



Seehechtfilets nach Fish-and-Chips-Art

84474.3 | Set von 3 Beuteln

84474 - 16 bis 22 Min. im Ofen garen - Grätenfrei* - 4 bis 5 Stücke 85 bis 120 g

Beutel 400 g: 9,90 6,60 - 3 Beuteln 400 g = 1,2 kg - Pro kg: 24,75 16,50

*Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fischgerichte kann nicht ausgeschlossen werden, dass vereinzelt Gräten enthalten sind.

Die 3
Beuteln
29,70

19,80

**der 3.
angeboten**

9,90
Ersparnis!

SCHNÄPPCHEN- KATALOG

MAISON
THIRIET
1902



LIEFERUNG NACH HAUSE

FÜR ALLE BESTELLUNGEN *vom 6. Oktober bis zum 3. November 2026*

THIRIET.CH

DIE HIGHLIGHTS DES MONATS!



8 Quiches nach Waadtländer Art

AGEMO

84705 - 10 bis 12 Min. im Ofen backen
Mit Speck und Lauch. Hergestellt in der Schweiz
8 Stücke 80 g - Beutel 640 g
Pro kg: 31,09 21,72

-30%

~~19,90~~

13,90

6,00

Ersparnis!



die 2.

-30%

Die 2
Flammkuchen
~~17,00~~

13,90

3,10

Ersparnis!

Gekochte,
geräucherte
Speckwürfel
OHNE Nitritzusatz

Flamm'kueche
81546.2 | Set von
2 Schachteln

81546 - 12 bis 14 Min. im Ofen backen - Geräucherte
Speckwürfel, Zwiebeln, Mozzarella und Crème fraîche
2 bis 4 Portionen - Schachtel 500 g: 8,50 6,95
2 Schachteln 500 g = 1 kg - Pro kg: 17,00 13,90



Garnelen aus
VERANTWORTUNGS-
BEWUSSTER
ZUCHT

MANUELLE
Beschichtung

66 Garnelen-Beignets

87469.1 | Set von 2 Schachteln

87469 - 9 bis 10 Min. im Ofen erwärmen - 1 süss-saure Sauce
enthalten - Schachtel 116 g: 5,50 4,60 - 2 Schachteln 116 g
= 232 g - Pro kg: 47,41 39,66

die 2.

-30%

Die 12
Garnelen-
Beignets
~~11,00~~

9,20

1,80

Ersparnis!



OHNE Pestizid-
rückstände*



Butternusskürbis in Würfeln
82820.1 | Set von 2 Beuteln

82820 - 1 Min. im Topf kochen - 4 Portionen
Beutel 600 g: 4,20 3,55 - 2 Beuteln 600 g = 1,2 kg
Pro kg: 7,00 5,92



OHNE PESTIZIDRÜCKSTÄNDE*

*Das Unternehmen Thiriet entwickelt ein Gemüsesortiment,
das durch eine nachhaltigere, umweltfreundlichere und die
Biodiversität schonende Landwirtschaft die Abwesenheit von
Pestizidrückständen garantiert (Quantifizierungsgrenze < 0,01
mg/kg bei einer Untersuchung von mindestens 400 Molekülen).

der 2.

-30%

Die 2
Beuteln
~~8,40~~

7,10

1,30

Ersparnis!



Rohe, geschälte und entdarmte Crevetten AGEMO
83523.1 | Set von 2 Beuteln

83523 - Nach dem Auftauen 3 bis 4 Min. in der Pfanne braten
 Herkunft: Vietnam. Aus nachhaltiger Aquakultur - 30 bis 40 Stücke
 Beutel 1 kg: 22,50 19,10 - 2 Beuteln 1 kg = 2 kg - Pro kg: 22,50 19,10

der 2.

-30%

Die 2 Beuteln
 45,00

38,20

6,80 Ersparnis!



der 2.

-30%

Die 2 Beuteln
 29,80

25,20

4,60 Ersparnis!

Hähnchenstreifen
85402.1 | Set von 2 Beuteln

85402 - 9 Min. in der Pfanne braten
 2 bis 3 Portionen - Beutel 500 g: 14,90 12,60
 2 Beuteln 500 g = 1 kg - Pro kg: 29,80 25,20



der 2.

-30%

Die 20 Mini-Crêpes
 7,00

5,95

1,05 Ersparnis!

10 Mini-Crêpes
89729.1 | Set von 2 Beuteln

89729 - 15 bis 20 Min. bei Zimmertemperatur auftauen lassen
 Beutel 150 g: 3,50 2,98 - 2 Beuteln 150 g = 300 g
 Pro kg: 23,33 19,83



die 2.

-30%

Die 4 Tiramisu
 12,40

10,50

1,90 Ersparnis!

Hergestellt in unserem Atelier Toqué™

Frische Sahne

2 PRODUKTE ZUR AUSWAHL

2 Tiramisu
6438 | Set von 2 Schachteln

4.30 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen
 ▲ 70386 Klassisch - 70387 Rote Beeren
 Schachtel 185 bis 210 g: 6,20 5,25 - 2 Schachteln 185 bis 210 g = 370 bis 420 g - Pro kg: 33,54 28,38 bis 29,52 25,00 - Mischung der beiden Produkte möglich



2
PRODUKTE
ZUR AUSWAHL

2 Käse-Croustillants

6881 | Set von 2 Schachteln

12 bis 18 Min. im Ofen backen - ▲ **81887 Camembert mit Äpfeln und Zwiebelkompott**

82038 Sainte-Maure mit karamellisierten Äpfeln

Schachtel 130 bis 150 g: 6,50 5,45 - 2 Schachteln

130 bis 150 g = 260 bis 300 g - Pro kg: 43,33 36,33

bis 50,00 41,92 - Mischung der beiden Produkte möglich

die 2.

-30%

Les 4
croustillants

13,00

10,90

2,10

Ersparnis!



Hühnchen
100 % FILETS

11
PRODUKTE
ZUR AUSWAHL

Fertiggerichte - 1 Portion

6883 | Set von 5 Schalen

Zum Aufwärmen oder 4 Min. 30 Sek. bis 8 Min. in der Mikrowelle garen

▲ **87759 Couscous** - **87761 Tagliatelle alla Carbonara**

87768 Poulet, Senfsauce, Kartoffeln und grüne Bohnen

87763 Coquillettes mit Schinken und Emmentaler

87747 Spaghetti alla Bolognese - **87750 Alaska-Seelachs**

nach Bordeaux-Art und Basmatireis mit kleinem Gemüse

87764 Alaska-Seelachs, Miesmuscheln, Rahmsauce und

Kartoffelstock - **87755 Alaska-Seelachs**, Spinat,

Butterweissauce und Farfalle - **87769 Mini-Penne** mit

Lachs und Spinat, Zitronen-Basilikum-Sosse - **87765 Paella**

87771 Kantonesischer Reis, Schweinefleischstreifen,

süss-saure Sosse - Schale 330 g: 4,90 3,92

5 Schalen 330 g = 1,65 kg - Pro kg: 14,85 11,88

Mischbestellung aus den 11 Produkten möglich - Die

Produktdetails finden Sie in unserem Gesamtkatalog oder auf thiriet.ch.

die 5.

angeboten

Die 5
Fertiggerichte

24,50

19,60

4,90

Ersparnis!



Pizza hergestellt
in ITALIEN*

VON HAND
gekneter Teig

Wachstumszeit
24 Stunden**

5
PRODUKTE
ZUR AUSWAHL

Italienische Pizzen - von Hand gerollter Teig - 1 bis 2 Portionen

6575 | Set von 2 Schachteln

Im Ofen 12 bis 14 Min. aufwärmen - ▲ **81534 4 Käsesorten**

81539 Carciofo*** - **81531 Margherita Pesto**

81541 Piccante**** - **81540 Salsiccia*******

Schachtel 370 bis 420 g: 6,90 5,75 - 2 Schachteln 370

bis 420 g = 740 bis 840 g - Pro kg: 16,43 13,69 bis 18,65 15,54

Mischbestellung aus den 5 Produkten möglich

Produktdetails finden Sie in unserem Gesamtkatalog oder auf thiriet.ch.

*Nicht alle Zutaten stammen aus Italien. **Bei Maison Thiriet haben wir uns für

eine Gärzeit des Teigs von 24 Stunden entschieden, wodurch dieser seine

charakteristische Porosität und seinen besonderen Geschmack erhält.

Artischocke. *Würzig. *****Wurst.

die 2.

-30%

Die 2
Italienische
Pizzen

13,80

11,50

2,30

Ersparnis!



Blätterteig
AUS REINER
BUTTER

16 Mini-Körbli

80289 - 12 bis 15 Min. im Ofen
backen - 4 Rezepte. Nach Art der
Flammkuchen; Lachs/Zucchetti;
Basquaise; Ziegenkäse - Schachtel
224 g - Pro kg: 24,55 20,09

5,50

4,50 | 1,00
Ersparnis!

-15%



Gekochter
Schinken der
Spitzenklasse
OHNE Nitritzusatz

Chicorée mit Schinken

87855 - Im Ofen 50 bis
55 Min. erwärmen
2 Portionen - Schachtel 700 g
Pro kg: 46,43 13,57

11,50

9,50 | 2,00
Ersparnis!

-15%

Mit Comté
AOP* garniert



VON HAND
gefertigt



12 Mini-Käse-Croustillants

80110 - 8 bis 10 Min. im Ofen backen - 3 Rezepte
In einem Bricketeigblatt: Comté AOP*/Haselnüsse;
Camembert/Birne; Ziegenkäse/Honig
Schachtel 150 g - Pro kg: 52,67 43,33
*Geschützte Ursprungsbezeichnung.

7,90

6,50 | 1,40
Ersparnis!

-15%



Gekochter
Schinken der
Spitzenklasse
OHNE Nitritzusatz

Emmental

8 Körbchen mit Schinken und Emmentaler

82129 - 20 bis 25
Min. im Ofen backen
Schachtel 640 g
Pro kg: 11,72 9,69

7,50

6,20 | 1,30
Ersparnis!

-15%



Frische
Sahne

Hühnchen-Pilz-Pastete

82142 - 30 bis 35 Min. im Ofen backen - 4 Portionen
Schachtel 500 g - Pro kg: 17,00 14,40

8,50

7,20 | 1,30
Ersparnis!

-15%



Zubereitet mit
dem Sud von
GRÜNEN KREBSSEN



Zubereitet mit
Muscadet AOC*

Fischsuppe

88063 - 6 bis 13 Min. im Topf erwärmen
Portionierbar - 4 Portionen - Beutel 1 kg
*Geschützte Ursprungsbezeichnung.

7,90

6,50 | 1,40
Ersparnis!

-15%





Eierspätzli AGEMO

86005 - 4 Min. in der Pfanne braten
Natur - 14/16 Portionen - Beutel 2 kg
Pro kg: 6,25 5,25

~~12,50~~
10,50 | **2,00**
Ersparnis!

-15%



Gemüse für den Wok 82700.1 | Set von 2 Beuteln

82700 - 8 bis 9 Min. in der Pfanne oder im Wok braten
Brokkoli, knackige Erbsen, orange und gelbe Karotten,
Mungobohnensprossen, rote Zwiebeln und Gartenerbsen
4 Portionen - Beutel 600 g: 4,50 3,80
2 Beuteln 600 g = 1,2 kg - Pro kg: 7,50 6,33

der 2.
-30%

Die 2
Beuteln
~~9,00~~
7,60
1,40
Ersparnis!



Pommes frites aus dem Ofen AGEMO

80771 - 18 bis 22 Min. im Ofen backen
Diese weichen und knusprigen Pommes
frites direkt aus Belgien werden Gross
und Klein begeistern - 8 bis 12 Portionen
Beutel 2 kg - Pro kg: 6,25 5,25

~~12,50~~
10,50 | **2,00**
Ersparnis!

-15%



Rösti-Plättli AGEMO +

20 Min. im Ofen backen - Herkunft: Schweiz

60252 - 6 bis 7 Portionen
Beutel 1 kg

~~10,90~~
9,20 | **1,70**
Ersparnis!

-15%

60240 - 15 bis 18 Portionen
Beutel 2,5 kg
Pro kg: 9,96 8,36

~~24,90~~
20,90 | **4,00**
Ersparnis!

-15%



Duchesse-Kartoffeln +

12 bis 15 Min. im Ofen backen

86913
Beutel 1 kg

1,00
ERSPARNIS!

~~9,50~~
8,50

80826 AGEMO
Beutel 2,5 kg
Pro kg: 9,56 8,08

~~23,90~~
20,20 | **3,70**
Ersparnis!

-15%



Tortelli nach Jägerart AGEMO

84868 - 4 bis 6 Min. im Topf garen
Gefüllt mit Hirschfleisch und Pilzen
4 bis 6 Portionen - Beutel 1 kg

2,00
ERSPARNIS!

~~19,90~~
17,90

METZGER
der
Haus



4 Hacksteaks nach Metzgerart aus reinem Rindfleisch, 15 % Fett**, Fleischrasse Limousine

86419 - Einige Min. in der Pfanne braten - Einzeln verpackt
Schachtel 500 g - Pro kg: 54,80 45,00

*Die Limousine ist eine Fleischrasse, die wegen ihrer hervorragenden Geschmackseigenschaften und ihrer sehr feinen Fleischmaserung, die für Zartheit bürgt, sehr geschätzt wird. Ein Genuss für Feinschmecker und Geniesser! **Fettgehalt unter 15 %.

3,40

ERSPARNIS!

25,90

22,50



4,00

ERSPARNIS!

27,50

23,50

Puten-Piccata AGEMO +

84216 - Nach dem Auftauen 10 bis 12 Min. im Ofen backen
Putenstücke mit Parmesanpanade
20 Stücke ca. 50 g - Beutel 1 kg



Ganze Rindszunge

AGEMO +

92467 - 1.30 Std. im Topf garen

Herkunft: Schweiz

1 Stück ca. 1,2 kg - Pro kg: 12,50 9,90

Produkt wird nach Gewicht verkauft*

Preis
für 1 kg
12,50

9,90*

-20%

2,60
Ersparnis!



2,00

ERSPARNIS!

26,50

24,50

Rindfleischstreifen

AGEMO + Perisset

92442 - Ca. 45 Min. bei schwacher Hitze in Bouillon köcheln lassen - 3 Stücke 250 g - Schachtel 750 g
Pro kg: 35,33 32,67



2 Würste +

Perisset AGEMO

Handwerklich hergestellt von der Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
Produkte werden nach Gewicht verkauft*

98105 -
2 Kohlwursten IGP

Backzeit: 40 bis
50 Min.
Schachtel
ca. 900 g
Pro kg: 20,50

Preis für
900 g

18,50*

98106 -
2 Waadtländer
Saucisson IGP

Backzeit: 50 bis
60 Min.
Schachtel ca. 800 g
Pro kg: 23,50

Preis für
800 g

18,80*



2,00

ERSPARNIS!

19,90

17,90

8 Schweineherzen

AGEMO + Perisset

98104 - 5 Min. in der Pfanne anbraten, dann mit Weisswein ablöschen und 15 Min. zugedeckt garen - Handwerklich hergestellt von der Metzgerei Perusset in Orbe (VD)
Stücke ca. 100 g - Beutel 800 g - Pro kg: 24,88 22,38

*Diese Artikel werden nach Gewicht verkauft; der hier angegebene Preis ist ein geschätzter Durchschnittspreis.
Auf Ihrer Rechnung wird das bei der Auftragsabwicklung tatsächlich festgestellte Gewicht ausgewiesen.



Gekochte, geschälte, wild gefangene Nordgarnelen
84615.3 | Set von 3 Beuteln

84615 - 4 bis 5 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen
Norwegen. Gefangen im Nordostatlantik. Wildfang
60 bis 90 Stücke - Beutel 200 g: 7,90 5,27
3 Beuteln 200 g = 600 g - Pro kg: 39,50 26,33

der 3.
angeboten

Die 3 Beuteln
~~23,70~~
15,80
7,90
Ersparnis!



Auswahl an Wok-Gemüse AGEMO

81435 - 10 bis 12 Min. in der Pfanne braten
Herkunft Europa/Asien. Butterbohnen, Zuckerschoten,
Wasserkastanien, Lotuswurzeln, grüner Spargli,
Mungobohnensprossen, Judas-Ohren, Sojabohnen
13 bis 15 Portionen - Beutel 2,5 kg - Pro kg: 9,56 8,60

~~2,40~~
2,40
ERSPARNIS!

~~23,90~~
21,50



Alaska-Seelachs nach Bordeaux-Art

87513 - 50 Min. im Ofen garen - Sauce aus Butter,
Zwiebeln, Schalotten, Zitronensaft und
Weisswein. Grätenfrei** - 2 Portionen
Schachtel 400 g - Pro kg: 16,25 13,00

~~6,50~~
5,20

-20%
1,30
Ersparnis!



Minestrone-Mischung AGEMO

81440 - 15 Min. im Topf kochen
Bohnen, Karotten, Kartoffeln, Tomaten,
Erbsen, Borlotti-Bohnen, Zucchini, Lauch,
Sellerie - 14 bis 16 Portionen
Beutel 2,5 kg - Pro kg: 7,80 7,16

~~1,60~~
1,60
ERSPARNIS!

~~19,50~~
17,90



Rüebli

9 bis 12 Min. in der Pfanne garen

82810 - Herkunft: Frankreich
6 bis 7 Portionen
Beutel 1 kg

AGEMO
81107 - Herkunft: EU
12 bis 15 Portionen
Beutel 2,5 kg
Pro kg: 5,16 4,36

-15%

~~6,20~~
5,20 | **1,00**
Ersparnis!

-15%

~~12,90~~
10,90 | **2,00**
Ersparnis!



Kabeljau aus
NACHHALTIGER
FISCHEREI



Im
NORDSTATLANTIK
gefangener
Kabeljau



Salzreifung
MINDESTENS
2 WOCHEN*



Entsalzter Kabeljau mit Haut, in Portionen geschnitten

84178 - 15 Min. in
Court-Bouillon
kochen - Im
Nordostatlantik
gefangen. Enthält
von Natur aus
Gräten - 4 bis 6
Stücke - Beutel
600 g - Pro kg:
30,83-25,83

-15%

18,50
15,50
3,00
Ersparnis!

Blattspinat

86907 - 10 bis 15 Min. im
Topf kochen
Herkunft:
Schweiz
8 Portionen
Beutel 1 kg

-15%

6,50
5,50
1,00
Ersparnis!

*Bei Maison Thiriet haben wir uns bei diesem Produkt für eine Salzreifung von mindestens zwei Wochen entschieden. Diese Methode verleiht dem Fleisch Festigkeit und Konsistenz und lässt seine Aromen zur Entfaltung kommen.



Filet von der Scheinschnapper

83384 - In der Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Min.
braten - Im Nordostatlantik gefangen
Stücke 70 bis 120 g - Beutel 1 kg

-15%

18,50
15,50 | 3,00
Ersparnis!



Kabeljau
aus ISLAND



Kabeljau aus
NACHHALTIGEM
FISCHEREIBETRIEB

In Portionen geschnittene Schellfischfilets

84173 - Nach dem Auftauen 4 bis 6 Min. in der Pfanne
braten - Island. Gefangen im Nordostatlantik. Ohne
Haut und Gräten** - 4 bis 12 Stücke 70 bis 200 g
Beutel 800 g - Pro kg: 31,88 26,88

-15%

25,50
21,50 | 4,00
Ersparnis!



Garnelen aus
NACHHALTIGER
FISCHEREI



Muscheln aus
VERANTWORTUNGS-
BEWUSSTER ZUCHT



Miesmuscheln
aus CORDES



Tiefgefrorene
Garnelen aus
DEM MEER



Meeresfrüchte-Mischung

84507 - Nach dem Auftauen 3 bis 4 Min. in
der Pfanne braten - Gekochte, geschälte
Pazifikmuscheln (aus Zucht in Chile) und gekochte, geschälte
Nordseegarnelen (gefangen im Nordost-/Nordwestatlantik),
blanchierte Tintenfischköpfe, -beine und -ringe (gefangen im
Indischen Ozean). Portionierbar - Beutel 500 g - Pro kg: 19,80 16,40

-15%

9,90
8,40
1,50
Ersparnis!



In ISLAND und
auf den FÄRÖER
gefangener
Kabeljau und
Seehecht



Lachs aus
NORWEGEN



Kabeljau und
Seehecht aus
NACHHALTIGER
FISCHEREI



Lachs aus
VERANTWORTUNGS-
BEWUSSTER ZUCHT



Fischfiletstücke aus nordischen Fischarten

84337 - 6 bis 8 Min. in der Pfanne braten
Atlantischer Lachs: aus norwegischer Zucht,
Kabeljau und Seehecht: im Nordostatlantik
gefangen (Kabeljau: Island, Seehecht: Island
oder Färöer). Ohne Haut und Gräten**.
12 bis 20 Stücke ca. 30 bis 50 g
Beutel 600 g - Pro kg: 28,17 23,67

-15%

16,90
14,20
2,70
Ersparnis!

**Trotz aller Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Fischergerichte kann nicht ausgeschlossen werden, dass vereinzelt Gräten enthalten sind.




Apfelsorte
AUSGEWÄHLT*

Apfelstrudel

**89706.1 | Set von
2 Schachteln**

89706 - 25 bis 30 Min. im Ofen backen,
anschliessend 10 Min. ruhen lassen - **Füllung
aus Äpfeln und Rosinen, mit Zimt verfeinert**
4 bis 6 Portionen - Schachtel 600 g: 5,90 4,95
2 Schachteln 600 g = 1,2 kg - Pro kg: 9,83 8,25

*Bei Maison Thiriet haben wir uns dafür entschieden,
für dieses Rezept Fuji-Äpfel zu verwenden. Diese Äpfel
sind bekannt für ihre Festigkeit, ihre Knackigkeit und ihre
Süsse und eignen sich besonders gut für Strudel.

Die 2
Strudel
11,80

9,90 | **1,90**
Ersparnis!

die 2.

-30%




Eier aus FREI-
LANDHALTUNG


Mürbeteig aus
REINER BUTTER

2 Zitronentörtli mit Baiserhaube

89908 - 8 Min. im Ofen aufwärmen, dann 10 Min. ruhen
lassen - Schachtel 195 g - Pro kg: 31,79 26,67

6,20

5,20 | **1,00**
Ersparnis!

-15%




REINE BUTTER

8 Schokoladenbrötli aus reiner Butter

89564.1 | Set von 2 Beuteln

89564 - 20 bis 25 Min. im Ofen backen,
anschliessend 10 Min. ruhen lassen - Beutel
560 g: 7,90 6,70 - 2 Beuteln 560 g = 1,12 kg
Pro kg: 14,11 11,96

Die 16
Stücke

15,80

13,40 | **2,40**
Ersparnis!

der 2.

-30%



Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™

Freilandeier


REINE BUTTER

Schokoladenfondant

70550 - 11 Min. im Ofen auftauen lassen, dann 15 Min.
ruhen lassen - **6 Portionen** - Schachtel 470 g
Pro kg: 21,06 18,94

1,00

ERSPARNIS!

9,90

8,90

Und dazu...



Englische Crème

70925 - 3 Min. in lauwarmem Wasser auftauen lassen - Milch,
Crème fraîche und Eier aus Freilandhaltung aus Frankreich,
Bourbon-Vanilleextrakt und -Samen aus Madagaskar. Hergestellt
in unserem Atelier Toqué™ - 4 Portionsbecher 100 g
Schachtel 400 g - Pro kg: 16,25 13,75

-15%

6,50

5,50

1,00
Ersparnis!

Bestellen Sie wie Sie möchten

Per Telefon

034 420 02 20

Per Internet

THIRIET.CH

KUNDENNUMMER

Name Vorname

Adresse

Postleitzahl Stadt

Telefon E-Mail

Referenznummer	Produktname	Menge	Preis
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____
_____			CHF _____

Total Einkauf CHF _____



Meringues aus Gruyères AGEMO

27676 - Nicht tiefgekühlt
12 Stücke - Schachtel 135 g
Pro kg: 51,11 42,96

6,90

5,80

-15%

1,10
Ersparnis!



Waldbeerenmischung AGEMO

82337 - 4 Stunden im
Kühlschrank auftauen
lassen - Beutel 1 kg

12,90

10,90

-15%

2,00
Ersparnis!



Essentiel-Behälter - Glace und Sorbets - 900 ml bis 1 Liter

5 bis 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen

Glaces: 52607 Bourbon-Vanille - 52679 Pistazie mit Pistazienstückli - 52653 Minze mit Schokoladensplitter 52663 Plombières mit in Kirsch eingelegten kandierten Früchten - 52662 Haselnuss-Praliné mit karamellisierten Haselnussstückli - 52672 Kokosnuss mit Kokosraspeln - 52722 Créole mit in Rum eingelegten Rosinen - 52642 Schokolade mit Schokoladensplittern - 52612 Café 52632 Karamell mit gesalzener Butter

Sorbets: 52829 Erdbeere mit Erdbeerstückli - 52833 Rote Früchte 52822 Zitrone - 52842 Mango 52823 Ananas - 52824 Schwarze Johannisbeere
Behälter 500 bis 620 g (= 900 ml bis 1 Liter) - Pro kg: 11,61 9,52 bis 14,40 11,80

-15%

7,20
5,90
1,30
Ersparnis!

LASSEN SIE SICH IHRE BESTELLUNG KOSTENLOS ÜBERALL IN DER SCHWEIZ NACH HAUSE LIEFERN.
BESUCHEN SIE THIRIET.CH ODER RUFEN SIE UNS UNTER 021 903 03 50 AN.

Montag bis Freitag von 7:30 bis 12:00 Uhr und von 13:30 bis 17:30 Uhr



DENKEN SIE AN DIE SICHERHEIT UNSERER BERATER, INDEM SIE IHR HAUSTIER WÄHREND DER LIEFERUNG ISOLIEREN.

Danke!

Finden Sie uns auf:



@thiriet.suisse

Unser Katalog bekommen Sie immer einen Monat im Voraus. Die Preise und Aktionen wechseln jeden Monat. Bei der telefonischen Bestellung wird Ihnen das definitive Lieferdatum mitgeteilt. Die Bezahlung erfolgt bei der Lieferung direkt an unseren Chauffeur, in Bar oder mit Karte. Der Kauf der Waren dient dem persönlichen Verbrauch, gewerblicher Weiterverkauf ist ausdrücklich untersagt. Agemo SA Vertreiber von Thiriet Produkten in der Schweiz, Rämismatte 5, 3232 Ins.

Hergestellt
in unserem
Atelier Toqué™



REINE BUTTER

3 Pariser Brioche aus reiner Butter

70010 - 15 Min. im Ofen auftauen lassen, dann
15 Min. ruhen lassen - 3 x 5 bis 8 Portionen
Beutel 810 g
Pro kg: 13,46 11,36

-15%

~~10,90~~

9,20 | **1,70**
Ersparnis!

3,07 pro Brioche!

