezuela - 89882 Schwarze Johannisbeere aus Bourgogne - 89883 Himbeer Willamette - 89884 Pistazie aus Sizilien - 89885 Vanille Bourbon aus Madagaskar
1 Parfum pro Schachtel - Schachtel 96 g - Pro kg : ^{Fr}57,29 ^{Fr}51,04

*Bei Thiriet haben wir uns für die Auswahl der Zutaten entschieden wo bekannt sind für ihre hohe Qualität und aromatische Fülle: Vanille Bourbon aus Madagaskar, Zartbitterschokolade aus Venezuela 62% Kakao, Himbeer Willamette, Pistazie aus Sizilien, schwarze Johannisbeere aus Burgund, ausgewählte Arabica- und Robusta-Kaffees und Guérande Fleur de Sel IGP** **Geschützte geografische Angabe

Fr 0,60
Ersparnis!

~~Fr 5,50~~
4 Fr,90



Mürbeteig
REINE BUTTER



Grosszügige
Garnierung:
Pfirsich,
Himbeere,
Heidelbeere 47%



Multi-Frucht-Torte

89829 - 7 Min. im Ofen auftauen, dann 15 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen - Mürbeteig, Apfel und Pfirsichkompott, Pfirsichscheiben, ganze Himbeeren, Heidelbeeren, Wähenguss - 4/6 Port. - Schachtel 525 g
Pro kg : ^{Fr}22,67 ^{Fr}18,86

~~Fr 11,90~~
9 Fr,90 **-15%**
Fr 2,00
Ersparnis!



Brandteig
REINE BUTTER



2
PARFUMS ZUR
AUSWAHL

4 Eclairs 4615 | 2 Schachteln

2 Std. 30 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen und dann 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen - **89621 Kaffee** 89622 Schokolade - Schachtel 240 g : ^{Fr}5,20 ^{Fr}4,20
2 Schachteln 240 g = 480 g - Pro kg : ^{Fr}21,67 ^{Fr}17,50
Mischen zwischen den 2 Parfums möglich

8 Eclairs
~~Fr 10,40~~
8 Fr,40 **-15%**
Fr 2,00
Ersparnis!

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Eigelb aus
Freilandhaltung



2 Crèmes Brûlées Vanille Bourbon aus Madagaskar

70300 - 2 bis 3 Min. 30 karamellisieren lassen - Mit Keramikschalen und mit 2 Beutel brauner Zucker - Schachtel 240 g - Pro kg : ^{Fr}29,26 ^{Fr}25,56

Fr 7
Ersparnis!

~~Fr 7,90~~
6 Fr,90

bio



REINE BUTTER



Neu!

6 Schokoladenbrötchen reine Butter Bio

89552 - 15-16 Min. im Ofen backen lassen
Beutel 420 g - Pro kg : ^{Fr}17,14



7 Fr,20

