



EMMENTALER BACKWAREN

PASTETLI US EM ÄMMITAL



PERSÖNLICHKEITEN

Das Pastetli, auch Vol-au-vent genannt, stammt ursprünglich aus Frankreich, genauer gesagt aus dem französischen Königshof in Paris. Im Emmental gehört die königliche Speise, besonders im Herbst, in jedes «Chuchichäschtli». Unsere Pastetli gibt es in verschiedenen Formen, mit Butter oder UrDinkel Mehl.

EMMENTALER BACKWAREN



Art. 2921
PASTETLI 8CM
6er Btl VE 12



Art. 2918
PASTETLI 6CM
6er Btl VE 8



Art. 2925
PASTETLI HERZ
4er Btl VE 18



Art. 2924
PASTETLI STERN
4er Btl VE 18



Art. 2310
PASTETLI MINI 4CM
20er Btl VE 12



Art. 2929
**BUTTER PASTETLI BLUME
SAISONAL**
4er Btl VE 12

PERSÖNLICHKEITEN

Die Pastetli werden mit Butter aus der Schaukäserei Affoltern oder Margarine mit Liebe gebacken. In verschiedenen Formen und sogar mit UrDinkelmehl sind die Pastetli das ganze Jahr beliebt.

EMMENTALER BACKWAREN



Art. 5710
BIO PASTETLI 8CM
6er Btl VE 9



Art. 5713
BIO PASTETLI HERZ
4er Btl VE 8



Art. 5714
BIO PASTETLI STERN
4er Btl VE 8



Art. 5716
BIO PASTETLI URDINKEL HERZ
4er Btl VE 8



Art. 5708
BIO BUTTER PASTETLI 8CM
4er Btl VE 8



UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR LECKEREIEN

In unserer Manufaktur schätzen wir das Handwerk und die Emmentaler Traditionen. Wir verarbeiten feinste Rohstoffe aus der Region. In unserem Fabrikladen finden Sie eine grosse Auswahl unserer Produkte: Variationen von Merängge und Pastetli, UrDinkel Biscuit, Apérogebäck und viele Produkte aus Schweizer Schokolade.

EMMENTALER BACKWAREN

Emmentaler Backwaren Freudiger AG
Thunstrasse 2
3507 Biglen

031 705 50 50
info@emmentaler-backwaren.ch

emmentaler-backwaren.ch
swisschocolatier.ch

SWISS
CHOCOLATIER

