

PRODUITS SURGELÉS

dès le 1^{er} décembre 2024

2024
2025

La passion des saveurs



Zenhäusern en quelques mots

- Entreprise familiale, fondée en 1982 par **Gerhard et Andrea Zenhäusern**
- Famille de boulangers depuis **4 générations**
- Employeur important dans le canton avec environ 400 emplois à plein temps
- Partenaire engagé qui place l'**humain** au centre de ses valeurs d'entreprise
- Focus sur des traditions et spécialités valaisannes
- 100 % de nos produits sont fabriqués dans notre atelier de **Sion**, capitale du Valais
- Plus de **40 ans d'expérience**

Nos domaines d'activités

- Boulangerie
- Pâtisserie
- Confiserie
- Take away
- Service traiteur
- Restauration
- Restauration collective

Chiffres clés



14

succursales avec boulangerie et restaurant/café dans le canton du Valais (entre Martigny et Brig)



390

clients revendeurs (BtoB)



env. **400**

emplois à plein temps



17

apprentis



Ouverts

365/365 jours



2x

champion cantonal à la Swiss Bakery Trophy



77

innovations par année (nouveaux produits)





"Chez Zenhäusern, nous croyons fermement que le succès commercial et environnemental vont de pair."

Nous sommes fiers de partager avec vous notre premier rapport bisannuel sur la durabilité, mettant en lumière notre engagement envers notre canton bien-aimé, le Valais, et notre volonté d'être une entreprise responsable.

Au cours de l'année écoulée, nous avons défini une stratégie durable, laquelle se concrétise via la mise en place de 13 engagements basés sur les objectifs des Nations Unies.

Nous sommes déterminés à continuer à innover et à intégrer des pratiques responsables dans toutes nos activités. Nous souhaitons être un acteur engagé en Valais afin de contribuer à un impact durable pour les générations futures.

Nous remercions nos employés, nos partenaires et nos clients pour leur soutien continu dans cette démarche. Ensemble, nous poursuivons notre chemin vers un avenir plus équitable et prospère pour tous.

Jörg Zenhäusern
CEO Zenhäusern Frères SA

**Découvrez notre premier
rapport durable**



Nos produits certifiés marque Valais



Le label marque Valais certifie des produits de qualité, issus de producteurs de la région, soucieux de leur impact sur le territoire.

- Soutient l'économie de proximité
- Matières premières et savoir-faire locaux
- Produits de qualité
- Engagement citoyen des producteurs
- Contrôles indépendants

SOMMAIRE

Conseils pour des produits surgelés optimaux 6

Types de produits surgelés 7

BOULANGERIE

Pains 9

Pains spéciaux 12

Petite boulangerie 17

Viennoiseries sucrées 23

PÂTISSERIE

Pâtisseries 27

Tartes aux fruits du Valais 29

Gâteaux secs 30

Tourtes 33

Glace 35

Pièces sèches 36

SNACKS 39

DEMI-FABRIQUÉS 40

INDEX ET EXPLICATIONS 42

CONDITIONS DE VENTE 43

CONTACT ET INFORMATIONS 44

LÉGENDES



jours conservation après décongélation



sans ingrédients contenant du gluten



Programme de cuisson



100 % farine du Valais



Poids du produit cuit en grammes



sans lactose



Temps de décongélation en minutes



viande suisse



Nombre d'unités par carton



nouveau produit



Ajout de matériel



origine Valais



Avec finition après la cuisson



certifié marque Valais



végétarien



article de saison



vegan

Contactez notre service externe dès maintenant pour discuter ensemble de nos conditions tarifaires et bénéficier d'une offre adaptée à vos besoins !

Swiss Bakery Trophy



Concours suisse des produits du terroir



À travers notre quête de l'excellence, nous sommes fiers d'avoir obtenu différents prix au niveau national.

Ces distinctions sont extrêmement gratifiantes et nous poussent à continuer à innover et défendre les valeurs du métier d'artisan boulanger. Vous trouverez une médaille à côté des produits concernés.

CONSEILS POUR DES PRODUITS SURGELÉS OPTIMAUX

Les produits surgelés de boulangerie sont fragiles!

Tous les chocs sur les emballages peuvent endommager le contenu. Afin de garantir une qualité parfaite, voici quelques conseils de manipulation et de stockage:

- Garder la marchandise dans les cartons originaux.
- Ne pas verser les produits en vrac dans les congélateurs ou sur les plaques de cuisson.
- Garder les cartons dans le sens indiqué et ne pas retourner les cartons.
- Ne pas laisser les cartons à température ambiante plus de quelques minutes.
- Ne pas recongeler des produits décongelés.
- Toujours refermer les sacs plastiques.

Les produits de boulangerie sont naturels

De la récolte des diverses matières premières à la livraison des produits surgelés, ils sont à tout moment exposés aux éléments extérieurs. Les changements météorologiques pour la farine, la nourriture des vaches pour le lait et le beurre, la température et le taux d'humidité lors de la fabrication ne sont que quelques exemples pouvant influencer la qualité des produits.

La durée et température de conservation

Afin de garantir une qualité optimale du produit, la congélation est le meilleur moyen de conserver des produits alimentaires. Nous vous prions de bien respecter les indications se trouvant sur les étiquettes. La température de stockage (chambre froide) doit se situer entre -18°C et -21°C .

La durée de conservation à la livraison est de 4 semaines minimum.

La préparation et cuisson

Il est très important de respecter les instructions indiquées dans notre dossier. Le temps de décongélation vous permet non seulement de préchauffer le four, mais il est surtout primordial pour l'augmentation du volume de certains produits.

Pour la cuisson, il est important de bien se référer aux indications, principalement pour les cuissons avec vapeur.

Petite astuce, une fois la cuisson terminée, laisser reposer les produits une dizaine de minutes avant leur consommation. Cela permettra à la chaleur d'atteindre le cœur des produits, ensuite de refroidir et de trouver tout le croquant ou le moelleux d'un produit parfait.

Vente

Une fois décongelés et cuits selon les indications proposées, veillez à vous référer aux prescriptions légales pour la vente de produits frais et ne pas oublier d'indiquer une date limite de conservation.

Exemple: les tourtes et pâtisseries doivent être présentées en vitrine réfrigérée (5°C au maximum). Les gâteaux contenant de la crème doivent être consommés dans la journée. Les cakes et gâteaux secs peuvent se conserver jusqu'à 4 jours.

Et pour augmenter vos ventes, n'oubliez pas:

Une bonne présentation de la marchandise est importante, mais proposer des produits de qualité est primordiale!

Bonne vente

TYPES DE PRODUITS SURGELÉS



L Congelé levé

Ces produits ont déjà levé avant leur congélation. Ils sont généralement prêts à être servis après une cuisson de 15 à 20 minutes. Ces produits sont très faciles à préparer.



P Précuit

Ces produits sont déjà partiellement cuits et ne demandent qu'une légère finition de cuisson. Une cuisson d'environ 5 - 10 minutes suffit. Ces produits sont prévus pour une consommation rapide et sont très faciles d'utilisation.



Q Cuit congelé ou fini-congelé

Ces produits sont terminés, entièrement cuits et ensuite congelés. Après décongélation, ces produits sont prêts à la consommation. Ces produits sont très pratiques pour tous, car ils ne demandent pas d'équipements spécifiques.



C Congelé ou non fini-congelé

Ces produits sont congelés en pâte et/ou non finis congelés. Ils requièrent des étapes avant consommation. Ces produits sont destinés à une utilisation plus personnalisée et demandent un équipement adéquat.

BOULANGERIE



PAINS



1 MI-BLANC 1 KG


0001PH2



Précuit



1000 g



15



n° 3



5


1 MI-BLANC 500 G


0010PH2



Précuit



500 g



15



n° 3



10


1 MI-BLANC 250 G


0015PH2



Précuit



250 g



15



n° 17



20

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan



1 BIS 1 KG

Disponible sur demande 



0050PH2



Précuit



1000 g



15



n°3



5

1 BIS 500 G



0055PH2



Précuit



500 g



15



n°3



10

2 SEIGLE AOP



1501QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



90



25

Sachets
AOP inclus

Méthode expresse



500 g



15



n°6



25

Sachets
AOP inclus

2 SEIGLE AUX NOIX



1506QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



90



25

1512QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

250 g



90



50

Méthode expresse



500 - 250 g



15



n°6



25/50

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végétal

3 SEIGLE AUX FRUITS ^{***} (100%)



1623QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

400 g



60



30

4 SEIGLE AOP COUPÉ-EMBALLÉ ^{***} (100%)



1501QXH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



60



25

4 SEIGLE LONG COUPÉ-EMBALLÉ ^{***} (100%)



1515QXE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

1000 g



60



10

4 TOASTS DE SEIGLE COUPÉ-EMBALLÉ 6 MM ^{***} (100%)



1905QXH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

2300 g



60



10

Épaisseur des tranches: 6 mm

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

PAINS SPÉCIAUX



1

PAIN DU CHEF



1762PH2



Précuit



500 g



60



n° 25



12



1

CEP RUSTIQUE



1641PH2



Précuit



350 g



15



n° 10



10



1

CEP DE VIGNE



1615PH2



Précuit



350 g



15



n° 10



10



1

PAYSAN



1630PH2



Précuit



400 g



15



n° 14



16



2

jours conservation après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan



1 RHÔNE ^{***}100%



1601PH2



Précuit



350 g



15



n° 14



15

Banderole
inclue

1 ÉPEAUTRE ^{***}100%



1681PH2



Précuit



400 g



15



n° 6



20

Banderole
inclue

1 MULTIGRAINES



1608PH2



Précuit



350 g



15

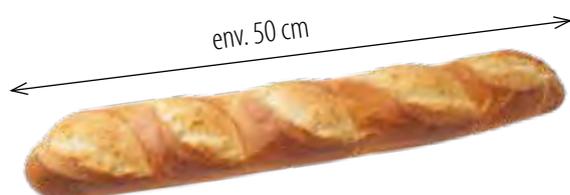


n° 14



15

1 BAGUETTE



1814PH2



Précuit



300 g



15



n° 11



15

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végétal



1 BAGUETTE À L'ANCIENNE



1818PH2



Précuit



300 g



15



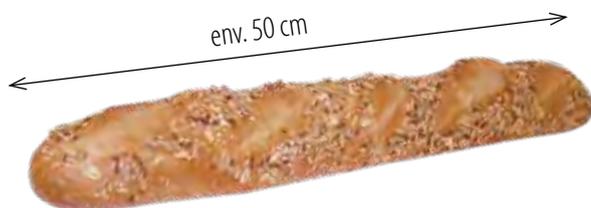
n° 11



15

Banderoles
inclues

1 BAGUETTE MULTI



1817PH2



Précuit



300 g



15



n° 11



15

1 BAGUETTE 41 CM



1813PH2



Précuit



240 g



15



n° 11



18

4 TOAST GRAND COUPÉ-EMBALLÉ



1900QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

650 g



30



10



2

jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

1 TRESSE AU BEURRE CARRÉE



1340QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

1000 g



90



6

Méthode expresse



1000 g



60



n° 4



6

1 TRESSE AU BEURRE



1300QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

400 g



90



12

Méthode expresse



400 g



60



n° 4



12

1 TESSINOIS



1770QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

400 g



90



12

Méthode expresse



400 g



60



n° 4



12



2

jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

PAINS SPÉCIAUX

1 TORCHE AU BEURRE SUCRÉE

1^{er} décembre - 1^{er} janvier 



1211QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



90



8

1 TORCHE AU BEURRE

1^{er} décembre - 1^{er} janvier 



1321QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



90



8

1 GÂTEAU DES ROIS

02 janvier - 06 janvier 



1100QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

450 g



90



12

Couronnes
+ sachets

1 GÂTEAU DES ROIS CHOCOLAT

02 janvier - 06 janvier 



1103QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

450 g



90



12

Couronnes
+ sachets# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

PETITE BOULANGERIE



1 MINI-CROISSANT AU BEURRE



0540LE4

Congelé
levé

15 g



5



n°2



140



1 CROISSANT AU BEURRE



0543LE3

Congelé
levé

50 g



5



n°2



80

0543LH2

Congelé
levé

50 g



5



n°2



140



1 CROISSANT KRUSTA



0545LH2

Congelé
levé

50 g



15



n°16



140



1 PETIT PAIN AU LAIT



0500QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

50 g



30



60



2

jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



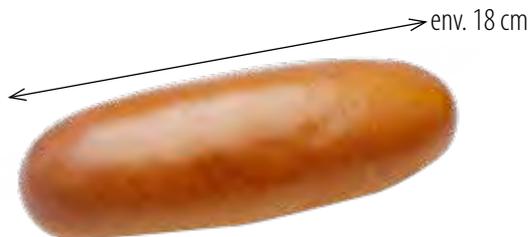
Sans lait



végan

PETITE BOULANGERIE

1 PETIT PAIN SANDWICH



0502QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

55 g



30



60

1 BALLON BOHÈME



0665PH2



Précuit



70 g



5



n°5



70

1 BALLON ALLONGÉ



0601PH2



Précuit



115 g



5



n°22



48

1 BALLON DÉLICE



0612QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

50 g



20



120

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

1 BRETZEL PETIT



2101LH2

Congelé
levé

115 g



10



n°13



72

1 BALLON PAYSAN



0607PH2



Précuit



70 g



5



n°5



70

1 BALLON MULTIGRAINES



0658PH2



Précuit



70 g



5



n°5



70

1 ASSORTIMENT BALLONS

1. Paysan
2. Multigraines
3. Ballon Bohême
4. Graham

0655PH2



Précuit



50-70 g



5



n°5



70

1



2



3



4

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



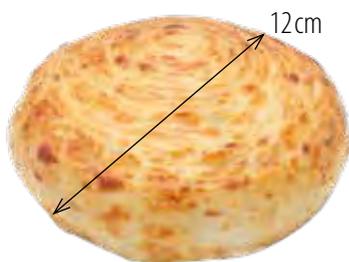
Sans lait



végan

PETITE BOULANGERIE

1 HAMBURGER FROMAGE À RACLETTE DU VALAIS AOP



0811QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



20



40

1 HAMBURGER MOULE 12 CM



0513QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

90 g



20



40

*0521QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

90 g



20



40

*Sans sésame *Disponible sur demande 

1 HAMBURGER VALAISAN



0833QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



30



40

1 HAMBURGER POMME DE TERRE



1918QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

90 g



20



50

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson

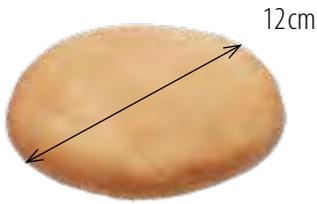


Sans lait



végan

1 KEBAB PETIT



1710QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g

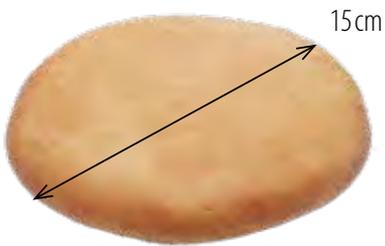


30



65

1 KEBAB GRAND



1706QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



30



50

1 PAIN PANINI

Disponible sur demande 



0641PH2



Précuit



125 g



48

PETITE BOULANGERIE

1 ASSORTIMENT MINI-BALLONS FONCÉS

1. Mini-graham
2. Mini-grand-mère
3. Mini-paysan sésame
4. Mini-krusta

0810PE3



Pré-cuit



22 g



5



n°5



150

1234

1 PETIT PAIN DU 1^{ER} AOÛT

16 juillet - 1^{er} août

1110QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



60



65



Drapeaux

1 BONHOMME EN PÂTE

1^{er} novembre - 24 décembre

1351QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



60



30

VIENNOISERIES SUCRÉES

1 PETIT PAIN CHOCO



2062LE3     
Congelé levé 85 g 5 n° 16 60

2062LH2     
Congelé levé 85 g 5 n° 16 120

1 MINI-PAIN CHOCO

Disponible sur demande 



2097PE4     
Précuit 30 g 5 n° 4 50

1 CROISSANT PIÉMONT



2055LE3      
Congelé levé 75 g 5 n° 19 50

1 CROISSANT AUX AMANDES



2605CE3      
Congelé 95 g 60 n° 23 50



jours conservation après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

VIENNOISERIES SUCRÉES

1 PASTEL DE NATA



0711QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g



n° 21



48

1 STRUDEL AUX POMMES

Novembre - mai

Disponible sur demande 

2902CE4



Congelé



90 g



45



n° 23



50



1 CROISSANT CHOCO-NOISETTES



2063QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



45



32

1 CROISSANT FOURRÉ New recette



2050QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

100 g



45



32

1 ESCARGOT FOURRÉ

Disponible sur demande 



2064QE6

Cuit congelé
ou
fini-congelé

110 g



45



20

1 BOULE DE BERLIN



2608QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

70 g



30



20



2 QUARKINI



2005QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

19 g



30



65

2 QUARKINI NUTELLA



2008QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

25 g



30



65

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végétal

PÂTISSERIE



PÂTISSERIES



1 FRAMBOISINE

Disponible sur demande **A17** **C**



3077CE4



Congelé



90 g



90



27



3077QE4



Cuit congelé
ou
fini-congelé



90 g



90



24



1 TRANCHE FORÊT-NOIRE

Disponible sur demande **A17** **C**



3210CE4



Congelé



130 g



90



24



3210QE4



Cuit congelé
ou
fini-congelé



130 g



90

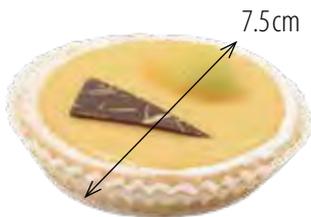


24



2 TARTELETTE AU CITRON

Disponible sur demande **A17** **C**



3315QE4



Cuit congelé
ou
fini-congelé



60 g



90



25



2

jours conservation
après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

PÂTISSERIES



2 ÉCLAIR CHOCOLAT

Disponible sur demande



3113QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



90



18



2 ÉCLAIR MOKA

Disponible sur demande



3112QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



90



18



3 BÛCHETTE MOKA

16 décembre - 25 décembre



3203QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

75 g



60



24



3 CALENDRIER MOKA

26 décembre - 1^{er} janvier 

3202QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g



60



20



2

jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait

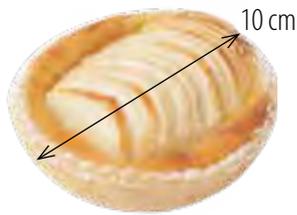


végan

TARTES AUX FRUITS DU VALAIS | SELON RÉCOLTE, AUX FRUITS DU VALAIS

1 TARTELETTE AUX POMMES DU VALAIS

Disponible sur demande 



2930PE4



Précuit



125 g



45



n° 6



45



1 TARTELETTE AUX ABRICOTS DU VALAIS

Disponible sur demande 



2932PE4



Précuit



125 g



45



n° 6

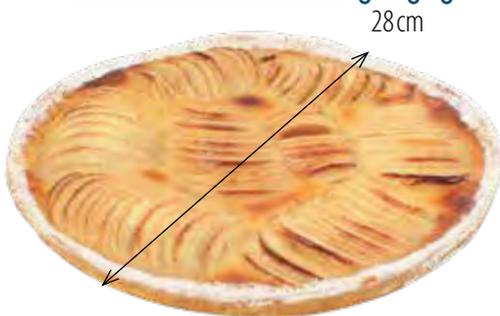


45



1 TARTE AUX POMMES DU VALAIS

Disponible sur demande 



2950PE4



Précuit



1100 g



45



n° 6



2



1 TARTE AUX ABRICOTS DU VALAIS

Disponible sur demande 



2951PE4



Précuit



1100 g



45



n° 6



2



GÂTEAUX SECS



5

GÂTEAU PIÉMONT



4011QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

490 g



90



8



12

GÂTEAU AUX NOIX



4020QE2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

480 g



90



16

Carton
d'emballage

14

GALETTE AUX ABRICOTS DU VALAIS



4074QE2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

410 g



90



16



14

GALETTE AUX FRAMBOISES



4076QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

410 g



90



12



2

jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

GÂTEAUX SECS



4 CAKE AU CITRON

Disponible sur demande 



4044QE



Cuit congelé
ou
fini-congelé



1300 g



90



1



jours conservation
après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

TOURTES



TOURTES


2 TOURTE MOUSSE 2 CHOCOLATS

 Disponible sur demande 
Cuit congelé
ou
fini-congelé

3671QE	380 g	180	1
3 - 4 pers.			

3672QE	360 g	180	1
6 pers.			

3673QE	950 g	180	1
8 pers.			

3674QE	1100 g	180	1
10 pers.			


2 TOURTE PASSION
Cuit congelé
ou
fini-congelé

3875QE	380 g	180	1
3 - 4 pers.			

3876QE	360 g	180	1
6 pers.			

3877QE	950 g	180	1
8 pers.			

3878QE	1100 g	180	1
10 pers.			


2 TOURTE POIRE CHOCOLAT 

Septembre - novembre

 Disponible sur demande 
Cuit congelé
ou
fini-congelé

3796QE	520 g	180	1
3 - 4 pers.			

3797QE	750 g	180	1
6 pers.			

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

TOURTES GLACÉES

VACHERIN GLACÉ

Disponible sur demande 



Nos mariages d'arômes disponibles en commande avant 17h30 pour livraison le lendemain

vanille-fraise pistache-noisette
vanille-chocolat citron-cassis (sorbet)
vanille-moka framboise-passion (sorbet)

Les autres mariages d'arômes sont disponibles sous 48 heures.

Cuit congelé
ou
fini-congelé



4701	500 g	180	1
3 - 4 pers.			

4702	750 g	180	1
6 pers.			

4703	1150 g	180	1
8 pers.			

SEMIFREDDO | LES TOURTES SEMIFREDDO SE CONSOMMENT CONGELÉES OU NON

TOURTE SEMIFREDDO PASSION-FRAMBOISE

Disponible sur demande 



Cuit congelé
ou
fini-congelé



3540	550 g	10	1
6 pers.			

TOURTE SEMIFREDDO CHOCO-FRAMBOISE

Disponible sur demande 



Cuit congelé
ou
fini-congelé



3522	550 g	10	1
6 pers.			



jours conservation
après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

GOBELETS DE GLACE | 115 ML

À STOCKER À
-18°C

90

GOBELETS 115 ML



Avril - octobre

4946E Abricots du	sorbet	
4978E Framboise	sorbet	
4988E Citron	sorbet	
4940E Caramel	crème glacée	
4980E Vanille	crème glacée	
4984E Chocolat	crème glacée	
4987E Moka	crème glacée	

Glaces
fait maisonSANS
COLORANTS
NI ARÔMES
ARTIFICIELSFABRIQUÉ
PRÈS DE CHEZ
VOUS

BACS DE GLACE | 1.3 L

À STOCKER À
-18°C

120

SORBET

- 4994E Abricots du
- 4995E Citron
- 4930E Passion
- 4932E Fraise
- 4934E Mangue
- 4935E Cassis
- 4936E Framboise

120

CRÈME GLACÉE

- 4996E Moka
- 4997E Stracciatella
- 4998E Vanille
- 4929E Chocolat
- 4931E Noisette
- 4933E Caramel
- 4937E Pistache

PIÈCES SÈCHES

7 ESCARGOT SABLÉ



4166QE5

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



60



20

2 MACARON



4135QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

75 g



60



48

2 NID D'OISEAU



4165QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



60



48

PIÈCES SÈCHES

14 BROWNIE

Disponible sur demande 

Brownie Piemonte
4029QE4



Brownie original
4121QE4

Brownie free
4124QE4

4121QE4
Brownie
original



Cuit congelé
ou
fini-congelé



70 g



60



60

4124QE4
Brownie
free



Cuit congelé
ou
fini-congelé



75 g



60



60



FREE*

NEW
4029QE4
Brownie
Piemonte



Cuit congelé
ou
fini-congelé



75 g



60



60

2 NOIX DE COCO



4120QE4



Cuit congelé
ou
fini-congelé



85 g



60



24

2 MOELLEUX AU CHOCOLAT



4085QE4



Cuit congelé
ou
fini-congelé



100 g



Micro-ondes
250W 2 min.



25



jours conservation
après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

SNACKS ET DEMI-FABRIQUÉS



SNACKS


1 CROISSANT AU JAMBON 


2682CE3



Congelé



95 g



60



n°23



50

2682PE4



Précuit



95 g



45



n°6



18


1 MINI-CROISSANTS AU JAMBON 

 Disponible sur demande 


2835CE4



Congelé



1400 g



5



n°1


1 RAMEQUIN AU FROMAGE 


2982PE4



Précuit



110 g



45



n°6



45


1 SNACK PIZZA 


2943QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

150 g



60



32


2 PÂTÉ À LA VIANDE VALAISAN 


2750CE4



Congelé



90 g



60



n°23



50

DEMI-FABRIQUÉS

1 FOND DE TARTE BRISÉE 10 CM

Disponible sur demande 



7825CE3



Congelé



80

1 FOND DE TARTE BRISÉE



7824CE3
16 cm



Congelé



60

*7823CE3
28 cm



Congelé



20

* Disponible sur demande 

1 PÂTE À PIZZA

Disponible sur demande 



7813CE4



Congelé



180 g



60



30

1 FOND D'ÉCLAIR

Disponible sur demande 



7834QH2



Cuit congelé
ou
fini-congelé



5



220

Fr. 72.40

PA Fr. 0.33/pce
PVC Fr. 0.65
MB 48.05%



2

jours conservation
après décongélation



Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végan

DÉCOUVREZ NOS APÉRITIFS



INDEX ET EXPLICATIONS



Programmes de cuisson

Programme N° 1:

cuire 8 minutes à 190°C avec 80% de vapeur puis 5 minutes à 210°C sans vapeur

Programme N° 2:

préchauffer à 150°C / cuire 7 min. à 145°C avec 100% de vapeur puis 6 minutes à 155°C avec 80% de vapeur puis 10 min. à 165°C sans vapeur

Programme N° 3:

cuire 15 minutes à 180°C avec 80% de vapeur puis 6 minutes à 200°C sans vapeur

Programme N° 4:

cuire 4 minutes à 185°C avec 80% de vapeur puis 1 minute à 185°C sans vapeur

Programme N° 5:

cuire 4 minutes à 220°C avec 60% de vapeur

Programme N° 6:

cuire 8 minutes à 175°C avec 80% de vapeur

Programme N° 7:

cuire 8 minutes à 170°C avec 80% de vapeur puis 8 minutes à 210°C sans vapeur

Programme N° 8:

cuire 18 minutes à 200°C avec 80% de vapeur

Programme N° 9:

cuire 9 minutes à 170°C sans vapeur

Programme N° 10:

cuire 5 minutes à 170°C avec 80% de vapeur puis 15 minutes à 170°C sans vapeur

Programme N° 11:

cuire 1 minute à 210°C sans vapeur puis 11 minutes à 185°C sans vapeur

Programme N° 12:

cuire 20 minutes à 200°C avec 80% de vapeur puis 5 minutes à 180°C sans vapeur

Programme N° 13:

cuire 8 minutes à 190°C avec 100% de vapeur puis 2 minutes à 220°C sans vapeur

Programme N° 14:

cuire 15 minutes à 180°C avec 80% de vapeur puis 3 minutes à 200°C sans vapeur

Programme N° 15:

cuire 1 minute à 180°C avec 100% de vapeur

Programme N° 16:

cuire 6 minutes à 150°C avec 100% de vapeur puis 10 minutes à 165°C avec 60% de vapeur puis 5 minutes à 195°C sans vapeur

Programme N° 17:

cuire 15 minutes à 180°C avec 80% de vapeur puis 3 minutes à 200°C sans vapeur

Programme N° 18:

cuire 8 minutes à 190°C avec 80% de vapeur puis 2 minutes à 210°C sans vapeur

Programme N° 19:

préchauffer à 145°C / cuire 7 minutes à 145°C avec 100% de vapeur puis 6 minutes à 160°C avec 80% de vapeur puis 10 minutes à 170°C sans vapeur

Programme N° 20:

cuire 6 minutes à 150°C avec 100% de vapeur puis 10 minutes à 165°C sans vapeur puis 7 minutes à 195°C sans vapeur

Programme N° 21:

cuire 6 minutes à 180°C sans vapeur

Programme N° 22:

cuire 3 minutes à 230°C avec 100% de vapeur puis 5 minutes à 230°C sans vapeur

Programme N° 23:

cuire 15 minutes à 150°C avec 100% de vapeur puis 10 minutes à 175°C avec 40% de vapeur puis 6 minutes à 175°C sans vapeur

Programme N° 25:

cuire 3 minutes à 180°C avec 80% de vapeur puis 15 minutes à 180°C sans vapeur

Programme N° 30:

Sortir les pains du congélateur -18°C. Les poser dans un sac en plastique et les laisser décongeler pendant 30 minutes à température ambiante. Attention! Ne mettre les produits en vente, qu'une fois totalement décongelés!

Tous nos articles portent un numéro à quatre chiffres suivi de lettres de l'alphabet.

Signification de la première lettre après le numéro d'article:

C > Congelé

L > Congelé levé

P > Précuit

Q > Cuit congelé ou fini-congelé

Les lettres et chiffres suivants indiquent la grandeur des emballages:

E > Emballage

H2 > Emballage moyen boulangerie 585 x 385 x 230 mm

E2 > Emballage petite boulangerie 363 x 363 x 160 mm

E3 > Emballage petite boulangerie 363 x 363 x 242 mm

E4 > Emballage grande pâtisserie 402 x 402 x 84 mm

E5 > Emballage petite pâtisserie 250 x 250 x 110 mm

E6 > Emballage spécial 600 x 400 x 60 mm

CONDITIONS DE VENTE

Unités de commandes

Uniquement selon les emballages proposés dans cette brochure, sous réserve de modifications des produits, de l'assortiment et de l'emballage.

Commandes

Nous traitons vos commandes par email, téléphone et fax selon les horaires de bureau ci-après.

Délais de livraison :

Délais de livraison standard:

- Commande le jour A jusqu'à 17h00
- Livraison le jour B

Produits disponibles sur demande:

Les articles signalés « disponible sur demande » sont uniquement fabriqués à la demande d'un client.

Ces articles ne sont pas en stock et nécessitent des délais de commande plus longs selon le produit, la quantité et la saison.

Exemple: A17-> C () Commande le jour A jusqu'à 17h00 → Livraison le jour C sur les jours ouvrables (sans samedi et dimanche).

Livraison – Montant minimal de commande

Sauf avis contraire, la marchandise sera déposée dans le congélateur. La rotation du stock sera effectuée par le client lui-même. Les livraisons sont effectuées selon le plan de nos tournées.

En cas de non-respect des jours de livraison définis ou du montant minimal de commande, des frais seront facturés.

Marchandise prise à la production

La marchandise prise par vos soins directement à notre centre de production bénéficie d'un rabais supplémentaire de 5%.

Retour de marchandise / Réclamations

Les invendus et les articles passés de date ne seront ni repris, ni échangés.

Les éventuelles réclamations doivent être transmises dans les 24 heures après réception de la marchandise.

En cas de réclamation, la marchandise doit impérativement être retournée dans son emballage d'origine avec l'étiquette.

Bulletin de livraison

Toute réclamation concernant le bulletin de livraison doit être formulée dans un délai de 20 jours à compter de la réception de la marchandise. Passé ce délai, le bulletin sera considéré comme accepté.

Conditions de paiement

30 jours net à partir de la date de la facture.

En cas de retard de paiement, en plus des frais de rappel et d'encaissement, nous nous réservons la possibilité de facturer un intérêt de retard à hauteur de 7%.

Pour toute facture mensuelle d'un montant inférieur à Fr.100.-, une taxe de Fr.10.- est facturée.

Généralités

En passant commande, le client reconnaît avoir pris connaissance des présentes conditions de vente.

Le for juridique est au lieu du vendeur, Zenhäusern Frères SA. Le droit suisse est applicable.

TOUTE UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Service externe

Marco



079 447 50 73
marco@chezzen.ch

Véronique



078 888 14 10
veronique@chezzen.ch

Service clients

Tanja



Kelyane



Patrizia



Cristina



Jessica



Commandes, contact et informations

Lundi - vendredi 08h00-12h00
13h30-17h30

Week-ends + jours fériés 15h00-17h30

@ info@chezzen.ch | www.chezzen.ch

☎ 027 327 27 27 🖨 027 327 27 19

Zenhäusern Frères SA - Ch. du Lazaret 5 - 1950 Sion

Nous sommes certifiés:



La marque Valais Entreprise identifie les organisations responsables, citoyennes et durables.
valais.ch/marques-entreprise

