

UNSERE WELT DER MARKEN



Aus Freude an Genuss und Kulinarik



HERZLICH WILLKOMMEN BEI SWISS GASTRO SOLUTIONS

Wir sind der kompetente Partner im Schweizer Foodservice und decken die Bedürfnisse der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, Eventgastronomie, sowie von Heimen und Spitälern ab.

Vollumfängliche Beratung

Ein Aussendienstteam mit über 40 Verkaufs- und Key-Account-Mitarbeitenden sorgt für eine nahe, regionenfokussierte und kompetente Kundenbetreuung. Swiss Gastro Solutions legt Wert auf eine individuelle Konzeptberatung und ein vielfältiges, bedürfnisorientiertes Produktangebot zur Unterstützung Ihrer Kunden. Mit inspirierenden Konzepten werden Sie Ihre Gäste begeistern.

Umfassendes Vollsortiment

Unsere Kundinnen und Kunden profitieren von einem umfassenden Vollsortiment in unterschiedlichen Convenience-Stufen: Backwaren, Kartoffelprodukte, Fleisch und Fisch, Früchte und Gemüse, Fleischersatzprodukte, Glace sowie Eier und Molkereispezialitäten, Reis, Kaffee und Schokolade. Über 3000 Produkte stehen kreativen und innovativen Gastronomen zur Verfügung.

Starke Marken für Sie vereint

Unser Ziel ist es, Ihnen die bestmögliche Auswahl an Produkten, die den Ansprüchen der heutigen Gastronomie und einer ausgewogenen Ernährung entsprechen, zu bieten. Hierfür zählen wir auf starke Marken aus unserer Eigenindustrie, die sich seit Jahren in der Gastronomie etabliert haben. Unsere Marken stehen für grosse Sortimentsvielfalt und höchste Produktqualität.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unsere vielfältigen Marken. Wir wünschen viel Vergnügen.

ONLINE-INFORMATIONEN

Wir freuen uns, Ihnen unsere vielfältigen Informationen in einem neuen Kleid zu präsentieren. Unter **swissgastro solutions.ch** finden Sie natürlich stets aktuell alles Wissenswerte über unsere Organisation, unser grosses Sortiment, unsere Aktivitäten und Verkaufsunterlagen. Lassen Sie sich von unseren Blogs inspirieren, stöbern Sie durch unser Sortiment und finden Sie alle wichtigen Produktinformationen wie Deklaration, Nährwerte, Angaben zu allfälligen Allergenen, Labels etc. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Besuch unserer Webseite.



Immer die aktuellsten Informationen!







INHALTSVERZEICHNIS

6	Unsere Marken	30	Inflagranti Caffè
7	Labels & Zertifizierungen	32	Delizio
8	Bischofszell Culinarium	34	MORE /Aproz
12	Vegi Planet	36	COOH
14	Pastanova/Salsanova	38	Mifroma
16	GourmetSteam	40	La Réserve du Maître
18	Torricella	42	mérat
20	JOWA	44	Tipesca
22	HUTTWILER glutenfree	46	Lüchinger + Schmid
24	Qualité par Tradition	48	I Gelati
26	Delicaterra	50	Frey
28	Café Royal		

UNSERE MARKEN



Culinarium



pastanova

salsanova



Inflagranti
Café

DELIZIO



LABELS & ZERTIFIZIERUNGEN



Aquaculture Stewardship Council: Produkte aus einer **ASC**-zertifizierten verantwortungsvollen Fischzucht.

www.asc-aqua.org



Eco-Score von **Beelong**: Bewertung des ökologischen Fussabdrucks eines Produktes.

www.beelong.ch



Verschiedene **Bio**-Zertifizierungen:

- Bio-Suisse www.bio-suisse.ch
- Zertifizierte Bio-Produktion (Migros-Standard)
- Bio EU-Standard



CULINARIUM Regio Garantie

Steht für Genuss aus der spezifizierten Region.

www.culinarium.ch



Glutenfrei nach dem Standard der Association of European Coeliac Societies (AOECS).

www.aoecs.org



Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V. (**KAT**): Rückverfolgbarkeit & Haltungsbedingungen sichergestellt für Eiprodukte (Import).

www.was-steht-auf-dem-ei.de



Fairtrade Max Havelaar: Stärkt Kleinbauern und ArbeiterInnen in Entwicklungs- und Schwellenländern.

www.maxhavelaar.ch



IP Suisse: Tiergerechte, umweltfreundliche und in respektvollem Umgang mit den Menschen produzierte Lebensmittel.

www.ipsuisse.ch



Marine Stewardship Council (**MSC**): Zertifizierte und nachhaltige Fisch & Seafood-Produkte.

www.msc.org



Rainforest Alliance: Das Rainforest Alliance-Siegel steht für eine bessere Zukunft für Mensch und Natur.

www.rainforest-alliance.org



Suisse Garantie: Produkte garantiert aus der Schweiz.

www.suissegarantie.ch



Swiss Certified: Das L+S Qualitätslabel stellt die Qualität von Eiern und Eiprodukten über die ganze Wertschöpfungskette sicher.



SwissVeg: **Vegetarische & vegane** Produkte

www.swissveg.ch

BISCHOFZELL CULINARIUM

SO FEIN UND VIELFÄLTIG WIE IHRE KÜCHE

Bischofszell Culinarium ist die Marke für qualitativ hochstehende Produkte zu einem ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis. Seit den 80er Jahren ist die Marke auf dem Markt und unterstützt Gastronomen in ihrer täglichen Arbeit. Die Produkte sind in verschiedenen Convenience-Stufen erhältlich, was ein Maximum an Flexibilität bei der Zubereitung ermöglicht.

Neben der Qualität überzeugt die Marke auch durch ihre Sortimentsbreite. Von Birchermüesli und Salaten über Gemüse, Kartoffelprodukte, Fertiggerichte und Beilagen bis hin zu Früchten und Konfitüren bietet sie in einem abgestimmten Sortiment eine Vielzahl an Produkten für die tägliche Verwendung.

Ihre Vorteile

- 100%ig auf die Bedürfnisse der Gastronomie ausgerichtet
- Breites Sortiment
- Hohe, kontrollierte Qualität (inkl. Zertifizierungen)
- Verschiedene Convenience-Stufen für ein Maximum an Flexibilität in der Zubereitung
- Rund 800 Produkte für kreative und innovative Köche! Davon über 300 Produkte Vegi-zertifiziert!
- Alle Produkte sind mit dem Beelong Eco-Score bewertet
- Eine Vielzahl der Produkte sind gemäss Swissveg zertifiziert
- Die meisten Artikel werden in der Schweiz in unserer Eigenindustrie entwickelt und hergestellt
- Verschiedene Aggregatzustände ermöglichen eine effiziente und kostenbewusste Planung
- Einfach portionierbar durch IQF-Technologie (Individually Quick Frozen)





Bischofszell

Culinarium





Unser Sortiment

Kartoffelprodukte – unsere Kernkompetenz

Hauptsächlich in der Eigenindustrie entwickelt und hergestellt bieten wir in folgenden Untersortimenten vielfältig einsetzbaren Kartoffelgenuss:

- Pommes Frites
- Kartoffelspezialitäten (Beilagen & Gratins)
- Rösti
- Kartoffelflocken
- Chips

Gemüse

Egal, ob Sie Ihre persönliche Gemüse Mischung zubereiten oder auf eine bereits harmonisch abgestimmte Mischung zurückgreifen möchten, wir ermöglichen Ihnen beides. Bei uns erhalten Sie Gemüse und Gemüsemischungen wie auch Pilze.



Salate – fixfertig

In unserem Sortiment, entwickelt und hergestellt in der Eigenindustrie, finden Sie alltägliche und traditionelle Salate wie auch fremdländische Kombinationen. Mit den Basisprodukten für Salate können Sie zudem einfach und schnell Salate mit Ihrer persönlichen Handschrift herstellen. Abwechselnde saisonale Salate ergänzen das Standardsortiment.



Birchermüesli

Leicht und fruchtig, dank einem hohen Fruchtanteil, das zeichnet unsere Birchermüesli aus. Entwickelt und hergestellt in der Eigenindustrie, bieten wir neben dem Standardbirchermüesli, auch in BIO-Qualität erhältlich, immer wieder feine Saisonbirchermüesli an.



Pfannengerichte

Eine Vielzahl an traditionellen und fremdländischen Pfannengerichten steht zur Auswahl. Die Produkte werden in der Eigenindustrie entwickelt und hergestellt. Sie überzeugen durch den authentischen Geschmack, die Gelingsicherheit dank der einfachen und sicheren Zubereitung wie auch durch die einfache Portionierbarkeit dank IQF-Technologie (Individually Quick Frozen).

Beilagen

Mit unseren vielfältigen Beilagen können immer wieder neue Menus und Gerichte kombiniert werden. Ob mit Eierspätzli, Knöpfli, Schupfnudeln, Gnocchi, Risotto oder Maisgaletten, die individuelle Zusammenstellung lässt unzählige Möglichkeiten zu.

Früchte

Unsere Auswahl an verschiedenen Früchten, Beeren, Mischungen und Marroni-Produkte ermöglicht Ihnen das individuelle Herstellen z.B. von Frucht-desserts oder Müeslis. Für den Vermicelles Coupe erhalten Sie bei uns das Marronipurée für die Verfeinerung mit Ihrer persönlichen Note, wie auch das fixfertige und sofort einsatzbereite Vermicelles.

Konfitüren

Die Portionenkonfitüren sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen sortenrein oder assortiert erhältlich. Das Portionenkonfitüren-Sortiment wird ergänzt mit Blütenhonig und drei Fruchtaufstrichen der Untermarke Fit & Well.



Marke und
Sortiment im Detail



VEGI PLANET

VIELFÄLTIGER GENUSS OHNE FLEISCH



Eine sorgfältige Auswahl an proteinhaltigen Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft bildet die Grundlage für das vielfältige Vegi Planet Angebot. Die sensorisch überzeugenden Produkte sprechen Veganer, Vegetarier und Flexitarier gleichermaßen an.

Vegi Planet Produkte sind wertvolle Proteinspender auf Basis von alternativen Proteinquellen. Mit einem Komplementärangebot an veganen und vegetarischen Gerichten trägt das Vegi Planet Sortiment dem zunehmenden Bedürfnis nach einer fleischarmen oder fleischlosen Ernährung Rechnung.

Ihre Vorteile

- 100 % Genuss und 0 % Fleisch
- Inspirationsquelle für kreative und moderne Gastronomen
- Trendige Produkte passend zu den heutigen Ernährungsgewohnheiten
- Überzeugende Sensorik und Struktur («fleischähnlich»)
- Hohe Produktqualität dank eigenem Produktions-Knowhow
- Rezepturen mehrheitlich Soja-frei (Basis: Erbsenprotein)
- Alle Produkte vom Swissveg-Verband zertifiziert und frei von GVO
- Abgerundetes Sortiment an veganen und vegetarischen Produkten
- Vielfältiges Angebot für Take-Away und Gerichte à la carte
- Wertvolle, alternative Proteinspender für den Körper
- Bringt Abwechslung und Schwung in die Speisekarte
- Vielseitig kombinierbar und einfach zuzubereiten



Unser Sortiment

Das Vegi Planet Sortiment ist frei von Geschmacksverstärkern und gemäss den strengen Vorgaben des Swissveg-Verbands zertifiziert. Sensorik und Struktur der Produkte liegen oft sehr nahe bei vergleichbaren Fleischprodukten.

Beliebte Klassiker

Geniessen wie in Italien: Pasta-Gerichte an einer südländisch inspirierten Vegi Planet Bolognese-Sauce, oder – wenn's schnell gehen muss – eine vegetarische Lasagne Bolognese direkt aus dem Ofen. Alternativ lassen sich auch heimatische Spezialitäten neu entdecken: Geschnetzelt Zürcher Art und panierte Schnitzel – diese Gerichte begeistern auch in ihrer vegetarischen Interpretation.

Burger, Falafel & Co.

Kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt – neu interpretiert auf pflanzlicher Basis: Burger, Gyros, Falafel, Cevapcici, Fleischbällchen und Nuggets. Schnell zubereitet lassen sich diese Produkte mit wenig Beilagen in eine schmackhafte Mahlzeit verwandeln. Beliebt bei Jung und Alt.



Marke und Sortiment im Detail



PASTANOVA

GEFÜLLTE PASTA IN SCHMACKHAFTER VIELFALT

pastanova

Pastanova macht alle glücklich. Sie lassen sich in der Gastroküche ideal zubereiten. Gefüllt mit Gemüse, Pilzen oder Fleisch bezaubern sie die Liebhaberinnen und Feinschmecker der mediterranen Küche. Mit unseren schmackhaften Tortelli, Tortelloni, Ravioli und Cappelletti läuft Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammen. Guten Appetit!

Ihre Vorteile

- Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Eierteigwaren aus KAT-zertifizierten Freilandeiern
- Fokus auf Leaderprodukte
- Ideale Grössen-Varietät für verschiedene Einsatzmöglichkeiten
- Eigene Rezepturen
- Alle Sorten ohne Fleisch sind ovo-lacto-vegetarisch zertifiziert
- Gelingsichere Zubereitung



Unser Sortiment

Was wäre die Schweiz ohne die italienische Küche? Wir bieten Ihnen gefüllte Pasta in vier typischen Formen und mit klassischen Füllungen an. Im Standardsortiment finden Sie Tortelli, Tortelloni, Ravioli und Cappelletti mit verschiedenen Füllungen wie Caprese, cinque formaggi, Carne oder Gemüse.

Qualität

Grossen Wert legen wir auf die Qualität. Einerseits bei den harmonisch abgestimmten Füllungen, vor allem aber auch bei der Koch- & Warmhalte-Stabilität. Die Pasta aus Eierteigwaren behalten so ihren beliebten Biss.

Saisonale Abwechslung

Mit saisonalen Spezialitäten bieten wir Ihnen Abwechslung auf der Speisekarte. Die speziell den Jahreszeiten angepassten Köstlichkeiten wie z.B. Ravioli Spargel und Tortelli Kürbis ergänzen unser bewährtes Standardsortiment bestens.

salsanova

Sie benötigen für Ihr Pasta-Gericht noch die passende Sauce? Wie wäre es zum Beispiel mit einer klassischen Tomatensauce, einer würzigen Pesto verde, einer rassigen Salsa all'arrabbiata oder einer idealen Basissauce? Passend zu dem Pastanova-Sortiment bieten wir eine breite Palette an Saucen. Verschiedene Sorten wie auch Basissaucen stehen zur Auswahl. Mit den Basissaucen können Sie Varietät in Ihre Gerichte bringen und ihnen so eine persönliche Note verleihen.

Marke und
Sortiment im Detail



GOURMETSTEAM GANZ UND GAR MIT DAMPF

GOURMET  STEAM

GourmetSteam macht Gaumenträume wahr. Die Garung im eigenen Saft sorgt dafür, dass Vitamine, Mineralstoffe und vor allem der Geschmack optimal erhalten bleiben. Die Zellstruktur der Produkte wird mit diesem innovativen Dampfgarsystem nicht zerstört.

Für den Einsatz von GourmetSteam braucht es weder ein grosses Fachwissen noch eine teure Infrastruktur. Dafür ermöglicht Ihnen die vorteilhafte Portionierung der GourmetSteam-Produkte ein Höchstmass an Flexibilität. Kochverluste gibt es praktisch keine. GourmetSteam überzeugt kulinarisch wie ökonomisch und kombiniert ein einzigartiges Geschmackserlebnis mit handfesten wirtschaftlichen Vorteilen.

Ihre Vorteile

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Mehr Geschmack, Vitamine und Mineralstoffe
- Intensive Farbe von Gemüse
- Gelingt immer – kein Verkochen möglich
- Höchste Flexibilität bei der Menüplanung
- Schonende Zubereitung
- Praktisch kein Garverlust
- Braucht wenig Platz und minimale Infrastruktur (Mikrowelle ab 2100 für 1 Schale, resp. 3200 Watt bei 2 Schalen Leistung)
- Senkt die Ausgaben: Investitionen in Geräte und Personalkosten
- Man gewinnt zusätzliche Zeit, die man anderweitig einsetzen kann



Unser Sortiment

So funktioniert GourmetSteam:

- Das folienbasierte Dampfgarsystem funktioniert wie ein Ventil
- Folie gleicht unterschiedliche Garzeiten aus (kein Verkochen)
- Garung erfolgt im eigenen Saft (besonders schonend)
- Kleine Löcher geben den Wasserdampf kontrolliert ab

GourmetSteam eignet sich für viele Einsatzbereiche:

Für Betriebe mit limitierter Küchen-Infrastruktur:

- Take-Away
- Convenience-Shops/Tankstellen-Shops
- Bäckereien/Metzgereien, die ihr Basis-sortiment mit zusätzlichen Gerichten ergänzen möchten

Im Tagesgeschäft:

- Erweiterung der Speiseauswahl
- Vollwertige Hauptmahlzeiten
- Beilagen/Beilagenbuffet
- Ausbau der Servicezeiten (z.B. Randzeiten)

Für Spezialanlässe:

- Bankette im eigenen Haus
- Catering ausser Haus
- Zeitlich befristeter Einsatz (z.B. Umbauten, Personalengpässe, Festwirtschaften)

Marke und
Sortiment im Detail



1. Ideal portionierte GN ½ Schalen (gekühlt oder tiefgekühlt)



2. Schonendes Dampfgaren im eigenen Saft in der Mikrowelle (ca. 4–6 Minuten)



3. Ca. 2 Minuten ziehen lassen, Schale noch etwas schwenken



4. Servieren oder an der Wärme bereitstellen

TORRICELLA DIE GANZE WELT DES REISES



Reis aus aller Welt wird in Taverne im Tessin verpackt und teilweise veredelt.
Die Marke Torricella entstammt der heute grössten und leistungsfähigsten Reismühle
der Schweiz und bietet anspruchsvollen Kunden Verlässlichkeit und Frische.

Ihre Vorteile

- Frisch auf Bestellung verpackte Reisprodukte
- Qualitätsreis mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis
- Einwandfreie Hygiene im allergenfreien Betrieb
- Ideale glutenfreie Beilage



Unser Sortiment

Reis ist das perfekte Lebensmittel für die moderne Küche. Er ist vielseitig einsetzbar und trifft den Geschmack eines breiten, ernährungsbewussten Publikums.

Ob als vegetarisches Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch oder Fleisch – mit unseren Reisprodukten zaubern Sie das passende Gericht für Ihre Kunden.

Sie haben die Wahl: Longrain Parboiled-Reis, verschiedene Risotto-Reise, Wildreis-Mix oder asiatische Reise wie Jasmin oder Basmati. Unser Reismehl dient Ihnen ausserdem als glutenfreies, geschmacksneutrales Bindemittel für Saucen oder Desserts.



Marke und
Sortiment im Detail



JOWA TÄGLICH ÜBERZEUGEND



Die führende Schweizer Bäckerei

Seit mehr als 80 Jahren steht der Name JOWA für Vielfalt, Genuss und Verlässlichkeit. Die JOWA hat die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kunden stets im Blick. Mit einer Vielzahl von Backwaren in bester Schweizer Qualität, Snacks und verführerischen Kompositionen trägt die führende Bäckerei der Schweiz täglich zum Erfolg ihrer Geschäftskunden bei. Ob saisonale Spezialitäten, Convenience- und Tiefkühlprodukte, einzeln verpackte Tischartikel, Catering-Lösungen oder glutenfreie Backwaren.

Ihre Vorteile

- Mit Leidenschaft und Bäckerstolz hergestellt
- Modernste Produktionsmethoden mit traditionellem Handwerk
- Vielfältiges Sortiment für individuelle Kundenbedürfnisse
- Das zertifizierte Qualitätsmanagementsystem stellt die strikte Einhaltung in allen Produktionsphasen sicher
- Produkte innert kurzer Zeit verfügbar
- Für grösste Flexibilität in vier Garstufen erhältlich
- Zuverlässige und konstante Qualität
- Wie selbstgemacht – nur schneller



Unser Sortiment

Die JOWA backt mit Leidenschaft und Bäckerstolz – und verbindet modernste Produktionsmethoden mit traditionellem Handwerk. Unser breites Sortiment ist vielseitig einsetzbar. Es bietet von verschiedenen Gipfeln, über Brötchen bis hin zu Broten, Zopf und Snacks alles, was Brotliebhaber schätzen. Ausgewählte Artikel sind auch im Co-Branding erhältlich.

Vier Gärstufen

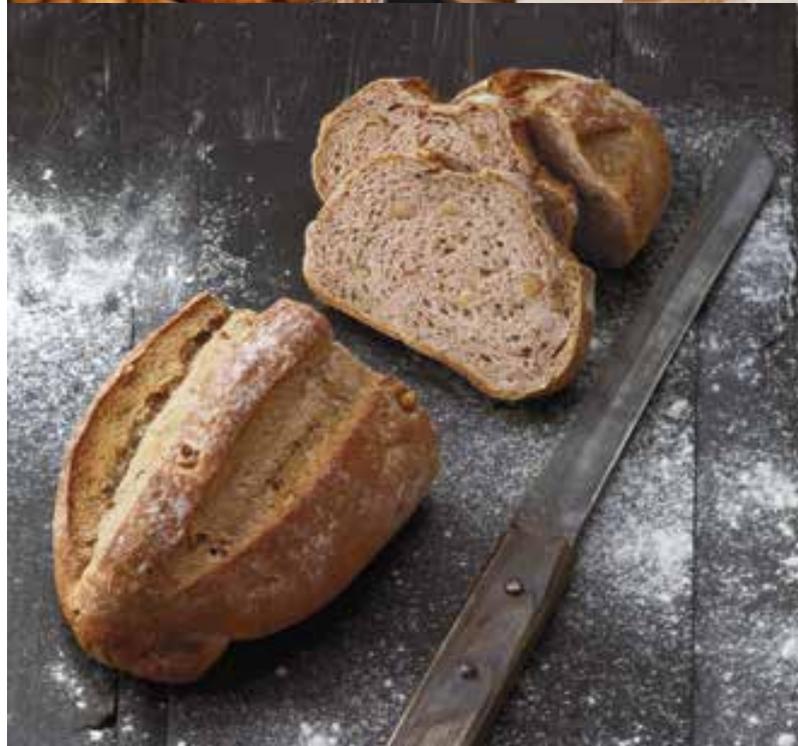
Die Produkte sind in verschiedenen Gärstufen erhältlich und bieten Ihnen somit grösstmögliche Flexibilität. Auch bei schwankendem Gästestrom haben Sie jederzeit und bereits nach kurzer Backzeit frisches, warmes und duftendes Brot für Ihre Gäste bereit.

Feinste Brotvielfalt aus dem Steinofen

Unverwechselbare Brotsorten – im Steinofen gebacken – warten auf Sie und Ihre Kunden. Mit ausgeprägtem Brotaroma, feiner Kruste, grossporiger Krume und extra langer Frischhaltung. Aus natürlichen Zutaten wie Wasser, Mehl, Hefe, Salz und viel Zeit – für den ganz und gar natürlichen Brotgenuss.

Minis

Häppchen für Häppchen ein Genuss: Entdecken Sie das köstliche Sortiment der JOWA im Mini-Bereich. Vom Mini-Croissant als Kaffee-Beilage über das Party-Brötli bis hin zu süssen Verführungen wie dem Mini-Apfel-Strudel und den Mini-Crèmeschnitten ist für jeden etwas dabei!



Marke und
Sortiment im Detail



HUTTWILER GLUTENFREE DIE NEUE GLUTENFREIHEIT

HUTTWILER
+ GLUTENFREE

Willkommen bei HUTTWILER glutenfree!

Sie bieten HUTTWILER glutenfree an: Gute Entscheidung! Denn immer mehr Menschen möchten oder müssen auf Gluten in ihrer Nahrung verzichten. Unsere vielfältigen Brot- und Backwaren in feiner Schweizer Qualität sind genau das Richtige für Sie und Ihre Kunden. Alle Produkte sind 100% sicher und glutenfrei.

Ihre Vorteile

- Für eine bewusste, genussvolle Ernährung
- 100% glutenfrei, laktosefrei und weizenfrei
- Einzeln und gut geschützt verpackt
- Im praktischen und backfesten Beutel
- Leicht in der Handhabung und anwendungssicher
- Für Brotliebhaber mit Glutenunverträglichkeit optimal



Unser Sortiment

Unsere Glutenfrei-Genuss-Philosophie

Unser Ziel ist es, allen Menschen, die sich glutenfrei ernähren müssen oder möchten, mit unseren vollwertigen, schmackhaften und ausgezeichneten glutenfreien Produkten die Sicherheit zu garantieren, die sie für den unbeschwerten Genuss von Brot- und Backwaren brauchen. Sicherheit wird bei uns ganz gross geschrieben. Doch auch Geschmack, Freude und Lebensqualität sind uns sehr wichtig.

Beste Qualität aus der Schweiz

Als Schweizer Unternehmen fühlen wir uns unserer heimischen Natur verbunden. Sie hat uns die Sinne geschärft für reine Zutaten, ursprünglichen Geschmack und für den schonenden Umgang mit ihr und ihren Ressourcen. Ganz im Sinne der Nachhaltigkeit.

Zertifiziert von der IG Zöliakie

HUTTWILER glutenfree ist als Marke der JOWA AG bei der IG Zöliakie der deutschen Schweiz mit der Lizenz-Nummer CH-018 als Hersteller eingetragen. Alle unsere Produkte tragen daher das offizielle Glutenfrei-Symbol (durchgestrichene Ähre im Kreis). Die Lizenz zur Nutzung dieses Symbols wird von der Association of European Coeliac Societies (AOECS) nur erteilt, wenn deren Kriterien eingehalten werden. Da eine Allergie leider selten allein kommt und Glutenunverträglichkeit oft mit anderen Allergien einhergeht, sind unsere Backwaren nicht nur glutenfrei, sondern auch laktosefrei und weizenfrei.



Marke und
Sortiment im Detail



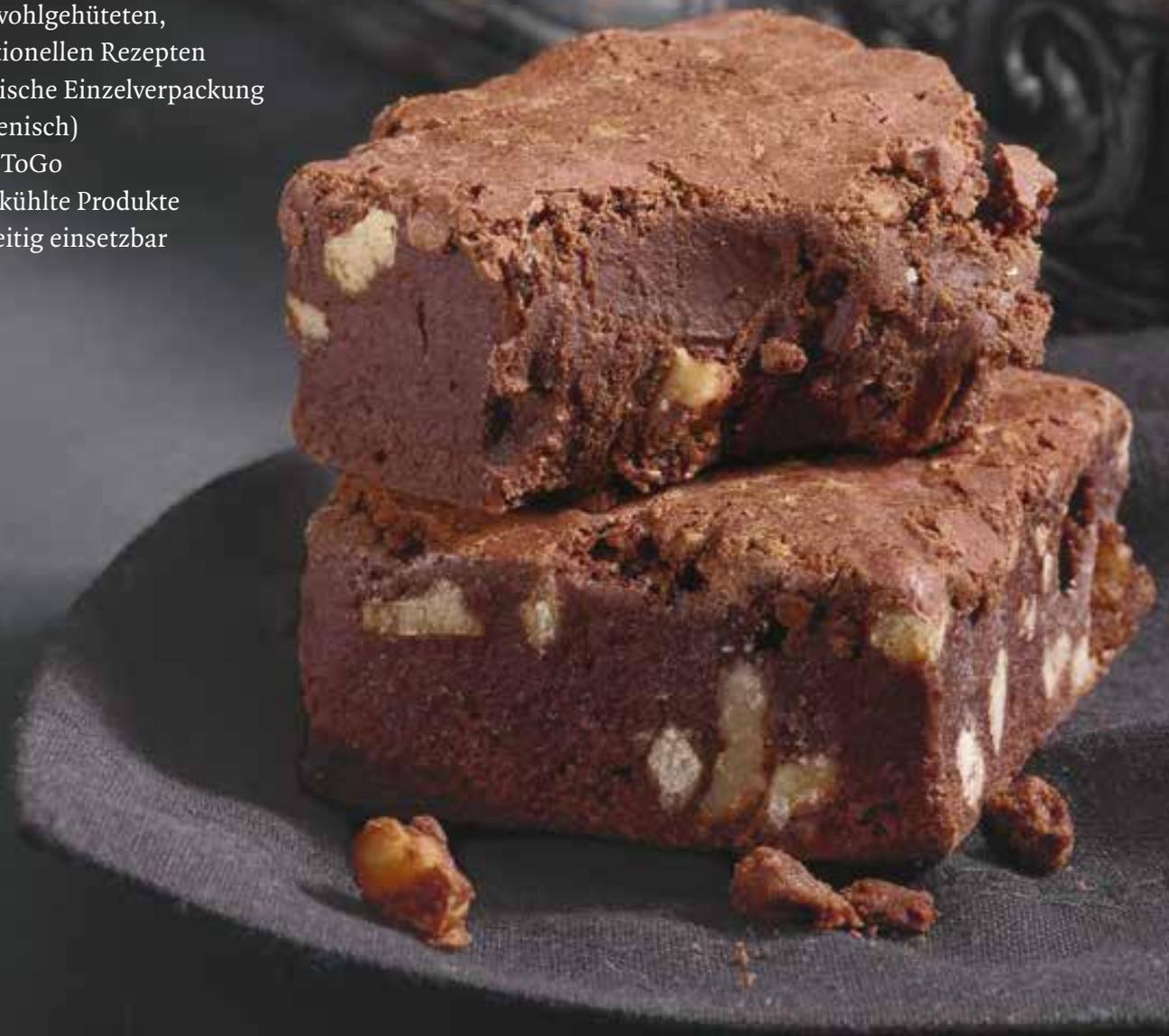
QUALITÉ PAR TRADITION TRADITIONELLE LECKEREIEN IN BESTER QUALITÄT



Unsere beliebten Backklassiker wie das Linzertörtli, die Spitzbuben, das Bündner Nusstörtli und vieles Feines mehr gibt es einzeln verpackt, lang haltbar und ungekühlt. Die perfekten Begleiter für unterwegs, für zwischendurch und für den ganz besonderen Genuss!

Ihre Vorteile

- Feine Klassiker mit besten Zutaten und wohlgehüteten, traditionellen Rezepten
- Praktische Einzelverpackung (hygienisch)
- Ideal ToGo
- Ungekühlte Produkte
- Vielseitig einsetzbar



Unser Sortiment

«Qualité par Tradition», die beliebte Premium-Linie der Feinbäckerliebhaber, bietet schweizerische Spezialitäten nach traditionellen Originalrezepten an.

Die einzeln verpackten Tischartikel ermöglichen gerade für die Gastronomie vielfältige Einsatzmöglichkeiten: z.B. als Tisch- und Thekenartikel, im Lunchbag oder in der Hotelzimmerminibar. Wo sich auch immer die Gelegenheit für den ganz besonderen Genuss ergibt, die einzeln und hygienisch verpackten Artikel sind stets griffbereit.



Marke und
Sortiment im Detail



DELICATERRA

DAS BESTE AUS DER NATUR

Delicaterra
PASSION FOR FOOD

Delicaterra ist die Marke für alle, die gesunde, ausgewogene Produkte aus besten Zutaten suchen, die auch im Geschmack voll überzeugen. Das Sortiment umfasst Nüsse, Trockenfrüchte, Kerne, Samen, Apéro-Artikel und Quinoa und bietet somit unbegrenzte Rezeptmöglichkeiten. Kochen, backen, snacken und verfeinern Sie mit Delicaterra mit dem Besten aus der Natur.

Ihre Vorteile

- Umfassendes Sortiment für unbegrenzte Rezeptmöglichkeiten: Trockenfrüchte, Nüsse, Apéro-Artikel, Kerne/Samen, Quinoa
- Sorgfältige und schonende Veredelung und aromafrische Verpackung in der Schweiz
- Langjährige Partnerschaften zu ausgewählten Produzenten in den besten Anbaugebieten
- Convenience-Verpackung in Form wiederverschliessbarer Standbeutel



Unser Sortiment

Nüsse

Delicaterra Nüsse eignen sich für das Frühstücksbuffet, als Snack oder als Backzutaten perfekt für die ausgewogene Küche. Die Nussmischungen sind ein vollwertiger, naturbelassener Snack.

Trockenfrüchte

Die Trockenfrüchte von Delicaterra sind reichhaltig an Ballaststoffen und Mineralien und vielseitig einsetzbar. Zum Frühstück, in Backwaren oder als Topping exotischer Gerichte geben sie das gewisse Etwas.

Kerne und Samen

Vor allem die Kernenmischungen sind wahre Kraftpakete, die sowohl Salate als auch Backwaren raffiniert verfeinern.

Apéro-Artikel

Für den Apéro, als Snack an der Bar oder im Seminarraum: Die würzigen Apéro-Artikel von Delicaterra bringen den nötigen Pepp.



Marke und
Sortiment im Detail



CAFÉ ROYAL KAFFEEGENUSS OHNE KOMPROMISSE



Café Royal geht beim Geschmack keine Kompromisse ein, denn das wollen Ihre Kunden auch nicht. Daher hat Café Royal sich zum Ziel gesetzt, den perfekten Kaffee zu rösten. Das erfordert neben einer langen Kaffeetradition auch den Mut, diese zu durchbrechen und sich immer wieder neu zu erfinden. Das alles mit einem Ziel: bester Geschmack und beste Qualität.

Ihre Vorteile

- Die perfekte Symbiose von Innovation und Tradition: Café Royal ruht sich nicht auf über 60 Jahren Erfahrung in der Kaffeeröstung aus, sondern strebt stets nach bestem Kaffeegenuss für alle gängigen Zubereitungsarten.
- Einzigartige Produkte für jeden Verwendungszweck: Bohnen, Office Pads* oder kompatible Kapseln*.
- Alle Café Royal Kaffee-
produkte sind Rainforest
Alliance oder Fairtrade
Max Havelaar
zertifiziert.



* Kompatibel mit dem Nespresso®-/bzw. Nespresso® Professional-System. Diese Marke gehört Dritten, die keinerlei Verbindung zur Swiss Gastro Solutions haben.

Unser Sortiment

Bohnen

Speziell für die Gastronomie entwickelte Bohnenmischungen aus den besten Anbaugebieten garantieren Ihren Kunden royalen Kaffeegenuss. Ob ausgewogener Crema, intensiver Espresso oder Espresso Forte oder sanft entkoffeinierter Decaffeinato; ob Fairtrade Max Havelaar oder Rainforest Alliance zertifizierte Bohnen: Café Royal ist Schweizer Spitzenkaffee.

Office Pads

Für ausgezeichneten Kaffee im Büro oder im Seminarraum muss es nicht das Original sein. Café Royal Office Pads überzeugen in Kompatibilität, Qualität und Preis. Für das Nespresso® Professional*-System.

Kompatible Kapseln

Bester Kaffee ohne Kompromisse und überzeugende Kompatibilität ermöglichen Kaffeegenuss auf Knopfdruck. Sie geniessen die Einfachheit und Ihre Kunden geniessen ihren Kaffee. Kompatibel mit dem Nespresso®*-System.



Marke und
Sortiment im Detail



INFLAGRANTI CAFFÈ DIE ENTHÜLLUNG ECHTER KAFFEE- LEIDENSCHAFT

Inflagranti
Caffè

Die Bohnen für unseren Inflagranti Kaffee stammen von erstklassigen Plantagen aus nachhaltigem Anbau. Optimal für Gastronomen, die ihren Gästen hochwertigen Kaffee mit gutem Gewissen bieten möchten. Ob sanfter Crema aus 100% Arabica Bohnen oder ein kräftiger, südländischer Espresso; ob als Bohnen oder auch als gemahlener Kaffee: Inflagranti Caffè gibt Ihren Kunden einen guten Grund, Sie wieder zu besuchen. Die zeitlose und ästhetische Verpackung macht Inflagranti Caffè zum Hingucker hinter dem Tresen.

Ihre Vorteile

- Über 60 Jahre Erfahrung in der Kaffeeröstung
- Schonende Verarbeitung in einer der grössten Schweizer Kaffeeröstereien
- Sorgfältig kreierte Kaffeeblends speziell für die Gastronomie
- Alle Bohnen sind Rainforest Alliance oder Bio-zertifiziert
- Stilvolle und emotionale Verpackung



Unser Sortiment

Persönlicher Service

Welcher Mahlgrad ist für meine Mühle der richtige? Wie hoch soll die Kaffeedosierung sein? Wie heiss darf das Wasser sein? Die richtige Einstellung der Kaffeemaschine und der Mühle ist ein Schlüsselfaktor für die Kaffeezubereitung. Unsere barista-zertifizierten Kundenberater stehen Ihnen bei der Einführung von Inflagranti Caffè zur Seite. Selbstverständlich bieten wir Ihnen und Ihrem Team auch Schulungen an.

Unser Zubehör

Servieren Sie Ihren Gästen Inflagranti Caffè in attraktivem Trinkgeschirr. Unser Zubehörsortiment umfasst Tassen, Gläser, Unterteller, Becher und Accessoires wie Tablett und Zuckerstoffs. Wir bieten alles, was das Kaffeeerlebnis Ihrer Kunden harmonisch abrundet.

Rainforest Alliance

Das Zertifizierungsprogramm der Rainforest Alliance hat das Ziel, eine bessere Zukunft für Mensch und Natur zu schaffen.
www.rainforest-alliance.org



Marke und Sortiment im Detail



DELIZIO

KAFFEEGENUSS PUR FÜR IHRE GÄSTE

DELIZIO
GENUSS PUR

Verwöhnen Sie Ihre Hotelgäste mit Kaffee auf den Zimmern, ohne dass Sie dadurch viel mehr Arbeit haben. Das perfekte Zusammenspiel von Delizio Kaffeemaschine und den dazugehörigen Kapseln macht dies möglich. Dazu kommt unser umfassendes Serviceangebot.

Ihre Vorteile

- Elegante kompakte Kaffeemaschinen, die sich in jedes Umfeld einfügen
- Über 60 Jahre Erfahrung in der Kaffeeröstung
- Individuelle Sortenauswahl
- Service im Reparaturfall inklusive
- Schweizer Qualität



Unser Sortiment

Kaffeekapseln

Das Kapselsortiment für die Gastronomie besteht aus einer sorgfältigen Auswahl der beliebtesten Delizio Sorten. Von leicht bis intensiv können alle Kundenwünsche erfüllt werden.

Kaffeemaschine

Delizio Kaffeemaschinen überzeugen mit edlem Design und intensivstem Kaffeearoma. Sie vereinen höchste Funktionalität und noble Optik. Die kurze Aromaentfaltungspause sorgt für einen Vorbrüheeffekt, mit dem Ihr Ristretto oder Espresso mehr Aroma denn je entfaltet. Dank sortenindividueller Pumpensteuerung erreichen auch Ihre Lungos ein Aromaprofil von neuer Qualität.

Accessoires

Unser Delizio Porzellan ist edel und zeitlos. Für eine optimale Präsentation im Hotelzimmer sorgt ein edler Kapselhalter aus Holz; für den Seminarraum sind auch grössere Kapselhalter verfügbar.



Marke und
Sortiment im Detail



MORE JUICE FOR YOU!



Das kleine aber feine Fruchtsaftsoriment für den Brunch, zum Apéro und für Cocktails.

In den MORE-Säften stecken viele sonnengereifte Früchte, das ist der Grund für den fruchtigen Geschmack. Erfrischend und fruchtig. Die Fruchtsäfte der Marke «MORE» stehen für Gesundheit und Wohlbefinden. Die Linie überzeugt mit Säften, die nebst dem guten Geschmack einen hohen Fruchtanteil und wenig Säure aufweisen.

Ihre Vorteile

- Fruchtig und erfrischend
- Voller sonnengereifter Früchte
- Pur wie auch in Smoothies oder Drinks einsetzbar
- 25 cl-Brik eignet sich besonders für ToGo



Unser Sortiment

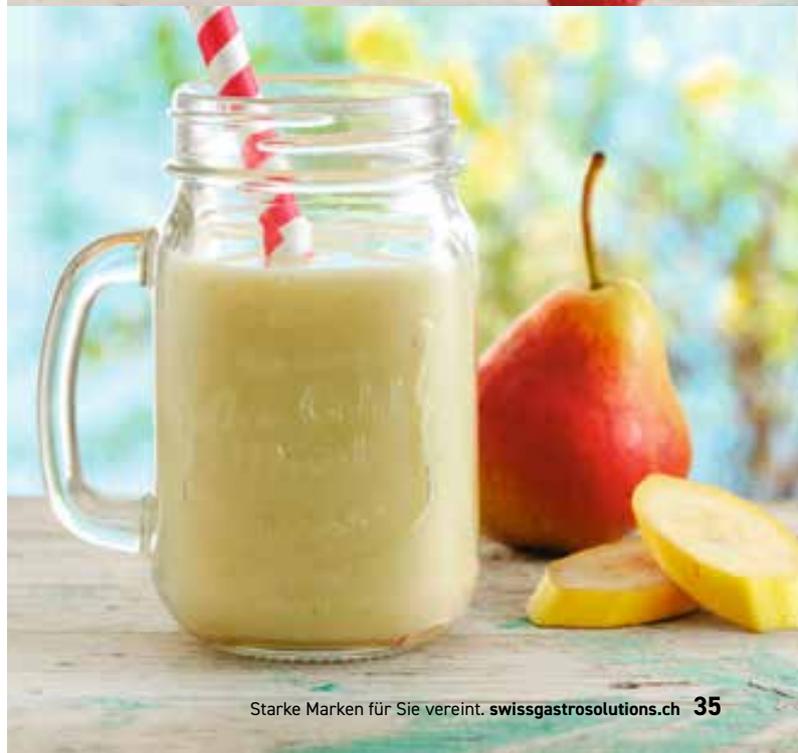
Alle Sorten stellen wir in der Schweiz her. Dafür nehmen wir die verschiedensten Früchte (frisch wie auch aus Konzentrat) und pressen das Beste aus ihnen heraus. Von Exoten wie Passionsfrucht oder Guave bis zu regionalen Favoriten wie Apfel. Wenn Sie unsere Fruchtsäfte trinken, macht Sie das nicht cooler oder erfolgreicher, das schaffen Sie ganz alleine. Aber dafür schmeckt jede unserer Sorten einfach richtig gut. Auch in Smoothies brillieren sie top.

Fruchtsaft aus Konzentrat

Ob Power Fruit Mix, Active Orange oder Crazy Apple: Alle Säfte enthalten 100% Frucht aus Konzentrat. Sie sind in den praktischen und handlichen Grössen zu 1l und 25cl erhältlich und ungekühlt haltbar. Der Power Fruit Mix trägt on top noch das Label Max Havelaar.

Direktsaft

Fresh Orange Juice ist ein Direktsaft und besteht aus 100% Frucht. Was diesen Saft zudem ausmacht: Er wird nicht thermisch behandelt, sondern direkt nach dem Pressen der sonnengereiften Früchte abgefüllt. Praktisch in wiederverschliessbaren 1l Flaschen steht er gekühlt für seinen Einsatz bereit.



Weitere Getränke aus dem Hause Aproz unter www.aproz-gastro.ch.

Marke und
Sortiment im Detail



COOH MILCHPRODUKTE FÜR DIE SCHWEIZER GASTRONOMIE



Die Gruppe ELSA-Mifroma produziert an verschiedenen Standorten in der Schweiz das vielfältige COOH Milchprodukte-Sortiment. ELSA-Mifroma zeichnet sich aus durch jahrzehntelanges Fachwissen in der Herstellung und Verpackung von Molkereiprodukten. Das renommierte Unternehmen garantiert hohe Produktqualität dank voller Kontrolle über alle Prozesse, von der Anlieferung der Rohstoffe bis hin zur Auslieferung der Fertigprodukte.

Speziell für die Bedürfnisse in der Schweizer Gastronomie wurde ein umfassendes Milchprodukte-Sortiment mit einem gemeinsamen Nenner entwickelt: Genuss, Qualität und Geschmack – in den passenden Portionsgrößen. Dafür steht die Marke COOH – die exklusive Milchprodukte-Marke für die Profiküche.

Ihre Vorteile

- Fachwissen und Erfahrung
- Schweizer Milch als Basis für hohe Produktqualität
- Authentische Produkte mit ausgewogenem Geschmack
- Konstante Qualität dank Kontrolle über alle Prozesseinheiten
- Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Produktentwicklungen
- Spezifisches Sortiment für die Bedürfnisse in der Gastronomie
- Grosse Vielfalt an Aromen und Verpackungsgrößen
- Sortiment abgestimmt auf Konsumbedürfnisse über den ganzen Tag
- Mehrwert dank vielfältiger Verwendungsmöglichkeiten der Produkte
- Sympathischer und moderner Markenauftritt



Unser Sortiment

COOH bietet ein ausgewogenes Sortiment an Milchprodukten für die Verarbeitung in der Küche oder den Sofortgenuss am Tisch. Lassen Sie sich inspirieren.

Milch

Unterschiedlich im Fettgehalt – einheitlich im Ursprung: Bei der Produktion von COOH Milch wird sowohl dem Tierwohl, der Umwelt, als auch einer fairen Partnerschaft mit den Landwirten Rechnung getragen.

Rahm

Die Auswahl an COOH Rahmprodukten ist gross: Von Kaffeerahm-Portionen über Halb- und Vollrahm bis hin zum Schlagrahm in der Dose.

Butter

Ob grosse Portionen für die Profiküche oder klein portionierter Vorzugsbutter für das Frühstücksbuffet: COOH richtet sich nach den Bedürfnissen in der Gastronomie und bietet die passende Auswahl.

Frischkäse und Quark

Mit COOH Hüttenkäse, Mascarpone und Quark lassen sich leichte Gerichte komponieren oder cremige Desserts verfeinern.

Joghurts

Ob fruchtig oder schokoladig, stichfest oder gerührt: COOH bietet eine grosse Vielfalt an Joghurts aus Schweizer Milch - vom 90g Becher bis hin zum 3kg Grossformat. Erhältlich in diversen beliebten Aromen – für genussvolle Momente den ganzen Tag hindurch.



Marke und
Sortiment im Detail



MIFROMA KÄSESPEZIALITÄTEN VON DEN MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

+ MIFROMA +
MAÎTRES FROMAGERS SUISSES

Seit rund einem halben Jahrhundert ist Mifroma als Profi in der Veredelung und Verarbeitung von Käse engagiert und hat sich über die Jahre zu einem der bedeutendsten Käsespezialisten in der Schweiz entwickelt.

Eine der Kernkompetenzen von Mifroma ist die Veredelung von Gruyère AOP aus der Region. Die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) ist ein Qualitätszeichen, das typischen Produkten vorbehalten ist, die in ihrer Ursprungsregion verwurzelt sind.

Die Käselaike werden in regionalen Käsereien produziert und anschliessend in den natürlichen Mifroma Sandsteinhöhlen in Ursy gelagert. In diesem beeindruckenden, einzigartigen Käsekeller überwachen die Maîtres Fromagers täglich den Reifeprozess der Käselaike – entsprechend der seit Jahrhunderten übermittelten Handwerkskunst und Tradition.

Ihre Vorteile

- Renommierter und traditionsreicher Schweizer Käseexperte
- Verschmelzung von Tradition, Erfahrung und Technologie
- Affinage in einer der grössten natürlichen Sandsteinhöhlen der Schweiz
- Kontrolle des Reifeprozess und der Geschmacksentwicklung durch ausgebildete Käsemeister
- Umfassende Prozesskompetenz und Innovationsvorsprung beim Verpacken
- 100% Rückverfolgbarkeit der Produktionskette bis hin zum Milchproduzenten
- Fokus auf Lebensmittelsicherheit und zertifiziertes Qualitätsmanagement
- Passende Sortimente und Portionengrößen für die Bedürfnisse in der Gastronomie
- Attraktive Auswahl an Schweizer Käsespezialitäten mit AOP-Gütesiegel

Unser Sortiment

Erfahrene Maîtres Fromagers reisen quer durch die Schweiz auf der Suche nach den besten Käseproduzenten. Die sorgfältig ausgewählten Käse werden in den hauseigenen Käsekellern zur Reife gebracht. Das Sortiment umfasst eine attraktive Auswahl an beliebten Hart-, Halbhart- und Weichkäse.

Für das Frühstücksbuffet

Praktisch und schnell serviert: bekannte Käsesorten als einzelverpackte, portionierte Käse-Sticks oder in servierbereite Scheiben geschnitten. Kleine Weichkäse ergänzen die Auswahl am Frühstücksbuffet.

Für die Küche

Dürfen in keiner Gastroküche fehlen: Reibkäse, Käseflocken, Käsemischungen und Käsescheiben. Ideal für die rasche Zubereitung von Sandwichs: der Brie Gastro im Kiloformat.

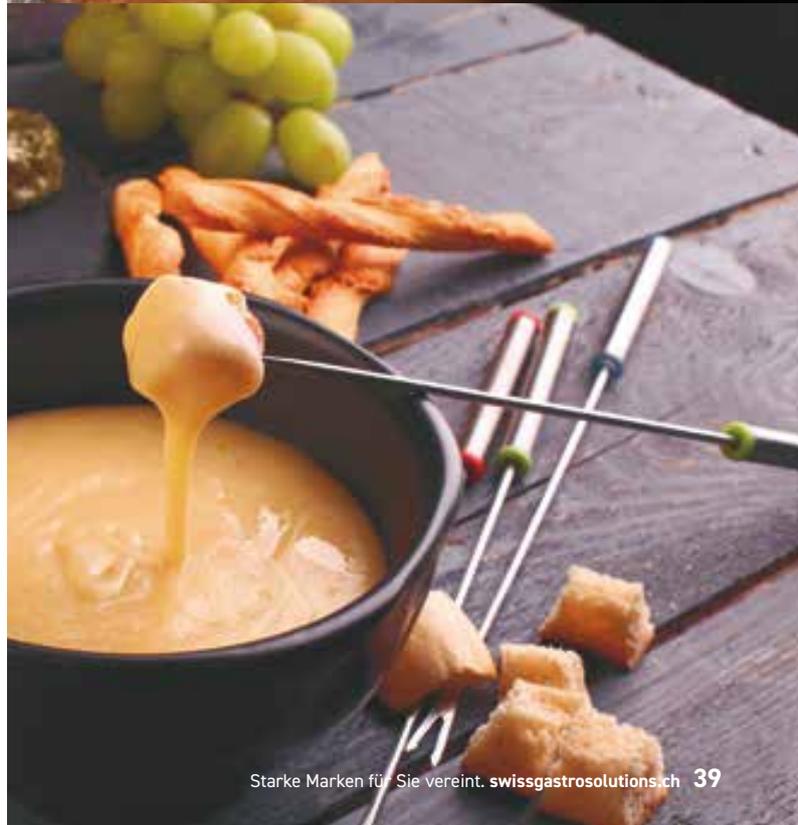
Für das Käsebuffet

Zur Auswahl stehen nebst bekannten AOP-Käse in verschiedenen Reifegraden viele weitere Käsespezialitäten aus der Schweiz. Die Produktpalette beinhaltet eine Vielzahl an Halbhart- und Hartkäsesorten; erhältlich als ganzer Laib oder portioniert in Stücke. Dazu gesellen sich cremige Weichkäse in verschiedenen Grössen und Geschmacksvariationen.

Für die Geselligkeit

Ebenfalls sehr beliebt sind die cremigen Raclette- und Fondue-Käsespezialitäten: in passenden Formaten für kleinere oder grosse Gästegruppen.

Marke und
Sortiment im Detail



LA RÉSERVE DU MAÎTRE DIE PREMIUM-AUSWAHL FÜR IHRE GÄSTE



Das Sortiment von La Réserve du Maître steht für eine gezielte Auswahl an Premium Käsesorten mit verschiedensten Geschmacksnoten und Texturen. Es beinhaltet ausschliesslich Produkte, die auf traditionelle Weise und mit grösstem Respekt gegenüber der herkömmlichen Käsetradition hergestellt werden.

Gelagert und portioniert werden diese exklusiven Käse für die Gastronomie beim Schweizer Traditions-Unternehmen Mifroma.

Die La Réserve du Maître Käsespezialitäten bereichern jedes Apero, Abendessen oder Dessert und lassen sich vielfältig servieren: auf einer Käseplatte, dem Käsewagen oder einem schön arrangierten Dessert-Teller.

Ihre Vorteile

- Premium Qualität und Fachkompetenz
- Exklusive Auswahl für die Schweizer Gastronomie
- Käse-Expertise durch hauseigene Käsemeister
- Abgerundetes Sortiment und Sorten-Vielfalt
- Hohe Qualität dank längerer Reifezeit
- Käse mit Charakter und Tradition
- Nationale und internationale Spezialitäten
- Differenzierung zu Standard-Sortimenten
- Verwendungsgerechte Portionierung
- Authentische, nicht-industrielle Verpackung



Unser Sortiment

Die La Réserve du Maître Produktpalette wurde in Zusammenarbeit mit dem Mifroma Maître fromager definiert. Das überschaubare Sortiment fokussiert auf das Beste aus den verschiedenen Käsekategorien: lang gereifte Hart- und Halbhartkäse und delikate Rotschimmelkäse aus Kuhmilch, sowie cremige Weichkäse-Spezialitäten auf Basis von Kuh- oder Ziegenmilch.

Hartkäse

Nichts ist echter als ein lange gereifter AOP Käse. Diese Käse spiegeln die volle Kraft und Harmonie des Terroirs wider. Bekannte Schweizer Käsesorten wie Emmentaler AOP und Gruyère AOP begeistern nach 18 Monate Reifung mit einer kräftigen Geschmacksnote.

Auch die weiteren Premium Hartkäse beeindruckten nach langer Reifung mit einem intensiven Geschmackserlebnis und ausgewogenem Charakter, der den Ursprung des Weidelandes, auf dem die Kühe grasen, widerspiegelt.

Halbhart- und Weichkäse

Ob stilvoll zu Rosetten «girolliert», weich und zartschmelzend mit oranger Rinde oder cremig und krümelig mit marmorierten Adern: Die ausgewählten La Réserve du Maître Halbhart-Käse sind einzigartig und überzeugen mit einer individuellen Geschmacksnote.

Klein aber fein – die verschiedenen Weichkäse bereichern jede Käseplatte und sind eine Freude für Auge und Gaumen. Die kleinen Käselaike im weissen Kleid sind zartschmelzend, cremig und aromatisch.

Marke und
Sortiment im Detail



MÉRAT

REGIONALE VIELFALT FÜR GASTRO-PROFIS

mérat
VIANDES & COMESTIBLES

Als Gastro-Spezialistin beliefert Mérat seit über 75 Jahren Gastronomen, Spitzenköche und Grossküchen. Das traditionelle Schweizer Unternehmen gilt als einer der führenden Partner von Restaurants und Grossverbrauchern. Gleich geblieben ist in all den Jahrzehnten die Liebe zum Produkt, zum Handwerk und vor allem zur Regionalität. Denn unsere Schweiz bietet eine grosse Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten; von der West- bis in die Ostschweiz, vom Tessin bis nach Schaffhausen.

Ihre Vorteile

- Regionalmetzgereien, um die gesamte kulinarische Vielfalt der Schweiz abzubilden
- Breite Schweizer Produktpalette ergänzt durch internationale Spezialitäten
- Erstklassige Qualität zu wettbewerbsfähigen Preisen



Unser Sortiment

Fleisch

Produkte von Kalb und Rind über Schwein bis hin zu Lamm und Charcuterie:

Mit unserem umfassenden Angebot decken wir den gesamten Fleisch- und Charcuterie-Bedarf der Schweizer Gastronomie ab. Neben Frischfleisch erwartet Sie eine grosse Auswahl an fertig verarbeiteten Produkten wie unsere Hamburgervariationen oder Grill-Artikel und natürlich eine vielfältige Palette an Brüh- und Rohwürsten.

Geflügel

Kaum ein Produkt hat sich in den letzten Jahren so rasant entwickelt wie das Poulet. Von der Auswahl der Elterntiere, dem Ausbrüten der Eier und der Geflügelhaltung über die Verarbeitung bis hin zur Verfügbarkeit hält Mérat die gesamte Wertschöpfungskette in den eigenen Händen.

Seafood

Mérat bietet ihren Gastro-Kunden im Bereich Seafood eine grosse Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten mit erstklassiger Qualität. Wir bekennen uns zu Rohstoffen aus bestandserhaltender Fischerei und nachhaltiger Aquakultur und setzen auf den Ausbau der MSC-Artikel.



Marke und
Sortiment im Detail



TIPESCA

DAS BESTE AUS DEM MEER FÜR IHRE KÜCHE



Die Tipesca SA ist ein 40-jähriges Schweizer Unternehmen mit Standorten im Tessin und in Zürich. Rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter widmen sich täglich der Belieferung von Gastronomie und Wiederverkauf mit erstklassigen Seafood- und Comestible-Spezialitäten.

Ihre Vorteile

- Regionale Spezialitäten wie Saiblinge, Forellen oder Felchen aus der Schweiz
- Fischimport an sieben Tagen in der Woche
- Kontakte in die Fischereihafen der Welt, um Ihnen die besten Produkte bereitzustellen



Unser Sortiment

Süsswasserfische

Die Tipesca bietet aus Wildfang die in der Schweiz besonders beliebten Egli, Zander und Felchen an. Aber auch der Anteil an gezüchteten Süsswasserfischen nimmt stetig zu. Tipesca führt davon die bekanntesten Vertreter wie Forelle, Saibling oder Pangasius im Sortiment.

Salzwasserfische

Der überwiegende Teil der von Tipesca angebotenen Salzwasserfische stammt aus Europa. Hier fangen kleine Boote zahlreiche bekannte Fische wie Wolfsbarsch, St. Pierre oder Steinbutt. Auch die Hochseefischerei spielt eine sehr wichtige Rolle. Bei der Hochseefischerei legt die Tipesca besonderen Wert auf nachhaltige Fischerei.

Meeresfrüchte

Unser Muschelsortiment umfasst über 40 verschiedene Sorten. Auch bei den Weichtieren ist die Auswahl gross. So bietet die Tipesca mit Körben gefangenen Oktopus, mit der Leine gefangene Kalmare oder zahlreiche Sepienarten an. Bei den Krustentieren bietet die Tipesca sowohl Crevetten aus nachhaltiger Zucht als auch aus Wildfang an. Darüber hinaus ergänzen Scampi, Hummer, Langusten oder Krebse das Sortiment.

Rauchfische

Durch die Verwendung unterschiedlicher Gewürze und Hölzer sowie durch die Steuerung von Temperatur und Rauchzeit lässt sich aus einem Grundprodukt eine Vielzahl an Variationen herstellen. Das Rauchfisch-Sortiment der Tipesca umfasst neben heiss- und kaltgeräuchertem Lachs auch Forellen, Saiblinge, Makrelen, Heilbutt, Felchen und viele weitere Spezialitäten.

Marke und
Sortiment im Detail



LÜCHINGER + SCHMID EIER UND EIPRODUKTE VON BESTER QUALITÄT

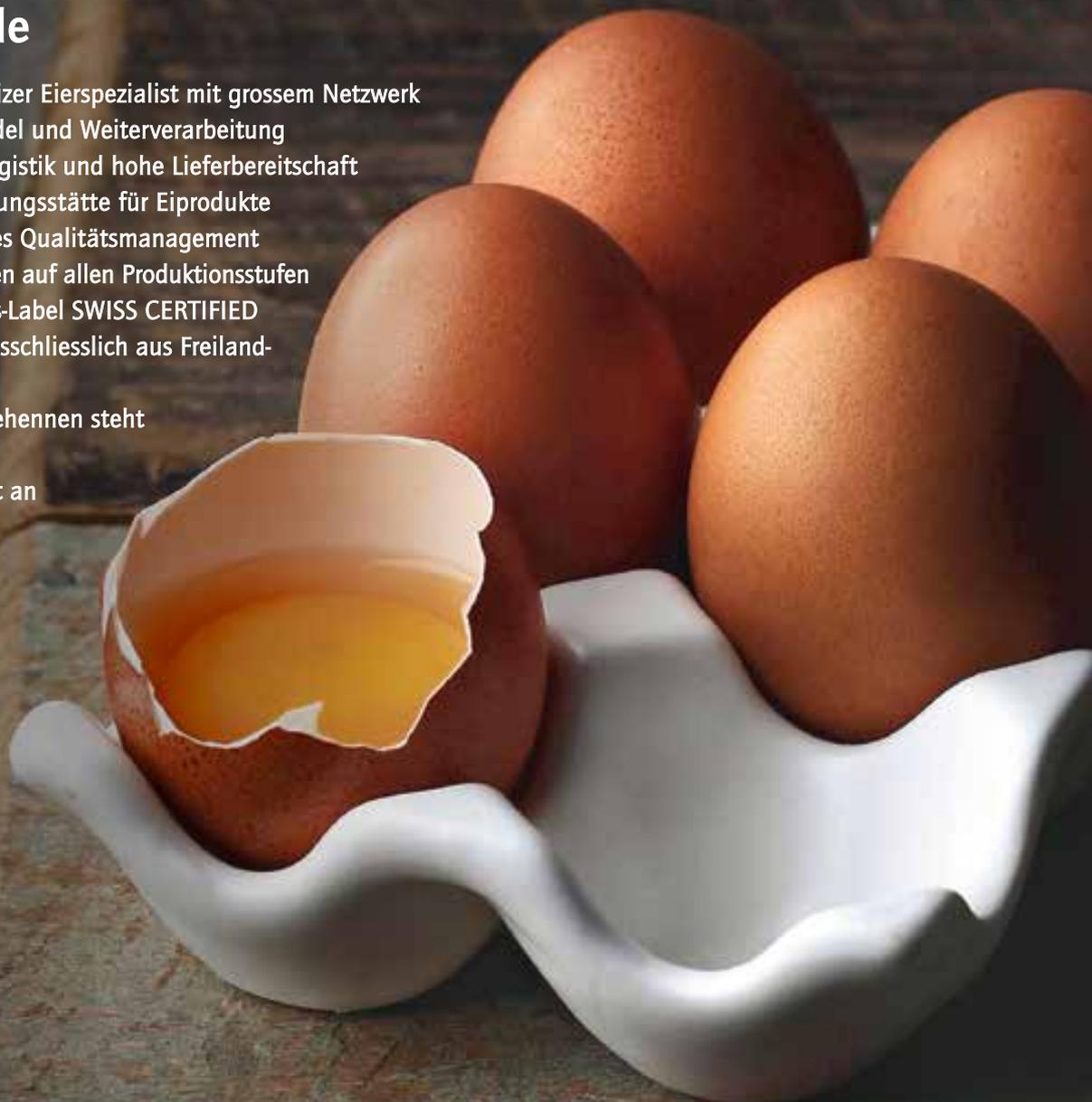


Lüchinger + Schmid AG ist das führende Schweizer Produktionsunternehmen für Eier und Eiprodukte. Über eine Million Eier werden täglich im Hauptbetrieb von Lüchinger + Schmid in Kloten geprüft, sortiert und verarbeitet.

Bei L+S steht nicht nur die Produktqualität, sondern auch das Tierwohl an erster Stelle. Alle Schweizer Freiland Eier, die unter den Qualitätsanforderungen von L+S produziert und weiterverarbeitet werden, tragen die Auszeichnung SWISS CERTIFIED. Die Anforderungen, die L+S an dieses Qualitäts-Label stellt, gehen sogar weiter als die Vorgaben des Schweizer Tierschutz-Gesetzes. Dank einer rigorosen Kontrolle über die gesamte Wertschöpfungskette wird eine stets gleichbleibende, optimale Produktqualität garantiert.

Ihre Vorteile

- Führender Schweizer Eierspezialist mit grossem Netzwerk
- Expertise in Handel und Weiterverarbeitung
- Ausgeklügelte Logistik und hohe Lieferbereitschaft
- Eigene Verarbeitungsstätte für Eiprodukte
- Prozessorientiertes Qualitätsmanagement
- Qualitätskontrollen auf allen Produktionsstufen
- Eigenes Qualitäts-Label SWISS CERTIFIED
- Schweizer Eier ausschliesslich aus Freiland- oder Bio-Haltung
- Tierwohl der Legehennen steht im Fokus
- Sortimentsvielfalt an Schaleneiern und Eiprodukten



Unser Sortiment

Ob roh, gekocht, verrührt, aufgeschlagen, mal weiss, mal braun, mal farbig: Der Eiervielfalt sind kaum Grenzen gesetzt.

Schaleneier

Knapp die Hälfte aller durch Lüchinger + Schmid verkauften Schaleneier stammt von rund 70 Farmern aus der Schweiz – der Rest aus den umliegenden Ländern in Europa. Alle einheimischen Eier stammen ausschliesslich aus Freiland- und Bio-Haltung. Jedes Ei ist bis auf den Bauernhof rückverfolgbar und gibt auf seiner Schale Auskunft darüber, woher es stammt.

Die Auswahl an Schaleneiern für die Gastronomie ist riesig und reicht von 6-er Verpackungen bis hin zu Grossgebinden à 360 Stück. Saisonal sind auch bereits gekochte und eingefärbte Oster- und 1. August-Eier erhältlich.

Eiprodukte

Speziell beliebt in der Gastronomie sind Traiteur-Eier: ganze, gekochte und bereits geschälte Eier. Dank hygienischer Verpackung und Lagerung sind diese Eier jederzeit frisch verfügbar.

Flüssigeier sind in der Profi-Küche und der Backstube unentbehrlich. Dank ihrer flüssigen Form lassen sich die pasteurisierten Produkte einfach und schnell verarbeiten, sie sind hygienisch verpackt, länger haltbar und stabil in ihrer Konsistenz und Farbe.

Weitere Eiprodukte wie Eipulver und Eiwürfel runden das vielfältige Eiersortiment ab.



Marke und
Sortiment im Detail



I GELATI GENUSS IN SEINER SCHÖNSTEN FORM



I GELATI

I Gelati Glaces sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch so. Für eine gleichbleibend hohe Qualität bürgt das erfahrene Glace-Team der Delica AG in Meilen, wo seit über 70 Jahren hochwertige Glace-Spezialitäten hergestellt werden. Alle Rohstoffe und Fertigprodukte werden systematisch kontrolliert, um die erforderliche Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Weder Palmöl noch Rohstoffe aus genveränderten Pflanzen kommen zum Einsatz – verwendet werden ausschliesslich ungehärtete Fette und Öle.

Aus den cremigen Rahmglares und Sorbets lassen sich mit Leichtigkeit formschöne Kugeln zaubern. Dank spezifischer Rezepturen erhalten die Gastro-Produkte eine optimal auf das Formen von schönen Glacekugeln abgestimmte Konsistenz.

Besonders attraktiv in Szene setzen lassen sich die I Gelati Rahmglares und Sorbets in Form eines I Gelati Mini-Coupes. Kleine Desserts entsprechen den heutigen Ernährungsgewohnheiten. Damit beeindruckende Dessertkreationen zum Kinderspiel werden, hat I Gelati über 50 Mini-Coupe Rezepte geschaffen. Die vielfältigen I Gelati Mini-Coupe Kreationen sind trendig, innovativ, zeitsparend – und gewinnbringend.



Ihre Vorteile

- Lange Tradition und Erfahrung
- Schweizer Produktion
- Hohe Fachkompetenz
- Gastrospezifische Rezepturen
- Frischmilch aus der Region
- Hochwertige Zutaten
- Ohne Palmöl
- Natürliche und nachhaltige Produktion
- Ausgewogene Sortimentsvielfalt
- Regionale Glace-Spezialitäten
- Optimale Konsistenz für Scooping
- Vielfältige Rezepte und Inspirationen
- Einzigartiges Mini-Coupe Konzept
- Individuelle Glacekarten

Unser Sortiment

Das I Gelati Angebot richtet sich nach den Bedürfnissen in der Schweizer Gastronomie und umfasst über 40 Rahmglaces und Sorbets, servierbereite Glace-Desserts und eine grosse Auswahl an erfrischenden Impuls-Artikeln.

Gastro-Sortiment

Exklusiv für die Schweizer Gastronomie bietet I Gelati eine Vielfalt an Rahmglaces und Sorbets im 2L- oder 4L-Behälter. Frischmilch aus der Region und Schweizer Rahm werden zu hochwertigen Rahmglaces verarbeitet. Natürlich stammt auch die Schokolade aus der Schweiz. Beste Rohstoffe werden auch für die I Gelati Sorbets verwendet. Die hochwertigen Rezepturen enthalten einen hohen Fruchtanteil und echte Fruchtstückchen, was den erfrischenden Geschmack noch verstärkt.

Für den schnellen Service bietet I Gelati zudem eine kleine, aber feine Auswahl an servierbereiten Glace-Fertigdesserts.

Impuls-Artikel

Erfrischende Glaces für den Sofortgenuss unterwegs sind vor allem im Sommer beliebt. Die grosse Auswahl geht von knusprigen Cornets über cremige Rahmglaces im Becher bis hin zu fruchtigen Wasserglaces und schokoladigem Eis am Stiel.



Marke und
Sortiment im Detail



CHOCOLAT FREY SCHOKOLADIGE GENUSSMOMENTE



Seit 1887 verwöhnt Frey die Schweizer Gaumen mit leckeren Schokoladeprodukten. Für die Gastronomie bietet Frey ein exklusiv selektiertes Sortiment, das zum Naschen, Schenken oder auch Dekorieren anregt.



Ihre Vorteile

- Schweizer Qualitätsprodukt mit Tradition
- Saisonprodukte komplettieren das attraktive Standardsortiment
- Schokoladenprodukte auch für Bäckerei- und Pâtisseriebedarf
- Produkte aus Rainforest Alliance zertifizierter Schokolade



Unser Sortiment

Kaffeebeilagen

Versüßen Sie Ihren Kunden die Kaffeepause. Die Frey Naps oder Minis sind das genussvolle Plus und in verschiedenen Ausführungen, sortenrein oder assortiert, verfügbar.

Kioskartikel

Für den Kassenbereich oder Take-Away sind Frey Riegel und Co. optimal. Ein Angebot, dem Viele nur schwer widerstehen können. Sie haben die Auswahl aus beliebten Sorten wie Risoletto, Mahony, Tourist oder Giandor.

Bäckereiartikel

Bei der Herstellung feinsten Backwaren und Pâtisserie dürfen unsere Couverturen und schokoladigen Toppings nicht fehlen. Ihrer Kreativität sind mit unseren Produkten keine Grenzen gesetzt.



Marke und
Sortiment im Detail



