

HIESTAND GASTRO-SERVICE



**Ihr idealer Partner für ofenfrische
Backwaren in der Gastronomie.**

**Votre partenaire idéal pour des
produits de boulangerie frais du
four dans la gastronomie.**

gültig ab 01.11.2011 /
valable dès le 01.11.2011

HIESTAND GASTRO-SERVICE



HIESTAND – Ihr idealer Partner für ofenfrische Backwaren in der Gastronomie.

Seit über 40 Jahren stellen wir Backwaren her nach den Methoden des Schweizer Bäckerhandwerks und mit Einsatz von hochwertigen Rohstoffen. Unsere Zertifizierungen (IFS, BRC) garantieren eine konstant hohe Qualität und Lebensmittelsicherheit auf dem höchsten Level.

Ofenfrische

Garantierte Ofenfrische bringt den grössten Erfolg: Unsere Backwaren können einfach und in Kürze in erforderlicher Menge zur richtigen Tageszeit fertig gebacken und ofenfrisch serviert werden. Ihre Gäste kommen so in den Genuss von stets knusprigen Backwaren und Sie optimieren Ihren Umsatz und Warenaufwand, da Sie bedarfsorientiert backen und damit Abschreiber minimieren können.

Vielfalt

Ein breites Sortiment mit rund 450 Backwaren – da ist für jeden Gast und jede Gelegenheit das Richtige dabei:

- Knusprige Gipfel in allen Grössen und Varianten
- Brötli, gemischt und sortenrein – von den kleinen Party Brötli bis zum Tisch- und Sandwichbrötchen
- Breite Auswahl an Broten – von rustikalen Holzofen-Spezialitäten bis zu beliebten Gastro-Klassikern
- Torten und Kuchen für jeden Geschmack – einfach zum Auftauen
- Süsse Minis (gemischt und sortenrein)
- Apérogebäck (gemischt sowie sortenrein)
- Snacks (heiss und kalt) für die kurze Pause oder zum Mitnehmen

Innovation / Neuheiten / Marken

Mindestens zwei Neuheiten-Einführungen pro Jahr mit bis zu 30 relevanten Gastro-Produkten, vielen saisonalen Spezialitäten sowie Co-Brandings mit den beliebtesten Schweizer Marken wie Cailler, TOBLERONE oder EMMI.

HIESTAND – Votre partenaire idéal pour des produits de boulangerie frais du four dans la gastronomie.

Depuis plus de 40 ans nous fabriquons des produits de boulangerie selon les méthodes des artisans boulangers suisses et ce au moyen de matières premières de qualité supérieure. Nos certifications (IFS, BRC) garantissent un degré constant et élevé de qualité, en matière de sécurité des denrées alimentaire.

Frais du four

Une fraîcheur du four garantie apporte le succès: nos produits de boulangerie peuvent être cuits et servis à tout moment de la journée de façon simple et rapide. Ainsi, vos hôtes goûteront des produits de boulangerie croustillants et, de votre côté, vous optimiserez votre chiffre d'affaires ainsi que la gestion de vos produits étant donné que vous pourrez cuire selon vos besoins et de cette façon minimiser les pertes.

Variétés

Un assortiment large avec environ 450 produits de boulangerie – de quoi avoir le bon produit pour chaque client et chaque occasion:

- Des croissants croustillants de toutes sortes.
- Des petits pains, mélangés ou par sorte – des petits pains party jusqu'à la table en passant par les pains sandwichs
- Un large choix de pains – des spécialités rustiques cuites au feu de bois en passant par les très appréciés classiques de la gastronomie
- Tourtes et gâteaux pour tous les goûts – à simplement laisser décongeler.
- Mini délices (mélangés ou par sorte)
- Produits pour l'apéritif (mélangés ou par sorte)
- Snacks (chauds ou froids) pour la petite pause ou à prendre avec soi.

Innovation / Nouveautés / Marques

Deux présentations et introductions d'environ 30 nouveautés par année dans le domaine Gastro, de nombreuses spécialités saisonnières ainsi que des collaborations avec de grandes marques suisses comme Cailler, TOBLERONE ou EMMI.

HIESTAND GASTRO-SERVICE



Schweizer Rohstoffe & Produktion

Über 90% unseres Umsatzes erzielen wir mit Backwaren aus den eigenen Schweizer Bäckereien. Bei diesen Backwaren verarbeiten wir wo immer möglich Schweizer Rohstoffe wie beispielsweise IP-SUISSE Mehl oder Eier aus Freilandhaltung.

Persönliche Beratung

Mit dem grössten Beraterteam der Branche sind wir jederzeit in der Lage, Ihre Wünsche zeitnah und kompetent zu erfüllen. Unsere Backmeister stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und garantieren Ihnen ein perfektes Backergebnis sowie einen auf Ihren Betrieb abgestimmten Back-Tagesablauf.

Call-Center / Webshop

Bestellen Sie bequem per Telefon, Fax oder Mail bei unserem dreisprachigen Call-Center – von Montag bis Freitag, 8 bis 17 Uhr. Oder jederzeit online unter www.webshop.hiestand.ch.

Belieferung

Unsere Fahrzeugflotte bedient Sie in der ganzen Schweiz bis zu sechs Mal pro Woche sowie an Fest- und Feiertagen.

Matières premières et production suisses

Plus de 90% de notre chiffre d'affaires provient de produits de boulangerie suisses. Pour ces produits nous utilisons autant que possible des matières premières suisses comme par exemple de la farine IP-SUISSE ou des œufs d'élevage en plein air.

Conseil personnalisé

Avec une des plus grandes équipes de conseillers de la branche nous pouvons réaliser vos souhaits rapidement et de manière compétente. Nos maîtres boulangers sont à vos côtés avec leurs conseils et leur soutien et vous garantissent un résultat de cuisson parfait ainsi qu'un planning quotidien adapté à votre entreprise.

Centre d'appels / Webshop

Commandez confortablement par téléphone, fax ou e-mail auprès de notre centre d'appels trilingue, du lundi au vendredi de 8 h à 17 h. Egalement disponible en tout temps, passez vos commandes online à l'adresse suivante: www.webshop.hiestand.ch.

Livraison

Notre flotte de véhicules livre dans toute la Suisse jusqu'à 6 fois par semaine ainsi que lors de fêtes.

FRÜHSTÜCK / PETIT DÉJEUNER



Umfassendes Gipfel-, Brötli- und Brotsortiment für ein ausgewogenes und verlockendes Frühstück.

Servieren Sie Ihren Gästen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit ofenfrischen Gipfeln, knusprigen Brötli- und Brotspezialitäten. Oder bieten Sie ihnen eine ansprechende Auswahl à la carte.

Wir haben für Sie die richtigen Frühstücks-Backwaren. Angefangen bei den Schweizer Gipfel-Klassikern über original französische Croissants bis zu Spezialitäten wie dem Dinkel-Buttergipfel. Mit verschiedenen Regionenbroten, Schweizer Leader-Broten wie das Gastrobrot oder echten deutschen Sauerteigbroten im Mischkarton decken wir sowohl regionale wie auch internationale Bedürfnisse ab. Dazu bieten wir Ihnen eine grosse Vielfalt an Brötli – gemischt oder sortenrein – sowie kleine und grosse süsse Köstlichkeiten wie die neuen Mini viennoiseries oder diverse Mini Strudel.

Frühstücksbuffet

Die Klassiker

- 1533 GTG Hotel-Buttergipfel
- 1468 HB Mini Gastro Brötli gemischt
- 1461 HB Semmel
- 1105 HB Bio-Zwirbelbrot hell

Unsere Empfehlungen

- 1930 GTG Mini viennoiseries MIXED (Mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, mini croissant parisien)
- 1387 TK Formen-Butterzopf
- 1204 HB Pane Gottardo Mehrkorn
- 3142 HB Brioche parisienne

À la carte

Die Klassiker

- 1507 GTG Buttergipfel
- 1525 GTG Rustico-Buttergipfel
- 1481 TK Weggli
- 1350 HB Knusperspitz

Unsere Empfehlungen

- 1549 GTG Croissant parisien
- 1394 TK 2-Strang Butterzöppli ca. 11 cm
- 1412 HB Nuss-Landbrötli
- 1520 GTG Pain au chocolat

Un assortiment complet de croissants, petits pains et pains pour un petit déjeuner équilibré et alléchant.

Servez à vos hôtes un buffet petit déjeuner riche et varié avec des croissants frais du four, des petits pains croustillants et des spécialités de pains. Ou proposez-leur un choix agréable à la carte.

Pour vous, nous possédons le meilleur choix d'articles pour vos petits déjeuners. A commencer par les croissants classiques suisses, en passant par le croissant français, jusqu'au croissant au beurre d'épeautre. Avec divers pains régionaux, des pains leaders suisses ou des spécialités de pains au levain d'Allemagne, en cartons mélangés, nous couvrons aussi bien les besoins régionaux qu'internationaux. De plus, nous vous proposons également un large choix de petits pains – mélangés ou par sorte – ainsi que de délicieuses douceurs comme nos nouvelles mini viennoiseries ou divers mini strudels.

Buffet petit déjeuner

Les classiques

- 1533 GTG Croissant au beurre hôtel
- 1468 HB Petits pains gastro assortis
- 1461 HB Ballon
- 1105 HB Pain toupie bio clair

Nos recommandations

- 1930 GTG Mini viennoiseries MIXED (Mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, mini croissant parisien)
- 1387 TK Tresse au beurre carrée
- 1204 HB Pane Gottardo multicéréales
- 3142 HB Brioche parisienne

À la carte

Les classiques

- 1507 GTG Croissant au beurre
- 1525 GTG Croissant au beurre rustico
- 1481 TK Petit pain au lait
- 1350 HB Petit croustillant

Nos recommandations

- 1549 GTG Croissant parisien
- 1394 TK Mini-tresse au beurre env. 11 cm
- 1412 HB Petit pain campagnard aux noix
- 1520 GTG Pain au chocolat

ZNÜNI / ZVIERI / 9 HEURES / 4 HEURES



Kaffee & Gipfel, die süsse Pause oder Sandwiches für den kleinen Hunger.

Die klassischen Znüni- und Zvieri-Pausen gehören zu einem Arbeitstag einfach mit dazu. Der Buttergipfel zum Kaffee in der Morgenpause gilt als der absolute Klassiker. In unserem Sortiment findet sich aber auch eine einmalige Auswahl an süssen Leckereien für die Zwischenverpflegung: der unwiderstehliche Cailler-Branche Gipfel – der beliebteste Schoggi-Gipfel der Schweiz, ein gefüllter Muffin aus unserer American Dreams Linie oder ein saftiger Apfelstrudel. Das sind nur einige Beispiele aus unserem süssen Backwarensortiment.

Frisch hergestellte Sandwiches zum Mitnehmen oder zum Essen vor Ort sind ein stetig wachsendes Marktbedürfnis. Wir haben für Sie die richtigen Brote und Brötchen für die Zubereitung Ihrer Sandwiches – ob im Mischkarton oder sortenrein. Dazu geben wir Ihnen Rezeptvorschläge für Sandwich-Füllungen passend zum jeweiligen Brottyp.

Znüni- / Zvieri-Pause

Die Klassiker

- 1330 HB Pausenbrötli
- 1786 TK Laugenbrezel mit Butter, einzelverpackt
- 1546 GTG Cailler-Branche Gipfel
- 1945 TG Nussstange

Unsere Empfehlungen

- 1565 GTG Triangel mit TOBLERONE® Schokolade
- 1559 GTG Vanille Croissant
- 1583 TK Very Berry Muffin
- 1599 TK Filly Caramel Donut

Sandwiches

Die Klassiker

- 1797 TK Laugensandwich ca. 20 cm
- 1425 HB Pariserli gross ca. 20 cm
- 1462 HB Maxi Semmel
- 1482 TK Maxi Weggli

Unsere Empfehlungen

- 2837 HB Sandwich Crustino MIXED ca. 24 cm
- 2841 HB Sandwich Ciabatta MIXED ca. 19 cm
- 2843 HB Rusti-Halbmond dunkel Ø 16 cm
- 1311 HB Baguette portuguesa

Café & croissant, la pause «douceurs» ou sandwichs pour une p'tite faim!

Les classiques pauses des 9 heures ou des 4 heures font partie intégrante de la journée de travail. Le croissant au beurre avec le café de la pause du matin reste le classique absolu. Dans notre assortiment, vous trouverez également un choix unique de friandises pour les en-cas: le croissant Branche Cailler – le plus apprécié des croissants au chocolat de Suisse, un Muffin fourré de notre ligne American Dreams ou un savoureux strouzel aux pommes. Ce ne sont là que quelques exemples de notre assortiment de produits de boulangerie sucrés.

De part l'augmentation de la demande en sandwichs fraîchement préparés, à l'emporter ou bien à consommer sur place, nous avons pour vous, le choix idéal en pains et petits pains pour la préparation de ces sandwichs – en carton mélangé ou par sorte. A cela nous ajoutons des recettes de sandwichs que nous vous fournissons pour chaque type de pain.

9 heures / 4 heures

Les classiques

- 1330 HB Ballon aux fruits
- 1786 TK Bretzel fourré au beurre, emballé
- 1546 GTG Croissant Branche Cailler
- 1945 TG Bâton aux noisettes

Nos recommandations

- 1565 GTG Triangle au chocolat TOBLERONE®
- 1559 GTG Croissant à la vanille
- 1583 TK Very Berry Muffin
- 1599 TK Filly Caramel Donut

Sandwiches

Les classiques

- 1797 TK Délice à la saumure env. 20 cm
- 1425 HB Parisien grand env. 20 cm
- 1462 HB Ballon maxi
- 1482 TK Petit pain au lait maxi

Nos recommandations

- 2837 HB Sandwich crustino MIXED env. 24 cm
- 2841 HB Sandwich ciabatta MIXED env. 19 cm
- 2843 HB Rusti demi-lune bis Ø 16 cm
- 1311 HB Baguette portuguesa

MITTAG- UND ABENDESSEN / DÉJEUNER ET DÎNER



Ofenfrische Brötli/Brote als Visitenkarte und warme Snacks für den steigenden Ausser-Haus-Konsum.

Gibt es einen besseren Einstieg in die Hauptmahlzeit als der Griff in den Brotkorb mit noch warmen, frisch duftenden Brötli? Unser Brötli- und Brot-Sortiment eignet sich perfekt, um mit einem ofenfrischen Angebot beim Mittag- und Abendessen Frische zelebrieren zu können. Das Angebot umfasst sowohl kleine, assortierte Brötli wie auch eine Vielzahl sortenreiner klassischer Brötli und Spezialitäten.

Dazu finden Sie viele Brote in allen Variationen für Ihr Buffet oder zum Vorschneiden: Spezialitäten aus dem Holzofen oder Klassiker wie das Gastrobrot – wir runden Ihre Hauptmahlzeiten mit dem passenden Tischbrot ab.

Für das Menu 1 oder den schnellen Snack on the go finden sich in unserem Sortiment eine Reihe von Snack-Kreationen. Mit unseren Pizzen aus dem Steinofen oder der Snack de luxe Linie können Sie zum Beispiel schnell und effizient ein Menu kreieren. Dank Back- und Verkaufssystemen wie Wärmeplatten oder Vitrinen können Sie warme Snacks auch über die Gasse verkaufen.

Tischbrötli/Brot

Die Klassiker

- 1102 HB Bio-Zwirbelbrot dunkel
- 1176 HB Gastro Brot
- 1306 HB Baguette française ca. 58 cm
- 1411 HB Party Brötli gemischt

Unsere Empfehlungen

- 1198 HB Bio-Zwirbelbrot Oliven
- 1203 HB Pane Gottardo hell
- 1246 HB Original Deutschländer Sauerteigbrote MIXED
- 1403 HB Party Brötli "Sélection Barmettler"

Menu 1 /Snacks on the go

Die Klassiker

- 1212 HB Steinofen-Pizza Margherita, Ø 25 cm
- 1964 GTG Snack de luxe Poulet-Curry
- 1163 TG Schinkengipfel
- 1968 GTG Wienerli im Teig de luxe

Unsere Empfehlungen

- 1983 HB Chäschüechli EMMI KALTBACH
- 1988 HB Mini Calzone
- 1989 HB Focaccia Fleischkäse
- 1977 HB Schnitzelbrot Provençale

Des petits pains et pains comme carte de visite ainsi que des snacks chauds pour la vente à l'emporter.

Quelle est la meilleure entrée lors d'un repas que celle d'attraper un petit pain frais et encore chaud dans le panier à pain? Notre assortiment de petits pains et pains se prête parfaitement à la célébration du repas de midi ou celui du soir. L'offre comprend aussi bien des petits pains assortis que des petits pains et spécialités par sorte.

Vous trouverez, en plus de cela, également de nombreuses variétés de pains pour votre buffet ou à pré-couper: par nos spécialités du four à bois ou les classiques comme le pain gastro – nous complétons votre repas principal avec le pain de table approprié.

Pour le Menu 1 ou le rapide Snack on the go vous trouverez dans notre assortiment un large choix de créations snacks. Vous pouvez par exemple créer rapidement un menu avec nos pizzas cuites au four en pierre ou notre ligne de snacks de luxe. Grâce à des systèmes de cuisson et de vente tels que des plaques chauffantes ou des vitrines, vous pouvez vendre des snacks à l'emporter.

Petits pains/Pains de table

Les classiques

- 1102 HB Pain toupie bio bis
- 1176 HB Pain gastro
- 1306 HB Baguette française env. 58 cm
- 1411 HB Ballons party assortis

Nos recommandations

- 1198 HB Pain toupie bio aux olives
- 1203 HB Pane Gottardo clair
- 1246 HB Le vrai pain au levain d'Allemagne MIXED
- 1403 HB Ballons party "Sélection Barmettler"

Menu 1 /Snacks on the go

Les classiques

- 1212 HB Pizza Margherita cuite au four en pierre, Ø 25 cm
- 1964 GTG Snack de luxe poulet-curry
- 1163 TG Croissant au jambon
- 1968 GTG Saucisse de vienne en pâte de luxe

Nos recommandations

- 1983 HB Ramequin EMMI KALTBACH
- 1988 HB Mini Calzone
- 1989 HB Focaccia fromage d'Italie
- 1977 HB Pain avec escalope sauce provençale

DESSERT / DESSERTS



Kuchen, Torten und Patisserie zum Kaffee oder zum Tee.

Für den perfekten Abschluss eines feinen Menus oder einfach als Belohnung für zwischendurch: Ein köstliches Dessert gehört zu den schönsten Momenten.

Unser Dessert-Sortiment umfasst sowohl klassische Kuchen und Torten als auch traumhafte Patisserie. Viele dieser Köstlichkeiten können Sie einfach auftauen und servieren. Wenn Sie Ihren Desserts eine eigene Note verleihen möchten, können Sie mit wenig Aufwand – beispielsweise mit der Zugabe von frischen Früchten oder einem dekorativen Saucenspiegel – umwerfende Kreationen auf den Tisch zaubern.

Neu im Sortiment führen wir eine Auswahl an beliebten Erlenbacher Kuchen und Torten, welche wir speziell für Sie ausgesucht haben.

Kuchen, Torten & Patisserie

Die Klassiker

- 1745 TK Schoggikuchen geschnitten 12 Stk., Ø 26 cm
- 1800 TK Schwarzwäldertorte geschnitten 10 Stk., Ø 24 cm
- 1803 TK Rahmcrèmeschnitte
- 8102840 TK Premium Apfeltorte geschnitten 12 Stk., Ø 28 cm

Unsere Empfehlungen

- 8106837 TK Cream Cheese Cake New York Style geschnitten, 14 Stk., Ø 24 cm
- 1841 TK Apfel-Blechkuchen
- 1871 TK Triple Chocolate Muffin
- 1805 TK Tiramisu-Fantasie

Gâteaux, tourtes et pâtisseries avec le café ou le thé.

Pour terminer en beauté un menu savoureux ou simplement comme entremets: un délicieux dessert représente le plus bel instant d'un repas.

Notre assortiment de dessert comprend un vaste choix de gâteaux et tourtes classiques ainsi que de nombreuses pâtisseries incroyables. Un grand nombre de ces friandises peuvent être simplement décongelées et servies. Si vous désirez ajouter une touche personnelle à vos desserts, vous le pouvez grâce, par exemple, à des fruits frais ou bien à l'aide d'une «sauce-miroir» de votre choix. Avec de l'imagination et peu de moyens, vous pourrez servir des créations uniques sur votre table.

Nouveau dans l'assortiment: des gâteaux et tourtes Erlenbacher choisies spécialement pour vous.

Gâteaux, tourtes et pâtisserie

Les classiques

- 1745 TK Gâteau au chocolat 12 pcs, Ø 26 cm
- 1800 TK Tourte Forêt-Noire 10 pcs, Ø 24 cm
- 1803 TK Milles-feuilles à la crème
- 8102840 TK Gâteau aux pommes «premium» 12 pcs, Ø 28 cm

Nos recommandations

- 8106837 TK Cream Cheese Cake New York Style 14 pcs, Ø 24 cm
- 1841 TK Tranche aux pommes
- 1871 TK Triple Chocolate Muffin
- 1805 TK Fantaisie au tiramisu

CATERING



Kleine Häppchen für den kleinen Hunger.

Gala-Diner, Stehlunch, flying Buffet oder Apéro: Die Vielfalt und Anzahl der Events – und mit ihnen die Bedürfnisse der für sie relevanten Backwaren – sind in den vergangenen Jahren rasant gestiegen.

Unser attraktives Mini-Sortiment mit Gipfeln und süssen Kreationen eignet sich ideal für die Seminarpause Ihrer Gäste.

Für Ihre kleinen belegten Brötli finden Sie bei uns eine breite Auswahl an Misch-Kartons – angefangen bei den ganz kleinen Party-Brötli (4 x 60 Stk à 17 g) bis zu den Mini Gastro Brötli (5 x 30 Stk à 36 g).

Salzige Snacks sind prädestiniert für raffinierte kleine Häppchen – ideal für jeden Apéro.

Seminare

Die Klassiker

- 1577 HB Hotel-Buttergipfel
- 1663 HB Mini Cailler-Branche Gipfel
- 1658 HB Mini Nuss-Schnecke
- 8104841 TK Grossmutter's Apfel-Schnitte geschnitten, 48 Stk.

Unsere Empfehlungen

- 1850 TK Brownie de luxe
- 1864 TK Mini Muffins gemischt
- 1931 HB Mini Strudel MIXED (Apfel, Vanille, Schokolade, Kirsche)
- 1674 TK Amaretti

Apéro

Die Klassiker

- 1312 HB Flûte ca. 52 cm
- 1956 TG Mini Schinkengipfel
- 1979 HB Mini Chäs- und Lauchhüechli MIXED
- 2845 HB Mini Party Brötli MIXED (Sesam, Semmel, Mehrkorn, Rustico)

Unsere Empfehlungen

- 1999 TG Apérogebäck MIXED (Champignon, Käse-Schinken, Bolognese, Spinat-Käse)
- 2000 TG Apérogebäck vegetarisch MIXED (Pueblo, Tomaten-Käse, Ricotta-Spinat, Frischkäse-Schnittlauch)
- 1911 GTG Mini Laugen-Buttergipfel
- 1400 HB Focaccia Tradizionale ca. 17 x 13 x 3 cm

Petites bouchées pour petites faims.

Diner Gala, Lunch rapide ou apéritif: la variété et la quantité des événements et avec eux les besoins spécifiques de produits de boulangerie ont augmentés de manière impressionnante ces dernières années.

Notre assortiment mini avec croissants et créations sucrées se prête idéalement à la pause durant un séminaire.

Pour vos petits pains sandwichs, vous trouverez dans notre assortiment, un large choix de cartons mélangés – en commençant par les petits pains Party (4 x 60 pcs à 17 g) jusqu'aux petits pains Gastro (5 x 30 pcs à 36 g).

Les snacks salés sont idéals pour les apéritifs raffinés.

Séminaires

Les classiques

- 1577 HB Croissant au beurre hôtel
- 1663 HB Mini croissant Branche Cailler
- 1658 HB Mini escargot aux noisettes
- 8104841 TK Tranches aux pommes «Grand-Mère» 48 pcs

Nos recommandations

- 1850 TK Brownie de luxe
- 1864 TK Mini muffins mélangés
- 1931 HB Mini stroudels MIXED (Pomme, vanille, chocolat, cerise)
- 1674 TK Amaretti

Apéritif

Les classiques

- 1312 HB Flûte env. 52 cm
- 1956 TG Mini-croissant au jambon
- 1979 HB Mini-ramequins au fromage et aux poireaux MIXED
- 2845 HB Mini ballons party MIXED (Sésame, ballon, multicéréale, rustico)

Nos recommandations

- 1999 TG Feuilletés apéritifs MIXED (Champignons, fromage-jambon, bolognese, épinards-fromage)
- 2000 TG Feuilletés apéritifs végétariens MIXED (Pueblo, tomates et fromage, ricotta et épinards, fromage frais et ciboulette)
- 1911 GTG Mini croissant au beurre à la saumure
- 1400 HB Focaccia tradizionale env. 17 x 13 x 3 cm