

Collection Bertschi
Tiefkühl-Kreationen



BERTSCHI

Die feine Art des Backens

Emil und Anna Bertschi eröffneten 1896 ihre Bäckerei an der Marktgasse im Herzen der Altstadt Zürichs. Sie wären sicher erstaunt und ein wenig stolz, wenn sie sehen würden, wie es heute in der Bertschi-Backstube hergeht. Wie vor rund 120 Jahren sind wir immer noch dem traditionellen Bäcker-Handwerk verpflichtet und legen höchsten Wert auf die Qualität unserer Back- und Süßwaren-Kreationen.

Die Kunst der kulinarischen Verführung ist eine Angelegenheit des Herzens. Dazu ist das handwerkliche Know-how unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ebenso entscheidend, wie die Auswahl der besten Rohstoffe. Wir berücksichtigen regionale Anbieter und unterstützen aktiv den kontrollierten Anbau. Wir arbeiten sehr eng mit langjährigen Lieferanten unseres Vertrauens zusammen – das gibt uns und unseren Kunden ein hohes Mass an Sicherheit.

Wo immer möglich setzen wir konsequent natürliche und naturbelassene Zutaten ein, was dazu führt, dass viele Bertschi-Produkte ohne Zusatzstoffe auskommen. Diese Kreationen erkennen Sie an unserem ☀️-Logo.

Selbstverständlich ist unsere moderne Backstube ganz auf zeitgemässe Produktion ausgerichtet. Trotzdem geben hier Menschen den Takt an. Maschinen werden nur da eingesetzt, wo sie einer Qualitätssteigerung förderlich sind.

Die Besinnung auf traditionelle Werte ist gleichzeitig auch Motivation für unser innovatives Handeln. Wir sind heute in der Lage, unseren Kunden ein umfassendes Vollsortiment anzubieten – vom beliebten Klassiker bis zu neuen Kreationen und Trendsettern. Es ist unser Ansporn, mit erstklassigen Produkten den Wünschen unserer Kunden zu entsprechen.

Wir sind an 365 Tagen während 24 Stunden für Sie da. Das macht uns zu Ihrem zuverlässigen, leistungsfähigen und flexiblen Partner. Die Fahrzeuge mit unserem Markenzeichen, dem «Gipfel mit em B», liefern die Frisch-Kreationen just in time.

Cool & zeitgemäss

Dem verführerischen Duft nach frischem Brot können nur wenige Menschen widerstehen. Und wenn es dann auch noch warm vom Ofen auf den Tisch kommt, ist das Glück für jeden Brot-Liebhaber vollkommen.

Mit der «Collection Tiefkühl-Kreationen» präsentieren wir ein umfassendes Sortiment tiefgekühlter Spezialitäten, welches Ihnen ein Maximum an Flexibilität und Convenience bietet.

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Spezialitäten aus unserer Backstube interessieren. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten genussvoll inspirieren. Überzeugen Sie sich von der Vielfalt unseres Angebots, der erstklassigen Qualität und den umfassenden Dienstleistungen.

Wir setzen uns für Nachhaltigkeit ein – auf dem Land und im Wasser.



Bio Suisse Knospe



IP-SUISSE Brotgetreide



Suisse Garantie



UrDinkel



MSC-C-52959
(Marine Stewardship Council)
Wir sind MSC-zertifiziert.
Achten Sie auf das blaue MSC-Siegel.



FSSC 22000
(Food Safety System Certification 22000)



V-Label VEGAN



Im Dienste des Genusses

Es duftet unwiderstehlich nach frischem Brot, das gerade aus dem Ofen genommen wird. Unsere Bäcker formen in gelernter Handarbeit Brote und Bürli, die vor dem Backen kunstvoll geschnitten und bestäubt werden. Feinste Pâtisserie wird aus erstklassigen, natürlichen Zutaten zubereitet und liebevoll dekoriert.

Die Bertschi Bäckerei ist ein moderner Gewerbe-Betrieb, der sich der Tradition verpflichtet fühlt und das Bäcker-Handwerk pflegt. Der Mensch steht im Mittelpunkt. Das gilt für unsere Kunden mit ihren ganz spezifischen Bedürfnissen, ebenso wie für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir beste Arbeitsbedingungen ermöglichen. Durch die Kombination von traditionellen Verfahren und fortschrittlichem Know-how erzielen wir Resultate, die höchste Qualitäts-Ansprüche erfüllen.

Unsere rund 370 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stammen aus den verschiedensten Regionen der Welt – und bilden in der Backstube ein gut funktionierendes, familiäres Team. Mit viel Motivation und Engagement fertigen sie die feinen Kreationen von Bertschi.



Das Bertschi-Team sorgt dafür, dass die tiefgekühlten Spezialitäten in einwandfreiem Zustand bei Ihnen ankommen. Die handgefertigten Teiglinge oder vorgebackenen Brote und Brötchen durchlaufen immer noch eine finale Qualitäts-Kontrolle, bevor sie für den Transport bereitgestellt werden. Selbstverständlich wird streng darauf geachtet, dass die Kühlkette nie unterbrochen wird. So können Sie Ihren Gästen jederzeit ofenfrische Backwaren in bester Bäcker-Qualität anbieten.

Die Wünsche und Bestellungen der Kunden werden von unserem kompetenten Büro-Team entgegengenommen – und gelangen dann direkt zu den Verantwortlichen in der Produktion. Vom ersten Kontakt per Telefon, über die Herstellung in unserer Backstube, bis zum gewünschten Lieferzeitpunkt, sorgt das ganze Bertschi-Team für einen reibungslosen Ablauf.



**GROSS- UND SPEZIALBROT
PARISETTE, TOASTBROT**

10-11

CIABATTAS, FOCACCIAS

12

KLEINBROT

13-15

PARTY BRÖTLI

16

GIPFEL

18

**ZOPF- UND ZOPF-KREATIONEN
LAUGEN-GEBÄCK**

19

SÜSSTEIG-BRÖTCHEN, WÄHEN

20-21

SÜSSGEBÄCK

22-25

**PIKANTES, APÉROGEBÄCK
PIZZA-/NAAN-TEIG**

26-27

PÂTISSERIE

28-29

Bertschi's Convenience-Stufen

Der ungegarte Teigling (TG):

Diese Produkte müssen zuerst aufgetaut, danach gegart und anschliessend gebacken werden. Hier können sie Einfluss auf den gesamten Gar- und Backprozess nehmen. Dazu sind Know-how und technische Ausrüstung erforderlich.



TG

Blätterteig-Produkte:

- Servierbereit innerhalb von ca. 30 Minuten
- Einfaches Handling: aufgetaut in den Ofen

Hefeteig-Produkte:

- Servierbereit innerhalb von ca. 120 Minuten
- Grosse Einflussnahme auf das Produkt



GTG

Der vorgegarte Teigling (GTG):

Diese Produkte sind schon vorgegart und können nach einer kurzen Antauzeit in den Ofen geschoben werden. Hierbei entfällt die Garzeit.

- Servierbereit innerhalb von ca. 20 – 30 Minuten
- Einfaches Handling: tiefgekühlt oder leicht angetaut direkt in den Ofen



HB

Halbgebackene Produkte (HB):

Diese Produkte sind schon vorgebacken und dadurch schnell und flexibel einsetzbar.

Die vorgebackenen Produkte sollten in leicht aufgetautem Zustand direkt in den vorgeheizten Ofen geschoben werden (Auftauzeiten bei Produktangaben beachten).

- Servierbereit innerhalb von ca. 5 – 20 Minuten
- Einfaches Handling: tiefgekühlt direkt in den Ofen



TK

Das fertiggebackene Produkt (TK):

Diese Produkte müssen nur noch aufgetaut werden und sind dann zum Geniessen oder zum Weiterveredeln bereit.

- Servierbereit nach dem Auftauen
- Geeignet für Betriebe ohne technische Ausrüstung

Wir sind

Der richtige Umgang mit Tiefkühl-Backwaren

Kühlkette:

In der Bertschi-Backstube wird die Kühlkette von A bis Z eingehalten. Die Produkte werden sofort nach der Fertigung schockgefroren und dann im Tiefkühl-Raum gelagert. Der Transport erfolgt in Tiefkühltransportern. Damit die Produkte keinen Schaden nehmen, ist es sehr wichtig, dass auch bei unseren Kunden mit der entsprechenden Sorgfalt vorgegangen wird.

Lagern:

Tiefkühl-Backwaren sind temperaturempfindlich und sollten bei mindestens -18°C gelagert werden. Das Auftauen und Wiedereinfrieren schadet den Produkten erheblich! Auch bei Ihnen sollte die Tiefkühlkette nicht unterbrochen werden. Um die Eisbildung in den Kartons, das Austrocknen der Produkte sowie den Verlust von Geschmack zu vermeiden, empfehlen wir, die Kartons nicht aus der Tiefkühlzelle zu entnehmen. Nach der Entnahme der gewünschten Anzahl an Produkten den Plastikbeutel wieder gut verschliessen, um Gefrierbrand zu vermeiden.

Auftauen:

Das richtige und sanfte Auftauen der Tiefkühl-Backwaren ist äusserst wichtig. Achtung: einmal aufgetautes nicht wieder einfrieren! Bei Blätterteig-Produkten ist es am besten, wenn sie nach Möglichkeit über Nacht im Kühlschrank aufgetaut werden – dadurch erreichen Sie ein grösseres Volumen. Vorgegarte Produkte nur antauen lassen.

Backen:

Beachten Sie beim Backen die Backanleitungen der jeweiligen Produkte. Die optimale Backzeit und Backtemperatur ist jedoch stark von den individuellen Backöfen und deren Dampfmenge abhängig. Daher können sich leichte Abweichungen zu den von uns empfohlenen Backanleitungen ergeben. Blätterteigprodukte und GTG Produkte nicht zusammen backen. Es muss ausserdem genügend Abstand zwischen den Produkten auf dem Backblech vorhanden sein.

Kundenservice:

Mit unserem Know-how stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung – auch bei Ihnen vor Ort.



Backanleitungen

Alle unsere hochwertigen, traditionell hergestellten Produkte brauchen ein auf Gewicht und Teig angepasstes Backprogramm. So werden all unsere köstlichen Brote, Brötchen, Gipfeli und Feinbackwaren unverkennbar knusprig und gut.

Die untenstehenden Backprogramme sind spezifisch auf jede Kreation abgestimmt. Trotzdem, jeder Backofen ist anders – darum unterstützen Sie unsere Bäcker gerne bei Ihnen vor Ort und stehen bei der Programmierung Ihres Ofens mit Rat und Tat zur Seite.

Auf Wunsch stehen wir Ihnen auch telefonisch jederzeit gerne zur Verfügung.

Backprogramme

Progr.-Nr.	Artikelgruppe	Backzeit	Temperatur	Dampf	Einwirkzeit Dampf	Backpapier
1	HB Gross- und Spezialbrot 1	16 – 18 Min.	200° C	wenig	5 Min.	nein
2	HB Gross- und Spezialbrot 2	12 – 14 Min.	180° C	wenig	5 Min.	nein
3	HB Spezial- und Kleinbrote	8 – 10 Min.	190° C	wenig	3 Min.	nein
4	HB Parisette	ca. 10 Min.	180° C	wenig	3 Min.	nein
5	HB Kleinbrote und Party Brötli	5 – 7 Min.	190° C	wenig	2 Min.	nein
6	HB/TK Aufbacken	5 Min.	170° C	wenig	1 Min.	nein
7	GTG Gipfel	18 – 20 Min.	180° C	viel	9 Min.	ja
8	GTG Party Gipfel	14 – 16 Min.	175° C	viel	7 Min.	ja
9	GTG Laugenprodukte	15 – 18 Min.	180° C	wenig	5 Min.	ja
10	GTG Plunder	18 – 22 Min.	180° C	mittel	9 Min.	ja
11	GTG Snacks	23 – 26 Min.	175° C	mittel	9 Min.	ja
12	TG Blätterteig (z.B. Nussstangen, Kirschenstangen, Apfelstangen, Apfel im Schlafrock)	25 – 27 Min.	180° C	wenig	10 Min.	ja
13	TG Blätterteig (z.B. Schinkengipfel)	36 Min.	180° C	wenig	10 Min.	ja
14	HB Wähen süss und salzig	13 Min.	190° C	kein		nein
15	TG Apéro Quiches	20 Min.	175° C	kein		nein

Hinweis: Dampf immer nur am Anfang des Backprozesses

Tiefgekühlt – Ihr Vorteil

Die tiefgekühlten Bertschi-Kreationen bieten Ihnen kompromisslos höchste Qualität und zudem maximale Flexibilität. Die Vorteile liegen auf der Hand.

Einfach unwiderstehlich

Wenn der verlockende Duft von frischem Brot in der Luft liegt, lässt das bestimmt keinen Geniesser kalt.

Absolute Frische

Ob zum Zmorge auf dem Brunchbuffet, als Begleiter zum Mittagmenu oder zur gepflegten Käseplatte am Abend – zur gewünschten Zeit kommen die Brötchen aus dem Ofen und landen noch warm auf dem Tisch Ihrer Gäste.

Genau richtig

Sie backen immer genau so viele Brote oder Brötchen, wie sie effektiv gerade brauchen.




Kleine Bestellmengen

Wir kennen die Bedürfnisse unserer Kunden und wissen, dass die Tiefkühl-Kapazitäten sehr begrenzt sind.

Persönliche Lieferung

Unser Chauffeur ist von Montag bis Freitag unterwegs und bringt die bestellte Ware direkt ins Haus. Am liebsten übergibt er die Produkte persönlich, damit die Kühlkette garantiert nicht unterbrochen wird.

Unsere Piktogramme

-  Menge / Verpackung
-  Gewicht tiefgefroren
-  Garstufe
-  Auftauzeit
-  Backprogramm
-  Gewicht Endprodukt

Unser «Sünneli»-Logo



Bertschi-Produkte, die das «Sünneli»-Logo tragen, sind aus unveränderten, naturbelassenen Rohstoffen hergestellt – ohne E-Nummern, Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Emulgatoren.

Wichtige Infos

Ihre Bestellung

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen während den Bürozeiten persönlich entgegen und beraten Sie kompetent. Sie können uns Ihren Auftrag rund um die Uhr per E-Mail oder Fax zukommen lassen.

Unsere Lieferung

Tiefkühl-Produkte werden von Montag bis Freitag geliefert.

Mindest-Bestellmenge

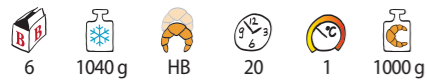
Wir beliefern Sie gerne schon ab 3 Kartons pro Fahrt.



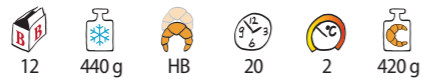
GROSS- UND SPEZIALBROT



803173 Huusbrot



803187 Kernbrot



803207 Castello hell



803174 Huusbrot



803199 Pane Maggiore



803208 Castello dunkel



GROSS- UND SPEZIALBROT



803215 Züri-Chorn rustico



803252 Fonduebrot



PARISETTE



803227 Parisetten hell 34cm



803228 Parisetten hell 52cm



803233 Flûte hell 55cm



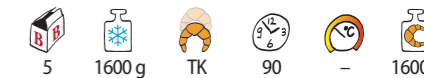
803234 Flûte Rustico 55cm



TOASTBROT



803238 Englisch Hotel hell kurz
12x12 / 30cm



CIABBATTAS



803289 Ciabatta Oliven 7x17cm



803290 Ciabatta hell 8x18cm



803291 Ciabatta hell 7x17cm



803294 Ciabatta hell 7x14cm



803297 Ciabatta dunkel 8x18cm



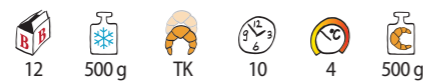
FOCACCIAS



803259 Focaccia lang Oregano 50cm



803892 Focaccia Rosmarin/Thymian 50cm



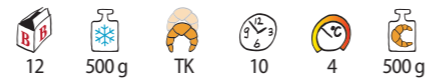
803253 Focaccia lang Tomaten 50cm



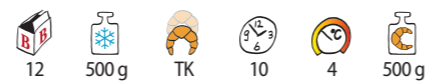
803893 Focaccia Parmesan 50cm



803894 Focaccia Gemüse 50cm



803891 Focaccia Pesto 50cm



KLEINBROT



803268 Bertschi-Bürli



803271 Bertschi-Bürli dunkel



803278 Castellino dunkel



803279 Castellino hell



803281 Choco gross dunkel



803282 Choco gross hell



803284 Chocorello gross



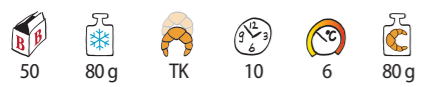
803311 Kebab Fladenbrot



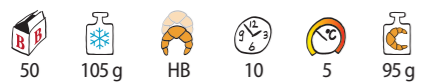
KLEINBROT



806176 Bun natur Ø 12cm



803313 Nussbrötli rund Ø 12cm



806174 ☀️ Kürbiskernenbrötli



803316 ☀️ Panina



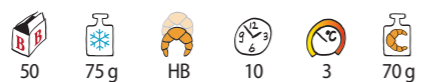
803317 Spezial Trio-Brötchen 9-Korn (Semmel, Pastorello-, 9-Kornbrötchen)



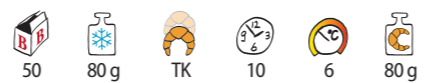
803318 Sandwich 18cm



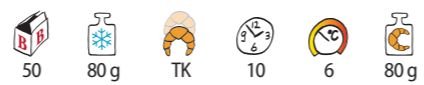
803320 ☀️ Semmel



803323 Sesam-Bun Ø 12cm



803324 Sesam-Bun Ø 12cm, geschnitten



803329 Soja-Semmel



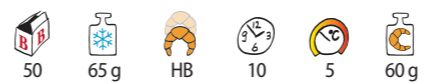
803337 ☀️ Vollkornbrötli lang



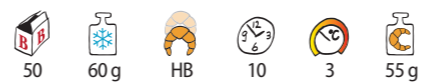
KLEINBROT



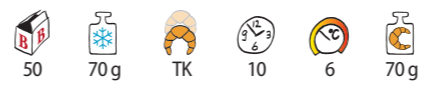
806178 Emmerurgetreidebrötli



803343 Wallisersemmel



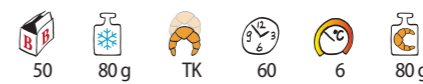
803345 Weggli



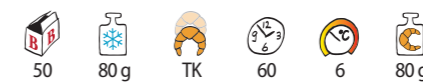
803348 Proteinbrötchen



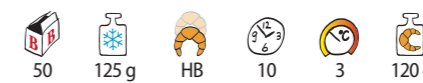
803358 ☀️ Brioche-Bun Ø 12cm



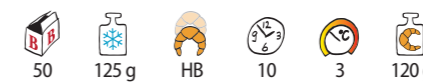
803362 ☀️ Brioche-Bun Sesam Ø 12cm



803366 Triangolo Sonnenblumenkerne



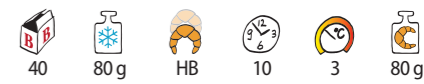
803369 Triangolo Mais



806882 Süsskartoffel-Maisbrötli



806884 Pane Maggiore Doppelbrötchen



803418 Swiss Trio-Brötchen (Semmel, Pastorello-, Nussbrötchen)



PARTY BRÖTLI



806177 Tomatenbrötli Party



803387 Bertschi-Bürli Party



803391 Nuss Party



803392 Pastorello Party



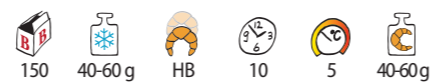
803393 Semmel Party



803394 Soja Party mit Streumischung



803315 Olivenciabatta Party

803398 Party Brötli assortiert
(Laugen, Nuss, Pastorello,
Semmel, Walliser)803399 Party Brötli assortiert **Deluxe**
(Sojalungo, Zopfknöten, Ciabatta,
Castellino mit Streumischung,
BIO Mehrkornknöten)

GIPFEL



803457 Buttergipfel gerade

50 48g HB 5 6 45g

803458 Buttergipfel gerade / 75 Stk.

803459 Buttergipfel gerade / 175 Stk.

75/175 55g GTG 10 7 45g



803478 Laugen-Buttergipfel

50 48g HB 5 6 45g

803479 Laugen-Buttergipfel

75 55g GTG 10 7 45g



803490 Rustico-Buttergipfel

50 48g HB 5 6 45g

803491 Rustico-Buttergipfel

75 55g GTG 10 7 45g

PARTY GIPFEL



803469 Buttergipfel Party

50 30g HB 5 6 28g

803470 Buttergipfel Party

120 33g GTG 10 8 28g



803485 Laugen-Buttergipfel Party

120 34g GTG 10 8 28g



803493 Rustico-Buttergipfel Party

120 34g GTG 10 8 28g

MINI GIPFEL



806462 Buttergipfel Mini

80 20g TK 5 6 20g



806463 Laugen-Buttergipfel Mini

80 20g TK 5 6 20g

ZOPF-KREATIONEN



803550 Butterzöpfli

70 60g TK 15 6 60g



803556 Zopf Nr. 2

12 440g HB 30 5 420g

LAUGEN-GEBÄCK



803616 Laugenbrötli Party

70 35g TK 45 - 35g



803617 Laugenkaiser

35 60g TK 45 - 60g



803633 Laugenbrezel

20 125g GTG 10 9 100g



803643 Laugenbrezel mit Butter

35 70g TK 60 - 70g



803618 Laugenbrötli lang

50 80g TK 45 - 80gs



803647 Laugenzöpfli

35 70g TK 45 - 70g



803648 Laugenfisch

35 100g TK 45 - 100g





SÜSSTEIG-BRÖTCHEN



803703 ☀️ Pausenbrötli
 24 85g HB 10 5 80g



803705 Fitnessbrötli
 24 110g HB 10 5 100g



803722 ☀️ Brioche klein
 40 50g TK 45 - 50g



803704 Ufsteller
 24 80g TK 45 - 80g



803710 Maisbrötli süß
 24 85g HB 10 5 80g



803713 Schoggi-/Maisbrötchen
 24 110g TK 45 - 110g



WÄHEN



803731 Apfelwähe Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1700g HB 20 14 1650g



803737 ☀️ Käsewähe Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1850g HB 20 14 1800g



803732 Aprikosenwähe Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1700g HB 20 14 1650g



803738 ☀️ Spinatwähe Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1850g HB 20 14 1800g



803740 Quiche Lorraine Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1850g HB 20 14 1800g



803733 Zwetschgenwähe Ø 32cm
 8-er Schnitt
 2 1700g HB 20 14 1800g



SÜSSGEBÄCK



803773 Vanillekreuz
20 95g TK 60 - 95g



803777 Nussstange
50 130g TG 15 12 110g



803784 Hefenussgipfel
20 110g TK 60 - 110g



803790 Apfel Muffin
24 100g TK 60 - 100g



803797 Blueberry-Mandel Muffin
24 100g TK 60 - 100g



803827 Benny Mandel, verpackt
60 45g TK 60 - 45g



803775 Vanille-Apfelstange
50 136g TG 15 12 120g



803779 Nussbrille
50 120g GTG 15 10 110g



803787 Brownie
40 90g TK 60 - 90g



803795 Schoggi Muffin
24 100g TK 60 - 100g



804054 Studentenschnitte
40 100g TK 60 - 100g



803828 Benny Schoggi, verpackt
60 45g TK 60 - 45g



807064 Cinnamon-Roll 100 g
40 100g TK 60 - 100g



806776 Cailler Muffin 85 g
24 85g TK 60 - 85g




SÜSSE GIPFEL



803810 Chocona Gipfel (vegan)

50 105 g TK 15 - 105 g




806881 Ragusa Laugen Spitz 85 g

24 85 g TK 60 - 85 g




806952 Torino Brioche Stengel 75 g

42 75 g TK 60 - 75 g




803815 Gipfel Ragusa classique

50 103 g GTG 15 7 93 g



803819 Gipfel Torino lait

50 99 g GTG 15 7 89 g




803820 Bacio d'Oro Buttergipfel

40 105 g GTG 15 7 90 g



TEEGERBÄCK

NACH DEM AUFTAUEN 15 TAGE HALTBAR!



803946 Spitzbueb Himbeer

24 100 g TK 60 - 100 g



803947 Vogelnestli

24 100 g TK 60 - 100 g



803951 Cookie Herz

24 80 g TK 60 - 80 g

PIKANTES



803844 Gemüsestrudel
 50 140g GTG 15 11 120g



803845 Tomatenstrudel
 50 140g GTG 15 11 120g



803849 Schinkengipfel
 50 105g TG 20 13 90g



803851 Wienerli im Teig
 50 135g GTG 15 11 120g



803855 Chäs-Chüechli Ø 10cm
 40 125g HB 20 5 120g



803862 Spinat-Chüechli Ø 10cm
 40 125g HB 20 5 120g



803864 Quiche Lorraine Ø 10cm
 40 125g HB 20 5 120g



806978 Schinken-Käse-Croissant 105 g
 60 120g GTG 15 10 105g

APÉROGEBÄCK



803854 Apérochüechli Chäs Ø 6cm
 100 65g TG 20 15 50g



803913 Schinkengipfeli Apéro
 50 36g TG 15 12 30g



803915 Apéro-Chüechli Spinat Ø 6cm
 100 65g TG 20 15 50g



807063 Schinken-Käse-Croissant Apéro 45 g
 40 50g GTG 15 10 45g

PIZZA-/NAAN-TEIG

«Ready to bake» – pure Convenience!
 Unsere handgefertigten Teige werden sofort nach dem Produzieren tiefgefroren. Das bietet Ihnen höchste Flexibilität – Sie können die Gäste jederzeit mit Ihrer attraktiven, frisch zubereiteten Hausspezialität überraschen.



803974 Pizzateig mit Vollkorn rund, vorgeformt
 Die zeitgemässe Variante, mit bestem Vollkornmehl.

20 350g TG 120 – –



803354 Pizzaboden 22cm
 Der einfachste Weg zur frischen Pizza in Top-Qualität. Ausgerollt und mit würziger Tomaten-Sauce bereichert. Direkt aus dem Tiefkühler verwendbar. Belegen. Backen. Servieren.

25 320g HB 20 – –



803908 **Naan**
 Die äusserst beliebte asiatische Brot-Variante – nach Original-Rezept ohne Hefe zubereitet. Über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen, in seine typische Form bringen und backen.

50 150g TG 120 – –



803906 Pizzaboden 24cm, ausgerollt
 Direkt aus dem Tiefkühler verwendbar. Bereits ausgerollt – nur noch nach eigenem Gusto belegen und den perfekten Backgrad bestimmen.

30 230g TG 20 – –



PATISSERIE



804089 Schoggi Diplomat



804092 Tiramisu Diplomat



804109 Schweden Schnitte



804110 Schwarzwälder Schnitte





Mit Tradition in die Zukunft

Die Bertschi Bäckerei steht seit rund 125 Jahren für höchste Qualität. Wir sind stolz, ein Teil dieser erfolgreichen Firmengeschichte zu sein – und die Tradition weiterführen sowie mitprägen zu dürfen.

In unserer modernen Backstube in Kloten pflegen wir das Bäcker-Handwerk und stellen Kreationen höchster Güte her. Besonderes Augenmerk legen wir auf enge Beziehungen zu Kunden, Lieferanten und Partnern, mit denen wir zum Teil über Jahrzehnte zusammenarbeiten dürfen. Nachhaltigkeit verbunden zur Schweiz, zu unseren Mitarbeitern und unseren Produkten ist eine Selbstverständlichkeit für uns.

Veränderungen prägen das Leben und machen es spannend. Unser Anspruch ist es, kulinarische Trends frühzeitig zu erfassen – und auf kreative, genussvolle Weise umzusetzen. Die Wünsche und Anregungen unserer Kunden sind mit die Inspiration für viele unserer zeitgemässen Kreationen und exklusiven Spezialitäten. Wir haben immer ein offenes Ohr und entwickeln mit Leidenschaft neue Genussmomente.

Auf das Know-how und den grossen Einsatz unserer weit über 350 Mitarbeitenden können wir uns verlassen. In unserer Backstube produzieren wir ein umfassendes Vollsortiment und versprechen Ihnen ein Höchstmass an Qualität und Flexibilität.

Wir glauben an das traditionelle, handwerkliche Bäcker-gewerbe und sind mit unserer modernen Backstube für die Zukunft gut gerüstet. Als innovativer KMU-Betrieb leisten wir unseren Beitrag, das wirtschaftliche Rückgrat der Schweiz zu stärken. Mit einem Wachstum in gesundem Masse möchten wir unsere Position stärken – dabei steht die Eigenständigkeit und Unabhängigkeit der Bertschi Bäckerei an erster Stelle.

Mit der «Collection Tiefkühl-Kreationen» präsentieren wir Ihnen unsere aktuellen, zeitgemässen Spezialitäten.

Vielen Dank für Ihre Treue zu Bertschi und offenen Grüsse.

Markus Brantner
Geschäftsführer



«Collection Pâtisserie»

«Collection Frisch-Kreationen»

«Collection Sandwiches»



BERTSCHI