Zenhäusern
La passion des saveurs I Aus Liebe zum Genus

PRODUITS SURGELÉS

dès le 1er juillet 2025

2025 2026

Producteur de pain suisse
schweizer brot
pane svizzero

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

Direction

Chiffres clés

14
succursales avec boulangerie et restaurant/café dans le canton du Valais (entre Martigny 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

82
innovations par année (nouveaux produits)

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

STICKS DE SEIGLE
100%
GALETTE
PERLES DE SEIGLE

Valais
QUALITÉ CERTIFIÉE

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
CONTACT ET INFORMATIONS 44

LÉGENDES

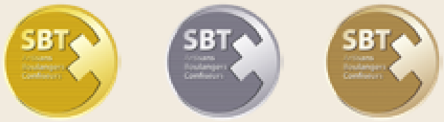
X # jours conservation après décongélation
Programme de cuisson
Poids du produit cuit en grammes
Temps de décongélation en minutes
Nombre d'unités par carton
Ajout de matériel
Avec finition après la cuisson
Végétarien
Végane

FREE* Sans ingrédients contenant du gluten
100% 100 % farine du Valais
Sans lactose
🟥 Viande suisse
NEW Nouveau produit
Origine Valais
Valais QUALITÉ CERTIFIÉE Certifié marque Valais
Article de saison
48h Pour toute commande avant 17 heures, retrait en J+2

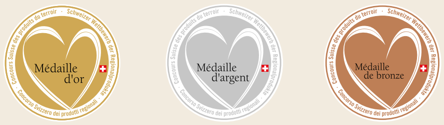
Origine des produits boulangerie
Nous produisons tous les pains et produits de boulangerie fine en Suisse.

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

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

Ⓛ 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.

Ⓟ 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.

Ⓠ 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.

Ⓒ 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

pain suisse
schweizer brot
pane svizzero

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

❄ 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 BIS 1 KG

0050PH2	P Précuit	1000 g	15	n°3	5

1 BIS 500 G

0055PH2	P Précuit	500 g	15	n°3	10

2 SEIGLE AOP

100%

Valais QUALITÉ CERTIFIÉE

1501QH2	Q 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

100%

1506QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	500 g	90		25
1512QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	250 g	90		50
Méthode expresse		500 -250 g	15	n°6	25/50

- 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

3 SEIGLE AUX FRUITS 100%

1623QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	400 g	60	30

4 SEIGLE AOP COUPÉ-EMBALLÉ 100% Valais QUALITÉ CERTIFIÉE

1501QXH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	500 g	60	25

4 SEIGLE LONG COUPÉ-EMBALLÉ 100%

1515QXE3	Q Cuit congelé ou fini-congelé	1000 g	60	10

4 TOASTS DE SEIGLE COUPÉ-EMBALLÉ 6 MM 100%

1905QXH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	2300 g	60	10

Épaisseur des tranches : 6 mm

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

PAINS SPÉCIAUX

PAIN DU CHEF

1762PH2	Précuit	500 g	60	n° 25	12

CEP RUSTIQUE

1641PH2	Précuit	350 g	15	n° 10	10

CEP DE VIGNE

1615PH2	Précuit	350 g	15	n° 10	10

PAYSAN

1630PH2	Précuit	400 g	15	n° 14	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 RHÔNE 100%

1601PH2

P	⚖	❄	☰	▢	✓
Précuit	350 g	15	n° 14	15	Banderole inclue

❄ 1 ÉPEAUTRE 100%

1681PH2

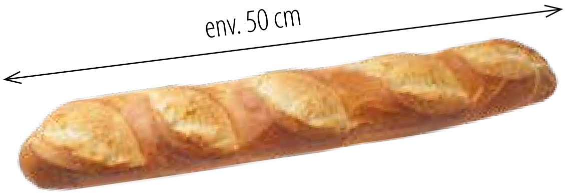
P	⚖	❄	☰	▢	✓
Précuit	400 g	15	n° 6	20	Banderole inclue

❄ 1 MULTIGRAINES

1608PH2

P	⚖	❄	☰	▢
Précuit	350 g	15	n° 14	15

❄ 1 BAGUETTE



1814PH2

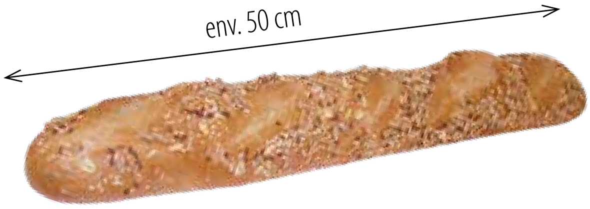
P	⚖	❄	☰	▢
Précuit	300 g	15	n° 11	15

❄ 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 BAGUETTE À L'ANCIENNE 100%

1818PH2	P Précuit	300 g	15	n°11	15	Banderole inclue

1 BAGUETTE MULTI



1817PH2	P Précuit	300 g	15	n°11	15

1 BAGUETTE 41 CM

1813PH2	P Précuit	240 g	15	n°11	18

4 TOAST GRAND COUPÉ-EMBALLÉ

1900QXH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	650 g	30		10

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

TRESSE AU BEURRE CARRÉE

1340QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	1000 g	90		6
Méthode expresse		1000 g	60	n°4	6

❄ 1

TRESSE AU BEURRE

SWISS BAKERY TROPHY Artisans Boulangers Confiseurs 2025/27

1300QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	400 g	90		12
Méthode expresse		400 g	60	n°4	12

❄ 1

TESSINOIS

1770QH2	Q 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
végane

PAINS SPÉCIAUX

1 TORCHE AU BEURRE

1er décembre - 1er janvier **48h**

1321QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	500 g	90	8	

1 GÂTEAU DES ROIS

02 janvier - 06 janvier **48h**

1100QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	450 g	90	12	Couronnes + sachets

1 GÂTEAU DES ROIS CHOCOLAT

02 janvier - 06 janvier **48h**

1103QH2	Q 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

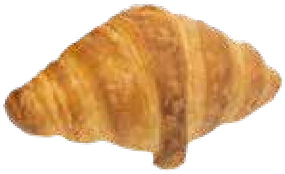
Sans lait

végane

PETITE BOULANGERIE

❄ 1

MINI-CROISSANT AU BEURRE



0540LE4	L Congelé levé	15 g	5	n°2	140

❄ 1

CROISSANT AU BEURRE

0543LE3	L Congelé levé	50 g	5	n°2	80
0543LH2	L Congelé levé	50 g	5	n°2	140

❄ 1

CROISSANT KRUSTA

0545LH2	L Congelé levé	50 g	15	n°16	140

❄ 1

PETIT PAIN AU LAIT

0500QH2	Q 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

végane

PETITE BOULANGERIE

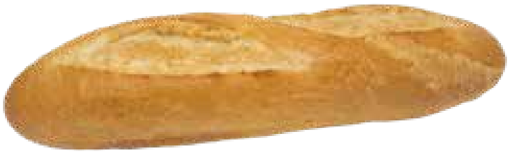
❄ 1 PETIT PAIN SANDWICH

0502QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	55 g	30		60

❄ 1 BALLON BOHÊME 🌿

0665PH2	P Précuit	70 g	5	n°5	70

❄ 1 BALLON ALLONGÉ 🌿



0601PH2	P Précuit	115 g	5	n°22	48

❄ 1 BALLON DÉLICE

0612QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	50 g	20		120

❄ 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 BRETZEL PETIT

2101LH2	L Congelé levé	115 g	10	n°13	72

1 BALLON PAYSAN 100%

0607PH2	P Précuit	70 g	5	n°5	70

1 BALLON MULTIGRAINES

0658PH2	P Précuit	70 g	5	n°5	70

1 ASSORTIMENT BALLONS

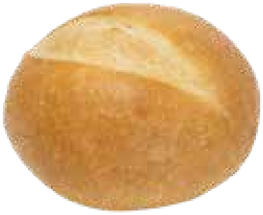
1. Paysan
2. Multigraines
3. Ballon Bohême
4. Graham

0655PH2	P Précuit	50-70 g	5	n°5	70

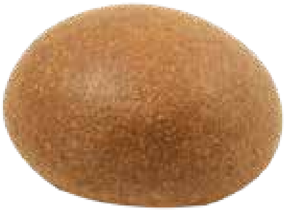
1 100%

2

3



4

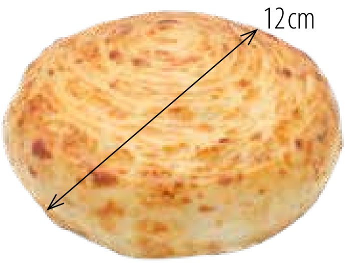


2 # jours conservation après décongélation
Programme cuisson
Poids produit cuit en g
Temps décongélation
Nombre d'unités/carton
Ajout matériel
Finition après cuisson
Sans lait
végane

PETITE BOULANGERIE

1

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 **48h**

1

HAMBURGER VALAISAN

100%

SBT 2022/23

0833QH2	Cuit congelé ou fini-congelé	95 g	30	40

1

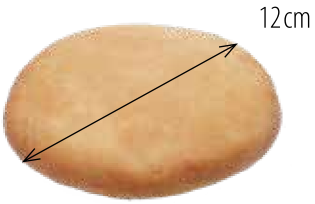
HAMBURGER POMME DE TERRE

1918QH2	Cuit congelé ou fini-congelé	90 g	20	50

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

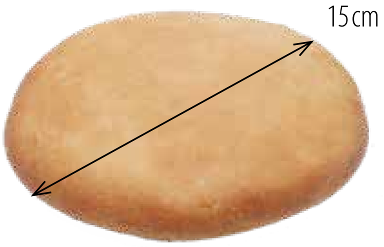
KEBAB PETIT



1710QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	65 g	30	65

1

KEBAB GRAND

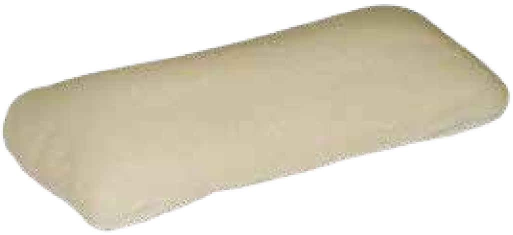


1706QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	95 g	30	50

1

PAIN PANINI

Disponible sur demande **48h**



0641PH2	P Précuit	125 g		48

1

ASSORTIMENT MINI-BALLONS FONCÉS

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

0810PE3	P Précuit	22 g	5	n°5	150

1

2

3

4

1

PETIT PAIN DU 1ER AOÛT

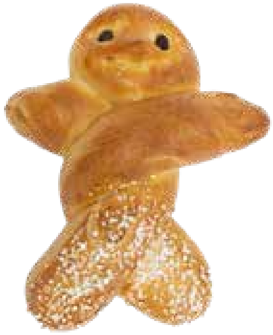
16 juillet - 1er août **48h**

1110QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	80 g	60		65	Drapeaux

1

BONHOMME EN PÂTE

1er novembre - 24 décembre **48h**



1351QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	95 g	60		30

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

VIENNOISERIES SUCRÉES

1

PETIT PAIN CHOCO

2062LE3	L Congelé levé	85 g	5	n°16	60
2062LH2	L Congelé levé	85 g	5	n°16	120

1

MINI-PAIN CHOCO

Disponible sur demande **48h**

2097PE4	P Précuit	30 g	5	n°4	50

1

CROISSANT PIÉMONT

2055LE3	L Congelé levé	75 g	5	n°19	50	✓

1

CROISSANT AUX AMANDES

2605CE3	C Congelé	95 g	60	n°23	50

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

VIENNOISERIES SUCRÉES

1 PASTEL DE NATA

0711QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	65 g		n°21	48	

1 STRUDEL AUX POMMES

Novembre - mai

2902CE4	C Congelé	90 g	45	n°23	50	✓

1 CROISSANT CHOCO-NOISETTES

2063QE3	Q Cuit congelé ou fini-congelé	85 g	45		32	

1 CROISSANT FOURRÉ

2050QE3	Q 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 ESCARGOT FOURRÉ

2064QE6	Q Cuit congelé ou fini-congelé	110 g	45	20

1 BOULE DE BERLIN

2608QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	70 g	30	20	✓

2 QUARKINI

2005QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	19 g	30	65

2 QUARKINI NUTELLA

2008QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	25 g	30	65

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

PÂTISSERIE

PÂTISSERIES

❄ 1

FRAMBOISINE

Disponible sur demande **48h**

3077CE4	C Congelé	90 g	90	27	✓
3077QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	90 g	90	24	

❄ 1

TRANCHE FORÊT-NOIRE

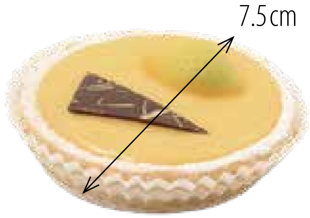
Disponible sur demande **48h**

3210CE4	C Congelé	130 g	90	24	✓
3210QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	130 g	90	24	

❄ 2

TARTELETTE AU CITRON

Disponible sur demande **48h**



3315QE4	Q 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

végane

PÂTISSERIES

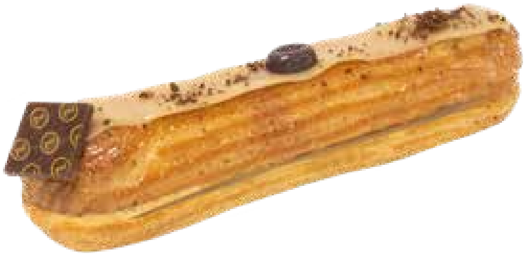
2 ÉCLAIR CHOCOLAT

Disponible sur demande **48h**

3113QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	80 g	90	18

2 ÉCLAIR MOKA

Disponible sur demande **48h**



3112QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	80 g	90	18

NEW 3 BÛCHETTE CHOCO MOKA

16 décembre - 25 décembre **48h**

3203QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	110 g	60	24

NEW 3 CALENDRIER CHOCO MOKA

26 décembre - 1er janvier **48h**

3202QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	110 g	60	20

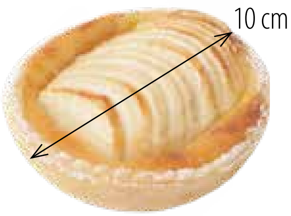
2 # jours conservation après décongélation
Programme cuisson
Poids produit cuit en g
Temps décongélation
Nombre d'unités/carton
Ajout matériel
Finition après cuisson
Sans lait
végane

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

1

TARTELETTE AUX POMMES DU VALAIS

Disponible sur demande **48h**



2930PE4	Précuit	125 g	45	n°6	45	

1

TARTELETTE AUX ABRICOTS DU VALAIS

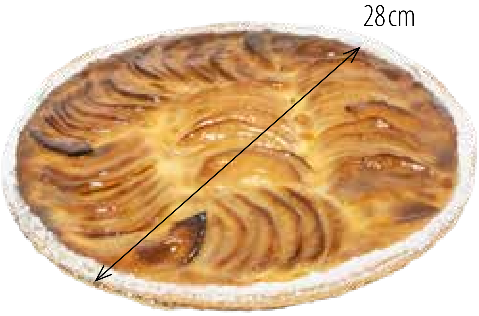
Disponible sur demande **48h**

2932PE4	Précuit	125 g	45	n°6	45	

1

TARTE AUX POMMES DU VALAIS

Disponible sur demande **48h**



2950PE4	Précuit	1100 g	45	n°6	2	

1

TARTE AUX ABRICOTS DU VALAIS

Disponible sur demande **48h**

2951PE4	Précuit	1100 g	45	n°6	2	

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

GÂTEAUX SECS

❄ 5

GÂTEAU PIÉMONT

4011QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	490 g	90	8

❄ 12

GÂTEAU AUX NOIX

4020QE2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	480 g	90	16	Carton d'emballage

❄ 14

GALETTE AUX ABRICOTS DU VALAIS

4074QE2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	410 g	90	16

❄ 14

GALETTE AUX FRAMBOISES

4076QE4	Q 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

GÂTEAUX SECS

4 CAKE AU CITRON

Disponible sur demande **48h**

4044QE	Q Cuit congelé ou fini-congelé	1300 g	90	1

- 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

TOURTES

❄ 2

TOURTE MOUSSE 2 CHOCOLATS

Disponible sur demande **48h**

Cuit congelé ou fini-congelé Q	⚖	❄	📦
3671QE 3 - 4 pers.	410 g	180	1
3672QE 6 pers.	650 g	180	1
3673QE 8 pers.	950 g	180	1
3674QE 10 pers.	1100 g	180	1

❄ 2

TOURTE PASSION

Disponible sur demande **48h**

Cuit congelé ou fini-congelé Q	⚖	❄	📦
3875QE 3 - 4 pers.	380 g	180	1
3876QE 6 pers.	540 g	180	1
3877QE 8 pers.	950 g	180	1
3878QE 10 pers.	1100 g	180	1

❄ 2

TOURTE POIRE CHOCOLAT

Septembre - novembre

Disponible sur demande **48h**

Cuit congelé ou fini-congelé Q	⚖	❄	📦
3796QE 3 - 4 pers.	520 g	180	1
3797QE 6 pers.	750 g	180	1

❄ 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 GLACÉES

VACHERIN GLACÉ

Disponible sur demande **48h**

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 Q	⚖	❄	☐
4701 3 - 4 pers.	500 g	180	1
4702 6 pers.	750 g	180	1
4703 8 pers.	1150 g	180	1

SEMIFREDDO | LES TOURTES SEMIFREDDO SE CONSOMMENT CONGELÉES OU NON

TOURTE SEMIFREDDO PASSION-FRAMBOISE

Disponible sur demande **48h**

Cuit congelé ou fini-congelé Q	⚖	❄	☐
3540 6 pers.	550 g	10	1

TOURTE SEMIFREDDO CHOCO-FRAMBOISE

Disponible sur demande **48h**

Cuit congelé ou fini-congelé Q	⚖	❄	☐
3522 6 pers.	550 g	10	1

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

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 maison

SANS
COLORANTS
NI ARÔMES
ARTIFICIELS

FABRIQUÉ
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

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

PIÈCES SÈCHES

7 ESCARGOT SABLÉ

4166QE5	Q Cuit congelé ou fini-congelé	80 g	60		20

2 MACARON

4135QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	75 g	60		48

2 NID D'OISEAU

4165QE4	Q Cuit congelé ou fini-congelé	85 g	60		48

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

PIÈCES SÈCHES

14

BROWNIE

Brownie Piemonte
4029QE4
Brownie free
4124QE4
Brownie original
4121QE4

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*
4029QE4 Brownie Piémont	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

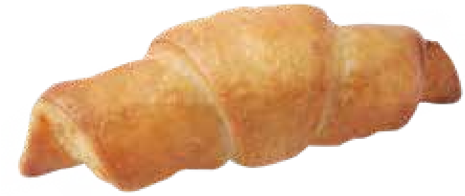
2 # jours conservation après décongélation
Programme cuisson
Poids produit cuit en g
Temps décongélation
Nombre d'unités/carton
Ajout matériel
Finition après cuisson
Sans lait
végane

SNACKS ET DEMI-FABRIQUÉS

SNACKS

❄ 1

CROISSANT AU JAMBON 🇨🇭



2682CE3	C Congelé	95 g	60	n° 23	50
2682PE4	P Précuit	95 g	45	n° 6	18

❄ 1

MINI-CROISSANTS AU JAMBON 🇨🇭

Disponible sur demande **48h**

2835CE4	C Congelé	1400 g	5	n° 1

❄ 1

RAMEQUIN AU FROMAGE

2982PE4	P Précuit	110 g	45	n° 6	45

❄ 2

PÂTÉ À LA VIANDE VALAISAN

Valais QUALITÉ CERTIFIÉE

SWISS BAKERY TROPHY 2025/27

2750CE4	C 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

DEMI-FABRIQUÉS

❄1 FOND DE TARTE BRISÉE 10 CM

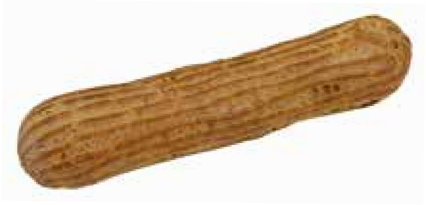
7825CE3	C Congelé	80

❄1 FOND DE TARTE BRISÉE

7824CE3 **16 cm**	C Congelé	60
7823CE3 **28 cm**	C Congelé	20

❄1 FOND D’ÉCLAIR

Disponible sur demande **48h**



7834QH2	Q Cuit congelé ou fini-congelé	5	220

❄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

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 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 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

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 FACTS LE SAVIEZ-VOUS?

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

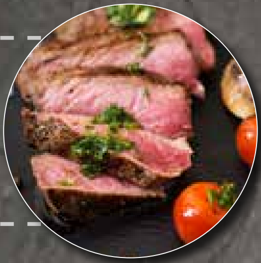
Contre le Food Waste : dons d'invendus aux associations locales, production de biogaz, revente de pain sec aux agriculteurs, pain de la veille, too good to go et plus encore.

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.

LOCAL

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



100% SUISSE

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

BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS

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

ENGAGEMENTS SOCIAUX

Soutien à des associations valaisannes, réinsertions professionnelles, entreprise formatrice, partenariats avec des acteurs régionaux.

143.ch

PARTENAIRES ENGAGÉS

Préférence donnée aux matières premières suisses et fournisseurs engagés durablement.

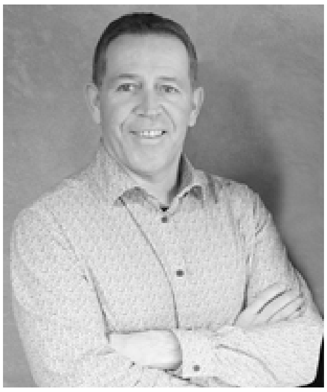
ENVIRONNEMENT

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@chezzen.ch

Véronique

078 888 14 10
veronique@chezzen.ch

Service clients

Tanja

Kelyane

Patrizia

Jessica

Cristina

Commandes, contact et informations

@ info@chezzen.ch
🌐 www.chezzen.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.chezzen.ch/b2b_cgv

Nous sommes certifiés:

Valais
ENTREPRISE ENGAGÉE

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

pain suisse

NOUS FORMONS DES PROS. ENTREPRISE FORMATRICE

2025
CERTIFICAT
Agence de l'énergie pour l'économie