

TIEFKÜHL- BACKWAREN

ab 1. Dezember 2024

2024
2025

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 Martigny und Brig)



390

Kunden, die Wiederverkäufer sind (BtoB)



ca. **400**

Vollzeitarbeitsplätze



17

Auszubildende



Geöffnet

365/365 Tage



2x

Kantonalmeister an der Swiss Bakery Trophy



77

Innovationen pro Jahr (neue Produkte)



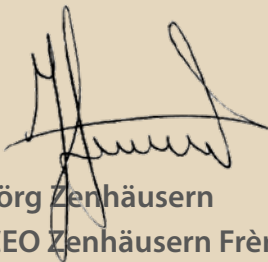
“Bei Zenhäusern sind wir fest davon überzeugt, dass geschäftlicher Erfolg und Nachhaltigkeit Hand in Hand gehen.”

Wir sind stolz darauf, Ihnen unseren ersten zweijährlichen Nachhaltigkeitsbericht zu präsentieren, der unser Engagement für den geliebten Kanton Wallis und unser Bestreben, ein verantwortungsbewusstes Unternehmen zu sein, hervorhebt.

Im vergangenen Jahr haben wir eine Nachhaltigkeitsstrategie definiert, welche durch die Umsetzung von 13 Engagements, die auf den Zielen der Vereinten Nationen basieren, konkretisiert wurde.

Wir sind entschlossen, weiterhin Innovationen voranzutreiben und verantwortungsvolle Verfahren in alle unsere Aktivitäten zu integrieren. Wir möchten ein engagierter Akteur der Nachhaltigkeit im Wallis sein, um zu besseren Perspektiven, für die nächsten Generationen beizutragen.

Wir danken unseren Mitarbeitern, Partnern und Kunden für ihre kontinuierliche Unterstützung bei diesem Vorhaben. Gemeinsam können wir weitere Fortschritte auf dem Weg in eine nachhaltigere Zukunft machen



Jörg Zenhäusern
CEO Zenhäusern Frères SA

**Entdecken Sie unseren
1. Nachhaltigkeitsbericht**



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 17

süsse Kleingebäcke 23

KONFITOREI

Pâtisserie 27

Walliser Fruchtekuchen 29

Kuchen / Cakes 30

Torten 33

Glace 35

Stückli 36

SNACKS 39

HALBFABRIKATE 40

INDEX UND ERKLÄRUNGEN 42

VERKAUFSKONDITIONEN 43

KONTAKT UND INFORMATIONEN 44

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

Kontaktieren Sie unseren Aussendienst, um gemeinsam über unsere Preisbedingungen zu sprechen und von einem massgeschneiderten Angebot zu profitieren!

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 nicht fertig gefroren

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

Nur auf Vorbestellung



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



2 NUSSROGGENBROT



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



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

3 FRÜCHTEROGGENBROT ^{***}100%



1623QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

400 g



60



30

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



1501QXH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

500 g



60



25

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



1515QXE3

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

1000 g



60



10

4 ROGGENBROT TOAST GESCHNITTEN VERPACKT 6 MM ^{***}100%



1905QXH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

2300 g



60



10

Schnittdicke: 6 mm

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



PAIN DU CHEF



1762PH2



Vorgebacken

500 g

60

n° 25

12



REBSTOCKBROT DUNKEL



1641PH2



Vorgebacken

350 g

15

N° 10

10



REBSTOCKBROT



1615PH2



Vorgebacken

350 g

15

N° 10

10



BAUERNBROT



1630PH2



Vorgebacken

400 g

15

N° 14

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 ROTTENBROT ^{***}100%



1601PH2



Vorgebacken



350 g



15



N° 14



15

Banderole
inklusive

1 DINKELBROT ^{***}100%



1681PH2



Vorgebacken



400 g



15



N° 6



20

Banderole
inklusive

1 KERNENBROT



1608PH2



Vorgebacken



350 g



15

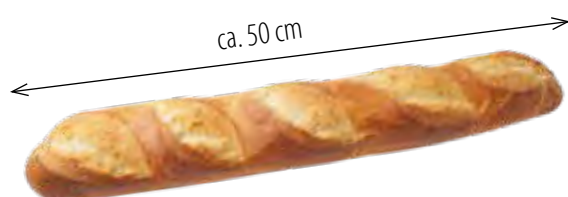


N° 14



15

1 BAGUETTE



1814PH2



Vorgebacken



300 g



15



N° 11



15

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 BAGUETTE TRADITION ^{***}100%



1818PH2



Vorgebacken



300 g



15



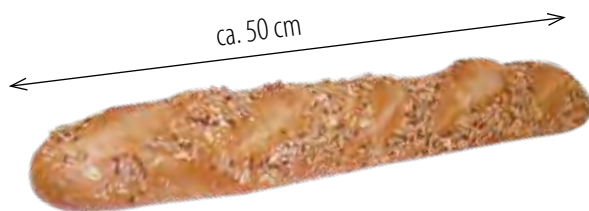
N° 11



15

Banderole
inklusive

1 KERNEN BAGUETTE



1817PH2



Vorgebacken



300 g



15

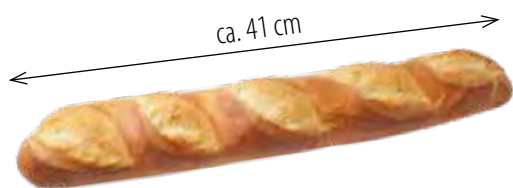


N° 11



15

1 BAGUETTE 41 CM



1813PH2



Vorgebacken



240 g



15



N° 11



18

4 TOAST GROSS GESCHNITTEN



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

1 BUTTERZOPF CARRE



1340QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

1000 g



90



6

Express-Methode



1000 g



60



N°4



6

1 BUTTERZOPF



1300QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

400 g



90



12

Express-Methode



400 g



60



N°4



12

1 TESSINERBROT



1770QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

400 g



90



12

Express-Methode



400 g



60



N°4



12

SPEZIALBROTE

 BUTTERRINGLI SÜSS
1. Dezember - 1. Januar



1211QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

500 g



90



8

 BUTTERRINGLI
1. Dezember - 1. Januar



1321QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

500 g



90



8

 KÖNIGSKUCHEN
2. Januar - 6. Januar



1100QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

450 g



90



12

Krone
+ Säckli

 KÖNIGSKUCHEN SCHOGGI
2. Januar - 6. Januar



1103QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

450 g



90



12

Krone
+ SäckliHaltbarkeit # 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



MINI BUTTERGIPFEL



0540LE4

Vorgegärt
gefroren

15 g



5



N° 2



140



BUTTERGIPFEL



0543LE3

Vorgegärt
gefroren

50 g



5



N° 2



80

0543LH2

Vorgegärt
gefroren

50 g



5



N° 2



140



KRUSTAGIPFEL



0545LH2

Vorgegärt
gefroren

50 g



15



N° 16



140



WEGGLI



0500QH2

Gebackt gefroren
oder
fertig gefroren

50 g



30



60

Haltbarkeit # Tage
nach Auftauung

Backprogramm

Gewicht des gebackenen
Produkts in Gramm

Auftauzeit in Minuten



Anzahl Einheiten pro Karton



Materialbeilage



Mit Fertigstellung nach Backen



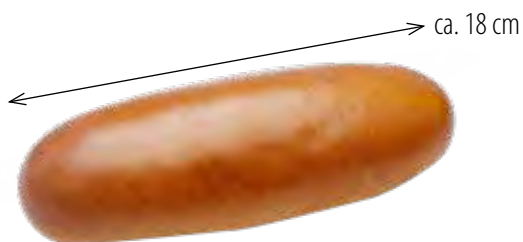
Ohne Milch



Vegan

PETITE BOULANGERIE

1 WEGGLI SANDWICH



0502QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

55 g



30



60

1 BALLON



0665PH2



Vorgebacken



70 g



5



N° 5



70

1 AMERIKANERBRÖTLI



0601PH2



Vorgebacken



115 g



5



N° 22



48

1 LAUGENBRÖTLI



0612QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

50 g



20



120

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 BRETZEL KLEIN



2101LH2

Vorgegärt
gefroren

115 g



10



N° 13



72

1 BAUERNBRÖTLI



0607PH2



Vorgebacken



70 g



5



N° 5



70

1 KERNENBRÖTLI



0658PH2



Vorgebacken



70 g



5



N° 5



70

1 BRÖTLI SORTIMENT

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

0655PH2



Vorgebacken 50-70 g



5



N° 5



70

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

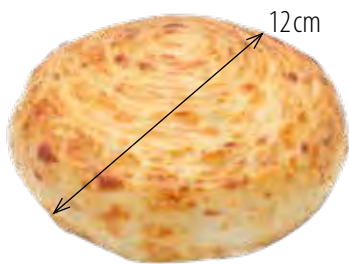


Vegan

KLEINGEBÄCKE



1 HAMBURGER WALLISER RACLETTE KÄSE AOP



0811QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



20



40



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 *Nur auf Vorbestellung



1 WALLISER HAMBURGER



0833QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

95 g



30



40



1 BUNS MIT KARTOFFELN



1918QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

90 g



20



50

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

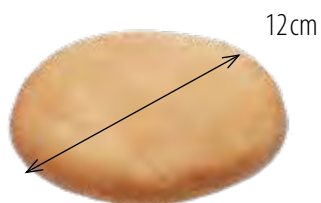


Vegan



1

KEBABBRÖTLI KLEIN



1710QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

65 g



30

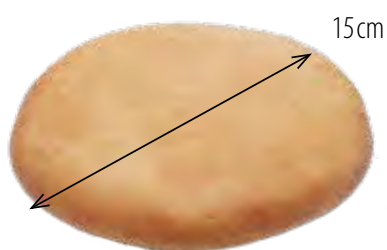


65



1

KEBABBRÖTLI GROSS



1706QH2

Cuit congelé
ou
fini-congelé

95 g



30



50



1

PANINI

Nur auf Vorbestellung



0641PH2



Précuit



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

KLEINGEBÄCKE



1 SORTIMENT MINI BRÖTLI DUNKEL

1. Mini Graham
2. Mini Grossmutter
3. Mini Bauern Sesam
4. Mini Krusta

0810PE3



Vorgebacken



22 g



5



N°5



150

1



2



3



4



1. AUGUSTWEGGEN



16. Juli - 1. August



1110QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



60



65



Föhnchen



1 GRITTIBÄNZ



1. November - 24. Dezember



1351QH2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

95 g



60



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

SÜSSE KLEINGEBÄCKE

1 SCHOGGIBRÖTLI



2062LE3

L

Vorgegärt
gefroren

85 g

5

n° 16

60

2062LH2

L

Vorgegärt
gefroren

85 g

5

n° 16

120

1 MINI SCHOGGIBRÖTLI

Nur auf Vorbestellung 



2097PE4

P

Vorgebacken

30 g

5

N° 4

50

1 PIEMONTGIPFEL



2055LE3

L

Vorgegärt
gefroren

75 g

5

N° 19

50



1 MANDELGIPFEL



2605CE3

C

Gefroren

95 g

60

N° 23

50



SÜSSE KLEINGEBÄCKE



1 PASTEL DE NATA



0711QE4

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

65 g



N° 21



48



1 APFELSTRUDEL



November - Mai

Nur auf Vorbestellung



2902CE4



Gefroren



90 g



45



N° 23



50



1 SCHOGGI-HASELNUSSGIPFEL



2063QE3

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



45



32



1 NUSSGIPFEL

New Rezept



2050QE3

Gebacken 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

NUSSSCHNECKE

Nur auf Vorbestellung



2064QE6



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



110 g



45



20



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



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

KONDITOREI



KONFITOREI



1 FRAMBOISINE

Nur auf Vorbestellung



3077CE4



Gefroren



90 g



90



27



3077QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



90 g



90



24



1 SCHWARZWÄLDER SCHNITTE

Nur auf Vorbestellung



3210CE4



Gefroren



130 g



90



24



3210QE4



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



130 g



90



24



2 ZITRONENTÖRTL

Nur auf Vorbestellung



3315QE4



60 g



90



25



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

KONFITOREI



2 ECLAIR SCHOKOLADE

Nur auf Vorbestellung A17 C



3113QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



90



18



2 ECLAIR MOKKA

Nur auf Vorbestellung A17 C



3112QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



90



18



3 BAUMSTAMM MOKKA

16. Dezember - 25. Dezember A17 C



3203QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

75 g



60



24



3 KALENDER MOKKA

26. Dezember - 1. Januar A17 C



3202QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

65 g



60



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

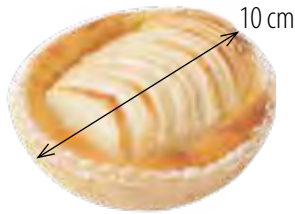


Vegan

WALLISER FRÜCHTEKUCHEN | JE NACH ERNTE MIT WALLISER FRÜCHTEN

1 WALLISER APFELTÖRTLI

Nur auf Vorbestellung 



2930PE4



Vorgebacken



125 g



45



N°6



45



1 WALLISER APRIKOSENTÖRTLI

Nur auf Vorbestellung 



2932PE4



Vorgebacken



125 g



45



N°6

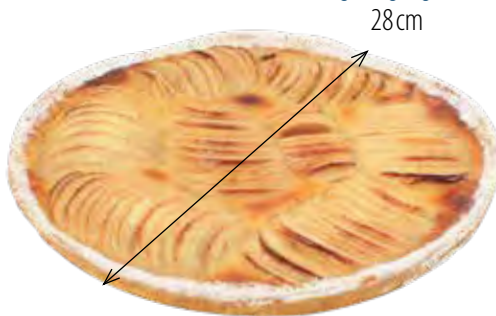


45



1 WALLISER APFELKUCHEN

Nur auf Vorbestellung 



2950PE4



Vorgebacken



1100 g



45



N°6



2



1 WALLISER APRIKOSENKUCHEN

Nur auf Vorbestellung 



2951PE4



Vorgebacken



1100 g



45



N°6



2



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



5

PIEMONTESE KUCHEN



4011QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

490 g



90



8



12

BAUMNUSSTORTE



4020QE2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

480 g



90



16

Verpackungs-
karton

14

WALLISER APRIKOSEN GALETTE



4074QE2

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

410 g



90



16



14

HIMBEER GALETTE



4076QE4

Gebbacken 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



4

ZITRONENCAKE

Nur auf Vorbestellung



4044QE



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



1300 g



90



1



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



TORTEN



2 MOUSSE 2 CHOCOLATS TORTE

Nur auf Vorbestellung



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



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 PASSIONSFRUCHT TORTE

Nur auf Vorbestellung



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



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 SCHOGGI-BIRNEN TORTE

September - November

Nur auf Vorbestellung



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



3796QE

520 g

180

1

3 - 4 Pers.

3797QE

750 g

180

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

GLACETORTEN

VACHERIN

Aromen nach Wahl

Nur auf Vorbestellung 



Unsere Aroma-Kombinationen müssen bis 17h30 bestellt werden um für den Folgetag erhältlich zu sein.

Vanille-Erdbeer

Pistazie-Haselnuss

Vanille-Schokolade

Zitrone-Cassis (Sorbet)

Vanille-Mokka

Himbeer-Passionsfrucht
(Sorbet)

Andere Aroma-Kombinationen müssen
48h im Voraus bestellt werden.

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



4701

500 g

180

1

3 - 4 Pers.

4702

750 g

180

1

6 Pers.

4703

1150 g

180

1

8 Pers.

SEMIFREDDO | DIE SEMIFREDDO TORTEN KÖNNEN GEFROREN ODER UNGEFROREN GENOSSEN WERDEN

SEMIFREDDO PASSIONSFRUCHT-HIMBEER

Nur auf Vorbestellung 



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



3540

550 g

10

1

6 Pers.

SEMIFREDDO SCHOGGI-HIMBEER

Nur auf Vorbestellung 



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



3522

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 BECHER | 115 ML

LAGERN BEI
-18°C

90

BECHER 115 ML



April - Oktober

4946E	Aprikosen	Sorbet	
4978E	Himbeer	Sorbet	
4988E	Citron	Sorbet	
4940E	Caramel	Eiscreme	
4980E	Vanille	Eiscreme	
4984E	Schokoladen	Eiscreme	
4987E	Mokka	Eiscreme	

Glaces
fait maisonOHNE
KÜNSTLICHE
AROMEN UND
FARBSTOFFEIN IHRER
NÄHE
HERGESTELLT

BEHÄLTER | 1.3 L

À STOCKER À
-18°C

120

SORBET



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

120

EISCREME

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

STÜCKLI

SABLE-SCHNECKE


4166QE5

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

80 g



60



20

HASELNUSS MAKRÖNLI



4135QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

75 g



60



48

VOGELNESTLI


4165QE4

Gebbacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



60



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

STÜCKLI



14

BROWNIE

Nur auf Vorbestellung

Brownie Piemonte
4029QE4Brownie original
4121QE4Brownie free
4124QE44121QE4
Brownie
originalGebacken gefroren
oder
fertig gefroren

70 g



60



60

4124QE4
Brownie
freeGebacken gefroren
oder
fertig gefroren

75 g



60



60

4029QE4
Brownie
Piemont

NEW

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

75 g



60



60



2

KOKOS MAKRÖNLI



4120QE4

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

85 g



60



24



2

WARMER SCHOKOLADENKÜCHLEIN



4085QE4

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

100 g

Mikrowelle
250W 2 Min.

25

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 UND HALBFABRIKATE



SNACKS



SCHINKENGIPFEL



2682CE3



Gefroren



95 g



60



N°23



50

2682PE4



Vorgebacken



95 g



45



N°6



18



MINI SCHINKENGIPFEL

Nur auf Vorbestellung 



2835CE4



Gefroren



1400 g



5



n°1



KÄSEKÜCHLEIN



2982PE4



Vorgebacken



110 g



45



N°6



45



PIZZA SNACK



2943QE3

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

150 g



60



32



WALLISER FLEISHPASTETE



2750CE4



Gefroren



90 g



60



n°23



50



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

HALBFABRIKATE



1 MÜRBETEIG KUCHENBODEN 10 CM

Nur auf Vorbestellung



7825CE3



Gefroren



80



1 MÜRBETEIG KUCHENBODEN 16 CM

7824CE3
16 cm

Gefroren



60

* 7823CE3
28 cm

Gefroren



20

* Nur auf Vorbestellung



1 PIZZATEIG BODEN

Nur auf Vorbestellung



7813CE4



Gefroren



180 g



60



30



1 ECLAIR-SCHALE

Nur auf Vorbestellung



7834QH2

Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren

5



220

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 CHOLERA SCHNITTE

Nur auf Vorbestellung



2915QE6



Gebacken gefroren
oder
fertig gefroren



190 g



Grill



30

ENTDECKEN SIE UNSERE APERITIFS



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

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 8 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

Programm N° 30:

Die Produkte aus dem Tiefkühler (-18°C) nehmen. Diese in einem Plastikbeutel während ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen. Achtung: Nur korrekt aufgetaute Produkte in den Verkauf geben!

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 > Gegart 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 > Spezial Verpackung: 600 x 400 x 60 mm

VERKAUFSKONDITIONEN

Bestellmengen

Die Bestellmengen richten sich an den angegebenen Verpackungsgrössen, unter Vorbehalt von Produkt-, Sortiments- und Verpackungsanpassungen.

Bestellungen

Ihre Bestellungen können Sie per E-Mail, Telefon und Fax an uns richten. Die Öffnungszeiten unseres Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite.

Lieferfristen:

Standartlieferfristen:

- Bestellung am Tag A bis 17 Uhr
- Lieferung am Tag B

Produkte auf Anfrage erhältlich:

Artikel, die « Nur auf Vorbestellung » gekennzeichnet sind, werden nur auf Anfrage des Kunden hergestellt. Diese Artikel sind nicht auf Lager und erfordern je nach Produkt, Menge und Jahreszeit längere Bestellfristen.
Beispiel: A17 -> C () Bestellung am Tag A bis 17 Uhr → Lieferung am Tag C an Werktagen (ohne Samstag und Sonntag).

Lieferung – Mindestbestellmengen

Vorbehaltlich gegenteiliger Mitteilung wird die Ware im Tiefkühler abgestellt. Die Warenbewirtschaftung wird vom Kunden selber vorgenommen. Die Lieferungen erfolgen nach unserem Tourenplan.

Bei Nichteinhalten des vereinbarten Liefertermins oder der Mindestbestellmenge, werden Zusatzkosten verrechnet.

Warenbezug ab Produktion

Bei Selbstabholung der bestellten Ware in unserer Produktion, gewähren wir einen zusätzlichen Rabatt von 5%.

Warenrücknahme / Reklamationen

Unverkaufte und/oder Ware deren Datum abgelaufen ist, wird weder zurückgenommen, noch umgetauscht.

Beanstandungen sind innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt der Ware zu melden.

Im Falle einer Reklamation muss die Ware in der Originalverpackung mit der Etikette zurückgesandt werden.

Lieferschein

Etwaige Beanstandungen bezüglich des Lieferscheins müssen innerhalb von 20 Tagen nach Erhalt der Ware gemeldet werden.

Nach Ablauf dieser Frist gilt der Lieferschein als akzeptiert

Zahlungskonditionen

Netto 30 Tage ab Rechnungsstellung.

Bei Zahlungsverzug behalten wir uns das Recht vor, nebst Mahngebühren einen Verzugszins von 7% zu verrechnen.

Bei einer monatlichen Rechnung von weniger als Fr. 100.- wird eine Administrationgebühr von Fr. 10.- erhoben.

Allgemeines

Mit der Bestellung, akzeptiert der Kunde die aktuellen Verkaufsbedingungen.

Der Gerichtsstand ist am Sitz des Verkäufers, der Zenhäusern Frères AG. Die Rechtsverhältnisse unterstehen schweizerischem Recht.

EIN GANZES TEAM STEHT ZU IHRER VERFÜGUNG

Aussendienst

Marco



079 447 50 73

marco@chezzen.ch

Véronique



078 888 14 10

veronique@chezzen.ch

Kundendienst

Tanja



Kelyane



Patrizia



Cristina



Jessica



Bestellung, Kontakt und Informationen

Montag - Freitag

08.00-12.00 Uhr

13.30-17.30 Uhr

Wochenende + Feiertage

15.00-17.30 Uhr

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

☎ 027 327 27 27 🖨 027 327 27 19

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

Wir sind zertifiziert:



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

