

**PRODUITS
SURGELÉS**

dès le 1^{er} juillet 2026

2026
2027

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 Monthey et Brig)



420

clients revendeurs (BtoB)



env. **400**

emplois à plein temps



16

apprentis



Ouverts

365/365 jours



2x

champion cantonal à la Swiss Bakery Trophy



142

innovations par année (nouveaux produits)

Direction



Nos valeurs

Notre charte repose sur trois valeurs: **fiabilité, excellence et dynamisme**. Ces principes s'inscrivent dans un cadre de respect, d'esprit d'équipe et de communication. En partageant ces valeurs et en misant sur l'intelligence collective, chaque collaborateur devient acteur de notre succès.

Dynamisme

Curieux et passionnés, nous restons à l'écoute du marché et des besoins de nos clients. En réévaluant régulièrement nos pratiques, nous cherchons à innover pour offrir une expérience fidèle à nos valeurs et toujours plus inspirante.



Excellence

Grâce à notre savoir-faire, notre lien au terroir et notre organisation agile, nous développons des produits et services de qualité, alliant tradition et innovation dans une quête constante d'excellence.

Fiabilité

Nous construisons des relations de confiance avec nos clients et partenaires. Engagés, rigoureux et transparents, nous garantissons des produits et services sur lesquels on peut compter, jour après jour.



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	16
Viennoiseries sucrées	22

PÂTISSERIE

Pâtisseries	26
Gâteaux secs	28
Tourtes	29
Glace	31
Pièces sèches	32
Demi-fabriqués	34

SNACKS

INDEX ET EXPLICATIONS

CONTACT ET INFORMATIONS

LÉGENDES



jours conservation après décongélation



Sans ingrédients contenant du gluten



Programme de cuisson



100 % farine du Valais



Poids du produit cuit en grammes



Sans lait



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



Végane



Pour toute commande avant 17 heures, livraison en J+2

Prix

Les prix sont disponibles dans une liste de prix séparée.

Notre équipe commerciale se tient volontiers à votre disposition.

Sous réserve de modifications de recettes et de disponibilités



Origine des produits boulangerie

Nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.



Origine de la viande

100% viande suisse

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

Nous vous prions de bien respecter les indications se trouvant sur les étiquettes. La température de stockage recommandée se situe 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 à 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 congelé non fini

Ces produits sont congelés en pâte et/ou congelés non finis. 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



végane

PAINS

 **BIS 1 KG** 



0050PH2



Précuit



1000 g



15



n°3



5

 **BIS 500 G** 



0055PH2



Précuit



500 g



15



n°3



10

 **SEIGLE AOP**



1501QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



90



25

Sachets
AOP inclus

Méthode express



500 g



15



n°6



25

Sachets
AOP inclus

 **SEIGLE AOP COUPÉ-EMBALLÉ**  



1501QXH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

500 g



60



25

2 SEIGLE AUX NOIX ^{***}100%



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

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



1623QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

400 g



60



30

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



1515QXE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

1000 g



60



10

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

PAINS SPÉCIAUX



1762PH2



Précuit



500 g



60



n° 25



12



1641PH2



Précuit



350 g



15



n° 10



10



1615PH2



Précuit



350 g



15



n° 10



10



1630PH2



Précuit



400 g



15



n° 14



12

Banderole
inclue

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



végane



1 RHÔNE ^{100%}



1601PH2



Précuit



350 g



15



n° 14



12

Banderole
inclue

1 ÉPEAUTRE



1681PH2



Précuit



400 g



15



n° 6



15

1 MULTIGRAINES



1608PH2



Précuit



350 g



15



n° 14



15

4 TOAST GRAND COUPÉ-EMBALLÉ 21 tranches



1900QX2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

650 g



30



10

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végétarien

PAINS SPÉCIAUX



1 BAGUETTE



1814PH2



Précuit



300 g



15



n° 11



15

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



16

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

 **1** TESSINOIS



1770QH2



Cuit congelé
ou
fini-congelé



400 g



90



12

Méthode expresse



400 g



60



n° 4



12

 **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



10

Méthode expresse



400 g



60



n° 4



10

48h  **1** GÂTEAU DES ROIS 

02 janvier - 06 janvier



1100QH2



Cuit congelé
ou
fini-congelé



450 g



90



12



Couronnes
+ sachets



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



végane

PETITE BOULANGERIE

1 MINI-CROISSANT AU BEURRE



0540LE3

Congelé
levé

15 g



5



n°2



350

1 CROISSANT AU BEURRE



0543LE3

Congelé
levé

50 g



5



n°2



80

0543LH2

Congelé
levé

50 g



5



n°2



140

1 PETIT PAIN AU LAIT



0500QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

50 g



30



60

1 PETIT PAIN SANDWICH



0502QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

55 g



30



54

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

1 BALLON BOHÈME



0665PH2



Précuit



70 g



5



n°5



60

1 BALLON ALLONGÉ



0601PH2



Précuit



115 g



5



n°22



40

1 BALLON DÉLICE



0612QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

45 g



20



120

1 BRETZEL PETIT



2101LH2

Congelé
levé

115 g



10



n°13



72

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

PETITE BOULANGERIE

1 BALLON PAYSAN



0607PH2



Précuit



70 g



5



n°5



60

1 BALLON MULTIGRAINES



0658PH2



Précuit



70 g



5



n°5



60

1 ASSORTIMENT BALLONS

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

0655PH2



Précuit



50-70 g



5



n°5



60

1 



2



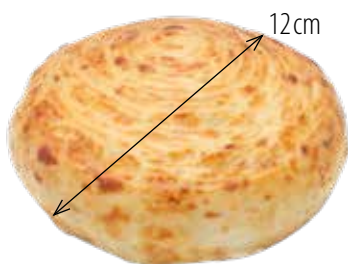
3



4



1 HAMBURGER FROMAGE À RACLETTE DU VALAIS AOP



0811QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



20



48

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

1 HAMBURGER VALAISAN



0833QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



30



48

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 de décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

PETITE BOULANGERIE

1 MINI HAMBURGER SÉSAME



0809QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

30 g

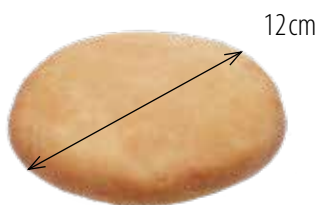


20



60

1 KEBAB PETIT



1710QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g

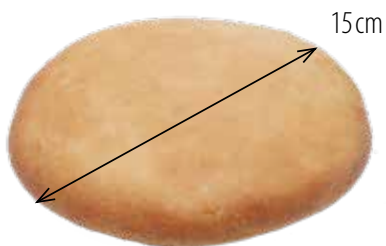


30



65

1 KEBAB GRAND



1706QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



30



50

1 PAIN PANINI



0641PH2



Précuit



125 g



48

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

48h  1 **PETIT PAIN DU 1^{ER} AOÛT** 
 16 juillet - 1^{er} août



1110QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



60



65



Drapeaux

48h  1 **BONHOMME EN PÂTE** 
 1^{er} novembre - 24 décembre



1351QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



60



30

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

VIENNOISERIES SUCRÉES

1 CROISSANT PIÉMONT



2055LE3

Congelé
levé

75 g



5



n° 19



60



1 CROISSANT AUX AMANDES



2605CE3



Congelé



95 g



60



n° 23



50

1 CROISSANT CHOCO-NOISETTES



2063QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



45



32

1 CROISSANT FOURRÉ



2050QE3

Cuit congelé
ou
fini-congelé

100 g



45



32



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



végane

1 PETIT PAIN CHOCO



2062LE3

Congelé
levé

85 g



5



n° 16



60

2062LH2

Congelé
levé

85 g



5



n° 16



120

1 PASTEL DE NATA



0711QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g



n° 21



48

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

VIENNOISERIES SUCRÉES

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

PÂTISSERIE



PÂTISSERIES

48h  1 FRAMBOISINE

3077QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

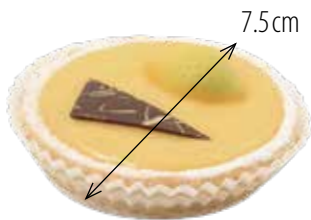
90 g



90



24

48h  2 TARTELETTE AU CITRON

3315QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

60 g



90



25

48h  2 ÉCLAIR CHOCOLAT

3113QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



90



18

48h  2 ÉCLAIR MOKA

3112QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



90



18

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

GÂTEAUX SECS



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



végane

TOURTES

48h  **2** TOURTE MOUSSE 2 CHOCOLATS



3672QE
6 pers.



Cuit congelé
ou
fini-congelé



650 g



180



1

48h  **2** TOURTE PASSION



3876QE
6 pers.



Cuit congelé
ou
fini-congelé



540 g



180



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



végane

TOURTES GLACÉES

À STOCKER À
-18°C

VACHERIN GLACÉ

-01 vanille-fraise | -02 vanille-chocolat | -03 vanille-moka |
-04 pistache-noisette | -05 citron-cassis (sorbet) | -06 framboise-passion (sorbet)Cuit congelé
ou
fini-congelé

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

Cuit congelé
ou
fini-congelé

4731 / 3-4 p. 500 g 1

4732 / 6 p. 750 g 1

4733 / 8 p. 1150 g 1

SEMIFREDDO | LES TOURTES SEMIFREDDO SE CONSOMMENT CONGELÉES OU NON

TOURTE SEMIFREDDO PASSION-FRAMBOISE

Cuit congelé
ou
fini-congelé3540 550 g 10 1
6 pers.

TOURTE SEMIFREDDO CHOCO-FRAMBOISE

Cuit congelé
ou
fini-congelé3522 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



végane





GLACE

À STOCKER À
-18°C

120 Gobelets 100 G



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 maison

SANS
COLORANTS
NI ARÔMES
ARTIFICIELSFABRIQUÉ
PRÈS DE CHEZ
VOUS

120 BACS 1000 G

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

120 BACS 1000 G

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

# jours conservation
après décongélation

Programme cuisson



Poids produit cuit en g



Temps décongélation



Nombre d'unités/carton



Ajout matériel



Finition après cuisson



Sans lait



végane

PIÈCES SÈCHES


 7 ESCARGOT SABLÉ


4166QE5

Cuit congelé
ou
fini-congelé

80 g



60



20


 14 BROWNIE ORIGINAL


4121QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

70 g



60



60


 2 NOIX DE COCO 


4120QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

85 g



60



24

# 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



végane

 **2** MOELLEUX AU CHOCOLAT



4085QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

100 g

Micro-ondes
250W 2 min.

25

NEW  **7** COOKIE CARAMEL & CACAHUËTE



4032QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

100 g



60



32

NEW  **7** COOKIE NUTELLA



4037QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

100 g



60



32

DEMI-FABRIQUÉS



1 FOND DE TARTE BRISÉE 10 CM



7825CE3
10 cm



Congelé



80



1 FOND DE TARTE BRISÉE



7824CE3
16 cm



Congelé



60

7823CE3
28 cm



Congelé



20



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



végane

SNACKS



SNACKS


1 CROISSANT AU JAMBON 


2682CE3



Congelé



95 g



60



n°23



50

2682PE4



Précuit



95 g



45



n°6



18


1 RAMEQUIN AU FROMAGE 


2982QE4

Cuit congelé
ou
fini-congelé

110 g



45



n°6



48


2 PÂTÉ À LA VIANDE VALAISAN


2750CE4



Congelé



90 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



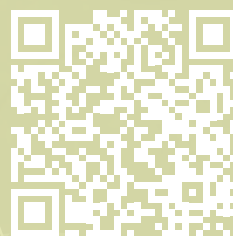
Sans lait



végane

Découvrez également nos plateaux apéritifs variés.

Notre équipe commerciale se tient à votre
disposition pour toute information tarifaire.





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 minutes à 145°C avec 100% de vapeur puis 6 minutes à 155°C avec 80% de vapeur puis 10 minutes 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 4 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

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

ZEN LE SAVIEZ-VOUS? FACTS

Zenhäusern s'engage pour un Valais durable en suivant les engagements pris dans sa charte de durabilité



Ensemble pour
un Valais durable

Retrouvez notre
rapport durable



ANTI-GASPILLAGE

Contre le Food Waste : dons d'invendus aux associations locales, production de biogaz, revente de pain sec aux agriculteurs, pain de la veille, too good to go et plus encore.



LOCAL

De nombreux pains sont fabriqués à base de farine 100 % valaisanne.



BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS

Horaires flexibles, télétravail, 5 semaines de vacances, formations continues, avantages collaborateurs et activités hors travail.



PARTENAIRES ENGAGÉS

Préférence donnée aux matières premières suisses et fournisseurs engagés durablement.

DE SAISON

Au printemps, profitez des asperges fraîches de notre fournisseur à Saillon. En été, place aux abricots du Valais et aux framboises suisses, cueillis à maturité pour révéler toutes leurs saveurs.



100% SUISSE

Tous nos produits à base de viande sont garantis 100 % suisse.



ENVIRONNEMENT

Réduction de nos émissions carbone (p.ex. véhicule électrique), panneaux solaires, optimisation énergétique et réduction de 5% des émissions carbone tous les 2 ans.



TOUTE UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Service externe

Marco



079 447 50 73
marco@chezen.ch

Véronique



078 888 14 10
veronique@chezen.ch

Service clients

Tanja



Patrizia



Jessica




Cristina




Commandes, contact et informations

@ info@chezen.ch

 www.chezen.ch

 027 327 27 27

 027 327 27 19

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

Horaires d'ouverture

Lundi - vendredi 08h00-12h00

13h30-17h30

Week-ends + jours fériés 15h00-17h30

Conditions de vente

Veuillez consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet: www.chezen.ch/b2b_cg

Nous sommes certifiés:



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

