

Assortiment 2025

50
ANS

1975-2025



Kern & Sammet⁺

L'art suisse de la boulangerie





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

Chers Clients, Chères Clientes

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

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

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

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

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

Sandra Brandt

Sandra Brandt
Directrice

Les 50 ans de Kern & Sammet: une success story



Une entreprise éponyme

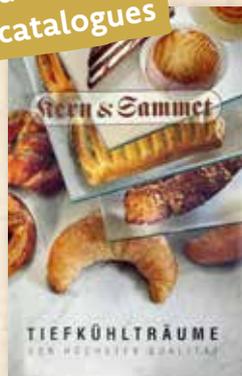
Notre entreprise a été fondée par messieurs Walter Kern et Dieter Sammet, qui lui ont donné leurs noms. Les deux hommes ont accompli un travail de pionnier et ont joué un rôle clé dans la création du marché des produits de boulangerie surgelés.

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

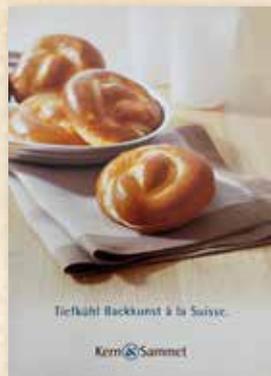
chacun faisait ce qui était nécessaire. Les produits que Walter Kern et ses boulangers préparaient la nuit étaient distribués tôt le matin par Dieter Sammet dans une camionnette de livraison.

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

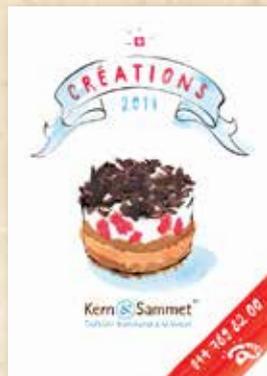
Photos de couverture
des catalogues



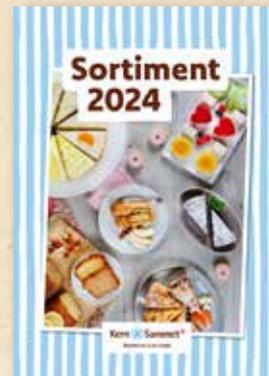
1997



2002



2011



2024



50
ANS

1975-2025

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

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

Événements marquants



Revenus obtenus le premier jour: CHF 73,30



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

Comment tout a commencé

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

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

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



1975

1977

1978

1982

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



Déménagement à Wädenswil dans les locaux de l'ancienne usine textile Pfenninger avec 850 m² de surface de production plus 350 m² de bureaux et locaux annexes. À cette époque, l'entreprise comptait 18 collaborateurs.



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



Premier gâteau de la gamme:
Gâteau Forêt-Noire

50 ans: un demi-siècle plein de passion pour l'artisanat, l'innovation et la qualité.



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

1983

1984

1987

1991

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



Expansion à l'étranger

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



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

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

Unsere Fachleute geben Ihnen gerne Auskunft.



Viele gingen hin ...

Widnau ■ Die Firma Kern & Sammet, die dieses Jahr die 20-jährige Bestehensfeier feiert, ist am vergangenen Samstag über Tausende für die Bevölkerung. Von morgens 11 bis 16 Uhr boten Kern & Sammet einen Einblick in die Produktionslinien der Firma, die jährlich 1400 Tonnen tiefgekühlte Bäckereiprodukte, Würstchen, Fleischwaren und Mischwaren von Kern & Sammet in der Fabrikation von Produkten aus Tüsch, Mandeln und anderen Fragen stellen.

Auf unserem Bild ist eine moderne Produktionslinie zu sehen. In vielen Abteilungen an dem Samstag konnte man sich in der neuen, modernen, Computer-Steuerung der Produktion der Gebäcklinie zu Gemüte führen. Vom Strudel über den Ofen, mit einem speziellen Schmelz-Wahl, der dem Gebäck, das immer noch, wie noch immer, das gleiche Rezept hat, bis hin zu den verschiedenen Produkten, die Kern & Sammet in der Fabrikation an der Seestrasse 26-28.

(Text von: J. Peter Hoffmann, sw)



Une présence au salon qui restera gravée dans les mémoires

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

Zwanzig Jahre Kern & Sammet

Widnau ■ Wie und woher ist die Firma Kern & Sammet entstanden? Das ist eine Frage, die sich viele stellen. Die Firma Kern & Sammet wurde im Jahr 1976 gegründet. Die Firma hat sich in den letzten 20 Jahren zu einem der führenden Unternehmen in der Bäckerei- und Konditorei-Industrie entwickelt. Die Firma hat eine lange Tradition und ist bekannt für ihre hochwertigen Produkte. Die Firma hat auch eine starke Verbindung zu den Kunden und ist stolz darauf, ihnen die besten Produkte zu liefern.

Die Firma Kern & Sammet hat in den letzten 20 Jahren viele Erfolge erzielt. Die Firma hat sich von einem kleinen Unternehmen zu einem der größten Unternehmen in der Bäckerei- und Konditorei-Industrie entwickelt. Die Firma hat auch eine starke Verbindung zu den Kunden und ist stolz darauf, ihnen die besten Produkte zu liefern.

Die Firma Kern & Sammet hat in den letzten 20 Jahren viele Erfolge erzielt. Die Firma hat sich von einem kleinen Unternehmen zu einem der größten Unternehmen in der Bäckerei- und Konditorei-Industrie entwickelt. Die Firma hat auch eine starke Verbindung zu den Kunden und ist stolz darauf, ihnen die besten Produkte zu liefern.

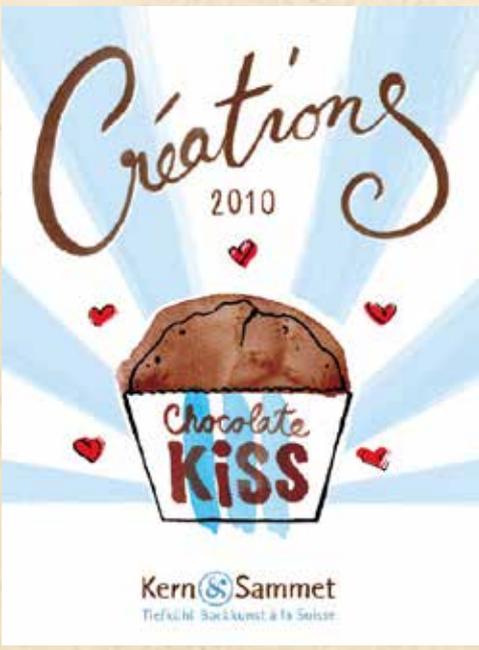
Jour de l'ouverture des portes

1996

2010

2011

2014



La marque aux rayures bleues

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



La plus haute qualité

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



Coopération avec Bakery Bakery

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



Nous sommes champions du monde!

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

2020

2023

2025

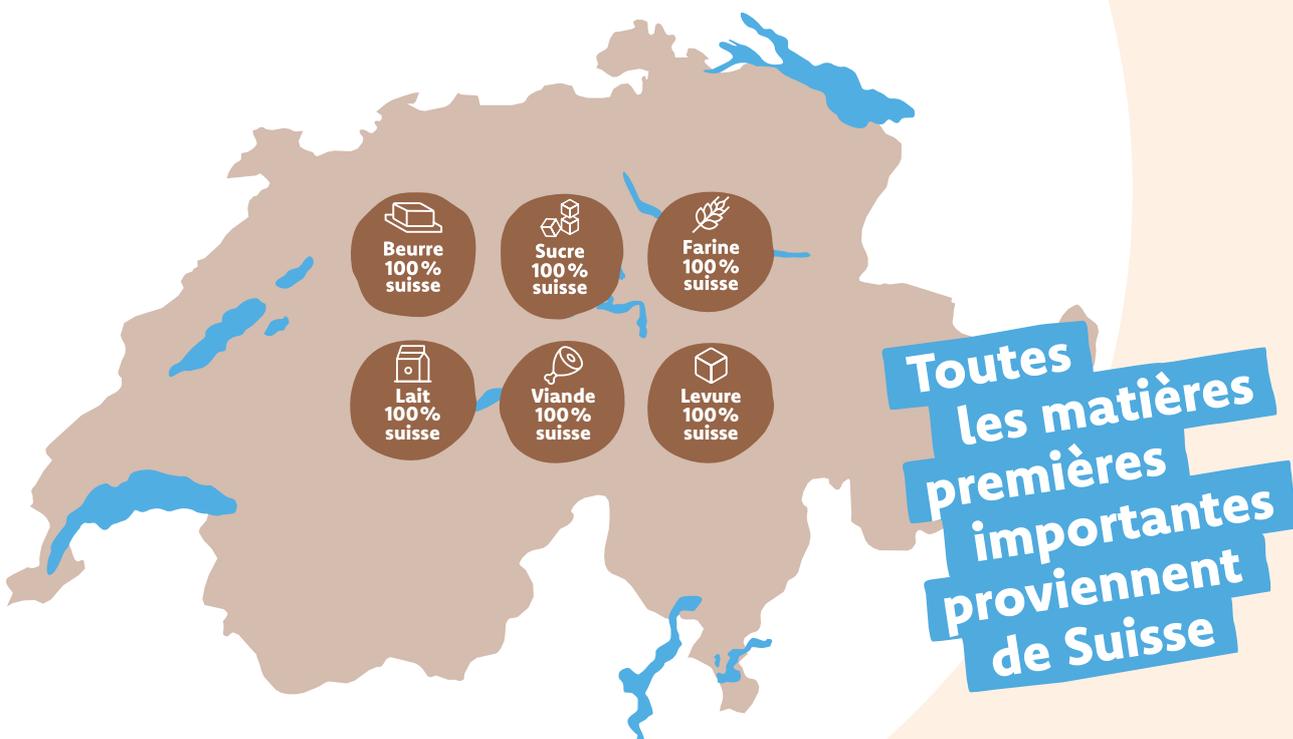


50^e
anniversaire



Départ des patrons de l'entreprise

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



Six raisons d'opter pour Kern & Sammet

Qualité 100% suisse

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



Avec cœur, âme et une grande passion

De nombreux collaborateurs et collaboratrices travaillent depuis de longues années corps et âme pour Kern & Sammet. Nous sommes très fiers d'eux. Nous pouvons également compter sur nos partenaires, lesquels partagent notre engagement en matière de produits de boulangerie-pâtisserie et nous aident à proposer en permanence une qualité suisse de premier ordre.



Passion



Qualité

La plus haute qualité de fabrication

La qualité des produits, du service et des processus est essentielle pour nous. Nous vous garantissons une qualité et une sécurité maximales dans la fabrication de tous nos produits grâce au certificat FSSC 22000. En outre, nous sommes certifiés pour les produits végans, les produits bio et les produits IP Suisse et utilisons exclusivement des ingrédients de qualité supérieure et certifiés.



Matières premières durables et naturelles

Nous utilisons autant que possible des matières premières durables et naturelles pour tous nos produits de boulangerie-pâtisserie. Les ingrédients génétiquement modifiés sont bannis chez nous. Nous réduisons l'huile de palme et les additifs au minimum et n'en utilisons qu'en cas de nécessité absolue. Nous utilisons uniquement de l'huile de palme certifiée durable.



Ingrédients naturels



Confiance

L'entreprise pionnière en Suisse

Depuis un demi-siècle, Kern & Sammet est l'entreprise pionnière suisse en matière de pâtisserie surgelée. Nous sommes une entreprise traditionnelle et entretenons des relations de longue date avec notre clientèle et nos fournisseurs. Nos partenaires apprécient notre qualité, notre rigueur, notre fiabilité et notre ponctualité.



**Développer
des nouveautés
ensemble**

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

Nous vous aidons volontiers:
+41 44 789 82 82

Des produits conçus individuellement pour vos clients

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



Innovation



Solutions d'emballage appropriées

Nous développons la solution d'emballage la mieux adaptée à vos produits. Si nécessaire, nous imprimons des étiquettes avec votre logo ou l'ensemble du matériel d'emballage selon vos attentes.



Nos ressources les plus précieuses

Chez nous, aucune chance de trouver des processus de production entièrement automatisés. Aujourd'hui encore, nous faisons confiance par conviction à nos collaboratrices et collaborateurs de longue date qui travaillent à la main avec beaucoup de passion, de minutie et de soin pour que chacun de nos produits réponde aux plus hautes exigences de qualité et de goût.



Nos collaborateurs

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



Notre artisanat

Tous nos croissants sont formés et déposés à la main sur les plaques, chaque bretzel est tressé manuellement et la garniture et la décoration de nos gâteaux et autres pâtisseries est également effectuée à la main.

Nos produits sont fabriqués selon les directives de qualité les plus strictes et surgelés immédiatement après la production. L'emballage et l'étiquetage sont aussi effectués minutieusement à la main.





Bakery Bakery × Kern & Sammet

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

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

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



*mit Füllung von:
**OUTLAWZ
FOOD**

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

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



Naturel et durable: Le plaisir des pâtisseries de qualité bio

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

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

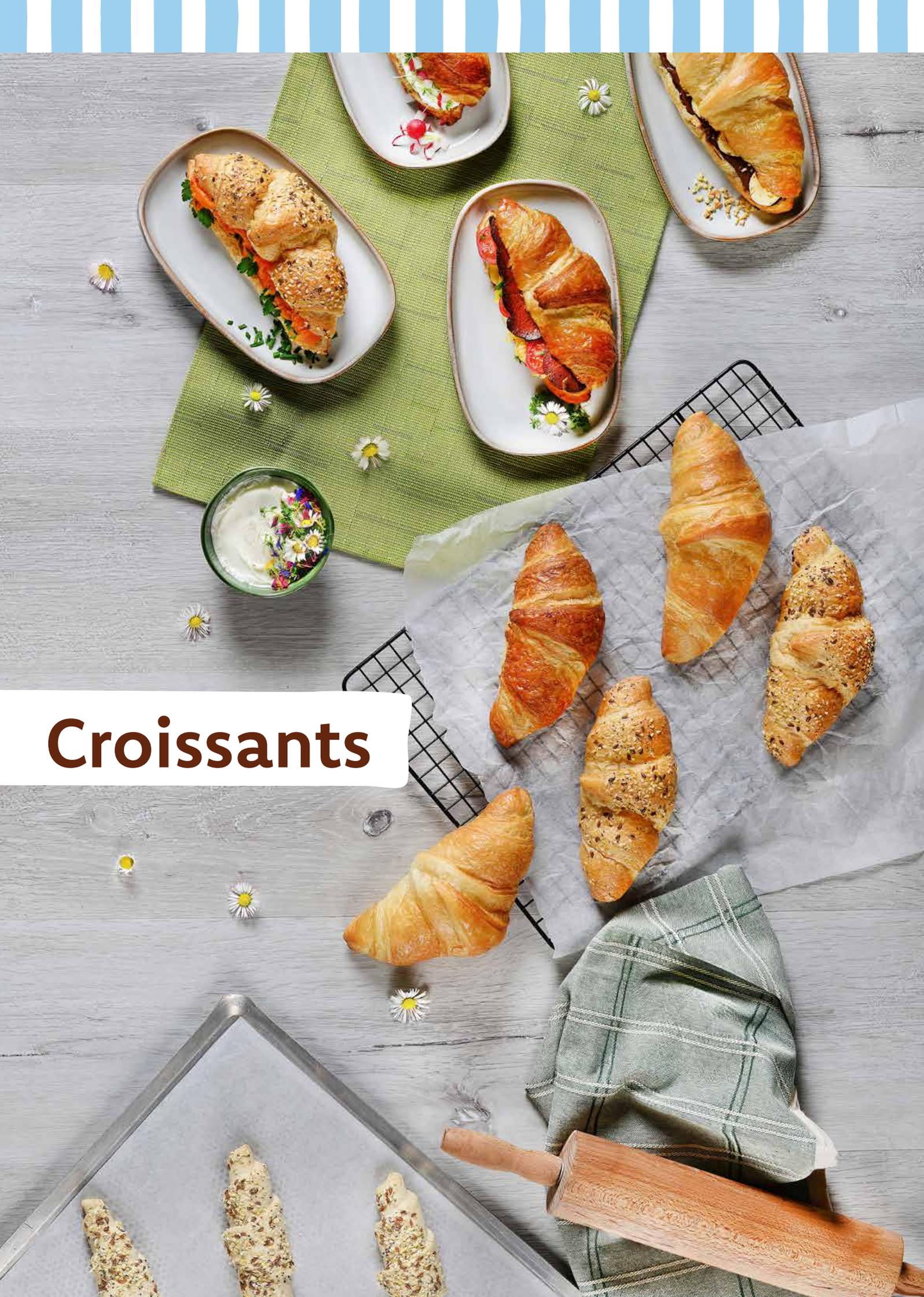


1. Pâte à pizza à l'épeautre, boule, Bourgeon Bio
2. Pâte à gâteau à l'épeautre, ronde, Bourgeon Bio
3. Pâte feuilletée à l'épeautre, carrée, Bourgeon Bio
4. Pâte feuilletée à l'épeautre, carrée, Bourgeon Bio
5. Croissant au beurre, précuit, Bourgeon Bio
6. Tartelettes à l'épeautre, sucrées, Bourgeon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

Les articles peuvent être commandés via:

biopartner

Croissants





Croissant au beurre de luxe, pâton cru

avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4117
Carton 180 × 50 g

30 °C, 90 min. 200 °C, 14 min.



Croissant au beurre de luxe, «Jet» avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 5476 Carton 60 × 45 g
N° d'art. 4655 Carton 100 × 50 g
N° d'art. 4182 Carton 200 × 50 g

20 min. 18 min. 200 °C



Croissant au beurre, précuit avec 24 % de beurre suisse

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

1–2 min. 200 °C



Le Croissant Suisse, «Jet» mit 24 % Butter

N° d'art. 4107
Carton 60 × 70 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



Croissant français, «Jet»² mit 24 % Butter

N° d'art. 5072
Carton 60 × 70 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



Mini croissant au beurre, «Jet» avec 22 % de beurre suisse idéal pour le buffet du petit-déjeuner

N° d'art. 5538
Carton 80 × 30 g

20 Min. 15 Min. 200 °C



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

N° d'art. 4657
Carton 25 × 34 g

1–2 Min. 200 °C

**Bon
à savoir!**

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

à partir de la page 50





Croissant BakeryBakery végétal, «Jet»

N° d'art. 4219
Carton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



Croissant Rustico BakeryBakery végétal, «Jet»

N° d'art. 4220
Carton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



Croissant à la saumure BakeryBakery végétal, «Jet»

N° d'art. 4221
Carton 60 × 70 g

20 Min. 22 Min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4172
Carton 90 × 50 g

20 Min. 18 Min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, précuit
avec 24 % de beurre suisse

N° d'art. 4683
Carton 20 × 42 g

1–2 Min. 200 °C



Croissant au beurre et farine complète, «Jet»
avec 21 % de beurre suisse

N° d'art. 4112
Carton 100 × 52 g

20 Min. 18 Min. 180–200 °C



Croissant au beurre Rustico, «Jet»
avec 20 % de beurre suisse

N° d'art. 4863
Carton 100 × 52 g

20 Min. 18 Min. 180–200 °C

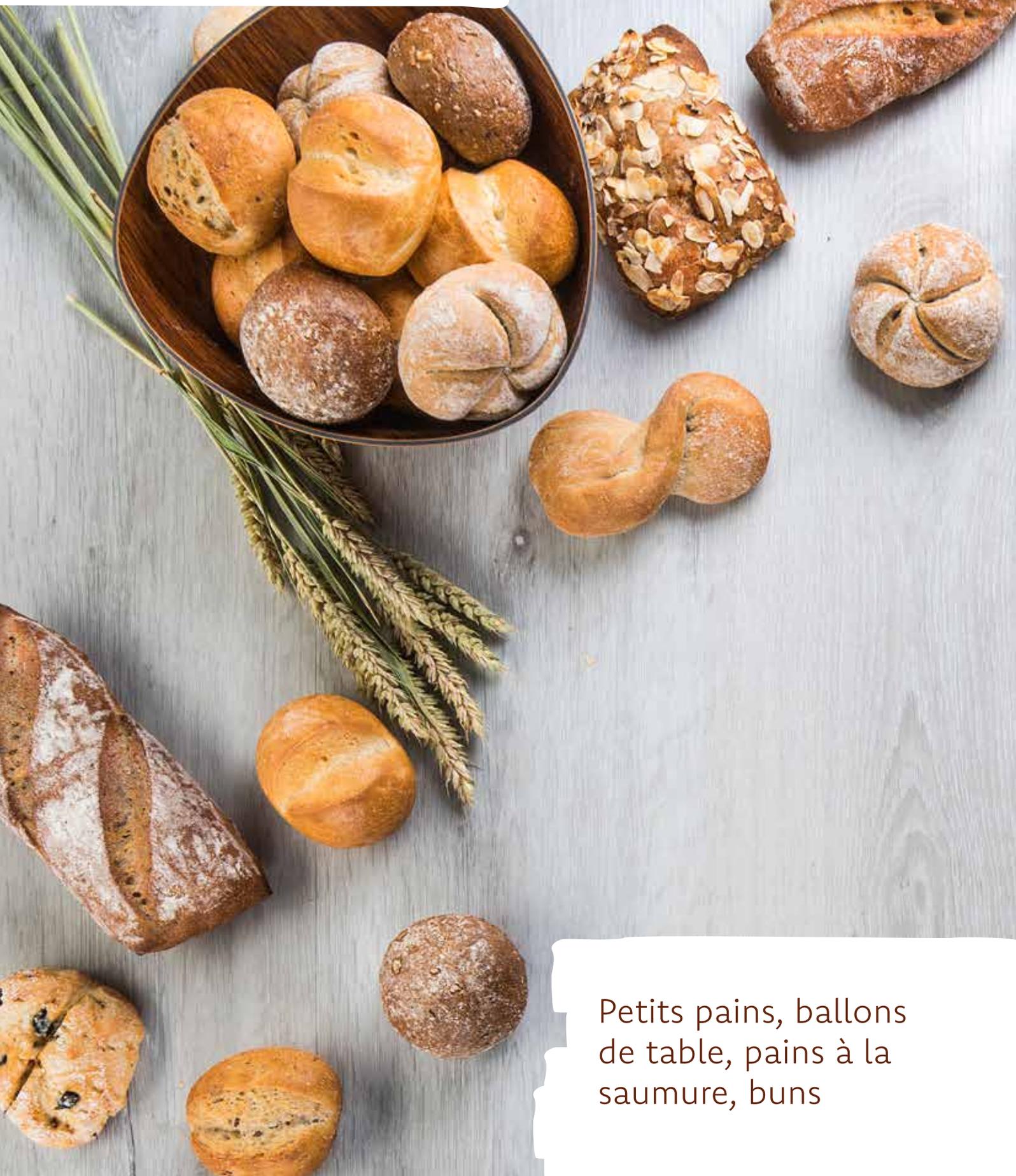
Savais-tu?

10 millions

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



Petits pains



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

Ballons de table



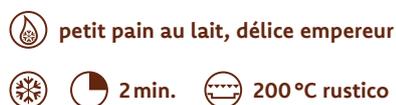
Ballons de table, assortis
céréales, ballons blancs, étoile, rustico

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



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

N° d'art. 4776
Carton 3 × (28 × 25 g)



Ballon de table blanc, petit

N° d'art. 5272
Carton 48 × 32 g



Petits pains



Petit pain blanc, grand

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



Petit pain d'étoile

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



TOP SELLER
★★★★



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

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

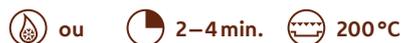


NEW



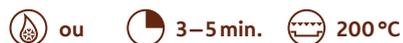
Mini tresse
Le petit format au beurre suisse

N° d'art. 4726
Carton 16 × 100 g



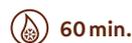
Petit tresse à un brin BakeryBakery
idéal pour les sandwichs

N° d'art. 5079
Carton 30 × 90 g



Pain sandwich
pour sandwichs et hot dogs, env. 20 cm

N° d'art. 4055 Carton 16 × 82 g
N° d'art. 4694 Carton 36 × 82 g





Petite parisette

N° d'art. 4362 Carton 16 × 83 g
N° d'art. 4693 Carton 36 × 83 g

2-4 min. 200 °C



Petit pain croustillant, blanc

N° d'art. 5986
Carton 30 × 100 g

2-4 min. 200 °C



Petit pain croustillant, bis

N° d'art. 5987
Carton 30 × 100 g

2-4 min. 200 °C



«Schild-Bürli», 4 pièces

N° d'art. 4583
Carton 20 × 260 g

4-6 min. 200 °C



«Le roi des Bürli» idéal pour accompagner la bratwurst

N° d'art. 4293
Carton 12 × 180 g

4-6 min. 200 °C



Petit pain Rustico

N° d'art. 5991
Carton 18 × 75 g

2-4 min. 200 °C



Petit pain aux grains

N° d'art. 5273
Carton 35 × 75 g

2-4 min. 200 °C



Petit pain aux graines de courge¹

N° d'art. 5994
Carton 50 × 88 g

8-10 min. 200 °C



Bagel Rustico avec différentes graines

N° d'art. 5561
Carton 28 × 100 g

ou 2-4 min. 200 °C



Ciabatta à l'origan

idéal pour les sandwichs
tomate-mozzarella

N° d'art. 4526
Carton 30 x 90 g

ou 2-4 min. 200°C



Ciabatta au four de pierre¹

env. 20 x 7 cm

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

5-7 min. 200°C



Pain pour fondue

produit saisonnier (septembre-février)

N° d'art. 5036
Carton 12 x 150 g

5-6 min. 200°C



Pain aux choco-pépites

avec du chocolat au lait

N° d'art. 5425
Carton 21 x 85 g

ou 2-4 min. 200°C



Petit pain Happy Day

avec du yaourt, des abricots, des raisins secs,
des amandes, des noix et des germes de blé

N° d'art. 4046
Carton 20 x 90 g

ou 2-4 min. 200°C



Petit pain «vitalité»

avec de la carotte, du fenouil, du poivron
et de l'oignon

N° d'art. 4022
Carton 50 x 75 g

2-4 min. 200°C



Bonhomme de Noël

produit saisonnier (novembre-décembre)

N° d'art. 4062
Carton 16 x 100 g

ou 2-4 min. 200°C

**Bon
à savoir!**

Délices de saison

Pour chaque saison et pour toutes les occasions:
nous avons imaginé pour vous le produit qu'il
vous faut. Retrouvez nos meilleures ventes
actualisées au fil des saisons – une visite de
notre site s'impose!



Buns



Bun aux graines de sésame, coupé

ø = env. 11 cm

N° d'art. 5463 Carton 16 × 80 g
N° d'art. 5540 Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Classic Bun, coupé

ø = env. 11 cm

N° d'art. 5462 Carton 16 × 80 g
N° d'art. 5539 Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Brioche Bun végétarien, coupé

ø = env. 11 cm

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

ou 2-4 min. 200 °C



Focaccia Bun, coupé

ø = env. 11 cm

N° d'art. 5541
Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Bun à la saumure aux graines de sésame, coupé

ø = env. 11 cm

N° d'art. 4039
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Ciabatta à l'origan

idéal pour les sandwichs
tomate-mozzarella

N° d'art. 4526
Carton 30 × 90 g

ou 2-4 min. 200 °C



**TOP
SELLER**
★★★★



Spicy Bun - Maïs Chili, coupé

avec du maïs, du poivron et du piment,
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5543
Carton 35 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C



Spicy Bun - Red Curry, coupé

avec un mélange de curry thaï,
ø = env. 11 cm

N° d'art. 5467
Carton 16 × 80 g

ou 2-4 min. 200 °C

**Bon
à savoir!**

Vous souhaitez ajouter une touche personnelle à vos buns pour burger? Nous créons volontiers des buns pour burger à votre image avec une pastille de pain azyne personnalisée. Envie d'en savoir plus? Votre conseiller commercial se fera un plaisir de vous fournir des informations complémentaires.



Petits pains

Pains à la saumure



Jumbo bretzel à la saumure

ø = env. 16 cm

N° d'art. 4050

Carton 24 × 150 g

env. 60 min.



Jumbolino bretzel à la saumure

ø = env. 13 cm

N° d'art. 4252

Carton 36 × 100 g

env. 60 min.



Bretzel à la saumure

ø = env. 10 cm

N° d'art. 5371

Carton 60 × 60 g

env. 60 min.



Véritable bretzel à bière, «Jet»¹

le produit idéal pour la prochaine fête de la bière

N° d'art. 4774

Carton 72 × 110 g

20 min. 13 min.

170 °C à tirage ouvert



Bretzel à la saumure fourré au beurre

emballé individuellement

N° d'art. 4808 Carton 27 × 70 g

N° d'art. 4266 Carton 50 × 70 g

env. 60 min.



Bretzel à la saumure au fromage frais Filona

et au fromage à la crème suisse, emballé individuellement

N° d'art. 4061 Carton 27 × 80 g

N° d'art. 5352 Carton 50 × 80 g

env. 60 min.



NEW



Tresse à la saumure avec de sésame

parfaite pour les sandwichs

N° d'art. 5041

Carton 40 × 80 g

env. 60 min.



Sandwich délice
env. 20 cm

N° d'art. 5373
Carton 36 × 80 g

env. 60 min.



Délice salé
env. 16 cm

N° d'art. 4724 Carton 25 × 60 g
N° d'art. 5520 Carton 50 × 60 g

env. 60 min.



Bun à la saumure aux graines de sésame, coupé
ø = env. 11 cm

N° d'art. 4039
Carton 16 × 80 g

ou 2–4 min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, précuit
avec 24 % de beurre suisse

N° d'art. 4683
Carton 20 × 42 g

1–2 min. 200 °C



Croissant au beurre à la saumure, «Jet»
avec 22 % de beurre suisse

N° d'art. 4172
Carton 90 × 50 g

20 min. 18 min. 200 °C



Croissant à la saumure BakeryBakery végan, «Jet»

N° d'art. 4221
Carton 60 × 70 g

20 min. 22 min. 200 °C

Savais-tu?

> 1 million

de bretzels au beurre Kern & Sammet sont dégustés chaque année



Pains





Pain Maggia

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

N° d'art. 5067
Carton 16 x 350 g



Pain aux céréales anciennes
avec de l'épeautre, de l'amidonner, de l'en grain et pas de blé du tout

N° d'art. 4043
Carton 12 x 500 g



Pain de maïs

N° d'art. 5068
Carton 12 x 380 g



Pain de ménage

N° d'art. 4515
Carton 8 x 400 g



Pain gastro, clair
emballé individuellement, env. 43 cm

N° d'art. 4001
Carton 6 x 930 g



Pain gastro, bis
emballé individuellement, env. 43 cm

N° d'art. 4692
Carton 6 x 1100 g



Pain toast³

coupé en 20 tranches, 9 x 9 cm

N° d'art. 4512
Carton 15 x 500 g



³ Pays d'origine Autriche





TOP
SELLER
★★★★



Tresse au beurre grande

avec 9% de beurre suisse,
emballé individuellement

N° d'art. 4452
Carton 8 × 600 g



BAKERY BAKERY
THE BREAD
BAKERY
EST. 1988



Tresse BakeryBakery

la version végétalienne du classique

N° d'art. 4213
Carton 10 × 470 g



Tresse moulée au beurre

avec 10% de beurre suisse, env. 31 cm

N° d'art. 5042
Carton 8 × 500 g



Baguette²

env. 56 cm

N° d'art. 5616
Carton 32 × 290 g



Flûte claire

env. 40 cm

N° d'art. 4580
Carton 15 × 220 g



Flûte Rustico

env. 40 cm

N° d'art. 4864
Carton 16 × 220 g



Pain Pirouette[®], blanc

le pain torsadé de Wädenswil

N° d'art. 5220 Carton 5 × 380 g,
individuellement emballé
N° d'art. 4913 Carton 18 × 380 g



Pain Pirouette[®], bis

avec différentes graines

N° d'art. 5221 Carton 5 × 380 g,
individuellement emballé
N° d'art. 4914 Carton 18 × 380 g



TOP
SELLER
★★★★



Pain Pirouette[®] Rustico Royal, bis

N° d'art. 4586
Carton 18 × 380 g



Produits sucrés



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

Gâteaux & strudel



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

N° d'art. 4364
Carton 1 × 1050 g

 env. 90 min. à la pièce



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

N° d'art. 4012
Carton 2 × (12 × env. 87.5 g)

 env. 90 min. à la pièce



Gâteau au cappuccino
avec de la poudre d'amande et des
morceaux de chocolat croquants, ø = 24 cm

N° d'art. 5098
Carton 12 × env. 87.5 g

 env. 90 min. à la pièce



Tourte aux carottes
ø = 24 cm

N° d'art. 4336
Carton 12 × env. 83 g

 env. 90 min.



Tourte aux noix, non coupée
ø = 26 cm

N° d'art. 5159
Carton 1 × 1400 g

 env. 90 min.



Tourte de Linz, non coupée
ø = 26 cm

N° d'art. 5160
Carton 1 × 1000 g

 env. 90 min.

**Bon
à savoir!**

**Connaissez-vous déjà notre
gâteau le plus prisé?**

Grâce à sa recette sans farine, mais avec beaucoup de noisettes, d'œufs et de beurre, notre gâteau au chocolat est merveilleusement compact et moelleux – et le reste très longtemps.





Gâteau aux fruits, assorti

3 parts pomme, 3 parts abricot, 3 parts cerise, 3 parts pruneau, ø = 24 cm

N° d'art. 5093

Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux pruneaux

46 % de pruneaux, ø = 24 cm

N° d'art. 5096

Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux pommes

50 % de pommes, ø = 24 cm

N° d'art. 5094

Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux abricots

46 % d'abricots, ø = 24 cm

N° d'art. 5095

Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau aux cerises

34 % de cerises, ø = 24 cm

N° d'art. 5097

Carton 12 × env. 108 g

env. 90 min. à la pièce



Gâteau sur plaque aux cerises BakeryBakery

avec des cerises juteuses et du crumble de noisette, env. 7 × 8 cm

N° d'art. 4214

Carton 2 × (15 × 103 g)

env. 90 min. à la pièce



Strudel aux pommes viennois, pâton cru

env. 45 cm

N° d'art. 4468

Carton 1 × 1250 g

N° d'art. 4159

Carton 4 × 1250 g

20–25 min. 220–230 °C



Mini strudel aux pommes viennois, précuit

env. 13 cm

N° d'art. 4656

Carton 27 × 110 g

10–12 min. 200 °C

Cakes



TOP
SELLER
★★★★



Cake au chocolat
48 cm

N° d'art. 5158
Carton 2 × 1500 g

 env. 90 min.



Cake marbré
48 cm

N° d'art. 5171
Carton 2 × 1500 g

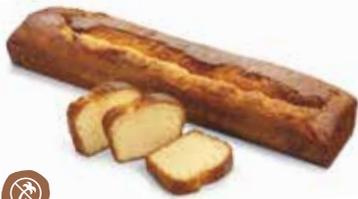
 env. 90 min.



Cake aux carottes
48 cm

N° d'art. 5157
Carton 2 × 1500 g

 env. 90 min.



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

N° d'art. 5156
Carton 2 × 1450 g

 env. 90 min.

Savais-
tu?

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

**pas de gaspillage
alimentaire.**



Produits sucrés



TOP
SELLER
★★★★



Croissant au chocolat Minor, «Jet»
avec une barre Minor délicieusement
fondante

N° d'art. 5441 Carton 24 × 105 g
N° d'art. 5440 Carton 60 × 105 g

20 min. 20 min.

180–200 °C



**Flûtes aux noisettes,
pâte crue**

N° d'art. 5055
Carton 56 × 115 g

60 min. 25–27 min.

180–200 °C



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

N° d'art. 5234
Carton 36 × 35 g

ou 2–3 min.

180–200 °C



Croissant au chocolat, «Jet»
avec une garniture à la crème de noisettes

N° d'art. 4193
Carton 75 × 75 g

20 min. 20 min.

180–200 °C



suggestion de présentation

**Croissant aux noisettes,
pâte crue**

N° d'art. 5270
Carton 28 × 95 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



suggestion de présentation

**Croissant au chocolat Jumbo
BakeryBakery, «Jet»**
avec du chocolat noir suisse

N° d'art. 4232
Carton 28 × 140 g

20 min. 22 min.

180–200 °C



suggestion de présentation

**Croissant aux amandes,
pâte crue**

N° d'art. 5269
Carton 28 × 95 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



Frivolité framboise-vanille, «Jet»

N° d'art. 4917
Carton 48 × 110 g

20 min. 20 min.

180–200 °C



Boule de Berlin, saupoudrée¹

N° d'art. 5277 Carton 12 × 72 g
N° d'art. 5172 Carton 48 × 72 g

60–90 min. et/ou

1–2 min. 200 °C



**Mini Jalousie -
abricot-amandes, cuit**

N° d'art. 5233
Carton 50 x 35 g

ou 2-3 min.

180-200 °C



**Escargot à la cannelle
BakeryBakery, «Jet»
avec garniture aux noisettes et à la cannelle**

N° d'art. 4059
Carton 50 x 140 g

30 min. 21-25 min.

180-200 °C



**Chocolate Chip Cookie
BakeryBakery, pâte crue
au chocolat suisse**

N° d'art. 4111
Carton 48 x 70 g

11-14 min. 180 °C



**TOP
SELLER**
★★★★



**Mini Amaretti - nature
les classiques**

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

env. 30 min.



**Mini Amaretti au chocolat
le mariage de l'amande et du chocolat**

N° d'art. 5556
Carton env. 140 Stk. (1 kg)

env. 30 min.

Gourmandises de table



Tartelette de Linz

emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4972
Carton 30 × 85 g

 env. 60 min.



Coquin filou

emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4911
Carton 40 × 65 g

 env. 60 min.



TOP
SELLER
★★★★



Croissant appenzellois aux noisettes

emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 4807 Carton 20 × 105 g
N° d'art. 4125 Carton 40 × 105 g

 env. 60 min.



Escargot en pâte levée

emballées individuellement, se conservent
4 jours sans réfrigération

N° d'art. 5197
Carton 18 × 120 g

 env. 60 min.



Petit gâteau au chocolat

emballées individuellement, se conservent
7 jours sans réfrigération

N° d'art. 5063
Carton 22 × 90 g

 env. 60 min.

Savais-
tu?

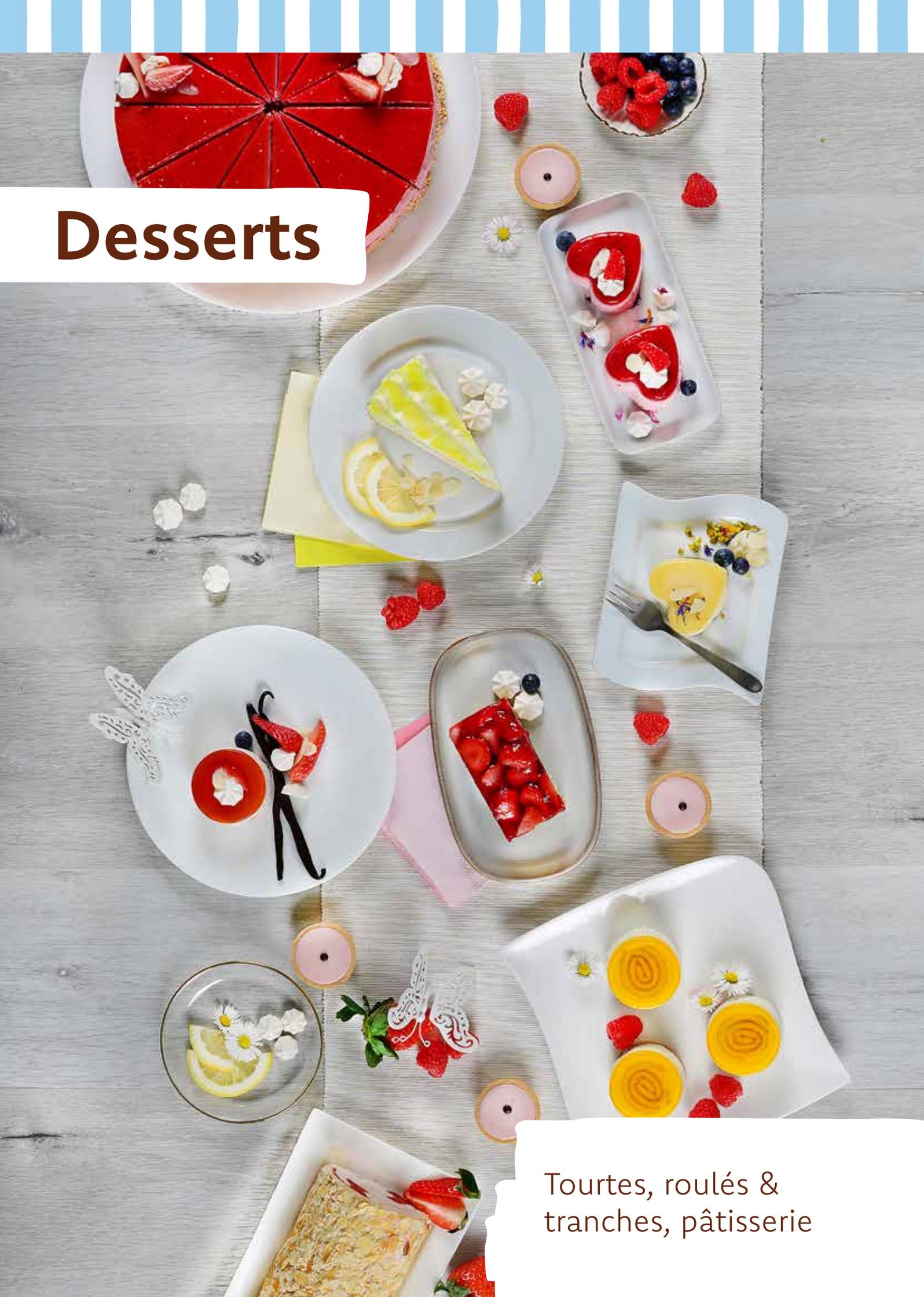
Nos garnitures aux noix sont

faites maison

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







Desserts

Tourtes, roulés & tranches, pâtisserie

Tourtes



Tourte truffée
pur chocolat! ø = 24 cm

N° d'art. 4338
Carton 12 × env. 83 g

 env. 60 min. à la pièce



TOP
SELLER
★★★★

Tourte Forêt-Noire*
le classique au kirsch et avec des griottes,
ø = 24 cm

N° d'art. 4331 Carton 12 × env. 83 g
N° d'art. 4350 Carton 10 × 100 g

 env. 60 min. à la pièce



Forêt blanche à la framboise
pourquoi toujours manger de la forêt-noire?
ø = 24 cm

N° d'art. 5086
Carton 12 × 100 g

 env. 60 min. à la pièce



Tourte au citron
rafraîchissant et citronné, ø = 24 cm

N° d'art. 4337
Carton 12 × env. 83 g

 env. 60 min. à la pièce



Tourte au séré mandarine
avec du délicieux séré suisse, ø = 24 cm

N° d'art. 4339
Carton 12 × env. 108 g

 env. 60 min. à la pièce



Tourte à la fraise
avec du yaourt du mont Hirzel, ø = 24 cm

N° d'art. 4020
Carton 12 × env. 120 g

 env. 60 min. à la pièce



Tourte «Sélection Royale»
4 × forêt-noire*, 2 × forêt blanche framboise,
2 × citron, 2 × séré mandarine, 2 × truffes, ø
= 24 cm

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

 env. 60 min. à la pièce

Bon
à savoir!

Vous n'arrivez pas à vous décider entre tous ces tourtes?



Le plus simple est de commander notre tourte «Sélection Royale». Elle réunit cinq variantes très prisées en 12 délicieuses portions.





Nid d'abeilles*

ø = 24 cm

N° d'art. 5087
Carton 12 × 100 g

env. 60 min. à la pièce



Tourte au kirsch, gravée*

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

N° d'art. 4335
Carton 1 × 1000 g

env. 60 min. à la pièce



Tourte Williams*

ø = 24 cm

N° d'art. 4653
Carton 12 × 100 g

env. 60 min. à la pièce

Roulés & tranches



Roulé au chocolat

env. 37 cm

N° d'art. 4624
Carton 3 × 1000 g

env. 60 min.



Roulé Grand Marnier*

env. 37 cm

N° d'art. 4623
Carton 3 × 830 g

env. 60 min.



TOP
SELLER
★★★★

Roulé aux fraises

env. 37 cm

N° d'art. 4936
Carton 3 × 1000 g

env. 60 min.



Tranche Belle Hélène

la combinaison classique de la poire et du chocolat, env. 27 cm

N° d'art. 5154
Carton 2 × 470 g

env. 60 min.



Tranche Ananas Royal*

env. 27 cm

N° d'art. 5033
Carton 2 × 575 g

env. 60 min.

Pâtisserie



Mille-feuilles
le classique

N° d'art. 4366 Carton 14 × 100 g
N° d'art. 4453 Carton 28 × 100 g

 env. 60 min. à la pièce



Mille-feuilles à la fève tonka
BakeryBakery
glaçage en couleur fait à la main

N° d'art. 4233
Carton 14 × 100 g

 env. 90 min. à la pièce



Mini mille-feuilles
Le classique au format mini

N° d'art. 5859
Carton 44 × 20 g

 env. 30 min. à la pièce



Carac
pur chocolat! Ø = 8 cm

N° d'art. 5495
Carton 9 × 70 g

 env. 60 min. à la pièce



Mini Carac BakeryBakery, rose
avec une touche de framboise, Ø = 5 cm

N° d'art. 5283
Carton 23 × 35 g

 env. 30 min. à la pièce



Mini Cornet à la vanille
BakeryBakery
fourré à la crème à la vanille végétalienne

N° d'art. 5077
Carton 70 × 24 g

 env. 60 min. à la pièce



Coeur framboises-yaourt
de l'amour sur l'assiette à dessert

N° d'art. 4161 Carton 12 × 60 g
N° d'art. 4955 Carton 24 × 60 g

laisser reposer sur une assiette

env. 60 min.



Coeur mangue- fruits de la passion
avec du yaourt du mont Hirzel

N° d'art. 5076
Carton 24 × 60 g

laisser reposer sur une assiette

env. 60 min.



Dessert Ananas Royal
avec du yaourt du mont Hirzel

N° d'art. 4189
Carton 24 × 62 g

laisser reposer sur une assiette

env. 60 min.



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

N° d'art. 5135
Carton 24 × 70 g

laisser reposer sur une assiette

env. 90 min.



Dessert fraise-vanille, crème fraîche
avec de la vanille Bourbon

N° d'art. 5478
Carton 24 × 62 g

laisser reposer sur une assiette

env. 90 min.



Dessert marrons et griottes
produit saisonnier (septembre-février)

N° d'art. 5108
Carton 24 × 73 g

laisser reposer sur une assiette

env. 90 min.



Tartelette Suédoise
le classique en petit format

N° d'art. 4246 Carton 9 × 70 g
N° d'art. 4114 Carton 30 × 70 g

laisser reposer sur une assiette

env. 60 min.



Tranche chocolat à la crème¹
sans gluten, sans lactose, env. 10 × 5 cm

N° d'art. 5219
Carton 4 × (12 × 108 g)

env. 60 min. à la pièce



Tranche fraise à la crème¹
sans gluten, sans lactose, env. 10 × 5 cm

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

env. 60 min. à la pièce

¹ Pays d'origine Allemagne

Snacks



Snacks chauds et froids



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

N° d'art. 4237
Carton 28 x 100 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



TOP SELLER
★★★★

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

N° d'art. 4730 Carton 28 x 90 g
N° d'art. 4137 Carton 50 x 90 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



Mini croissant au jambon, pâte crue
avec du jambon suisse

N° d'art. 4122 Carton env. 50 x 22 g (1.1 kg)
N° d'art. 4571 Carton env. 115 x 22 g (2.5 kg)

30 min. 22–24 min.

180–200 °C



Croissant aux épinards et sésame BakeryBakery, cuit

N° d'art. 4238
Carton 28 x 100 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



Strudel au brocoli, pâte crue
Au brocoli frais

N° d'art. 4183
Carton 40 x 140 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



Strudel aux poireaux et lard végétal BakeryBakery, pâte crue

N° d'art. 4143
Carton 40 x 140 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



Strudel au jambon et fromage, pâte crue
avec du jambon suisse

N° d'art. 4705
Carton 40 x 140 g

60 min. 30–35 min.

180–200 °C



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

N° d'art. 5781
Carton 48 x 150 g

60 min. 25–30 min.

180–200 °C



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

N° d'art. 5043
Carton 32 x 120 g

60 min. 25–30 min.

180–200 °C

NEW



Pizza-Donut tomate-basilic, fourré¹

Le Méditerranéen, ø = 10 cm

N° d'art. 4073
Carton 16 x 100 g



10 min.



200 °C

NEW



Pizza-Donut Jalapeño-Cheddar, fourré¹

Le Fougueux, ø = 10 cm

N° d'art. 4074
Carton 16 x 100 g



10 min.



200 °C



Pizza Margherita, précuite⁴
façonnée et garnie à la main

N° d'art. 5334
Carton 12 x 310 g



10-12 min.



200 °C



Grand ramequin au fromage, précuit
ø = 10 cm

N° d'art. 5089
Carton 22 x 140 g



10-12 min.



200 °C



Ramequin au fromage, précuit
ø = 9 cm

N° d'art. 5330
Carton 18 x 82 g



6-8 min.



200 °C

NEW



Bretzel à la saumure au fromage frais Filona

Au fromage à la crème suisse, emballé individuellement

N° d'art. 4061 Carton 27 x 80 g
N° d'art. 5352 Carton 50 x 80 g



env. 60 min.



Bretzel à la saumure fourré au beurre

emballé individuellement

N° d'art. 4808 Carton 27 x 70 g
N° d'art. 4266 Carton 50 x 70 g



env. 60 min.



Pâtes





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

N° d'art. 5124
Carton 50 x 38 g

Préparation en fonction de l'utilisation



Pâte à gâteau, individuelle
ø = 32 cm

N° d'art. 4056
Carton 18 x 380 g

env. 12 h au réfrigérateur



NEW



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

N° d'art. 4026
Carton 7 x 900 g

env. 12 h au réfrigérateur



TOP
SELLER
★★★★



Pâte feuilletée, rouleau
40 x 270 cm

N° d'art. 4016
Carton 1 x 3000 g

env. 24 h au réfrigérateur

Instructions de préparation



Pâtons crus (pâte levée)

- surgelés après le façonnage du pâton
- prêts à servir après env. 2 heures
- compétences et infrastructure nécessaires
- parfait pour les entreprises avec chambre de fermentation



Pâtons (pâte feuilletée)

- surgelés après le façonnage du pâton
- prêts à servir après env. 60–90 minutes
- parfaits pour tous types d'entreprises de restauration



Pâtons prépoussés «Jet»

- surgelés après le processus de fermentation
- prêts à servir après env. 40 minutes
- manipulation simple: du congélateur au four
- parfaits pour tous types d'entreprises de restauration



Produits précuits (semi-cuits)

- surgelés après env. 3/4 du temps de cuisson
- prêts à servir après env. 2 à 13 minutes
- manipulation simple
- parfaits pour une utilisation rapide et imprévue
- parfaits pour les entreprises disposant d'une infrastructure simple



Produits finis

- surgelés après le processus de fermentation
- prêts à servir après la décongélation
- manipulation simple
- parfaits pour les entreprises sans infrastructure

Le service que nous vous offrons

Vous avez besoin d'aide pour régler votre four de manière précise? Nous vous aidons et vous conseillons volontiers au +41 44 789 82 82.

Instructions de cuisson

| | Décongélation | Temps de cuisson | Température | Vapeur | Papier sulfurisé |
|---|---------------|------------------|-------------|-----------|------------------|
| Pâtons crus pour croissants | 90 min. | 16–18 min. | 180–200 °C | beaucoup* | oui |
| Pâtons pour croissants pré-poussés «Jet» | 20 min. | 18–20 min. | 180–200 °C | beaucoup* | oui |
| Pâtons à pâte feuilletée: flûtes | 60 min. | 22–27 min. | 180–200 °C | moyen* | oui |
| Pâtons à pâte feuilletée: croissants, strudel | 60 min. | 30–35 min. | 180–200 °C | moyen* | oui |
| Pâtons à pâte levée, préfermentés «Jet» | 20 min. | 20–24 min. | 180–200 °C | peu* | oui |

*À 2/3 du temps de cuisson, finir de cuire les produits sans vapeur

| | | | | | |
|--|-----------|----------|--------|------|-----|
| Pain, baguette, petit pain aux graines de courge, précuits | 5–15 min. | 200 °C | sans | non | |
| Petits pains précuits | | 2–6 min. | 200 °C | sans | non |
| Croissants, viennoiseries, précuites | | 1–3 min. | 200 °C | sans | non |

Bon à savoir

La surgélation est la méthode de conservation la plus naturelle qui soit. Le pain et les pâtisseries peuvent ainsi être conservés sans additifs chimiques, stérilisation ou pasteurisation et sont aussi bons une fois décongelés que s'ils étaient frais. Le grand avantage pour vous est que les produits sont rapidement disponibles. Vous n'avez ouïmais trop ou trop peu de produits à proposer, car vous pouvez toujours vous réapprovisionner en temps utile.



Attention

Les produits de boulangerie surgelés sont fragiles

Il faut donc manipuler les produits surgelés avec prudence.

Les produits de boulangerie surgelés sont des produits naturels

Les matières premières et la fabrication dépendent de la nature. Les petites variations sont donc l'expression de la nature.

Les produits de boulangerie surgelés décongèlent rapidement

La température de stockage pour tous nos produits est de -18 °C à -20 °C.

En un coup d'oeil

Les pictogrammes suivants vous permettent de voir immédiatement ce que contiennent les produits Kern & Sammet et ce à quoi nous avons renoncé:



Végan: Produits sans ingrédients d'origine animale.



Produit sans huile ni graisse de palme.



Le produit contient du levain. Une pâte levée, préparée avant la pâte proprement dite, favorise le développement des arômes et la conservation grâce à un long temps de repos.

Préparation

Nous vous facilitons aussi la préparation. Vous trouvez les instructions sur l'étiquette ou dans le catalogue avec les pictogrammes suivants.

Les temps de cuisson se réfèrent à des fours préchauffés.



À enfourner congelé



laisser reposer sur une assiette



Timer



Cuire vapeur



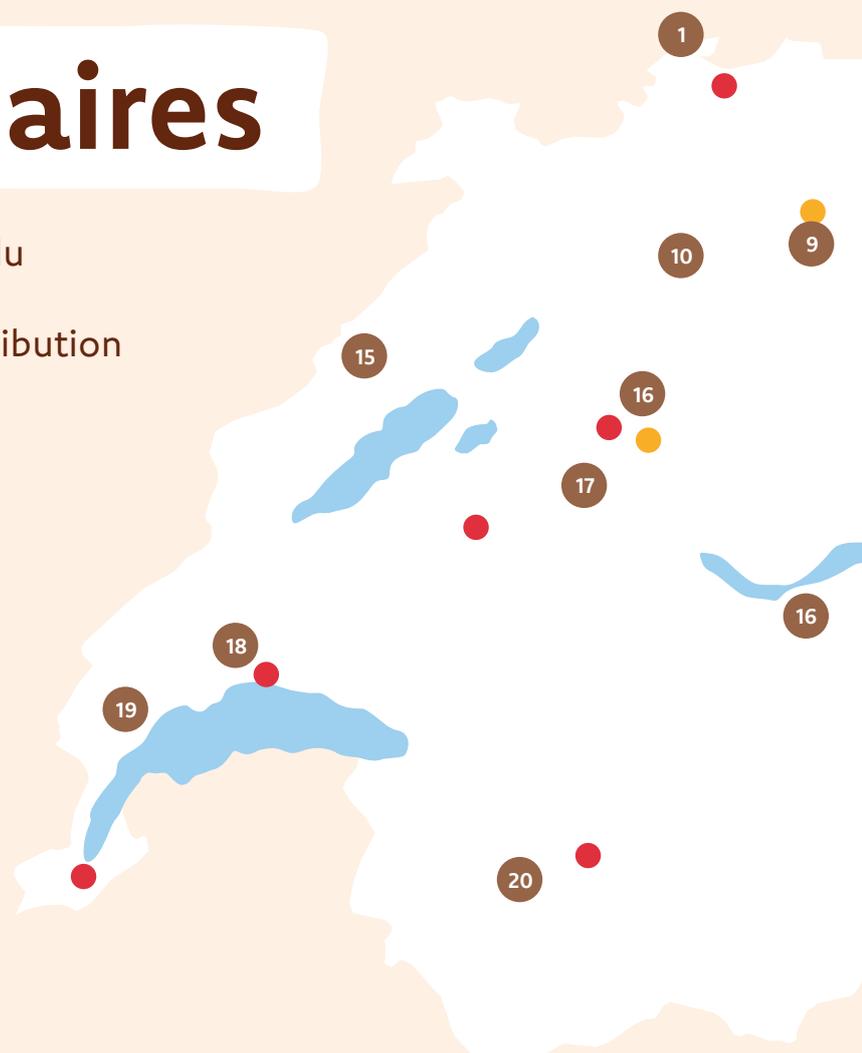
Pousser



Cuire

Nos partenaires

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



Commerce de gros



● Aligro, dans toutes les filiales



● Top CC AG, dans toutes les filiales

Autres partenaires



1 Gebr. Marksteiner frigemo AG, Basel



2 Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen



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



4 Keller Früchte + Gemüse AG, Sins



5 Marinello + CO AG, Zürich



6 Vermo AG, Inwil



7 Kellenberger Frisch Service frigemo AG, Zürich



8 Josef Käppeli AG, Merenschwand



9 Forster Früchte & Gemüse AG, Pfaffnau



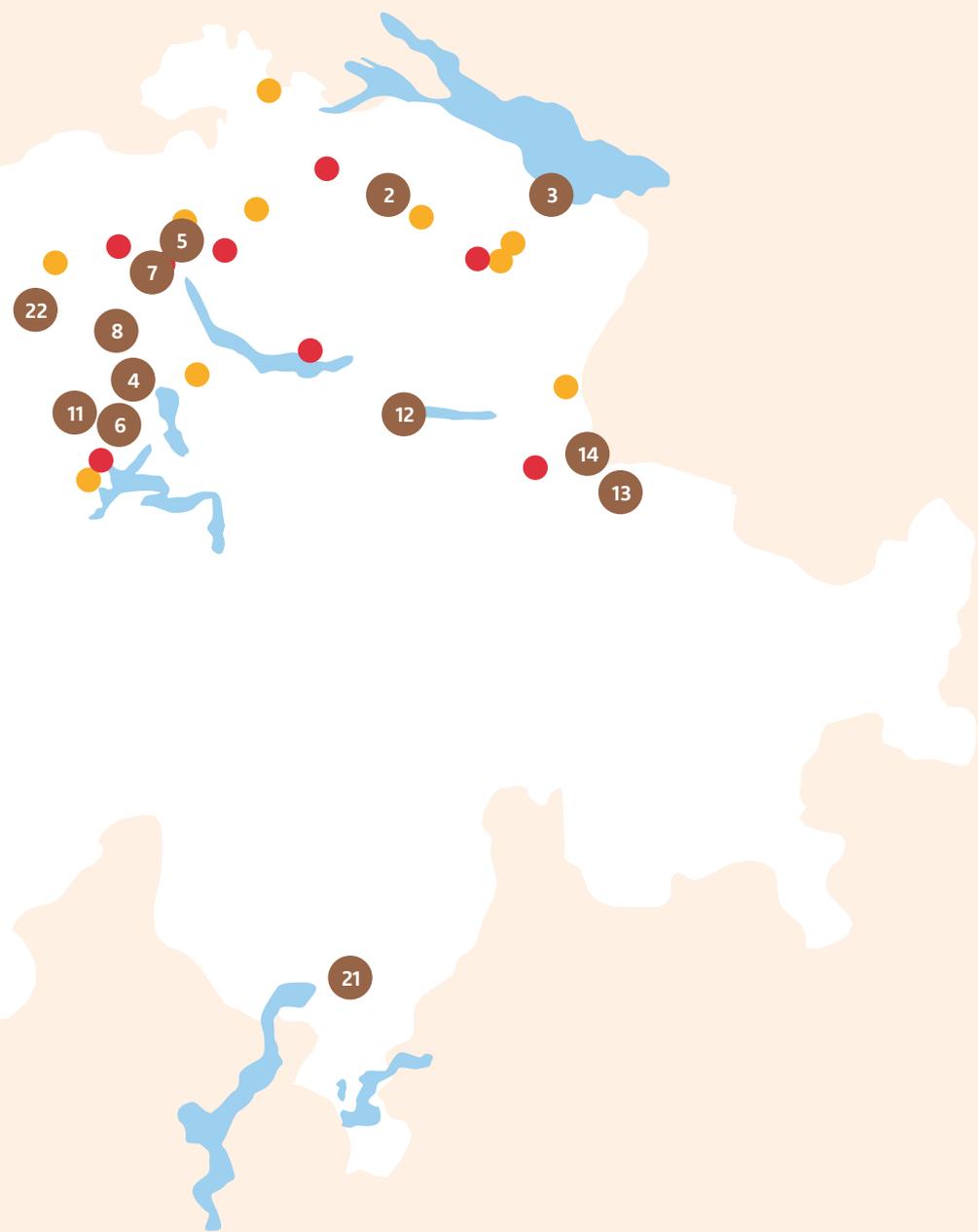
10 Eggenschwiler AG, Zuchwil



11 Mundo AG, Rothenburg



12 Bettio Glarona Gastro AG, Näfels



Partenaires nationaux



Pistor AG,
Rothenburg



TRANS-GOURMET
Trans Gourmet,
Moosseedorf



Saviva AG,
Brunegg



Bio Partner Schweiz AG,
Seon, Saint-Blaise NE



13 steinkeller & hunger
Lebensmittel AG, Jenins



14 Ecco-Jäger Früchte &
Gemüse AG, Bad Ragaz



15 von Kaenel Comestibles,
La Chaux-de-Fonds



16 Gourmador frigemo AG,
Unterseen, Zollikofen



17 Gasser AG,
Schwarzenburg



18 Bonfrais Bongel &
Berger frigemo SA, Ecublens



19 Bolay SA,
Gland



20 Pitoeuf AG,
Saxon



21 Grünenfelder SA,
Quartino



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



Véritable 
art de la
boulangerie
SUISSE

depuis 1975

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

imprimé en
suisse