



Sandro
VANINI
Delizie da vivere

Moutarde de fruits Sandro Vanini Saveur fruitée et corsée du Tessin.

Chez Sandro Vanini SA, les produits sont toujours fabriqués selon les recettes d'origine que le grand-père Vittorio Vanini utilisait déjà quand il a créé l'entreprise en 1871. Sandro Vanini propose aujourd'hui une large gamme de spécialités fruitées de haute qualité. La sélection des meilleurs fruits et leur transformation dans les règles de l'art selon les standards de qualité suisses sont à la base du succès de Sandro Vanini.

Les fruits de premier choix, figes, poires, oranges, ananas, coings et gingembre, sont confits, réduits en purée, puis mélangés à des ingrédients sélectionnés. C'est de là que vient le goût unique des purées à la moutarde fruitées et corseées de Sandro Vanini.

www.sandrovani.ch

Une entreprise du groupe  **HAECKY**



Emmi
KALTBACH

Emmi KALTBACH Une cave qui recèle des trésors.

Une température constante idéale, la tranquillité et les meilleurs soins: seules les meules de premier choix produites dans les meilleures fromageries ont accès à la cave en grès de Kaltbach dans le canton de Lucerne. Le fromage y repose jusqu'à parfaite maturité. Tandis que l'air rempli de minéraux et l'humidité ambiante lui confèrent tout son moelleux, sa délicatesse et son arôme à la pâte, les maîtres-fromagers veillent à son affinage. Les différents soins de brossage, lavage et retournement durent jusqu'à ce que le fromage acquière la saveur incomparable qui lui donne droit au label KALTBACH.

KALTBACH Le Gruyère AOP

Le goût de notre KALTBACH Le Gruyère AOP se résume en un mot: unique. Grâce au climat particulier de la cave, ce classique peut développer son intense fruité caractéristique et créer sa croûte naturelle brune rustique. Un certificat de maturité très particulier délivré par la nature elle-même: les fins cristaux de sel qui apparaissent dans sa pâte légèrement friable.

www.emmi-kaltbach.com

Deliciel
PATISSERIE + SURFINE

Sandro
VANINI
Delizie da vivere

Emmi
KALTBACH

À la redécouverte d'un classique
**Testez nos ramequins
au fromage KALTBACH à la
moutarde de fruits Sandro Vanini**





Deliciel
PATISSERIE  SURFINE

Deliciel pâtisseries surfines

**Des produits premiums à base
d'ingrédients de première qualité.**

Depuis 1971, c'est avec beaucoup d'amour pour les produits, un sens aigu de la qualité et un grand professionnalisme que Deliciel SA fabrique des spécialités sucrées et salées et des produits de boulangerie à Birmenstorf. Dévouement et savoir-faire traditionnels alliés à des ingrédients suisses de première qualité et à une grande passion pour la cuisine raffinée, tels sont les ingrédients des nouveaux ramequins au fromage KALTBACH aux purées à la moutarde fruitées et corsées. «Nous avons testé et amélioré nos compositions jusqu'à ce que nous soyons convaincus de leur goût parfait. C'est cet amour du détail qui détermine toute notre activité et que nous ajoutons dans chacun de nos ramequins.»
Deliciel – le bon choix.

Nous nous tenons à votre disposition pour un conseil personnalisé:
Deliciel AG • Bruggerstrasse 48 • CH-5413 Birmenstorf
Téléphone ++41(0)56 201 31 31 • Fax ++41(0)56 201 31 64
info@deliciel.ch • www.deliciel.ch

Une entreprise du groupe  **HAECKY**

Créées pour vous par les maîtres-boulangers Deliciel
8 variétés savoureuses pour les gastronomes exigeants.



KALTBACH Le Gruyère AOP pur

Le petit ramequin au fromage affiné en cave à base de fins ingrédients traditionnels.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée d'oranges à la moutarde**

Le ramequin aux notes méditerranéennes.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée de poire à la moutarde**

Le ramequin au charme français.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée d'ananas et au curry à la moutarde**

Le ramequin au raffinement asiatique.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée de gingembre à la moutarde**

Le ramequin aux racines tropicales.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée de figes vertes à la moutarde**

Le ramequin au piquant oriental.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée de coings à la moutarde**

Le ramequin au soleil ibérique.



**KALTBACH Le Gruyère AOP
purée de figes rouges à la moutarde**

Le ramequin au fruité à la fois doux et corsé.