

RÉGIONAL 

 PRODEGA

Boulangerie-pâtisserie **Nussbaumer**



«Nous fabriquons avec passion des produits régionaux frais faits à la main. Nous nous fournissons en céréales auprès de minoteries et d'agriculteurs locaux et nos autres matières premières proviennent également de partenaires régionaux avec lesquels nous entretenons une étroite collaboration.»

Jürg Nussbaumer,
Boulangerie-pâtisserie Nussbaumer, Cham

RÉGIONAL



Jürg Nussbaumer dirige la boulangerie-pâtisserie avec son frère Andy depuis 1992. Ils représentent la quatrième génération. Un siècle plus tôt, leur arrière-grand-père avait posé la première pierre de cette entreprise à Oberägeri et créé sa première propre boulangerie. Aujourd'hui, cette entreprise familiale compte huit succursales, dont cinq avec café self-service. Dans leur fournil à Cham, boulangers et pâtisseries confectionnent avec grand soin des délices traditionnels. C'est de là que sont approvisionnés tous les sites

de la boulangerie-pâtisserie Nussbaumer. La diversité et le choix en spécialités sucrées et salées est grande, et comporte de nombreux produits issus de recettes familiales. L'arôme est envoûtant. Ce fournil est incontournable: que l'on soit à la recherche d'un gâteau au kirsch de Zoug, d'une Baarer Räbentorte, de flûtes aux noisettes à la pâte feuilletée ou encore d'un gâteau au fromage Sidlers, chaque produit renferme uniquement les meilleurs ingrédients.

Nous avons le plaisir de vous présenter quelques-uns des produits de la Boulangerie-pâtisserie Nussbaumer:

Gâteau au kirsch de Zoug
coupé
10 pièces



Gâteau au fromage
sans oignons
10 pièces



Une sélection de l'assortiment de la Boulangerie-pâtisserie Nussbaumer est disponible dans les marchés suivants:

Rotkreuz • Kriens (Kriens: en partie sur pré-commande).
prodega.ch

