

Preisliste Tiefkühlsortiment 2018/19.
Liste de prix des produits surgelés 2018/19.



BÄCKEREI HUG
SEIT 1877

Produktebezeichnung
Désignation des produits

Ausbackgrad
Dégre de cuisson

Art.-Nr.



g
































g




























Stk.

CHF

CHF

Kleinbrote

	IPS Butterweggli IPS Petit pain au beurre 	TK surgelée	Hug 23121	65	66	30	0.61	18.30
	IPS Mutschli/Semmel IPS Ballon 	HB précuit	Hug 23061	60	65	30	0.47	14.10
	IPS Buttergipfel IPS Croissant au beurre  Mit IP-SUISSE Mehl	HB précuit	Hug 23122	45	47	70	0.63	44.10
	IPS Buttergipfel IPS Croissant au beurre  Mit IP-SUISSE Mehl	GTG levé	Hug 23123	45	58	50	0.61	30.50
	IPS Buttergipfel IPS Croissant au beurre 	GTG levé	Hug 23090	28	35	90	0.47	42.30
	IPS Kornigipfel IPS Croissant aux céréales  Mit IP-SUISSE Mehl	GTG levé	Hug 23089	50	65	50	0.72	36.00
	IPS Laugenbuttergipfel IPS Croissant de sils au beurre  Mit IP-SUISSE Mehl	GTG levé	Hug 23088	45	58	50	0.69	34.50
	Croissant Croissant  Mit IP-SUISSE Mehl	GTG levé	Hug 23095	60	72	50	0.84	42.00
	IPS Gourmetbrötli, dunkel IPS Petit pain gourmet foncé 	HB précuit	Hug 23124	80	85	35	0.81	28.35
	IPS Gourmetbrötli, rustik IPS Petit pain gourmet rustique 	HB précuit	Hug 23126	80	85	35	0.81	28.35
	IPS Chörnlibrötli IPS Petit pain de grain  Mit IP-SUISSE Mehl	HB précuit	Hug 23099	85	88	40	0.84	33.60
	IPS Pausenbrötli IPS Petit pain-récré  Mit IP-SUISSE Mehl	HB précuit	Hug 23098	85	88	40	1.05	42.00
	IPS Vollkorndinkelbrötli IPS Petit pain complet aux graines d'épeautre 	HB précuit	Hug 23096	85	87	40	0.81	32.40
	Schoggimaisbrötli Petit pain de maïs au chocolat	TK surgelée	Hug 23091	90	90	25	1.05	26.25
	IPS Parisette IPS Parisette  Mit IP-SUISSE Mehl	HB précuit	Hug 23097	100	105	20	0.81	16.20
	IPS Ciabatta IPS Ciabatta  Mit IP-SUISSE Mehl	HB précuit	Hug 23080	95	97	56	0.78	43.68

Produktebezeichnung Désignation des produits	Ausbackgrad Dégré de cuisson	Art.-Nr.	 g	 g	 Stk.	 CHF	 CHF	
	IPS Ciabatta mit Oliven IPS Ciabatta aux olives 	HB précuit	Hug 23081	100	102	56	0.96	53.76
	IPS Ciabatta Pomodoro IPS Ciabatta pomodoro 	HB précuit	Hug 23060	95	97	32	0.95	30.40
	IPS Panini IPS Panini 	HB précuit	Hug 23094	120	124	20	0.97	19.40
	IPS Gourmetbrötli gedreht, hell IPS Petit pain gourmet clair tordu 	HB précuit	Hug 23128	100	105	20	1.08	21.60
	IPS Gourmetbrötli gedreht, dunkel IPS Petit pain gourmet foncé tordu 	HB précuit	Hug 23129	100	105	20	1.15	23.00
	IPS Gourmetbrötli gedreht, rustik IPS Petit pain gourmet rustique tordu 	HB précuit	Hug 23130	100	105	20	1.24	24.80
	IPS Gourmetbrötli gedreht, Baumnuss PS Petit pain gourmet au noix tordu 	HB précuit	Hug 23131	110	115	20	1.39	27.80
	IPS Laugensemmeli IPS Ballon de sils 	TK surgelée	Hug 23133	72	72	30	0.62	18.60
	IPS Silserli IPS Délice petit pain de sils 	TK surgelée	Hug 23064	75	75	30	0.73	21.90
	IPS Gastrobrötli gemischt IPS Petit pain Gastro 	HB précuit	Hug 23120	37	38	120	0.47	56.40
	IPS Burger Bun Classic 10 cm ungeschnitten IPS Burger Bun 10 cm pas coupé 	TK surgelée	Hug 23135	90	90	52	0.68	35.36

Fairness ist das Salz im Geschäft.

Bei der Bäckerei Hug ist die Fairness eine Grundzutat. Unser Sortiment erfüllt die aktuellen Bedürfnisse des Marktes und die verwendeten Zutaten stammen aus nachhaltigen Quellen. Wir pflegen das traditionelle Handwerk, nutzen jedoch moderne Technologie, um faire Preise bieten zu können. Diese Faktoren führen zu einer Qualität, die unsere Kunden erfolgreich macht.

Wie feiner Brotduft durch die Backstube zieht sich die Fairness durch sämtliche Bereiche unseres Unternehmens. Sie äussert sich in Form von Integrität, Sicherheit und Zuverlässigkeit. In unzähligen weiteren Facetten prägt sie unser Verhalten gegenüber unseren Kunden und Mitarbeitenden sowie unseren Umgang mit Partnern und Rohstofflieferanten. Sie zeigt sich darin, wie wir mit der Tradition des Bäckerhandwerks und mit der Verantwortung in Bezug auf unsere Geschichte umgehen. Oder auch in unserem verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen und der Qualität unserer Produktionsmethoden.

Alle diese Variationen der Fairness stecken zum Schluss gut vermengt und ausgiebig geknetet in unseren Produkten und geben ihnen die Qualität, für die wir seit vielen Jahrzehnten bekannt sind.

Ein Sortiment, das aufgeht.

Unser Angebot überzeugt mit frischen und tiefgekühlten Backwaren. Das Sortiment ist breit und deckt die Vorlieben heutiger Konsumentinnen und Konsumenten ab. Auf Wunsch und mit grossem Enthusiasmus entwickeln wir auch individuelle Produkte von der Idee bis hin zur marktfähigen Kreation. So zum Beispiel den Mandelbrezel für den Brezelkönig oder die Ovo-Crunchy-Roll

für Wander. Der Qualität verpflichtet, ist unsere Lieferkette sehr effizient und liefert in der ganzen Schweiz zum gewünschten Zeitpunkt.

Die doppelte Menge Sorgfalt.

Aus tiefer Überzeugung setzen wir auf regionale, nachhaltig produzierte Zutaten. Aus diesem Grund stammen zurzeit mehr als 70 Prozent unserer Rohstoffe von Herstellern, welche IP-SUISSE-zertifiziert sind. Zudem verwenden wir ausschliesslich Palmöl aus beglaubigt nachhaltiger Produktion. Zusammen mit unseren Anstrengungen zur Reduktion unseres ökologischen Fussdrucks nehmen wir so unsere Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt wahr.

Dem Handwerk verpflichtet.

Herkömmliche Prozesse und traditionelle Herstellungsmethoden prägen unsere Produktion. Der Einsatz von topmodernen Produktionsanlagen verschafft uns weitere Stärken. Zum einen garantieren zum Beispiel schonende Portionierung und ideale Hitzeverteilung in unseren Öfen eine gleichbleibend hohe Qualität. Zum andern steigern beispielsweise der neue Durchlauf-Tiefkühlschocker und die Beschickung der Öfen die Effizienz. Das Grandeur Wasser, welches aus unserer eigenen Anlage entspringt, spielt dabei

ebenfalls eine wichtige Rolle. Aus dieser Mischung von ehrenwertem Handwerk und moderner Technologie entsteht innerhalb nützlicher Frist auserlesene Qualität zu fairen Preisen.

Qualität mit Sicherheit.

Formschwankungen sind zwar menschlich, aber in Zusammenhang mit Lebensmittelqualität möglichst aufzufangen. Unser vor Jahren eingeführtes und laufend optimiertes Qualitätssystem liefert dazu die notwendigen Leitplanken. Die Zertifizierung mit der ISO-Norm FSSC 22000 belegt die Effektivität des Systems und unser ehrliches Engagement für dauerhaft hohe Qualität.

Näher am Geschmack.

Mit unserem zweiten Standbein, der Hug Retail AG, sind wir täglich in Kontakt mit den Konsumentinnen und Konsumenten unserer Filialen in der Innerschweiz und in Zürich. So erhalten wir ein offenes, authentisches Feedback zu unseren Backwaren. Wir erkennen Trends frühzeitig und können neue Kreationen testen. Von unseren zahlreichen Kunden aus Gastronomie und Retail in der ganzen Schweiz erhalten wir ebenfalls wertvolle Rückmeldungen dazu, wie genau unsere Produkte dem Geschmack der Leute entsprechen.



«Gemeinsam mit unseren Kunden leisten wir einen wesentlichen Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt.»

Paul Philipp Hug,
Verwaltungsratspräsident
Hug Bäckerei AG

Produktebezeichnung
Désignation des produits

Ausbackgrad
Dégré de cuisson

Art.-Nr.



g











g

Stk.





CHF

CHF

Brote

	IPS Ruchbrot IPS Pain bis	HB précuit	Hug 21049	1000	1040	6	3.74	22.44
	IPS Ruchbrot IPS Pain bis	HB précuit	Hug 21056	500	515	12	2.28	27.36
	IPS Gourmetbrot, hell IPS Pain gourmet clair	HB précuit	Hug 21064	400	410	16	2.81	44.96
	IPS Gourmetbrot, dunkel IPS Pain gourmet foncé	HB précuit	Hug 21063	400	410	16	2.77	44.32
	IPS Gourmetbrot, rustik IPS Pain gourmet rustique	HB précuit	Hug 21065	400	410	16	2.97	47.52
	IPS Vesperbrot, dunkel IPS Pain des vèpres foncé	HB précuit	Hug 21106	400	410	5	2.96	14.80
	IPS Butterzopf IPS Tresse au beurre	HB précuit	Hug 21030	500	510	12	4.58	54.96
	IPS Tessinerbrot IPS Pain tessinois	HB précuit	Hug 21024	300	310	6	2.08	12.48
	IPS Focaccia Oliven IPS Focaccia aux olives	HB précuit	Hug 21101	760	770	3	7.95	23.85
	IPS Focaccia Salz/Gewürz IPS Focaccia au sel/aux épices	HB précuit	Hug 21083	760	770	3	6.95	20.85

Snacks

	Schinkengipfeli Croissant au jambon	TG non levé	Hug 25023	90	110	24	1.97	47.28
	Tomatenstrudel Strudel aux tomates	GTG levé	Hug 25032	110	130	40	1.89	75.60
	Spinatstrudel Strudel aux épinards	GTG levé	Hug 25031	110	130	40	1.92	76.80
	Pizzaschnecke Escargot pizza	HB précuit	Hug 25041	110	130	38	1.88	71.44

Produktebezeichnung
Désignation des produits

Ausbackgrad
Dégre de cuisson

Art.-Nr.



g








g

Stk.


CHF






CHF

Süssgebäck

	Mandelkamm Peigne d'amande	GTG levé	Hug 24061	95	110	40	1.51	60.40
	Nussstange Croquant à la noisette	TG non levé	Hug 24036	100	120	50	1.19	59.50
	Blätterteignussgipfel Croissant de pâte feuilletée aux noisettes	TG non levé	Hug 24069	110	130	24	1.37	32.88
	Vanille Schnecke Escargot vanille	TK surgelée	Hug 24060	100	102	40	0.92	36.80
	Schoggigipfel Croissant au chocolat	GTG levé	Hug 24055	75	86	50	1.69	84.50
	Zwetschgenstrudel Strudel aux pruneaux	TG non levé	Hug 24048	110	130	60	1.28	76.80
	Apfelstrudel Strudel aux pommes	TG non levé	Hug 24033	100	120	60	1.28	76.80

Dessert

	Cremeschnitte Millefeuille	TK surgelée	Hug 22047	125	125	20	2.69	53.80
---	--------------------------------------	-----------------------	--------------	-----	-----	----	------	-------

-  Stückgewicht VK
-  Stückgewicht TK
-  Stück pro Karton
-  Preis pro Stück
-  Preis pro Karton



70–100% IP-SUISSE Zutaten



Mit IP-SUISSE Mehl

50–70% IP-SUISSE Zutaten

exkl. MwSt.



B Ä C K E R E I H U G
SEIT 1877