



**Sandro**  
**VANINI**  
*Delizie da vivere*

## Sandro Vanini Frucht-Mostarda Fruchtig-pikanter Genuss aus dem Tessin.

Bei Sandro Vanini SA werden die Produkte noch nach den Originalrezepten von Grossvater Vittorio Vanini hergestellt, der die Firma 1871 gründete. Sandro Vanini bietet heute ein breit gefächertes Sortiment aus hochwertigen Fruchtspezialitäten an. Grundsteine für den Erfolg von Sandro Vanini sind die Verwendung ausgewählter Früchte sowie eine schonende Verarbeitung nach Schweizer Qualitätsstandards.

Ausgesuchte Premiumfrüchte wie Feigen, Birnen, Orangen, Ananas, Quitten und Ingwer werden kandiert, püriert und je nach Sorte gewürzt. So entsteht der unnachahmliche Geschmack der süss-scharfen Senfsaucen von Sandro Vanini.

[www.sandrovani.ch](http://www.sandrovani.ch)

Ein Unternehmen der **DC** **HAECKY**-Gruppe



**Emmi**  
**KALTBACH**

## Emmi KALTBACH Meisterwerke aus der Höhle.

Ideales Höhlenklima, ruhige Lage und beste Pflege: Nur die besten Laibe aus ausgesuchten Käseereien schaffen es in die Sandsteinhöhle von Kaltbach im Kanton Luzern. Dort ruht der Käse, bis er seinen perfekten Reifegrad erreicht hat. Während die feuchte, mineralische Höhlenluft seinen Teig mürbe, fein und würzig macht, sorgen unsere Höhlenmeister durch sorgfältiges Bürsten, Salzen und Wenden für seine Veredelung. So lange, bis der Käse so unverwechselbar schmeckt, dass er das KALTBACH Siegel verdient hat.

### KALTBACH Le Gruyère AOP

Der Geschmack von unserem KALTBACH Le Gruyère AOP ist vor allem eines: einzigartig. Durch das besondere Klima kann unser Klassiker eine vollendete fruchtige Würze entfalten und seine natürliche, rustikal-braune Rinde bilden. Ein ganz besonderes Reifezeugnis der Natur: Einschlüsse feinsten Salzkristalle in seinem leicht mürben Teig.

[www.emmi-kaltbach.com](http://www.emmi-kaltbach.com)

**Deliciel**  
PATISSERIE + SURFINE

**Sandro**  
**VANINI**  
*Delizie da vivere*

**Emmi**  
**KALTBACH**

Die Neuentdeckung eines Klassikers  
**Probieren Sie unsere  
KALTBACH Chäschüechli  
mit Sandro Vanini Frucht-Mostarda**





**Deliciel**  
PATISSERIE  SURFINE

**Deliciel feinste Backwaren  
Premium-Produkte aus  
erstklassigen Zutaten.**

Mit viel Liebe zum Produkt, hohem Qualitätsbewusstsein und Professionalität stellt die Deliciel AG in Birmenstorf seit 1971 Premium-Pâtisserie, Konditoreiprodukte und salzige Backwaren her. Hingebungsvolle, traditionsbewusste Schweizer Handwerkskunst in Verbindung mit edlen Rohstoffen aus der Schweiz und einer grossen Leidenschaft für feines Essen sind die Zutaten für die neu kreierten KALTBACH Chäschüechli mit süss-scharfen Senfsaucen.

«Immer wieder haben wir Kompositionen gekostet und verbessert, bis wir schliesslich vom vollendeten Geschmack überzeugt waren. Genau diese Liebe zum Detail ist es, die unser ganzes Handeln bestimmt und die in jedem einzelnen Küchlein steckt.» Deliciel – eine gute Wahl.

Gerne beraten wir Sie persönlich:

**Deliciel AG** • Bruggerstrasse 48 • CH-5413 Birmenstorf  
Telefon ++41(0)56 201 31 31 • Fax ++41(0)56 201 31 64  
info@deliciel.ch • [www.deliciel.ch](http://www.deliciel.ch)

Ein Unternehmen der  **HAECKY**-Gruppe

Vom Deliciel Bäckermeister für Sie kreiert  
**8 Genusserlebnisse für anspruchsvolle Feinschmecker.**



**KALTBACH Le Gruyère AOP pur**  
Das kleine Chäschüechli aus höhlengereiftem Gruyère mit feinsten, traditionellen Zutaten.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit Orangensenf**  
Das Chäschüechli mit der mediterranen Note.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit Birnensenf**  
Das Chäschüechli mit französischem Flair.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit Ananas-Curry-Senf**  
Das Chäschüechli mit asiatischer Raffinesse.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit Ingwersenf**  
Das Chäschüechli mit tropischen Wurzeln.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit hellem Feigensenf**  
Das Chäschüechli mit der orientalischen Schärfe.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit Quittensenf**  
Das Chäschüechli mit iberischer Sonne.



**KALTBACH Le Gruyère AOP mit rotem Feigensenf**  
Das Chäschüechli mit fruchtig-pikanter Süsse.