

**TIEFKÜHL-
BACKWAREN**

ab 1. Juli 2026

2026
2027

Aus Liebe zum Genuss



Ein paar Worte über Zenhäusern

- Familienunternehmen, 1982 von **Gerhard und Andrea Zenhäusern** gegründet.
- Bäckerfamilie in der **4. Generation**.
- Wichtiger Arbeitgeber im Kanton mit rund 400 Vollzeitstellen.
- Engagierter Partner, der den **Menschen** in den Mittelpunkt seiner Unternehmenswerte stellt.
- Fokus auf Walliser Traditionen und Spezialitäten.
- 100 % unserer Produkte werden in unserem Atelier in **Sion**, der Hauptstadt des Wallis, hergestellt.
- Über **40 Jahre Erfahrung**.

Unsere Tätigkeitsbereiche

- Bäckerei
- Konditorei
- Confiserie
- Take away
- Partyservice
- Restauration
- Gemeinschaftsgastronomie



Geschäftsleitung

Kennzahlen



14

Filialen mit Bäckerei und Restaurant/Café im Kanton Wallis (zwischen Monthey und Brig)



420

Kunden, die Wiederverkäufer sind (BtoB)



ca. **400**

Vollzeitarbeitsplätze



16

Auszubildende



Geöffnet

365/365 Tage



2x

Kantonalmeister an der Swiss Bakery Trophy



142

Innovationen pro Jahr (neue Produkte)

Unsere Werte

Unser Unternehmensleitbild basiert auf drei zentralen Werten: **Zuverlässigkeit – Exzellenz – Dynamik**. Diese Werte können nur in einem Umfeld gedeihen, das individuellen Respekt, Teamgeist und offene Kommunikation fördert. Durch die Identifikation mit unseren Prinzipien und die Entwicklung kollektiver Intelligenz entfalten sich unsere Mitarbeitenden und werden zu echten Botschaftern unseres Unternehmens.

Dynamik

Mit Leidenschaft für unser Handwerk hören wir aktiv auf den Markt und die Wünsche unserer Kunden, um Produkte zu schaffen, die ihren Erwartungen entsprechen und sie immer wieder überraschen. Ständig überdenken wir unsere Prozesse und Dienstleistungen, um eine Kundenerfahrung zu bieten, die unseren Werten gerecht wird.



Exzellenz

Dank unserer langjährigen Erfahrung, unserer Liebe zur Region und Traditionen, einer agilen Organisation und effizienten Prozessen kreieren und entwickeln wir Produkte und bedienen unsere Kunden durch ständiges Streben nach Perfektion.

Zuverlässigkeit

Als führendes Walliser Unternehmen sind wir uns unserer ökologischen und gesellschaftlichen Verantwortung bewusst. Wir engagieren uns für unsere Mitarbeitenden, Partner und Kunden und gewährleisten dabei stets höchste Qualität unserer Produkte und Dienstleistungen.



Unsere Produkte zertifiziert Marke Wallis



Das Label Marke Wallis zertifiziert Qualitätsprodukte von Produzierenden aus der Region, die auf Umwelt- und Sozialstandards achten.

- Unterstützt die lokale Wirtschaft
- Regionale Rohstoffe und einheimisches Fachwissen
- Qualitätsprodukte
- Soziales Engagement der Produzierenden
- Unabhängige Kontrollen

INHALTSVERZEICHNIS

Optimale Handhabung von TK-Backwaren 6

Gruppen der Tiefkühlbackwaren 7

BÄCKEREI

Normalbrote 9

Spezialbrote 12

Kleingebäcke 16

süsse Kleingebäcke 22

KONDITOREI

Pâtisserie 26

Kuchen / Cakes 28

Torten 29

Glace 31

Stückli 32

Halbfabrikate 34

SNACKS 35

INDEX UND ERKLÄRUNGEN 38

KONTAKT UND INFORMATIONEN 40

LEGENDEN



Haltbarkeit # Tage nach Auftauung



Backprogramm



Gewicht des gebackenen Produkts in Gramm



Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Vegetarisch



Vegan



Ohne glutenhaltige Zutaten



100 % Mehl aus dem Wallis



Ohne Milch



Schweizer Fleisch



Neues Produkt



Herkunft Wallis



Marke Wallis zertifiziert



Saisonprodukt



Bestellfrist: 2 Tage bei Bestellung vor 17 Uhr

Preise:

Die Preise sind in einer separaten Preisliste verfügbar. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Änderungen der Rezepturen sowie der Verfügbarkeit vorbehalten.



Herkunft der Bäckereiprodukte:

Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.



Fleischherkunft:

100% Schweizer Fleisch

Swiss Bakery Trophy



Schweizer Wettbewerb der Regional-Produkte



Durch unser Streben nach Spitzenleistungen, sind wir stolz darauf, dass wir verschiedene Auszeichnungen auf nationaler Ebene erhalten haben.

Diese Auszeichnungen sind äusserst erfreulich und spornen uns an, weiterhin innovativ zu sein und die Werte des Bäckerhandwerks zu verteidigen. Sie finden jeweils eine Medaille neben den betreffenden Produkten.

OPTIMALE HANDHABUNG VON TIEFKÜHLBACKWAREN

Gefrorene Backwaren sind zerbrechlich!

Sämtliche mechanische Einwirkungen auf die Verpackung können den Inhalt beschädigen. Um eine bestmögliche Qualität zu garantieren, finden Sie nachfolgend einige Lagerungs- und Handhabungshinweise:

- Die Ware in der Originalverpackung lagern.
- Keine Produkte lose in die Gefriertruhen oder auf die Backbleche schütten.
- Die Ware gemäss den Angaben auf der Verpackung lagern und stapeln, nicht stürzen.
- Die verpackte Ware nicht mehr als ein paar Minuten der Raumtemperatur aussetzen.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Den Plastikbeutel nach Entnahme der Ware wieder gut verschliessen.

Backwaren sind natürliche Waren

Von der Ernte der einzelnen Rohstoffe bis zum lieferfertigen Tiefkühlprodukt, sind die Produkte äusseren Einflüssen ausgesetzt: Meteorologische Veränderungen beim Getreide, das verwendete Viehfutter bei der Milch- und Buttergewinnung, die Raumtemperatur und Raumfeuchtigkeit während der Herstellung. Dies sind nur einige Beispiele, welche die Qualität der Produkte beeinflussen können.

Lagerdauer und Lagertemperatur

Das Tiefkühlen ist die qualitativ beste Methode um Lebensmittel haltbar zu machen. Wir bitten Sie daher die Angaben auf den einzelnen Produktetiketten zu beachten. Die Lagertemperatur im Tiefkühler sollte zwischen -18° und -21° betragen.

Die Haltbarkeit bei Lieferung beträgt mindestens 4 Wochen.

Die Vorbereitung und das Backen

Es ist äusserst wichtig, die in unserem Katalog angegebenen Anweisungen zu beachten. Die Auftaudauer der einzelnen Produkte erlaubt Ihnen nicht nur den Backofen vorzuheizen, sondern auch der Backware das richtige Volumen zu geben. Für den Backvorgang ist es wichtig, die Vorgaben der einzelnen Backprogramme einzuhalten, insbesondere beim Backen mit Dampf.

Tipp: Nach beendetem Backvorgang, die Produkte vor dem Verzehr ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dies erlaubt es der Hitze, sich gleichmässig im Produkt auszubreiten und lässt ebenfalls eine gleichmässige Auskühlung zu, um eine bestmögliche Produktqualität zu erreichen.

Der Verkauf

Einmal aufgetaut und gemäss den Anweisungen gebacken, ist das Produkt mit einem Haltbarkeitsdatum zu versehen. Bitte beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen über den Verkauf von Frischprodukten. Beispiel: Torten müssen in einer gekühlten Vitrine bei maximal 5°C ausgestellt werden; Kuchen welche mit Rahm oder Teilen davon hergestellt wurden, müssen am selben Tag verzehrt werden; Cakes und Kuchen sind nach dem Auftauen noch bis zu 4 Tage haltbar.

Ein Tipp um Ihren Absatz zu steigern:

Eine gute Warenpräsentation ist wichtig, jedoch Qualitätsprodukte anzubieten ist entscheidend.

Wir wünschen viel Erfolg beim Verkaufen.

GRUPPEN DER TIEFKÜHLBACKWAREN



L Vorgegärt gefroren

Diese Produkte haben vor dem Gefrieren bereits an Volumen gewonnen und können nach dem Auftauen gebacken werden. Sie sind in der Regel nach einer Backzeit von 15–20 Minuten servierbereit.



P Vorgebacken

Diese Produkte sind teilweise vorgebacken und benötigen lediglich eine kurze Aufbackzeit. Eine Backzeit von ca. 5–10 Minuten ist ausreichend. Diese Produkte sind für den raschen Verzehr vorgesehen und einfach in der Zubereitung.



Q Gebacken gefroren oder fertiggestellt gefroren

Diese Produkte sind vollständig gebacken und gefroren. Nach dem Auftauen sind diese Produkte zum Verzehr bereit. Diese Produkte benötigen keine besondere Ausrüstung und sind daher äusserst einfach in der Zubereitung.



C Gefroren oder gefroren nicht fertig

Diese Produkte sind als Teigling gefroren und/oder bedürfen einer Fertigstellung. Sie müssen vor dem Verzehr weiterverarbeitet oder fertiggestellt werden. Diese Produkte sind für eine individuellere Verwendung bestimmt. Sie erfordern eine entsprechende Infrastruktur.

BÄCKEREI



NORMALBROTE



1 HALBWEISSBROT 1 KG



0001PH2



Vorgebacken 1000 g

15

N° 3

5

1 HALBWEISSBROT 500 G



0010PH2



Vorgebacken 500 g

15

N° 3

10

1 HALBWEISSBROT 250 G



0015PH2



Vorgebacken 250 g

15

N° 17

20



Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung



Backprogramm



Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm



Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

NORMALBROTE



1 RUCHBROT 1 KG



0050PH2     
 Vorgebacken 1000 g 15 n°3 5






1 RUCHBROT 500 G





0055PH2     
 Vorgebacken 500 g 15 n°3 10

2 ROGGENBROT AOP




1501QH2     
 Gebacken gefroren oder fertig gefroren 500 g 90 25 AOP Säckli integriert

Express-Methode     
 500 g 15 n°6 25 AOP Säckli integriert













4 ROGGENBROT AOP GESCHNITTEN VERPACKT



1501QXH2    
 Gebacken gefroren oder fertig gefroren 500 g 60 25

2 NUSSROGGENBROT ^{***}100% 



| | | | | |
|-----------------|---|--|---|---|
| 1506QH2 |  |  |  |  |
| | Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 500 g | 90 | 25 |
| 1512QH2 |  |  |  |  |
| | Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 250 g | 90 | 50 |
| Express-Methode |  |  |  |  |
| | 500 -250 g | 15 | n° 6 | 25/50 |

3 FRÜCHTEROGGENBROT ^{***}100% 



| | | | | |
|---------|---|---|---|---|
| 1623QH2 |  |  |  |  |
| | Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 400 g | 60 | 30 |

4 ROGGENBROT LANG GESCHNITTEN VERPACKT ^{***}100% 



| | | | | |
|----------|---|---|---|---|
| 1515QXE3 |  |  |  |  |
| | Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 1000 g | 60 | 10 |

SPEZIALBROTE

 **1** PAIN DU CHEF  



1762PH2



Vorgebacken

500 g

60

n° 25

12

 **1** REBSTOCKBROT DUNKEL 



1641PH2



Vorgebacken 350 g

15

n° 10

10

 **1** REBSTOCKBROT 



1615PH2



Vorgebacken 350 g

15

n° 10

10

 **1** BAUERNBROT  



1630PH2



Vorgebacken 400 g

15

n° 14

12

Banderole
inklusiveHaltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan



1 ROTTENBROT ^{***} 100%



1601PH2



Vorgebacken

350 g

15

n° 14

12

Banderole
inklusive

1 DINKELBROT ^{SWISS BAKERY} 2023/27



1681PH2



Vorgebacken

400 g

15

n° 6

15

1 KERNENBROT



1608PH2



Vorgebacken

350 g

15

n° 14

15

4 TOAST GROSS GESCHNITTEN 21 Schnitten



1900QXH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

650 g

30

10

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

SPEZIALBROTE



1 BAGUETTE


1814PH2



Vorgebacken



300 g



15



n° 11



15


1 BAGUETTE TRADITION



1818PH2



Vorgebacken



300 g



15



n° 11



15

Banderole
inklusive

1 KERNEN BAGUETTE


1817PH2



Vorgebacken



300 g



15



n° 11



15


1 BAGUETTE 41 CM


1813PH2



Vorgebacken



240 g



15



n° 11



16

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

1 TESSINERBROT




1770QH2    
 Gebackten gefroren oder fertig gefroren 400 g 90 12

Express-Methode    
 400 g 60 n° 4 12

1 BUTTERZOPF CARRE






1340QH2    
 Gebackten gefroren oder fertig gefroren 1000 g 90 6

Express-Methode    
 1000 g 60 n° 4 6

1 BUTTERZOPF








1300QH2    
 Gebackten gefroren oder fertig gefroren 400 g 90 10

Express-Methode    
 400 g 60 n° 4 10

48h 1 KÖNIGSKUCHEN

2. Januar - 6. Januar



1100QH2     
 Gebackten gefroren oder fertig gefroren 450 g 90 12 Krone + Säckli

KLEINGEBÄCKE



1 MINI BUTTERGIPFEL



0540LE3

Vorgegärt
gefroren

15 g



5



n°2



350



1 BUTTERGIPFEL



0543LE3

Vorgegärt
gefroren

50 g



5



n°2



80

0543LH2

Vorgegärt
gefroren

50 g



5



n°2



140



1 WEGGLI



0500QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

50 g



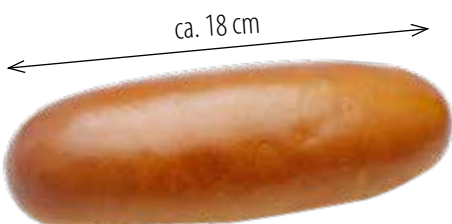
30



60



1 WEGGLI SANDWICH



0502QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

55 g



30



54

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan


1 BALLON 


0665PH2



Vorgebacken



70 g



5



n°5



60


1 AMERIKANERBRÖTLI 


0601PH2



Vorgebacken



115 g



5



n°22



40


1 LAUGENBRÖTLI


0612QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

45 g



20



120


1 BRETZEL KLEIN


2101LH2

Vorgegärt
gefroren

115 g



10



n°13



72

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

KLEINGEBÄCKE

1 BAUERNBRÖTLI



0607PH2



Vorgebacken

70 g

5

n°5

60

1 KERNENBRÖTLI



0658PH2



Vorgebacken

70 g

5

n°5

60

1 BRÖTLI SORTIMENT

1. Bauernbrötli
2. Kernenbrötli
3. Ballon
4. Grahambrötli

0655PH2



Vorgebacken 50-70 g

5

n°5

60

1 



2



3



4



Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung



Backprogramm



Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm



Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen

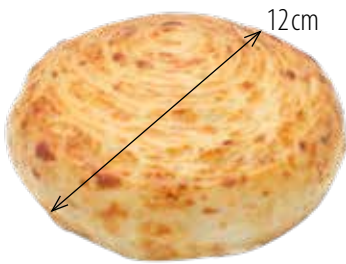


Ohne Milch



Vegan

1 HAMBURGER WALLISER RACLETTE KÄSE AOP



0811QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g

20

48

1 HAMBURGER ALUFORM 12 CM



0513QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

90 g

20

40

*0521QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

90 g

20

40

*Ohne Sesame

1 WALLISER HAMBURGER



0833QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

95 g

30

48

1 BUNS MIT KARTOFFELN



1918QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

90 g

20

50

KLEINGEBÄCKE

1 MINI HAMBURGER SÉSAME



0809QE3

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

30 g

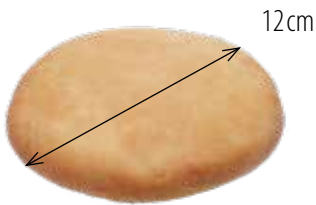


20



60

1 KEBABBRÖTLI KLEIN



1710QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

65 g

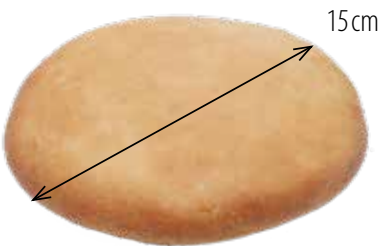


30



65

1 KEBABBRÖTLI GROSS



1706QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

95 g



30



50

1 PANINI



0641PH2



Vorgebacken 125 g



48

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch








Vegan

48h  **1. AUGUSTWEGGEN** 
 16. Juli - 1. August



1110QH2

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 80 g | 60 | 65 | Fähnchen |

48h  **GRITTIBÄNZ** 
 1. November - 24. Dezember



1351QH2

| | | | |
|---|--|---|---|
|  |  |  |  |
| Gebacken gefroren oder fertig gefroren | 95 g | 60 | 30 |

SÜSSE KLEINGEBÄCKE

1 PIEMONTGIPFEL



2055LE3

Vorgegärt
gefroren

75 g



5



n° 19



60



1 MANDELGIPFEL



2605CE3



Gefroren



95 g



60



n° 23



50

1 SCHOGGI-HASELNUSSGIPFEL



2063QE3

Gebackten gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



45



32

1 NUSSGIPFEL



2050QE3

Gebackten gefroren
oder
fertig gefroren

100 g



45



32

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen








Ohne Milch



Vegan

1 SCHOGGIBRÖTLI







2062LE3     
 Vorgegärt
 gefroren 85 g 5 n° 16 60

2062LH2     
 Vorgegärt
 gefroren 85 g 5 n° 16 120

1 PASTEL DE NATA



0711QE4    
 Gebacken gefroren
 oder
 fertig gefroren 65 g n° 21 48

SÜSSE KLEINGEBÄCKE

1 BERLINER



2608QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



70 g



30



20



2 QUARKINI



2005QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



19 g



30



65

2 QUARKINI NUTELLA



2008QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



25 g



30



65

KONDITOREI



KONDITOREI

48h 1 FRAMBOISINE



3077QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

90 g

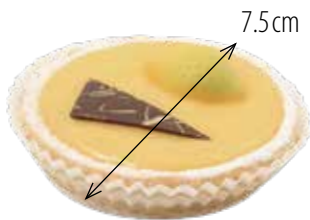


90



24

48h 2 ZITRONENTÖRTL



3315QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

60 g



90



25

48h 2 ECLAIR SCHOKOLADE



3113QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



90



18

48h 2 ECLAIR MOKKA



3112QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



90



18

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

KUCHEN



KUCHEN



5 PIEMONTESE KUCHEN



4011QE4

Gebäcken gefroren
oder
fertig gefroren

490 g

90

8



12 BAUMNUSSTORTE



4020QE2

Gebäcken gefroren
oder
fertig gefroren

480 g

90

16

Verpackungs-
karton

14 WALLISER APRIKOSEN GALETTE



4074QE2

Gebäcken gefroren
oder
fertig gefroren

410 g

90

16



14 HIMBEER GALETTE



4076QE4

Gebäcken gefroren
oder
fertig gefroren

410 g

90

12

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

TORTEN

MOUSSE 2 CHOCOLATS TORTE



3672QE
6 Pers.



PASSIONSFRUCHT TORTE



3876QE
6 Pers.



Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung



Backprogramm



Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm



Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

GLACETORTEN

LAGERN BEI
-18°C

VACHERIN

-01 Vanille-Erdbeer | -02 Vanille-Schokolade | -03 Vanille-Mokka |
-04 Pistazie-Haselnuss | -05 Zitrone-Cassis (Sorbet) | -06 Himbeer-Passionsfrucht (Sorbet)Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

4701 / 3-4 P. 500 g 1

4702 / 6 P. 750 g 1

4703 / 8 P. 1150 g 1

4704 / 10 P. 1400 g 1 **48h**4705 / 12 P. 1700 g 1 **48h**

VACHERIN TIRAMISU

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

4731 / 3-4 P. 500 g 1

4732 / 6 P. 750 g 1

4733 / 8 P. 1150 g 1

SEMIFREDDO | DIE SEMIFREDDO TORTEN KÖNNEN GEFROREN ODER UNGEFROREN GENOSSEN WERDEN

SEMIFREDDO-TORTE PASSIONSFRUCHT-HIMBEER

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren3540 550 g 10 1
6 Pers.

SEMIFREDDO-TORTE SCHOGGI-HIMBEER

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren3522 550 g 10 1
6 Pers.Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

GLACE

LAGERN BEI
-18°C

120 BECHER 100 G



April - Oktober









| | | | |
|-------|---|----------|---|
| 4946E |  Aprikosen | Sorbet |  |
| 4978E | Himbeer | Sorbet |  |
| 4988E | Zitrone | Sorbet |  |
| 4940E | Caramel | Eiscreme | |
| 4980E | Vanille | Eiscreme | |
| 4984E | Schokolade | Eiscreme | |
| 4987E | Mokka | Eiscreme | |

Glaces

fait maison

OHNE
KÜNSTLICHE
AROMEN UND
FARBSTOFFEIN IHRER
NÄHE
HERGESTELLT

120 BEHÄLTER 1000 G

| | | | |
|-------|---|--------|---|
| 4994E |  Aprikosen | Sorbet |  |
| 4995E | Zitrone | Sorbet |  |
| 4930E | Passionsfrucht | Sorbet |  |
| 4932E | Erdbeer | Sorbet |  |
| 4934E | Mango | Sorbet |  |
| 4935E | Cassis | Sorbet |  |
| 4936E | Himbeer | Sorbet |  |

120 BEHÄLTER 1000 G

| | | | |
|-------|---------------|----------|--|
| 4996E | Moka | Eiscreme | |
| 4997E | Stracciatella | Eiscreme | |
| 4998E | Vanille | Eiscreme | |
| 4929E | Schokoladen | Eiscreme | |
| 4931E | Haselnuss | Eiscreme | |
| 4933E | Caramel | Eiscreme | |
| 4937E | Pistazie | Eiscreme | |

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

STÜCKLI


 7 SABLE-SCHNECKE


4166QE5

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



60



20


 14 BROWNIE ORIGINAL


4121QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

70 g



60



60


 2 KOKOS MAKRÖNLI 


4120QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



60



24

 **2** WARME SCHOKOLADENKÜCHLEIN



4085QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



100 g



Mikro-Welle
250W 2 min.



25

NEW  **7** COOKIE ERDNUSS-CARAMEL



4032QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



100 g



60



32

NEW  **7** COOKIE NUTELLA



4037QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



100 g



60



32

HALBFABRIKATE


MÜRBETEIG KUCHENBODEN 10 CM

7825CE3
10 cm


Gefroren



80


MÜRBETEIG KUCHENBODEN 16 CM

7824CE3
16 cm


Gefroren



60

7823CE3
28 cm


Gefroren



20

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



Ohne Milch



Vegan

SNACKS



SNACKS


1 SCHINKENGIPFEL 


2682CE3



Gefroren



95 g



60



n°23



50

2682PE4



Vorgebacken



95 g



45



n°6



18


1 KÄSEKÜCHLEIN 


2982QE4

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

110 g



45



n°6



48


2 WALLISER FLEISHPASTETE


2750CE4



Gefroren



90 g



60



n°23



50


1 CHOLERA SCHNITTE
 Nur auf Vorbestellung **48h**


2915QE6

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

190 g



Grill



30

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



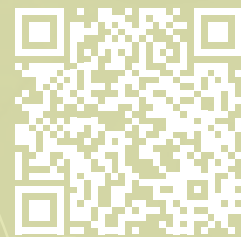
Ohne Milch



Vegan

Entdecken Sie auch unsere vielseitigen Aperitifplatten.

Für Informationen zu den Preisen kontaktieren Sie bitte unser Verkaufsteam.



INDEX UND ERKLÄRUNGEN



Die Backprogramme

Programm N° 1:

backen 8 Min. bei 190°C mit 80% Dampf und 5 Min. bei 210°C ohne Dampf

Programm N° 2:

vorheizen 150°C / backen 7 Min. bei 145°C mit 100% Dampf / dann 6 Min. bei 155°C mit 80% Dampf / dann 10 Min. bei 165°C ohne Dampf

Programm N° 3:

backen 15 Min. bei 180°C mit 80% Dampf und 6 Min. bei 200°C ohne Dampf

Programm N° 4:

backen 4 Min. bei 185°C mit 80% Dampf und 1 Min. bei 185°C ohne Dampf

Programm N° 5:

backen 4 Min. bei 220°C mit 60% Dampf

Programm N° 6:

backen 4 Min. bei 175 °C bei 80% Dampf

Programm N° 7:

backen 8 Min. bei 170°C mit 80% Dampf und 8 Min. bei 210°C ohne Dampf

Programm N° 8:

backen 18 Min. bei 200°C mit 80% Dampf

Programm N° 9:

backen 9 Min. bei 170°C ohne Dampf

Programm N° 10:

backen 5 Min. bei 170°C mit 80% Dampf und 15 Min. bei 170°C ohne Dampf

Programm N° 11:

backen 1 Min. bei 210°C ohne Dampf und 11 Min. bei 185°C ohne Dampf

Programm N° 12:

backen 20 Min. bei 200°C mit 80% Dampf und 5 Min. bei 180°C ohne Dampf

Programm N° 13:

backen 8 Min. bei 190°C mit 100% Dampf und 2 Min. bei 220°C ohne Dampf

Programm N° 14:

backen 15 Min. bei 180°C mit 80% Dampf und 3 Min. bei 200°C ohne Dampf

Programm N° 15:

backen 1 Min. bei 180°C mit 100% Dampf

Programm N° 16:

backen 6 Min. bei 150°C mit 100% Dampf dann 10 Min. bei 165° mit 60% Dampf dann 5 Min. bei 195°C ohne Dampf

Programm N° 17:

backen 15 Min. bei 180°C mit 80% Dampf und 3 Min. bei 200°C ohne Dampf

Programm N° 18:

backen 8 Min. bei 190°C mit 80% Dampf und 2 Min. bei 210°C ohne Dampf

Programm N° 19:

vorheizen 145°C / backen 7 Min. bei 145°C mit 100% Dampf / dann 6 Min. bei 160°C mit 80% Dampf / dann 10 Min. bei 170°C ohne Dampf

Programm N° 20:

backen 6 Min. bei 150°C mit 100% Dampf dann 10 Min. bei 165° mit 60% Dampf dann 7 Min. bei 195°C ohne Dampf

Programm N° 21:

backen 6 Min. bei 180°C ohne Dampf

Programm N° 22:

backen 3 Min. bei 230°C mit 100% Dampf und 5 Min. bei 230°C ohne Dampf

Programm N° 23:

backen 15 Min. bei 150°C mit 100% Dampf dann 10 Min. bei 175° mit 40% Dampf dann 6 Min. bei 175°C ohne Dampf

Programm N° 25:

backen 3 Min. bei 180°C mit 80% Dampf dann 15 Min. bei 180° ohne Dampf

Alle unsere Produkte sind mit einer Artikelnummer versehen. Diese besteht aus einer vierstelligen Zahlenreihe, gefolgt von einer Buchstabenfolge.

Bedeutung des ersten Buchstabens nach der Zahlenreihe:

- C > Gefroren
- L > Gegrat gefroren
- P > Vorgebacken
- Q > Gebacken gefroren oder fertig gefroren

Die darauf folgenden Buchstaben geben Aufschluss auf die Verpackungsgrösse:

- E > Verpackung
- H2 > Verpackung mittel für Backwaren : 585 x 385 x 230 mm
- E2 > Verpackung klein für Backwaren: 363 x 363 x 160 mm
- E3 > Verpackung klein für Backwaren: 363 x 363 x 242 mm
- E4 > Verpackung gross für Patisserieartikel: 402 x 402 x 84 mm
- E5 > Verpackung klein für Patisserieartikel: 250 x 250 x 110 mm
- E6 > Spezialverpackung: 600 x 400 x 60 mm

ZEN WUSSTEN SIE SCHON? FACTS

Zenhäusern engagiert sich für ein nachhaltiges Wallis und folgt den Verpflichtungen seiner Nachhaltigkeitscharta.



Gemeinsam für ein nachhaltiges Wallis

Entdecken Sie unseren Nachhaltigkeitsbericht



ANTI-VERSCHWENDUNG

Gegen Food Waste: Spenden von unverkauften Produkten an lokale Organisationen, Biogasproduktion, Verkauf von altem Brot an Landwirte, Frisch von gestern, Too Good To Go und vieles mehr.



LOKAL

Eine grosse Anzahl an Broten werden aus 100 % Walliser Mehl hergestellt.



WOHLBEFINDEN DER MITARBEITENDEN

Flexible Arbeitszeiten, Homeoffice, 5 Wochen Ferien, Weiterbildungen, Mitarbeitervorteile und gemeinsame Freizeitaktivitäten.



ENGAGIERTE PARTNER

Vorzugsweise Schweizer Rohstoffe und nachhaltig engagierte Lieferanten.

SAISONAL

Im Frühling: Geniessen Sie frischen Spargel von unserem Lieferanten in Saillon.
Im Sommer: Walliser Aprikosen und Schweizer Himbeeren - reif geerntet für vollen Geschmack.



100% SCHWEIZ

Alle unsere Fleischprodukte sind garantiert zu 100 % schweizerisch.



UMWELT

Reduktion unserer CO₂-Emissionen (z. B. Elektrofahrzeuge), Solarpanels, Energieoptimierung und Reduktion der CO₂-Emissionen.



EIN GANZES TEAM STEHT ZU IHRER VERFÜGUNG

Aussendienst

Marco



079 447 50 73
marco@chezen.ch

Véronique



078 888 14 10
veronique@chezen.ch

Kundendienst

Tanja



Kelyane



Patrizia



Jessica




Cristina




Bestellung, Kontakt und Informationen

@ info@chezen.ch

 www.chezen.ch

 027 327 27 27

 027 327 27 19

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

Öffnungszeiten

Montag - Freitag

08.00-12.00 Uhr

13.30-17.30 Uhr

Wochenende + Feiertage

15.00-17.30 Uhr

Verkaufsbedingungen

Unsere Verkaufsbedingungen finden Sie online auf unserer Website: www.chezen.ch/B2B_agb

Wir sind zertifiziert:



Die Marke Wallis «Unternehmen» zertifiziert verantwortungsbewusste, sozial engagierte und nachhaltige Organisationen.
wallis.ch/marke-unternehmen

