

*Liebevoll handgemacht
Amoureusement fait à la main
Fatto a mano con amore*



Deliciel
MAÎTRE PÂTISSIER SUISSE

Tiefkühlangebot · Gamme surgelés · Gamma surgelati

Gastronomie · Grossisten · Catering · Detailhandel | Gastronomie · Grossistes · Catering · Commerce de détail
Gastronomia · Grossisti · Catering · Commercio al dettaglio

Willkommen · Bienvenue

Deliciel – Verliebt in Pâtisserie!

1971 wurde durch den Visionär und Pionier Ueli Prager am heutigen Standort in Birmenstorf die Mövenpick Produktions AG gegründet. Im Jahr 2000 wurde die Firma in Deliciel umbenannt – die Werte sind die gleichen geblieben: **Innovationskraft, Qualitätsbewusstsein und Kundennähe.**

Deliciel gehört seit 2013 zur Haecky Gruppe mit Sitz in Reinach.

Tagtäglich werden in der Deliciel für unsere Kunden mit viel Können, Wissen und Leidenschaft Produkte entwickelt und hergestellt. Wir setzen, wo immer möglich, Rohstoffe aus der Schweiz ein. Den grössten Teil des bei uns verarbeiteten Mehls beziehen wir direkt aus der Mühle in unserem Dorf.

Wir verstehen uns als **Mâitre Pâtissier der Schweizer Gastronomie**. Das vielfältige Sortiment bietet Ihnen Dessert-Lösungen für den Alltag, die Saison und spezielle Momente. Die Produkte sind für alle Betriebsarten der Gastronomie geeignet.

Seit August 2018 produzieren wir unter der Marke RITZ diverse Produkte für unsere Kunden.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Gäste überraschen.

Deliciel – Amoureux de la pâtisserie

C'est en 1971 qu'Ueli Prager, visionnaire et pionnier, a fondé Mövenpick Produktions AG sur notre site de Birmenstorf. La société firme depuis l'an 2000 sous le nom de Deliciel mais nos valeurs sont restées les mêmes : **capacité d'innovation, sens de la qualité et proche des désirs des clients.**

Deliciel fait partie depuis 2013 du groupe Haecky situé à Reinach.

Jour après jour, nous tirons parti de notre savoir-faire, de notre expérience et de notre passion pour élaborer et fabriquer à Birmenstorf des produits destinés à nos clients. Dans la mesure du possible, nous utilisons des matières premières suisses. La majeure partie de la farine que nous utilisons provient directement du moulin de notre village.

Deliciel se considère comme le **mâitre pâtissier de la restauration suisse**. Notre large assortiment, très diversifié, se compose de desserts pour le quotidien, pour les saisons, ou pour des occasions spéciales. Il répond aux exigences spécifiques de tout type de restauration.

Dès août 2018 nous produisons des différents produits sous la marque RITZ pour nos clients.

Surprenons ensemble vos invités.



Haecky – Lebensfreude durch Genuss

Seit über 100 Jahren hat sich die Familie Haecky dem Genuss verschrieben. Für unsere geschätzten Kunden produzieren, selektionieren, importieren und offerieren wir kulinarische Spezialitäten und Lebensmittel sowie auserwählte Spirituosen, Champagner und Schaumweine aus aller Welt.

Die Sortiments- bzw. Markenpolitik ist stets auf die aktuellen Konsumgewohnheiten und Trends abgestimmt.

Die Haecky Gruppe im Überblick /

La vue d'ensemble du Groupe Haecky · www.haecky.ch

Haecky Import AG
Haecky Fine Food
Food-Spezialitäten
Spécialités alimentaires

Haecky Distrifresh AG
Pilz-Spezialitäten
Spécialités de champignons

Haecky Import AG
Haecky Drink
Schaumweine und Spirituosen
Vins mousseux et spiritueux

Sandro Vanini SA
Tessiner Spezialitäten
Spécialités du Tessin

Deliciel AG
Backwaren und Konditoreiartikel
Produits de Boulangerie et de Confiserie

Inhalt · Contenu · Contenuto

Herstellung mit Mehrwert · Fabrication avec valeur ajoutée · Produzione con valore aggiunto	4
Verliebt in Pâtisserie · Amoureux de la pâtisserie · Innamorato della pasticceria	5
Pâtisserie	6
Schnitten · Tranches · Tranci	7 - 12
Kuchen und Torten · Gâteaux et tartes · Torte	13 - 15
Wähen · Quiches et tartes · Crostate	16
Früchtekuchen · Tartes aux fruits · Torte alla frutta	17
Streuselschnitten · Tranches crumble · Tranci crumble	18
Saison	19
Frühling · Printemps · Primavera	20
Sommer · Été · Estate	21
Herbst · Automne · Autunno	21
Winter · Hiver · Inverno	22
Catering	23 - 25
Snack to go · Birchermüesli	26
Dolce Vital	27
Tischware · Divers produits · Diversi prodotti	28
Brote · Pains · Pane	29
Blech-Schnitten · Tranches de base · Tranci di base	30
Tatar-Sauce · Sauce tartare · Salsa tartare	30
Unsere Dorfmühle · Moulin du village · Il mulino del paese	31
Massgeschneiderte Lösungen · Solutions sur mesure · Soluzioni personalizzate	32
Verkaufsladen · Point de vente · Punti vendita	33
Partner Distribution · Partenaires distribution · Partner distribuzione	34
Allgemeine Geschäftsbedingungen · Conditions commerciales générales · Termini e condizioni generali	35

Sortimentsänderungen vorbehalten · Sous réserve de modifications de l'assortiment · Con riserva di modifiche dell'assortimento

Version VI, März 2025

Herstellung mit Mehrwert · Fabrication avec valeur ajoutée · Produzione con valore aggiunto



Schweizer Produkt

Schweizer Produkt – Als Maître Pâtissier Suisse nutzen wir für die Herstellung unserer Produkte hauptsächlich Schweizer Rohstoffe ausgesuchter Lieferanten.

Produit suisse – En tant que Maître Pâtissier Suisse, nous utilisons essentiellement pour la fabrication de nos produits des matières premières suisses provenant de fournisseurs sélectionnés.



Bio Suisse – Wir sind stolz auf die Bio Suisse Lizenzierung. Bio Suisse Knospe-Produkte sind nachhaltig, weil ihre Produktion den Menschen heute eine gute Lebensgrundlage bietet, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Der achtsame Umgang mit allen Ressourcen schützt Böden und Wasser und sorgt für den Erhalt der Natur in ihrer ganzen Vielfalt.

Bio Suisse – Nous sommes fiers d'avoir obtenu la licence Bio Suisse. Les produits Bourgeon de Biosuisse sont durables parce que leur production offre à l'homme aujourd'hui une bonne base vitale sans porter préjudice aux générations futures. L'utilisation attentive de toutes les ressources protège les sols et l'eau et assure la préservation de la nature dans toute sa diversité.



Suisse Garantie – Unsere Delicel Suisse Garantie Produkte enthalten beste Schweizer Qualität. Mindestens 90 % der Rohstoffe stammen aus der Schweiz. Mit Suisse Garantie entscheiden wir uns für eine Schweizer Landwirtschaft, die Zukunft hat. Weil sie auf Werten basiert, die wichtig sind – heute mehr denn je.

Suisse Garantie – Nos produits Delicel au label Suisse Garantie proposent la meilleure qualité suisse. Au moins 90 % des matières premières proviennent de Suisse. Avec Suisse Garantie, nous optons pour une agriculture suisse qui a de l'avenir. Parce qu'elle repose sur des valeurs essentielles – aujourd'hui plus que jamais.

RSPO-SC

RSPO – Die RSPO-Zertifizierung garantiert dem Kunden, dass der Standard der Palmölproduktion nachhaltig ist. Die Delicel Profilleiste können Sie auf <https://rspo.org/members/4607> ansehen.

RSPO – La certification RSPO garanti au client que la norme de production de l'huile de palme est durable. Vous pouvez consulter la page de profil de Delicel à l'adresse <https://rspo.org/members/4607>.



Fairtrade Max Havelaar – Fairtrade fördert bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für Produzentenfamilien. Dank des Verkaufs von Fairtrade-Kakao profitieren die Kleinbauernfamilien von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Mittels unabhängiger Kontrollen wird die Einhaltung der Standards entlang der ganzen Lieferkette regelmäßig überprüft.

Fairtrade Max Havelaar – Fairtrade favorise de meilleures conditions de travail et de vie pour les familles des producteurs. Grâce à la vente de cacao Fairtrade, les familles de petits agriculteurs bénéficient de conditions commerciales plus équitables et peuvent réaliser des améliorations sociales et environnementales. Des contrôles indépendants permettent de vérifier régulièrement le respect des standards tout le long de la chaîne de livraison.



FSSC 22000 – Das Zertifizierungssystem FSSC 22000 (Food Safety System Certification) ist ein GFSI-anerkanntes Zertifizierungssystem für die Lebensmittelsicherheit, das auf der bestehenden international anerkannten Norm ISO 22000 basiert und durch zusätzliche Anforderungen ergänzt wird. Es bietet Unternehmen einen Rahmen, Anforderungen der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsmanagements effektiv zu betreiben und zeigt, dass das zertifizierte Unternehmen die Anforderungen der Behörden, Handelspartner und Konsumenten erfüllt.

FSSC 22000 – Le système de certification FSSC 22000 (Food Safety System Certification) pour la gestion de la sécurité des denrées alimentaires est reconnu par la GSFI. Il repose sur la norme ISO 22000 actuelle internationalement reconnue et est complété par des exigences supplémentaires. Il offre aux entreprises un cadre leur permettant de satisfaire de manière efficace aux exigences de la sécurité des denrées alimentaires et de la gestion de la qualité et montre que l'entreprise certifiée remplit les exigences des autorités, partenaires commerciaux et consommateurs.



Die Anforderungen für die **IP-Suisse** Produktion beziehen sich auf eine Organisation und ein Qualitätsmanagementsystem für landwirtschaftliche Produkte, die unter dem Label IP-Suisse (Integrierte Produktion Schweiz) zertifiziert sind. Diese Produkte zeichnen sich durch hohe Qualität, Nachhaltigkeit und eine umweltfreundliche Produktion aus.

Les exigences pour la production **IP-Suisse** se réfèrent à une organisation et à un système de gestion de la qualité pour les produits agricoles certifiés sous le label IP-Suisse [production intégrée suisse]. Ces produits se distinguent par leur haute qualité, leur durabilité et une production respectueuse de l'environnement.



V-Label – Das V-Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, welche mit dem V-Label ausgezeichnet sind, signalisieren, dass keine Tierkörperbestandteile jeglicher Art enthalten sind.

V-Label – Le V-Label est un symbol agréé et reconnu internationalement pour la labellisation de produits et services végans et végétariens. Les aliments portant le V-Label ne contiennent aucun produit animal, quel qu'il soit.

Verliebt in Pâtisserie · Amoureux de la pâtisserie · Innamorato della pasticceria





Schnitten · Tranches · Tranci

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggre- gazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
--	---	--	---



26044

Rahmcrèmeschnitte
Millefeuille à la crème
Millefoglie alla crema

TK

110 g
3,5x10 cm

6 x 7


5°C / 7-8 h




12822

Rahmcrèmeschnitte
Millefeuille à la crème
Millefoglie alla crema

TK

157 g
5x10 cm

3 x 5


5°C / 7-8 h




50796

Mini-Rahmcrèmeschnitte
Millefeuille à la crème mini
Millefoglie alla crema mini

TK

60 g
4x6 cm

4 x 24


5°C / 4-5 h




54136

Vegane Crèmeschnitte
Millefeuille végan
Millefoglie vegana



TK

95 g
3,3x9,9 cm

6 x 7


5°C / 2-3 h




26043

Schoko-Crèmeschnitte
Tranche chocolat à la crème
Trancio cioccolato alla crema

TK

85 g
3,5x9 cm

6 x 7


5°C / 2-3 h




24832

Tiramisù

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol

TK

85 g
6x6 cm

2 x 20


5°C / 2-3 h




48180

Waldbeeren-Zitronen-Schnitte
Tranche aux baies des bois et au citron
Trancio ai frutti di bosco e al limone

TK

80 g
7,8x3,8 cm

6 x 6


5°C / 2-3 h


Schnitten · Tranches · Tranci

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



48178

Pistazien-Zitronen-Schnitte
Tranche pistache et citron
Trancio pistacchio e limone

TK

70 g
7,8x3,8 cm

6 x 6


5°C / 2-3 h




42134

Vanille-Aprikosen-Schnitte
Tranche vanille et abricots
Trancio vaniglia e albicocche

TK

84 g
7,8x3,8 cm

6 x 6


5°C / 2-3 h




51431

Cheesecakeschnitte
Tranche cheesecake
Trancio cheesecake

TK

105 g
8,2x3,9 cm

1 x 21


5°C / 2-3 h




51433

Kirschschnitte
Tranche au kirsch
Trancio al kirsch

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol

TK

70 g
8,2x3,9 cm

6 x 6


5°C / 2-3 h




11730

Rüebli-Schnitte
Tranche aux carottes
Trancio alle carote



TK

71 g
8,5x3,5 cm

6 x 10


5°C / 2-3 h




54270

Choco Bananenschnitte
Dessert à la banane avec biscuit au chocolat
Trancio di banana al cioccolato

TK

65 g
7,7x3,8 cm

6 x 6


5°C / 2-3 h


Schnitten · Tranches · Tranci

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



26046

Mini-Erdbeerquarkschnitte
Tranche de fromage blanc aux fraises mini
Trancio di ricotta alle fragole mini

TK

35 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 1-2 h




47761

Mini-Limettenschnitte
Tranche limette mini
Trancio limetta mini

TK

55 g
6x4 cm

2 x 24


5°C / 1-2 h




47762

Mini-Erdbeer-Royalschnitte
Tranche aux Royale fraises mini
Trancio alle Royal fragole mini

TK

66 g
6x4 cm

2 x 24


5°C / 4-5 h




26045

Mini-Gedeckte-Apfelschnitte
Tranche aux pommes couverte mini
Trancio di mele coperto mini



TK

55 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 3-4 h




26047

Mini-Truffes-Schnitte
Tranche truffes mini
Trancio truffes mini

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



TK

32 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 1-2 h




52471

Mini-Aprikosenschnitte
Tranche aux abricots mini
Trancio albicocche mini

TK

40 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 2-3 h


Schnitten · Tranches · Tranci

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggre- gazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
--	---	--	---



52472

Mini-Himbeerschnitte
Tranche aux framboises mini
Trancio lampone mini

TK

50 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 2-3 h




50784

Summer Dream

4 Sorten à 6 Stück
(Mango, Himbeer/Zitrone, Ananas, Aprikose)
4 variétés de 6 pièces
(mangue, framboise/citron, ananas, abricot)
4 varietà da 6 pezzi
(mango, lampone/limone, ananas, albicocca)

TK

35-40 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 2-3 h




51428

Beeren-Festival
Festival de baies
Festival di bacche

4 Sorten à 6 Stück
(Brombeeren, Heidelbeeren, Waldbeeren, Himbeeren)
4 variétés de 6 pièces (mûres, myrtilles, baies des bois, framboises)
4 varietà da 6 pezzi (more, mirtilli, frutti di bosco, lamponi)

TK

47-50 g
6x4 cm

4 x 24


5°C / 2-3 h




51016

Mini-Schwedentorte
Tourte suédoise mini
Torta svedese mini



TK

95 g

1 x 21


5°C / 3-4 h




52857

Schokomousse Toblerone Fahne
Drapeau chocomousse Toblerone
Mousse al cioccolato Banner di Toblerone

TK

38 g

1 x 30


5°C / 2-3 h




54100

Mango Heidelbeer KUBO
KUBO à la mangue et aux myrtilles
KUBO al mango e al mirtillo
PLANT BASED



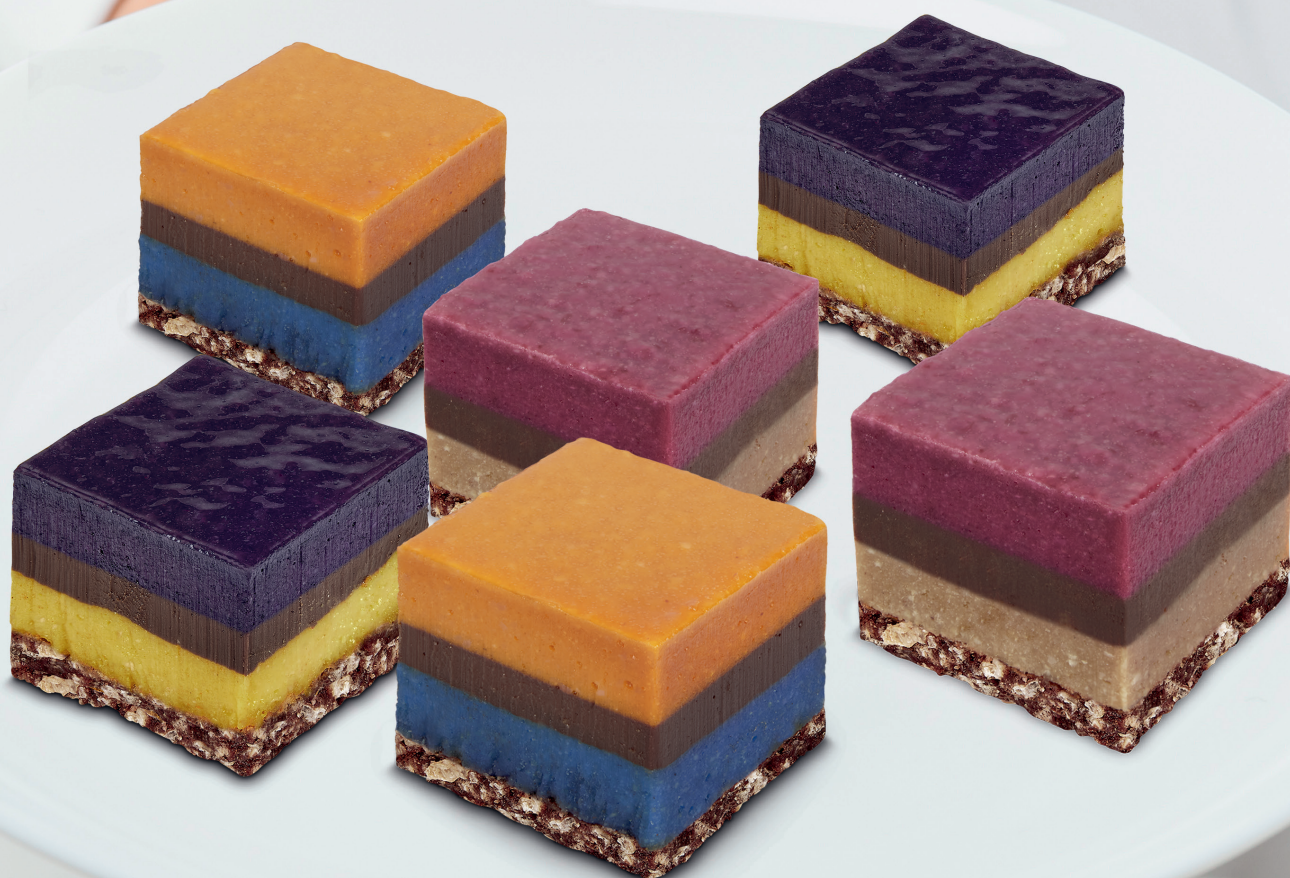
TK

60 g
4x4 cm

3 x 12


5°C / 2-3 h


Das ganze Jahr erhältlich · Disponible toute l'année · Disponibbile tutto l'anno





Kuchen und Torten · Gâteaux et tartes · Torte

Torten geschnitten · tartes coupées · torte tagliate

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggre-
gazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



19973

Rüeblikuchen
Gâteau aux carottes
Torta di carote



TK

920 g
Ø 24 cm

2 Torten à
2 tartes de
2 torte da
8 x 115 g

5°C / 7-8 h



17502

Torta della Nonna



TK

1095 g
Ø 24 cm

2 Torten à
2 tartes de
2 torte da
8 x 137 g

5°C / 8 h



25306

Sachertorte
Gâteau Sacher
Torta Sacher



TK

1300 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 130 g

5°C / 7-8 h



25331

Kirschtorte
Tourte au kirsch
Torta al kirsch



TK

1000 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 100 g

5°C / 8 h



alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



12953

Schokoladenkuchen
Gâteau au chocolat
Torta al cioccolato



TK

1060 g
Ø 21 cm

2 Torten à
2 tartes de
2 torte da
10 x 106 g

5°C / 8 h



49571

Rahm-Schwarzwäldertorte
Gâteau Forêt-Noire à la crème
Torta Foresta Nera alla crema

TK

1050 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 105 g

5°C / 7-8 h



alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol

Kuchen und Torten · Gâteaux et tartes · Torte

Torten geschnitten · tartes coupées · torte tagliate

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



46157

Zitronenquarktorte
Tarte de fromage blanc au citron
Torta di ricotta al limone

TK

1050 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 105 g

5°C / 7-8 h



25305

Royaltorte
Tourte Royale
Torta Royal

TK

1250 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 125 g

5°C / 8 h



24840

Schwedentorte
Tourte suédoise
Torta svedese

TK

1250 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 125 g

5°C / 8 h



11383

Wiener Apfelstrudel
Strudel aux pommes viennois
Strudel di mele viennese

ohne Weinbeeren · sans le raisin · senza uva



TK

1320 g
40x10x5 cm

3 Stück
3 pièces
3 pezzi

200°C /
35-40 min



19104

Vanillesauce
Sauce à la vanille
Salsa alla vaniglia



TK

500 g

6 Beutel
6 sachets
6 sacchetti

100°C /
15 min



23623

Gugelhopf
Kouglof
Gugelhopf



TK

595 g
Ø 17 cm

6 Stück
6 pièces
6 pezzi

5°C / 5 h



Kuchen und Torten · Gâteaux et tartes · Torte

Torten geschnitten · tartes coupées · torte tagliate

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggregazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



55267

Himbeertorte
Tarte aux framboises
Torta di Lamponi

TK

1000 g
Ø 24 cm

1 Torte à
1 tarte de
1 torta da
10 x 100 g

5°C / 7-8 h



Wähen · Quiches et tartes · Crostate

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggre-
gazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



49120

Aprikosenwähe
Tarte aux abricots
Crostata alle albicocche



TK

1250 g
Ø 26 cm

4 Wähen
à 8 Port.
4 tartes
de 8 port.
4 crostate
da 8 porz.

200°C /
10 min



49121

Apfelwähe
Tarte aux pommes
Crostata di mele



TK

1250 g
Ø 26 cm

4 Wähen
à 8 Port.
4 tartes
de 8 port.
4 crostate
da 8 porz.

200°C /
10 min



49123

Zwetschgenwähe
Tarte aux pruneaux
Crostata di prugne



TK

1250 g
Ø 26 cm

4 Wähen
à 8 Port.
4 tartes
de 8 port.
4 crostate
da 8 porz.

200°C /
10 min



49124

Quiche Lorraine

TK

1050 g
Ø 26 cm

4 Wähen
à 8 Port.
4 tartes
de 8 port.
4 crostate
da 8 porz.

200°C /
10 min



Früchtekuchen · Tartes aux fruits · Torte alla frutta

geschnitten · coupées · tagliate

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggregazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



18047

Apfelkuchen Tradition
Grosse tarte aux pommes tradition
Torta di mele tradizione



TK

1375 g
Ø 24 cm

2 Kuchen à
2 tartes de
2 torte da

5°C / 7-8 h



8 x 172 g



22147

Apfelkuchen Tradition
Grosse tarte aux pommes tradition
Torta di mele tradizione



TK

1375 g
Ø 24 cm

2 Kuchen à
2 tartes de
2 torte da

5°C / 7-8 h



10 x 137,5 g



18048

Zwetschkuchen Tradition
Grosse tarte aux pruneaux tradition
Torta di prugne tradizione



TK

1290 g
Ø 24 cm

2 Kuchen à
2 tartes de
2 torte da

5°C / 7-8 h



8 x 161 g



18049

Chriesikuchen Tradition
Grosse tarte aux cerises tradition
Torta di ciliegie tradizione



TK

1275 g
Ø 24 cm

2 Kuchen à
2 tartes de
2 torte da

5°C / 7-8 h



8 x 159 g



18050

Aprikosenkuchen Tradition
Grosse tarte aux abricots tradition
Torta di albicocche tradizione



TK

1260 g
Ø 24 cm

2 Kuchen à
2 tartes de
2 torte da

5°C / 7-8 h



8 x 158 g



46464

Früchtekuchen Tradition assortiert
Tartes aux fruits tradition assorties
Torta alla frutta tradizione assortite

Je zwei Stücke unserer beliebten Traditions-
Kuchen: Chriesi 159 g, Aprikose 158 g,
Apfel 172 g, Zwetschge 161 g
Deux parts de chaque tarte tradition :
cerise 159 g, abricot 158 g, pomme 172 g,
pruneau 161 g · Due pezzi di ogni torta tradizione:
ciliegie 159 g, albicocche 158 g, mele 172 g, prugne 161 g



TK

1300 g
Ø 24 cm

4 Kuchen à
8 Stück
4 tartes de
8 pièces

5°C / 7-8 h



4 torte da
8 pezzi



Streuselschnitten · Tranches crumble · Tranci crumble

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggre-
gazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



48151

Erdbeer-Rhabarber-Streusel-Schnitte
Tranche crumble fraises et rhubarbes
Trancio crumble di fragole e rabarbari



TK

140 g
9x6 cm

1 x 18

5°C / 2-3 h



50869

Apfel-Streusel-Schnitte
Tranche crumble aux pommes
Trancio crumble di mele



TK

120 g
9x6 cm

1 x 18

5°C / 2-3 h



50883

Zwetschggen-Streusel-Schnitte
Tranche crumble aux pruneaux
Trancio crumble di prugne



TK

120 g
9x6 cm

1 x 18

5°C / 2-3 h



50885

Kirschen-Streusel-Schnitte
Tranche crumble aux cerises
Trancio crumble di ciliegie



TK

120 g
9x6 cm

1 x 18

5°C / 2-3 h



51481

Aprikosen-Streusel-Schnitte
Tranche crumble aux abricots
Trancio crumble alle albicocche



TK

130 g
9x6 cm

1 x 18

5°C / 2-3 h





Saison

Frühling · Printemps · Primavera

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



53858

Himbeerherz
Cœur aux framboises
Cuore ai lamponi

TK

56 g

1 x 20



5°C / 2-3 h



52841

Himbeer Choco Herz
Cœur aux framboises choco
Cuore di lampone choco

TK

41 g

1 x 30



5°C / 2-3 h



52840

Erdbeerherz délice
Cœur aux fraises délice
Cuore di fragole délice

TK

42 g

1 x 30



5°C / 2-3 h



49597

Himbeerherz
Cœur aux framboises
Cuore ai lamponi

TK

100 g

1 x 24



5°C / 2-3 h



Das ganze Jahr erhältlich · Disponible toute l'année · Disponibbile tutto l'anno



50717

Zitronen-Osterei
Œuf au citron
Uovo al limone

TK

70 g

1 x 23



5°C / 2-3 h



54169

Karotten Holunder KUBO
KUBO aux carottes et au sureau
KUBO di carote e sambuco
PLANT BASED

TK

60 g
4x4 cm

3 x 12



5°C / 2-3 h



**LAUREN
WILDBOLZ
KUBO**

Produkte sind auf Anfrage auch ausserhalb der Saison erhältlich.
Les produits sont également disponibles hors saison, sur commande.
I prodotti sono disponibili anche fuori stagione su richiesta.

Sommer · Été · Estate

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



49701

Himbeer-Zitronen-Kreuz
Croix à la framboise et au citron
Croce al lampone e al limone

TK

65 g
7x7 cm

1 x 29

5°C / 4-5 h



53381

1. August Wappen Erdbeer
Blason 1er août Fraises
1° agosto Stemma alla fragola

TK

80 g
6,5x7 cm

4 x 16

5°C / 4-5 h



54094

Ananas-Kokosschnitte
Tranche ananas-noix de coco
Trancio di ananas e cocco

TK

65 g
7,7 x 3,8 cm

6 x 6

5°C / 2-3 h

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



54309

Grünerbse Schokolade Erdbeeren KUBO
KUBO au pois vert et au chocolat, fraises
KUBO con fragole al cioccolato e piselli verdi
PLANT BASED

TK

60 g
4x4 cm

3 x 12

5°C / 2-3 h

**LAUREN
WILDBOLZ
KUBO**

Herbst · Automne · Autunno



50878

Süßmost-Schnitte Dreieck
Tranche crème au jus de pomme triangle
Trancio crema al succo di mele triangolo

TK

80 g

1 x 36

5°C / 4-5 h



51644

Marronschnitte
Tranche aux marrons avec crème
Trancio di marroni con panna

TK

90 g
8,2x3,9 cm

6 x 6

5°C / 4-5 h



54101

Limetten Feigen KUBO
KUBO au citron vert et aux figues
KUBO al lime e fichi
PLANT BASED

TK

60 g
4x4 cm

3 x 12

5°C / 2-3 h

**LAUREN
WILDBOLZ
KUBO**

Produkte sind auf Anfrage auch ausserhalb der Saison erhältlich.

Les produits sont également disponibles hors saison, sur commande.

I prodotti sono disponibili anche fuori stagione su richiesta.



52852

Lebkuchencrème Carré
Carré au pain d'épices à la crème
Pan di zenzero con crema

TK

40 g
5x4,7 cm

1 x 30


5°C / 3-4 h




51630

Mandarinen-Stern
Étoile à la mandarine
Stella al mandarino

TK

65 g

4 x 12


5°C / 4-5 h




50643

Zitronen-Stern
Étoile au citron
Stella al limone

TK

65 g

2 x 12


5°C / 4-5 h




50880

Tiramisù-Dessert Tanne
Dessert tiramisù sapin
Dessert tiramisù abete

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol

TK

75 g

1 x 30


5°C / 4-5 h




49257

Limettencrèmedessert Tanne
Dessert à la crème de limette sapin
Dessert alla crema di limetta abete

TK

50 g

2 x 18


5°C / 4-5 h




54832

Cheesecake Tanne mit Lotus Biscoff
Cheesecake Sapin avec Lotus Biscoff
Cheesecake Abete con Lotus Biscoff

TK

75 g

4 x 18


5°C / 4-5 h




54167

Sauerkirschen Marroni KUBO
KUBO aux griottes et aux marrons
KUBO ai maroni all'amarena

PLANT BASED

TK

60 g
4x4 cm

3 x 12


5°C / 2-3 h


**LAUREN
WILDBOLZ
KUBO**

Produkte sind auf Anfrage auch ausserhalb der Saison erhältlich.

Les produits sont également disponibles hors saison, sur commande.

I prodotti sono disponibili anche fuori stagione su richiesta.



51533

TK

2800 g

4 x 20

5°C / 2-3 h

Ø 35 g



Becherdessert assortiert (20 Port.)
Choix de pâtisseries mini (20 port.)
Scelta di pasticcini mini (20 porz.)

4 Sorten: Limette, Tiramisù-Mousse, Milkschokoladenmousse mit Honig und Mandel-Torrone, Waldbeeren
4 variétés: limette, mousse de tiramisù, mousse au chocolat au lait avec miel et nougat aux amandes, fruits des bois
4 varietà: limetta, mousse di tiramisù, mousse di cioccolato al latte con miele e torrone di mandorle, frutti di bosco



51532

TK

3360 g

4 x 40

5°C / 2-3 h

Ø 21 g



Mini-Pâtisserie-Auswahl (40 Port.)
Choix de pâtisseries mini (40 port.)
Scelta di pasticcini mini (40 porz.)

8 Sorten: Mini-Berliner, Vanillecornet, Crèmeschnitte, Tiramisù-Schnitte, Himbeerschnitte, Hexagon Schoko, Helix Amarena, Himbeer-Tartelette
8 variétés: boule de Berlin mini, cornet à la vanille, millefeuille, tranche de tiramisù, tranche framboise, hexagone choco, hélice amarena, tartelette framboise
8 varietà: berlinerese mini, cornetto alla vaniglia, millefoglie, trancio tiramisù, trancio lamponi, esagono cioccolato, elica amarena, tartelette lamponi



48501

TK

3000 g

4 x 40

5°C / 2-3 h

Ø 19 g



Mini-Pâtisserie-Auswahl (40 Port.)
Choix de pâtisseries mini (40 port.)
Scelta di pasticcini mini (40 porz.)

8 Sorten: Truffes-Desserts (alkoholhaltig), Erdbeerquarkschnitten, Mini-Berliner, Waldbeerschnitten, Mini-Schoko-Köpfe, Mini-Crèmeschnitten, Royaldesserts, Zitronen-Quark Dreieck
8 variétés: desserts truffes (contiennent de l'alcool), tranches de fromage blanc aux fraises, boules de Berlin mini, tranches baies des bois, têtes de chocolat, millefeuilles mini, desserts Royale, triangle dessert de fromage blanc au citron
8 varietà: desserts truffes (contengono alcol), tranci di ricotta alle fragole, berlinerese mini, tranci bacche di bosco, teste di cioccolato, millefoglie mini, desserts Royal, triangolo di ricotta al limone



49543

TK

1600 g

2 x 44

5°C / 2-3 h

Ø 18 g



Mini-Pâtisserie-Quartett (44 Port.)
Quartette pâtisseries mini (44 port.)
Quartetto pasticceria mini (44 porz.)

4 Sorten: Truffles-Desserts (alkoholhaltig), Erdbeerdesserts, Royaldesserts, Limettendesserts

4 variétés: desserts truffes (contiennent de l'alcool), desserts aux fraises, desserts Royale, desserts aux limettes

4 varietà: desserts truffes (contengono alcol), desserts alle fragole, desserts Royal, desserts alle limette



49001

TK

2440 g

4 x 30

5°C / 2-3 h

Ø 21 g



Mini-Pâtisserie-Auswahl (30 Port.)
Choix de pâtisseries mini (30 port.)
Scelta di pasticcini mini (30 porz.)

7 Sorten: Mini-Schoko-Köpfe, gedeckte Apfelschnitten, Limettenschnitten, Mini-Berliner, Mini-Crèmeschnitten, Waldbeerschnitten, Mini-Blätterteig Cornet

7 variétés: têtes de choco, tranches aux pommes couvertes, tranches limette, boules de Berlin mini, millefeuilles mini, tranches baies des bois, Cornet à la Vanille mini

7 varietà: teste di cioccolato, tranci di mele coperti, tranci limetta, Berlinerese mini, millefoglie mini, tranci bacche di bosco, Cornetto alla vaniglia mini



49595

TK

1880 g

4 x 27

5°C / 2-3 h

Ø 17 g



Mini-Pâtisserie-Auswahl (27 Port.)
Choix de pâtisseries mini (27 port.)
Scelta di pasticcini mini (27 porz.)

5 Sorten: Truffles-Desserts (alkoholhaltig), Zitronenquarkdesserts, Royaldesserts, Schwarzwälderschnitten (alkoholhaltig), Erdbeerquarkschnitten

5 variétés: desserts truffes (contiennent de l'alcool), desserts de fromage blanc au citron, desserts Royale, tranches Forêt-Noire (contiennent de l'alcool), tranches de fromage blanc aux fraises

5 varietà: desserts truffes (contengono alcol), desserts di ricotta al limone, desserts Royal, tranci Foresta Nera (contengono alcol), tranci di ricotta alle fragole



52656

TK

2072 g

4 x 40

5°C / 1-2 h

Ø 10-20 g



Mini-Dessert-Auswahl (40 Port.)
Sélection de mini dessert (40 port.)
Mini selezione di dessert (40 porz.)

10 Sorten: Schokocake (5 Stück); Aprikosen Törtchen (5 Stück); Johannisbeer Törtchen (3 Stück); Apfel Dessert (3 Stück); Schokochüechli (4 Stück); Pistazienchüechli (3 Stück); Schoko Himbeerschnitte (3 Stück); Macaron Pistazien Törtli (5 Stück); Brownie Caramelwürfel (4 Stück); Mandel Caramel Dessert (5 Stück)

10 variétés: Cake au chocolat (5 pièces); Tartelette à l'abricot (5 pièces); Tartelette groseille (3 pièces); Dessert pomme (3 pièces); Gâteau au chocolat (4 pièces); Tartelette di ribas (3 pièces); Tranche chocolat framboise (3 pièces); Macarons pistache (5 pièces); Cube brownie caramel (4 pièces); Dessert amandes et caramel (5 pièces)

10 varietà: Schokocake (5 pezzo); Tartelletta all'albicocca (5 pezzo); Crostate di ribes (3 pezzo); Dessert di mele (3 pezzo); Dessert al mela (4 pezzo); Dessert al pistacchio (3 pezzo); Fette di lamponi al cioccolato (3 pezzo); Tartelletta Macaron pistacchi (5 pezzo); Cubetti di caramello marrone (4 pezzo); Dessert al caramello alla mandorla (3 pezzo)



23628

Party-Käseküchlein
Ramequin au fromage party
Tortino al formaggio party



TK

44 g
Ø 7 cm

3 x 30

200°C /
10 min



23629

Party-Quiche-Lorraine
Quiche Lorraine party
Quiche lorraine party

TK

46 g
Ø 7 cm

3 x 30

200°C /
10 min



23630

Party-Spinatküchlein
Quiche aux épinards party
Tortino agli spinaci party

TK

43 g
Ø 7 cm

3 x 30

200°C /
10 min



17928

Apérokipfel mit Fleischfüllung
Croissant à la viande
Cornetto alla carne

TK

58 g

4 x 10

200°C /
10 min



23627

Mini-Apérokipfel mit Fleischfüllung
Mini croissant à la viande
Cornetto mini alla carne

TK

24 g

3 x 25

200°C /
8 min



Snack to go · Birchermüesli

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggregazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
---	---	--	---



46552
Spinat-Quiche
Quiche aux épinards
Tortina agli spinaci



TK	240 g Ø 12 cm	1 x 22 	200°C / 20 min
----	------------------	------------	-----------------------



46551
Quiche Lorraine

TK	245 g Ø 12 cm	1 x 22 	200°C / 20 min
----	------------------	------------	-----------------------



19201
Birchermüesli mit Beeren
Birchermüesli aux baies
Birchermüsli con bacche
mit Äpfeln, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren
avec pommes, fraises, mûres, myrtilles
con mele, fragole, more, mirtilli neri



TK	200 g	1 x 26 	5°C /
----	-------	------------	-----------



19200
Birchermüesli mit Beeren
Birchermüesli aux baies
Birchermüsli con bacche
mit Äpfeln, Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren
avec pommes, fraises, mûres, myrtilles
con mele, fragole, more, mirtilli neri



TK	1200 g	6 Beutel 6 sachets 6 sacchetti 	5°C /
----	--------	--	-----------



Dolce Vital

Zuckerreduziert | Fettreduziert / pauvre en sucre | pauvre en graisses / ridotto di zucchero | ridotto di grassi

Aggregat-
zustand
état d'agrégat
stato di aggre-
gazione

Netto Gewicht /
Größe
Poids net /
taille
Peso netto /
dimensione

Stück pro Karton
Pièces par carton
Pezzi per cartone

Zubereitungshinweis
Instructions
Istruzione



24874

Dolce-Vital-Schwarzwäldertorte
Dolce Vital gâteau Forêt-Noire
Dolce Vital torta Foresta Nera

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



TK

740 g
Ø 18 cm

3 Torten à
3 gâteau de
3 torte da
10 x 74 g

5°C / 4 h



Kilojoule: 913 Kilokalorien: 218 Eiweiss: 3 Kohlenhydrate: 21,7 Fett: 13,2
kilojoule: 913 kilocalorie: 218 protéines: 3 glucides: 21,7 lipides: 13,2
chilojoule: 913 chilocaloria: 218 proteine: 3 carboidrati: 21,7 grassi: 13,2



24872

Dolce-Vital-Rüeblicsnitte
Dolce Vital tranche aux carottes
Dolce Vital trancio alle carote



TK

75 g
8x3,8 cm

6 x 9

5°C / 4 h

Kilojoule: 779 Kilokalorien: 186 Eiweiss: 5,1 Kohlenhydrate: 22,7 Fett: 8,2
kilojoule: 779 kilocalorie: 186 protéines: 5,1 glucides: 22,7 lipides: 8,2
chilojoule: 779 chilocaloria: 186 proteine: 5,1 carboidrati: 22,7 grassi: 8,2



24873

Dolce-Vital-Crèmeschnitte
Dolce Vital millefeuilles
Dolce Vital millefoglie



TK

86 g
10x3 cm

3 x 8

5°C / 6 h

Kilojoule: 774 Kilokalorien: 185 Eiweiss: 3,2 Kohlenhydrate: 17,1 Fett: 11,6
kilojoule: 774 kilocalorie: 185 protéines: 3,2 glucides: 17,1 lipides: 11,6
chilojoule: 774 chilocaloria: 185 proteine: 3,2 carboidrati: 17,1 grassi: 11,6



26088

Dolce-Vital-Tiramisù

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



TK

64 g
8x3,7 cm

6 x 9

5°C / 4 h

Kilojoule: 696 Kilokalorien: 166 Eiweiss: 3,9 Kohlenhydrate: 15,4 Fett: 8,8
kilojoule: 696 kilocalorie: 166 protéines: 3,9 glucides: 15,4 lipides: 8,8
chilojoule: 696 chilocaloria: 166 proteine: 3,9 carboidrati: 15,4 grassi: 8,8



26183

Dolce-Vital-Himbeerschnitte
Dolce Vital tranche aux framboises
Dolce Vital trancio ai lamponi



TK

83 g
8x4,2 cm

6 x 9

5°C / 4 h

Kilojoule: 578 Kilokalorien: 138 Eiweiss: 4,3 Kohlenhydrate: 11,9 Fett: 8,2
kilojoule: 578 kilocalorie: 138 protéines: 4,3 glucides: 11,9 lipides: 8,2
chilojoule: 578 chilocaloria: 138 proteine: 4,3 carboidrati: 11,9 grassi: 8,2

**23381**

Mini-Amaretti
Amaretti mini
Amaretti mini



TK

5000 g

(à ca. 6,5 g)
pièces
(de env. 6,5 g)
pezzi
(da ci. 6,5 g)

1 h

**26035**

Amaretti



TK

3000 g

6 x 500 g
(à ca. 9,8 g)
(de env. 9,8 g)
(da ci. 9,8 g)

1 h

**19326**

Mandelgipfel glasiert
Croissant aux amandes
Cornetto alle mandorle



TK

74 g

4 x 8
Stück
pièces
pezzi

1 h

**26037**

Vanillecornet
Cornet à la vanille
Cornetto alla vaniglia



TK

75 g

4 x 10
Stück
pièces
pezzi

5°C / 2-3 h

**23663**

Brownie

einzelverpackt
emballé individuellement
confezione singola



TK

70 g
6x6 cm

1 x 72
Stück
pièces
pezzi

1 h

**50778**

Macarons Suisse

Kakao, Mokka, Zitrone, Himbeer
cacao, moka, citron, framboise
cacao, moca, limone, lampone

TK

1440 g

4 Pck à 360 g
mit 4 Sorten
(je 9 Stück)
4 emb de 360 g
avec 4 variétés
(de 9 pièces)
4 imb da 360 g
con 4 varietà
(da 9 pezzi)

5°C / 3 h

**49673**

Cupcake Mix

Sunny Orange, Vanilla Bean,
Chocolate-Vanilla, Crazy Cherry

alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol



TK

45 g
Ø 5,5 cm

1x16 Stück
(4x4 Sorten)
1x16 pièces
(4x4 variétés)
1x16 pezzi
(4x4 varietà)

5°C / 2-3 h





22375

Focaccia



TK

500 g
27x17 cm

1 x 6
Stück
pièces
pezzi



2 h



42601

Laugenbrezel gefüllt mit Butter
Bretzel de Sils au beurre
Bretzel di Sils al burro

einzelverpackt · emballé individuellement · confezione singola

TK

60 g

1 x 50
Stück
pièces
pezzi



2 h



44105

Englisches Toastbrot
Pain toast anglais
Pane per toast inglese

nur auf Vorbestellung erhältlich · disponible uniquement
sur réservation · disponibile solo su preordine

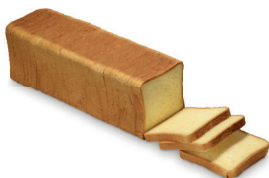
TK

900 g

1 x 5
Stück
pièces
pezzi



2 h



44103

Brioche-Toastbrot
Pain toast brioché
Pane brioche per toast

TK

800 g

1 x 5
Stück
pièces
pezzi



2 h



Blech-Schnitten · Tranches de base · Tranci di base

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggre- gazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
--	---	--	---



25644
Schwarzwälder-Blechschnitte
Tranche de base Forêt-Noire
Trancio di base Foresta Nera
alkoholhaltig · contient de l'alcool · contiene alcol

TK 3400 g 1 Stück
47x33 cm 1 pièce
1 pezzo


5°C / 12 h


Tatar-Sauce · Sauce tartare · Salsa tartare

Aggregat- zustand état d'agrégat stato di aggre- gazione	Netto Gewicht / Größe Poids net / taille Peso netto / dimensione	Stück pro Karton Pièces par carton Pezzi per cartone	Zubereitungshinweis Instructions Istruzione
--	---	--	---



47413
Steak-Tatar-Sauce
Sauce pour steak tartare
Salsa per bistecca alla tartara

TK 500 g 1 x 6 Beutel
1 x 6 sachets
1x6 sacchetti


5°C / 3 h




47372
Tatar
Tartare
Tartare
100 % Schweizer Rindfleisch
100 % frei von Zusatzstoffen /
100 % de viande de bœuf suisse
100% sans additifs /
100 % manzo svizzero
100% senza additivi

TK 6,5 kg 1x50 Stück
(à 130 g)
1x50 pièces
(de 130 g)
1 x 50 pezzi
(da 130 g)


5°C / 3 h


Unsere Dorfmühle · Notre moulin du village · Il nostro mulino des paese

Unsere Dorfmühle

Deliciel bezieht schon seit der Gründung das Mehl von der Lindmühle in Birmenstorf. Über all die Jahre hat sich eine starke Partnerschaft gebildet. Neben der Flexibilität in der Entwicklung, der hohen Kompetenz und den kurzen Transportwegen schätzen wir den persönlichen Kontakt zu Jeannine und Fiona Lehmann, die in 7. Generation die Mühle von ihren Eltern Maja und Albert Lehmann übernommen haben.

Die Lindmühle ist ein traditioneller Mühlenbetrieb an einem idyllischen Ort direkt an der Reuss. Der Betrieb ist topmodern und gehört zu den führenden Mehlmühlen der Schweiz.

Die Lindmühle verfügt über wichtige Zertifizierungen wie Suisse Garantie, ISO 9001 und FSSC. Das Sortiment umfasst über 300 Mehlsorten. Das Getreide wird mehrheitlich bei regionalen Bauern bezogen.

Die Lindmühle hat eine interessante Geschichte; laut Familienchronik wurde sie bereits im 13. Jahrhundert erwähnt. Die Tradition geht weiter, denn mit Jeannine und Fiona Lehmann gibt es schon die siebte Generation, die in der Lindmühle das Müllerhandwerk gelernt hat.

Notre moulin du village

Deliciel s'approvisionne depuis toujours en farine à la Lindmühle de Birmenstorf, avec laquelle s'est établi au fil des ans un partenariat étroit. Nous apprécions la souplesse et la compétence de l'équipe, les faibles distances de transport ainsi que nos relations personnelles avec les propriétaires, Jeannine et Fiona, qui sont la 7^e génération à avoir repris le moulin de leur parents Maja et Albert Lehmann.



La Lindmühle est une meunerie traditionnelle dans un cadre idyllique au bord de la Reuss. Cette fabrique ultra moderne figure parmi les tout premiers moulins à céréales de Suisse.

Il détient plusieurs certifications importantes telles que Suisse Garantie, ISO 9001 et FSSC. Son assortiment se compose de plus de 300 sortes de farine fabriquées à base de céréales provenant majoritairement d'exploitations agricoles régionales.

L'histoire de la Lindmühle est intéressante : la chronique familiale la fait remonter au XIII^e siècle. Le savoir-faire familial se transmet depuis sept générations. Jeannine et Fiona Lehmann est la plus jeune héritière.



Massgeschneiderte Lösungen · Solutions sur mesure · Soluzioni personalizzate

Deliciel – über 54 Jahre Erfahrung.

Wir kennen die Bedürfnisse und Herausforderungen der Gastronomie.

Höchste Qualitätsstandards

Sie erhalten stets höchste und konstante Qualität.

Innovationskraft, Innovationsgeist

Sie verpassen keinen Trend und sind immer up to date.

Sortimentskompetenz, Produktvielfalt, Formenvielfalt

Das vielfältige Sortiment bietet Ihnen Desserts für den Alltag, die Saison und spezielle Momente. Das Sortiment deckt spezifische Bedürfnisse aller Betriebsarten der Gastronomie.

Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Effiziente Abläufe und Prozesse sowie starke Partnerschaften mit unseren Lieferanten ermöglichen es uns, Ihnen attraktive Preise anzubieten.

Kompetente Distributions-Partner

Sie erhalten Deliciel-Produkte schweizweit bei unseren regionalen und nationalen Partnern.

Massgeschneiderte Lösungen

Zählen Sie zu jenen Mitmenschen, die auf liebevoll handgemachte Produkte Wert legen? Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen in der köstlichen Welt der Deliciel AG. Unsere Produkte werden Tag für Tag für Sie hergestellt. Produktion, Administration und Spedition sind ständig für Sie im Einsatz.

Haben Sie nichts gefunden? Bringen Sie uns Ihre Vorschläge, wir setzen diese gerne für Sie um.

Das gesamte Angebot finden Sie in unserem Katalog oder unter www.deliciel.com

Deliciel – plus de 54 ans d'expérience.

Nous connaissons les besoins et les exigences de la restauration.

Les normes de qualité les plus élevées

Nous vous assurons une qualité consistante et parfaite.

Force et esprit d'innovation

Nos produits vous permettent de ne jamais être dépassés et de rester dans le trend.

Un assortiment compétent, des produits variés

Notre vaste assortiment comprend des desserts pour le quotidien, pour les saisons, ou pour les occasions spéciales. Il répond aux exigences spécifiques de tout type de restauration.

Un bon rapport qualité-prix

Notre processus et notre façon de faire ainsi que nos partenariats bien établis avec nos fournisseurs nous permettent de vous proposer des prix avantageux.

Des partenaires de distribution compétents

Les produits Deliciel sont disponibles dans toute la Suisse auprès de nos partenaires régionaux et nationaux.

Des solutions sur mesure

Comptez-vous sur les êtres humains qui valorisent les produits fabriqués avec amour? Nous proposons une large sélection de formes et de saveurs différentes dans le monde délicieux de Deliciel AG. Nos produits sont fabriqués pour vous jour après jour. La production, l'administration et logistique sont constamment utilisés pour vous.

Vous n'avez rien trouvé? Si non, alors apportez-nous vos suggestions, nous serons heureux de les appliquer pour vous.

L'offre complète est disponible dans notre catalogue ou sur www.deliciel.com



Karton / carton / cartone



Kühlschrank, -raum / réfrigérateur / frigorifero



Wasserbad / bain-marie / bagnomaria

TK

Tiefgekühlt



Ofen / four / forno



Raumtemperatur / température ambiante / temperatura ambiente



Über Nacht / pendant la nuit / durante la notte

UK

Ungekühlt

Verkaufsladen

In unserem Fabrikladen finden Sie eine grosse Auswahl an Lebensmitteln und Getränken zu aussergewöhnlichen Konditionen. Die Vielfalt unseres Apéro Sortimentes und unserer Dessert Auswahl lassen keine Wünsche offen. Ausgewählte Alkoholische Getränke runden das Einkaufserlebnis ab.

Neben unseren hausgemachten Spezialitäten finden Sie bei uns Produkte von Top-Marken wie Sandro Vanini, Malbuner, Mövenpick, Hug, Wernli, Peshi oder Maestrani.

Besuchen Sie uns! Es lohnt sich.

Öffnungszeiten:

Montag-Freitag	08.00-12.00 13.00-18.00
Samstag	08.00-12.00
Telefon :	+41 56 201 31 15
E-Mail :	fabrikladen@deliciel.com



Point de vente

Dans notre magasin d`usine, vous trouverez un choix important d`aliments et de boissons à des conditions exceptionnelles. La variété de notre assortiment Apéro et de notre sélection de desserts ne laissent rien à désirer. Un choix de boissons alcoolisées complètent l`expérience d`achat.

En plus de nos spécialités, vous trouverez des produits de grandes marques telles que Sandro Vanini, Malbuner, Mövenpick, Hug, Wernli, Peshi ou Maestrani.

Rendez-nous visite, Ça vaut le coup.

Horaires D`ouverture:

Lundi à vendredi	08.00-12.00 13.00-18.00
Samedi	08.00-12.00
Téléphone :	+41 56 201 31 15
E-Mail :	fabrikladen@deliciel.com



Punti vendita

Nel nostro factory outlet troverete una vasta scelta di generi alimentari e bevande a condizioni eccezionali. La varietà di assortimento di Apéros e la selezione di dessert non lasciano nulla a desiderare. Le grandi gamme di bevande alcoliche completano l'esperienza di acquisto.

Oltre alle nostre specialità, troverai prodotti di marche importanti come Sandro Vanini, Malbuner, Mövenpick, Hug, Wernli, Peshi o Maestrani.

Visitaci, Ne vale la pena.

Horaires D`ouverture:

Lunedì-venerdì	08.00-12.00 13.00-18.00
Sabato	08.00-12.00
Telefono :	+41 56 201 31 15
E-Mail :	fabrikladen@deliciel.com



Allgemeine Geschäftsbedingungen · Conditions commerciales générales

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise

- Die Preise verstehen sich jeweils exkl. Mehrwertsteuer. MwSt. Nr: CHE-101.305.431
- Selbstabholern gewähren wir einen Rabatt von 3% auf die Listenpreise.
- Mindestbestellwert CHF 250.-
- Preis-, Sortiments-, Verpackungs-, Artikelnummer- sowie Gewichtsänderungen bleiben jederzeit vorbehalten.

Qualitätsgarantie und Lagerung

- Die Deliciel AG führt ausschliesslich bewährte und kontrollierte Qualitätsprodukte. Für Qualität und Haltbarkeit unserer Produkte garantieren wir unter folgenden Bedingungen:
- Tiefkühlprodukte sind bei -18°C oder kälter zu lagern. Einmal aufgetaut, dürfen sie nicht wieder tiefgekühlt werden.
- Gekühlte Produkte sind zwischen 2°C und 5°C zu lagern.
- Ware mit verfallenem Haltbarkeitsdatum oder solche, die infolge schlechter Lagerung unbrauchbar geworden ist, werden nicht zurückgenommen oder vergütet.

Reklamationen

- Allfällige Beanstandungen müssen bis spätestens 48 Stunden nach Waren-erhalt an uns gemeldet werden.
- Es werden nur Originalgebinde zurückgenommen und gutgeschrieben.
- Für Schäden an Produkten und Verpackungen, welche durch unsachgemässe Behandlung oder Dritte verursacht werden, haftet die Deliciel AG nicht.

Allgemeine Zahlungskonditionen und Geschäftsbedingungen

- Es gelten die allgemeinen Zahlungskonditionen und Geschäftsbedingungen des von Ihnen gewählten Logistik-Partners.
- Rechnungen der Deliciel AG sind innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu bezahlen. Mit Ablauf der Zahlungsfrist kommt der Kunde ohne besondere Mahnung in Verzug. Gegenüber Forderungen der Deliciel AG ist die Verrechnung von Gegenansprüchen ausgeschlossen.
- Zinsen auf verspätete Zahlungen: Auf überfälligen Ausständen wird ein Zins von 5% (Zinssatzänderung vorbehalten) in Rechnung gestellt. Ab der 2. Mahnung werden CHF 30.- Mahnspesen belastet.

CONDITIONS COMMERCIALES GÉNÉRALES

Prix

- Les prix s'entendent hors TVA. Numéro de TVA CHE-101.305.431
- Les clients retirant la marchandise à l'emporter bénéficient d'un rabais de 3 % sur les prix courants.
- Commande minimum CHF 250.-
- Nous nous réservons le droit de modifier en tout temps les prix, l'assortiment, les emballages, le numéro d'article ou les poids.

Garantie de qualité et stockage

- Deliciel SA distribue exclusivement des produits éprouvés de qualité contrôlée. Nous garantissons la qualité et la durée de conservation de nos produits si les conditions suivantes sont observées:
- Les produits surgelés doivent conserver à -18 °C ou plus froid. Ne pas recongeler des produits dégelés.
- Les produits frais doivent être stockés dès leur réception à une température entre 2 ° et 5 °C.
- Les marchandises dont la durée de conservation est périmée ou qui suite à un mauvais stockage est détérioré, ne seront ni reprises ni remboursées.

Réclamations

- Les réclamations doivent être communiquées au plus tard 48 heures après la réception de la livraison.
- Seuls seront repris et crédités les emballages d'origine.
- Deliciel SA ne répond pas des dommages causés aux produits et aux emballages par un traitement inapproprié ou par des tiers.

Conditions de paiement et les conditions commerciales générales

- Les conditions de paiement et les conditions commerciales générales du partenaire de logistique choisis par vos soins sont en vigueur.
- Les factures de la Deliciel SA doivent être payées dans un délai de 30 jours à partir de la date de facture. Un dépassement du délai met le client automatiquement en défaut de paiement même s'il ne reçoit pas de mise en garde parti culière. En cas de créance envers Deliciel SA la compensation de contreprestation est exclue.
- Intérêts sur les versements en retard : En cas de créances échues, un intérêt de 5 % (sous réserve de changement de taux d'intérêt) sera facturé. Dès le 2eme avertissement, CHF 30.- de frais de rappel seront débités.





**BESTELLUNGEN UND AUSKUNFT
COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS
ORDINI E INFORMAZIONI**

Deliciel
MAÎTRE PÂTISSIER SUISSE

DELICIEL AG
Bruggerstrasse 48
CH-5413 Birmenstorf

PHONE +41 (0) 56 201 31 31
FAX +41 (0) 56 201 31 64
www.deliciel.ch



info@deliciel.com

verkauf@deliciel.com

fabrikladen@deliciel.com

FABRIKLADEN · OUTLET DELICIEL

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 08.00 - 12.00
13.00 - 18.00
Samstag 08.00 - 12.00

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi à vendredi 08.00 - 12.00
13.00 - 18.00
Samedi 08.00 - 12.00

ORARI D'APERTURA

Lunedì - venerdì 08.00 - 12.00
13.00 - 18.00
Sabato 08.00 - 12.00

Weitere Outlet der Haecky Gruppe: / autres magasins d'usine du groupe Haecky :
Sandro Vanini SA · 6802 Rivera (www.sandrovanini.ch)
Haecky Import AG · 4153 Reinach (www.haecky.ch)

DELICIEL - EINE GUTE WAHL

Dessert für den Alltag,
die Saison und spezielle
Momente.

DELICIEL - LE BON CHOIX

Dessert idéal pour tous
les jours, les saisons et
les moments spéciaux.

DELICIEL - OTTIMA SCELTA

Dessert ideale per tutti
i giorni, le stagioni e i
momenti speciali.