

Exklusiv in
der Schweiz

100%
NATÜRLICH



CHEF
Gourmet



Kontakt

WENDEN SIE SICH AN IHREN
CHEF GOURMET
AUSSIEDENSTMITARBEITER
ODER UNSER BÜRO :

+41 22 990 20 20
info@chefgourmet.ch



Jules & Gabrielle

Jules & Gabrielle bietet professionellen Gastronomen eine Vielfalt an 100% natürlichen Backzutaten: Pralinen, Ölsaatenpürees, Brotaufstriche... Die Produkte von Jules & Gabrielle werden in Handarbeit aus streng ausgewählten Rohstoffen hergestellt, die nur in ihrem Atelier in Nordfrankreich verarbeitet werden.

Praliné-Experte

EXCELLENCE: HANDWERKLICHES KÖNNEN

"Langsames Rösten, Mahlen mit dem Mühlstein, jedes unserer Produkte wird in unserer Werkstatt nach traditionellen Methoden hergestellt, die die Authentizität sowie die Besonderheit und Originalität jedes unserer Produkte garantieren."

ANFORDERUNG: EDLE ROHSTOFFE

Reiner Rohrzucker aus Brasilien, extragrüne Pistazien aus dem Iran oder Sizilien, Haselnüsse aus Italien, Mandeln aus Spanien oder Italien, Cashewnüsse aus Vietnam, Pekannüsse aus den USA... "Wir verwenden nur erstklassige Rohstoffe, einige davon aus fairem Handel."

100% NATÜRLICH: KEINE ÜBERFLÜSSIGEN ZUSATZSTOFFE

Natürlich gibt es bei Jules & Gabrielle kein Palmöl und keinen raffinierten Zucker! "Wir verwenden nie Farbstoffe, Aromen, Konservierungsmittel oder andere Stabilisatoren, unsere Produkte sind zu 100% natürlich".

Selection CHEF GOURMET

Wir freuen uns, unser Sortiment um acht Jules & Gabrielle-Produkte erweitern zu können! Ausgewählt, um den Bedürfnissen der Schweizer Küchenchefs und Pâtissiers gerecht zu werden, bieten wir Ihnen die klassischsten und innovativsten Jules & Gabrielle-Zutaten für die Pâtisserie: glatte oder knusprige Pralinen, Pürees, Gianduja, Mandeln, Haselnüsse, Pistazien und Pekannüsse entfalten Ihre ganze Kreativität für ultra-gourmandige und qualitativ hochwertige Zubereitungen.

Das + CHEF GOURMET: Die Expertise unserer Chefs Pâtissiers für technische Unterstützung bei der individuellen Gestaltung Ihrer Rezepte!

