

**TIEFKÜHL-  
BACKWAREN**

ab 1. Juli 2025

2025  
2026

# 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)



**420**

Kunden, die Wiederverkäufer sind (BtoB)



ca. **400**

Vollzeitarbeitsplätze



**16**

Auszubildende



Geöffnet

**365/365** Tage



**2x**

Kantonalmeister an der Swiss Bakery Trophy



**82**

Innovationen pro Jahr (neue Produkte)

# Unsere Werte

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

## Dynamik

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



## Exzellenz

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

## Zuverlässigkeit

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



# Unsere Produkte zertifiziert Marke Wallis



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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

Optimale Handhabung von TK-backwaren 6

Gruppen der Tiefkühlbackwaren 7

## BÄCKEREI

Normalbrote 9

Spezialbrote 12

Kleingebäcke 17

süsse Kleingebäcke 23

## KONDITOREI

Pâtisserie 27

Walliser Früchtekuchen 29

Kuchen / Cakes 30

Torten 33

Glace 35

Stückli 36

SNACKS 39

HALBFABRIKATE 40

INDEX UND ERKLÄRUNGEN 42

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



Bestellfrist: 2 Tage bei Bestellung vor 17 Uhr



### Herkunft der Bäckereiprodukte:

Wir stellen alle Brote und Feingebäckprodukte in der Schweiz her.



### Fleischherkunft:

100% Schweizer Fleisch

## Swiss Bakery Trophy



## Schweizer Wettbewerb der Regional-Produkte



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

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

# OPTIMALE HANDHABUNG VON TIEFKÜHLBACKWAREN

## **Gefrorene Backwaren sind zerbrechlich!**

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

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

## **Backwaren sind natürliche Waren**

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

## **Lagerdauer und Lagertemperatur**

Das Tiefkühlen ist die qualitativ beste Methode um Lebensmittel haltbar zu machen. Wir bitten Sie daher die Angaben auf den einzelnen Produktetiketten zu beachten. Die Lagertemperatur im Tiefkühler sollte zwischen  $-18^{\circ}$  und  $-21^{\circ}$  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  $5^{\circ}\text{C}$  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



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

### 3 FRÜCHTEROGGENBROT <sup>\*\*\*</sup>100%



1623QH2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

400 g



60



30

### 4 ROGGENBROT AOP GESCHNITTEN VERPACKT <sup>\*\*\*</sup>100%



1501QXH2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

500 g



60



25

### 4 ROGGENBROT LANG GESCHNITTEN VERPACKT <sup>\*\*\*</sup>100%



1515QXE3

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

1000 g



60



10

### 4 ROGGENBROT TOAST GESCHNITTEN VERPACKT 6 MM <sup>\*\*\*</sup>100%



1905QXH2

Gebacken 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

 **1** PAIN DU CHEF  



1762PH2



Vorgebacken

500 g

60

n° 25

12

 **1** REBSTOCKBROT DUNKEL 



1641PH2



Vorgebacken 350 g

15

N° 10

10

 **1** REBSTOCKBROT 



1615PH2



Vorgebacken 350 g

15

N° 10

10

 **1** BAUERNBROT 



1630PH2



Vorgebacken 400 g

15

N° 14

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 <sup>\*\*\*</sup> 100%



1601PH2



Vorgebacken 350 g

15

N° 14

15

Banderole  
inklusive

## 1 DINKELBROT <sup>\*\*\*</sup> 100%



1681PH2



Vorgebacken 400 g

15

N° 6

20

Banderole  
inklusive

## 1 KERNENBROT



1608PH2



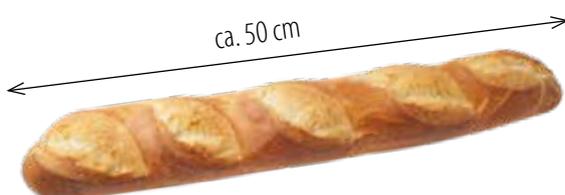
Vorgebacken 350 g

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

## SPEZIALBROTE



### 1 BAGUETTE TRADITION



1818PH2



Vorgebacken 300 g



15



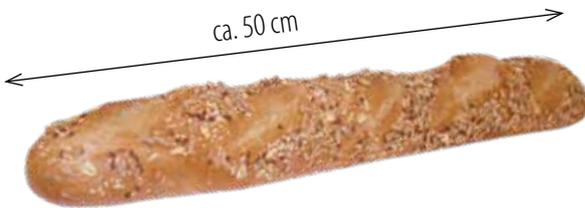
N° 11



15

Banderole  
inklusive

### 1 KERNEN BAGUETTE



1817PH2



Vorgebacken 300 g



15

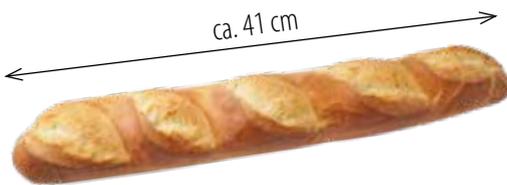


N° 11



15

### 1 BAGUETTE 41 CM



1813PH2



Vorgebacken 240 g



15



N° 11



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

## **BUTTERZOPF CARRE**



1340QH2      
 Gebacken gefroren oder fertig gefroren 1000 g 90 6

Express-Methode      
 1000 g 60 N°4 6

## **BUTTERZOPF**



1300QH2      
 Gebacken gefroren oder fertig gefroren 400 g 90 12

Express-Methode      
 400 g 60 N°4 12

## **TESSINERBROT**



1770QH2      
 Gebacken gefroren oder fertig gefroren 400 g 90 12

Express-Methode      
 400 g 60 N°4 12

## SPEZIALBROTE



## 1 BUTTERRINGLI



1. Dezember - 1. Januar

48h



1321QH2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

500 g



90



8



## 1 KÖNIGSKUCHEN



2. Januar - 6. Januar

48h



1100QH2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

450 g



90



12

Krone  
+ Säckli

## 1 KÖNIGSKUCHEN SCHOGGI



2. Januar - 6. Januar

48h



1103QH2

Gebacken 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

Gebacken 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



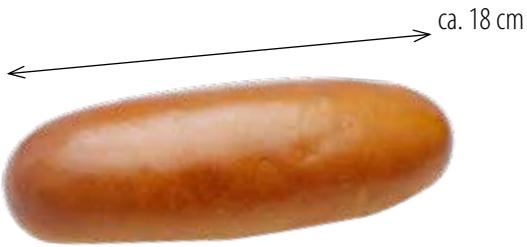
Ohne Milch



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

 **BRETZEL KLEIN**



2101LH2

				
Vorgegärt gefroren	115 g	10	N° 13	72

 **BAUERNBRÖTLI** 



0607PH2

				
Vorgebacken	70 g	5	N° 5	70

 **KERNENBRÖTLI** 



0658PH2

				
Vorgebacken	70 g	5	N° 5	70

 **BRÖTLI SORTIMENT**

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

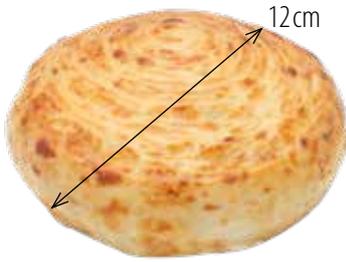
0655PH2

				
Vorgebacken	50-70 g	5	N° 5	70



# KLEINGEBÄCKE

## **HAMBURGER WALLISER RACLETTE KÄSE AOP**



0811QH2				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	85 g	20	40

## **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 **48h**

## **WALLISER HAMBURGER**



0833QH2				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	95 g	30	40

## **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

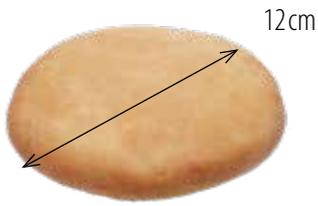


Ohne Milch



Vegan

 **1** KEBABBRÖTLI KLEIN



1710QH2



Cuit congelé  
ou  
fini-congelé



65 g

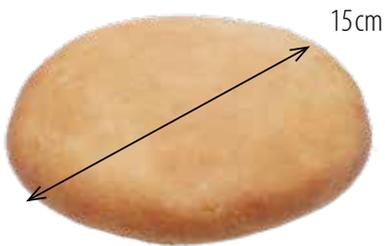


30



65

 **1** KEBABBRÖTLI GROSS



1706QH2



Cuit congelé  
ou  
fini-congelé



95 g

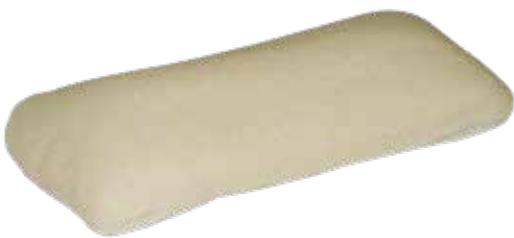


30



50

 **1** PANINI  
**Nur auf Vorbestellung 48h**



0641PH2



Précuit



125 g



48

# 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 48h



1110QH2

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

80 g



60



65



Föhnchen

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



1351QH2

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

95 g



60



30

# SÜSSE KLEINGEBÄCKE

## 1 SCHOGGIBRÖTLI



2062LE3       
 Vorgegärt gefroren 85 g 5 n° 16 60

2062LH2       
 Vorgegärt gefroren 85 g 5 n° 16 120

## 1 MINI SCHOGGIBRÖTLI Nur auf Vorbestellung **48h**



2097PE4       
 Vorgebacken 30 g 5 N° 4 50

## 1 PIEMONTGIPFEL



2055LE3        
 Vorgegärt gefroren 75 g 5 N° 19 50

## 1 MANDELGIPFEL



2605CE3       
 Gefroren 95 g 60 N° 23 50

# SÜSSE KLEINGEBÄCKE

## 1 PASTEL DE NATA



0711QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

65 g



N° 21



48

## 1 APFELSTRUDEL November - Mai



2902CE4



Gefroren



90 g



45



N° 23



50



## 1 SCHOGGI-HASELNUSSGIPFEL



2063QE3

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

85 g



45



32

## 1 NUSSGIPFEL



2050QE3

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

100 g



45



32

 **1** NUSSSCHNECKE



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

# KONDITOREI

---



# KONFITOREI

## 1 FRAMBOISINE Nur auf Vorbestellung



3077CE4					
	Gefroren	90 g	90	27	

3077QE4					
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	90 g	90	24	

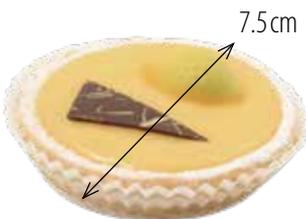
## 1 SCHWARZWÄLDER SCHNITTE Nur auf Vorbestellung 48h



3210CE4					
	Gefroren	130 g	90	24	

3210QE4					
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	130 g	90	24	

## 2 ZITRONENTÖRTL Nur auf Vorbestellung 48h



3315QE4					
		60 g	90	25	

## KONFITOREI

## 2 ECLAIR SCHOKOLADE

Nur auf Vorbestellung **48h**



3113QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

80 g



90



18

## 2 ECLAIR MOKKA

Nur auf Vorbestellung **48h**



3112QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

80 g



90



18

NEW

## 3 BAUMSTÄMMLI MOKKA

16. Dezember - 25. Dezember **48h**



3203QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

110 g



60



24

NEW

## 3 KALENDER MOKKA

26. Dezember - 1. Januar **48h**



3202QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

110 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



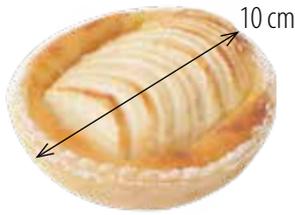
Ohne Milch



Vegan

# WALLISER FRÜCHTEKUCHEN | JE NACH ERNTE MIT WALLISER FRÜCHTEN

 **1** **WALLISER APFELTÖRTLI**   
**Nur auf Vorbestellung 48h**



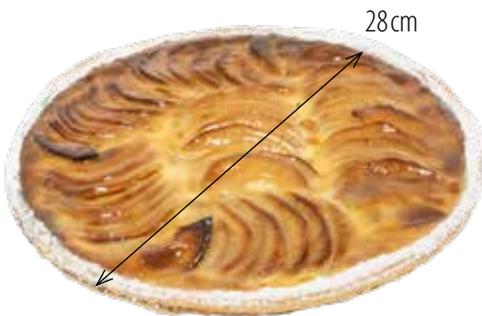
2930PE4        
 Vorgebacken 125 g 45 N°6 45

 **1** **WALLISER APRIKOSENTÖRTLI**   
**Nur auf Vorbestellung 48h**



2932PE4        
 Vorgebacken 125 g 45 N°6 45

 **1** **WALLISER APFELKUCHEN**   
**Nur auf Vorbestellung 48h**



2950PE4        
 Vorgebacken 1100 g 45 N°6 2

 **1** **WALLISER APRIKOSENKUCHEN**   
**Nur auf Vorbestellung 48h**



2951PE4        
 Vorgebacken 1100 g 45 N°6 2

# KUCHEN

## 5 PIEMONTESE KUCHEN



4011QE4

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

490 g



90



8

## 12 BAUMNUSSTORTE



4020QE2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

480 g



90



16

Verpackungs-  
karton

## 14 WALLISER APRIKOSEN GALETTE



4074QE2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

410 g



90



16

## 14 HIMBEER GALETTE



4076QE4

Gebacken 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 48h

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 48h



Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren



<b>3671QE</b>	410 g	180	1
3 - 4 Pers.			

<b>3672QE</b>	650 g	180	1
6 Pers.			

<b>3673QE</b>	950 g	180	1
8 Pers.			

<b>3674QE</b>	1100 g	180	1
10 Pers.			

## 2 PASSIONSFRUCHT TORTE Nur auf Vorbestellung 48h



Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren



<b>3875QE</b>	380 g	180	1
3 - 4 Pers.			

<b>3876QE</b>	540 g	180	1
6 Pers.			

<b>3877QE</b>	950 g	180	1
8 Pers.			

<b>3878QE</b>	1100 g	180	1
10 Pers.			

## 2 SCHOGGI-BIRNEN TORTE September - November Nur auf Vorbestellung 48h



Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren



<b>3796QE</b>	520 g	180	1
3 - 4 Pers.			

<b>3797QE</b>	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 **48h**



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.

Gebäckt 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-TORTE PASSIONSFRUCHT-HIMBEER

Nur auf Vorbestellung **48h**



Gebäckt gefroren  
oder  
fertig gefroren



3540

550 g

10

1

6 Pers.

### SEMIFREDDO-TORTE SCHOGGI-HIMBEER

Nur auf Vorbestellung **48h**



Gebäckt 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	Zitrone	Sorbet	
4940E	Caramel	Eiscreme	
4980E	Vanille	Eiscreme	
4984E	Schokolade	Eiscreme	
4987E	Mokka	Eiscreme	

# Glaces

*fait maison*

OHNE  
KÜNSTLICHE  
AROMEN UND  
FARBSTOFFEIN IHRER  
NÄHE  
HERGESTELLT

## BEHÄLTER | 1.3 L

LAGERN BEI  
-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


 7 SABLE-SCHNECKE


4166QE5

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

80 g



60



20


 2 HASELNUSS MAKRÖNLI 


4135QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

75 g



60



48


 2 VOGELNESTLI


4165QE4

Gebbacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

85 g



60



48

# STÜCKLI

## 14 BROWNIE



4121QE4 Brownie original				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	70 g	60	60
4124QE4 Brownie free				 
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	75 g	60	60
4029QE4 Brownie Piemont				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	75 g	60	60

## 2 KOKOS MAKRÖNLI



4120QE4				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	85 g	60	24

## 2 WARME SCHOKOLADENKÜCHLEIN



4085QE4				
	Gebacken gefroren oder fertig gefroren	100 g	Microwelle 250W 2 Min.	25

# SNACKS UND HALBFABRIKATE

---



# SNACKS

## 1 **SCHINKENGIPFEL**



2682CE3



Gefroren



95 g



60



N°23



50

2682PE4



Vorgebacken



95 g



45



N°6



18

## 1 **MINI SCHINKENGIPFEL**

Nur auf Vorbestellung **48h**



2835CE4



Gefroren



1400 g



5



n°1

## 1 **KÄSEKÜCHLEIN**



2982PE4



Vorgebacken



110 g



45



N°6



45

## 2 **WALLISER FLEISHPASTETE**



2750CE4



Gefroren



90 g



60



n°23



50

# 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

## 1 ECLAIR-SCHALE Nur auf Vorbestellung 48h



7834QH2

Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren

5



220



# 1 CHOLERA SCHNITTE

Nur auf Vorbestellung 48h



2915QE6



Gebacken gefroren  
oder  
fertig gefroren



190 g



Grill



30

# ENTDECKEN SIE UNSERE APERITIFS



# 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

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 > Gegrillt gefroren
- P > Vorgebacken
- Q > Gebacken gefroren oder fertig gefroren

Die darauf folgenden Buchstaben geben Aufschluss auf die Verpackungsgrösse:

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

# ZEN WUSSTEN SIE SCHON? FACTS

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



Ensemble pour  
un Valais durable

Entdecken Sie unseren  
Nachhaltigkeitsbericht



## ANTI-VERSCHWENDUNG

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



## LOKAL

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



## WOHLBEFINDEN DER MITARBEITENDEN

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



## ENGAGIERTE PARTNER

Vorzugsweise Schweizer Rohstoffe und nachhaltig engagierte Lieferanten.

## SAISONAL

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



## 100% SCHWEIZ

Alle unsere Fleischprodukte sind garantiert zu 100 % schweizerisch.



## SOZIALES ENGAGEMENT

Unterstützung von Walliser Vereinen, berufliche Wiedereingliederung, Ausbildungsbetrieb, Partnerschaften mit regionalen Akteuren.



## UMWELT

Reduktion unserer CO<sub>2</sub>-Emissionen (z. B. Elektrofahrzeuge), Solarpanels, Energieoptimierung und Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen.



# EIN GANZES TEAM STEHT ZU IHRER VERFÜGUNG

## Aussendienst

Marco



079 447 50 73  
marco@chezen.ch

Véronique



078 888 14 10  
veronique@chezen.ch

## Kundendienst

Tanja



Kelyane



Patrizia



Jessica



Cristina



### Bestellung, Kontakt und Informationen

@ info@chezen.ch

 www.chezen.ch

 027 327 27 27

 027 327 27 19

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

### Öffnungszeiten

Montag - Freitag

08.00-12.00 Uhr

13.30-17.30 Uhr

Wochenende + Feiertage

15.00-17.30 Uhr

### Verkaufsbedingungen

Unsere Verkaufsbedingungen finden Sie online auf unserer Website: [www.chezen.ch/B2B\\_agb](http://www.chezen.ch/B2B_agb)

## Wir sind zertifiziert:



Die Marke Wallis «Unternehmen» zertifiziert verantwortungsbewusste, sozial engagierte und nachhaltige Organisationen.  
[wallis.ch/marke-unternehmen](http://wallis.ch/marke-unternehmen)

