



# ZÜGER FRISCHKÄSE AG





## ENTREPRISE AUTOGÉRÉE

Züger Frischkäse AG est une entreprise familiale de Suisse orientale, dirigée par la deuxième génération, Christof et Markus Züger. Sur le site d'Oberbüren, nous transformons du bon lait frais de la région en produits fromagers frais de haute qualité.

---

D'OBERBÜREN À L'INTERNATIONAL.

# DATES-CLÉS



**1984**

Edwin et Markus Züger mettent au point la production de mozzarella à Niederbüren

**1992**

Emménagement dans la nouvelle usine d'Oberbüren



**1998**

Naissance de Züger Frischkäse AG

**2005/06**

Développement du marché d'exportation

**1993**

Extension de la gamme aux produits bio

**2003**

Mise en service du coagulateur



**2006/07**

Mise en service de la beurrerie

# 2010/11

Nouvel entrepôt à rayonnages en hauteur  
et augmentation de la production



# 2014

Développement et automatisation de la production

# 2018

Ouverture des usines  
de Kisslegg et Hawangen



# 2019

Mise en service de l'installation solaire  
d'une puissance annuelle d'env. 450 000 kWh

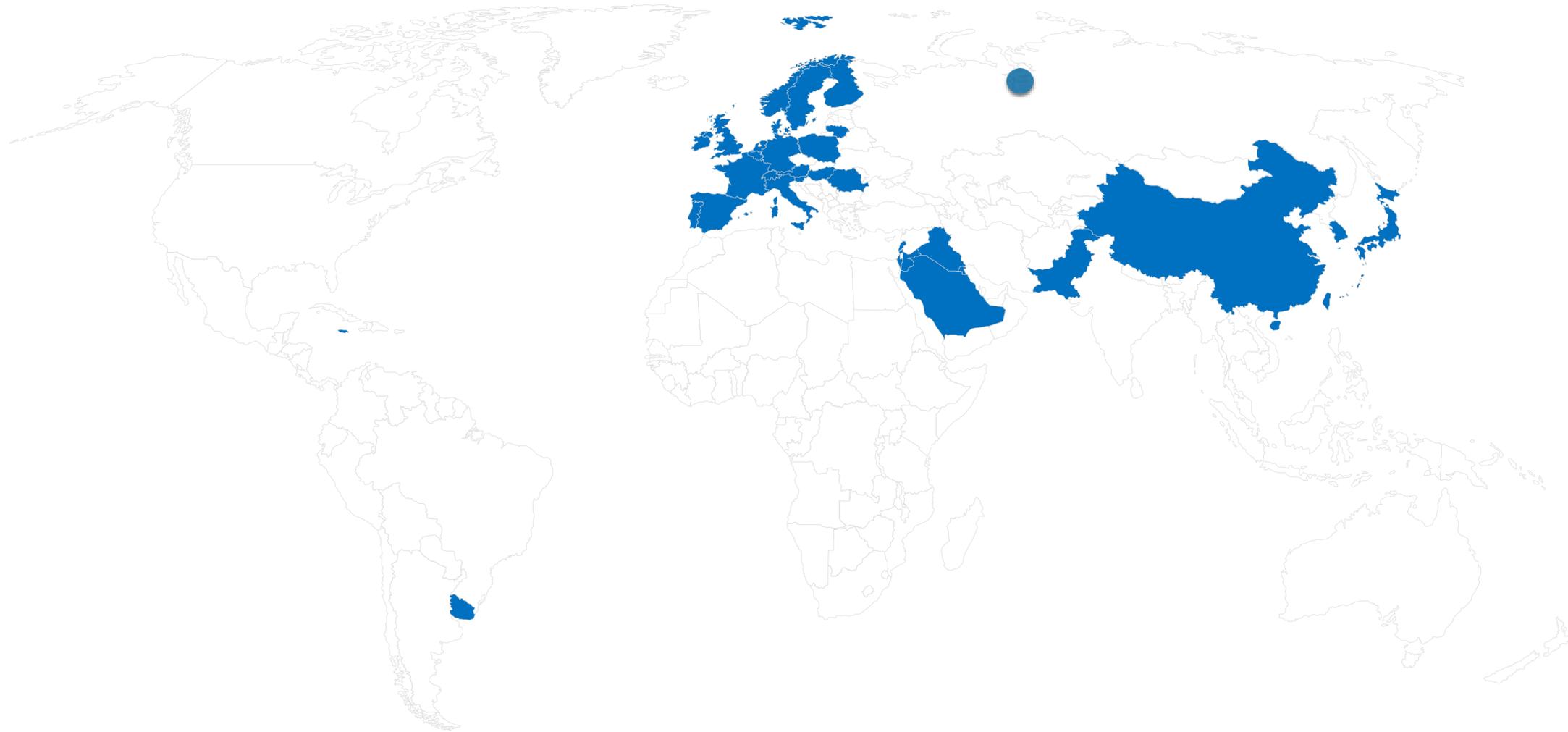
APERÇU

# NOTRE PRODUCTION



# PAYS DESTINATAIRES DES EXPORTATIONS

---



## Züger Frischkäse AG

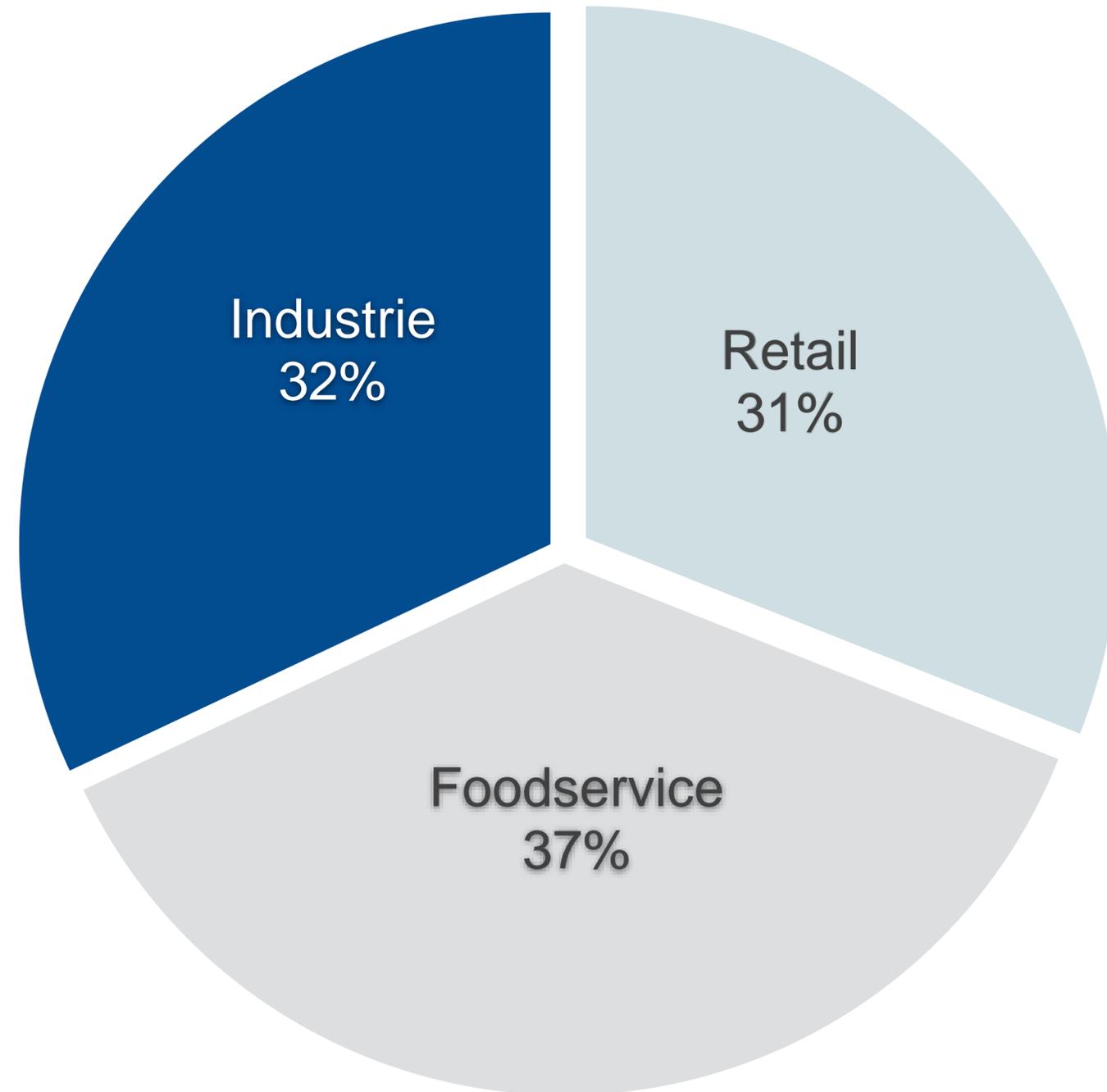
Une entreprise internationale

---

De nombreux clients internationaux achètent des produits Züger. Parmi les pays destinataires des exportations, on peut citer: l'Allemagne, l'Espagne, la France, l'Italie, la Chine, la Russie, les Pays-Bas, la Grande-Bretagne, la Belgique, l'Autriche, le Luxembourg, l'Arabie Saoudite, la Corée, l'Irak, et bien d'autres.

# CANAUX DE DISTRIBUTION

---



## Produits Züger

### Utilisations multiples

---

On retrouve non seulement les produits Züger dans les rayons du commerce de détail, mais Züger est également un partenaire compétent pour le secteur de la restauration. Des producteurs alimentaires de renom du secteur alimentaire utilisent les articles de notre gamme pour élaborer leurs propres produits.

# NOS COMPÉTENCES

---



## Conventionnel

Délicieusement frais et destiné à de nombreuses utilisations, ce segment de produits regroupe toutes les catégories de produits relevant du domaine du fromage frais.



## Biologique

En harmonie avec la nature: tous les produits bio de Züger sont fabriqués à partir du meilleur lait bio de la région.



## Sans lactose

Les produits sans lactose Züger permettent aux personnes intolérantes au lactose de savourer elles-aussi des produits laitiers.



## Halal

Züger Frischkäse AG fabrique des produits selon les prescriptions alimentaires islamiques – officiellement certifiés halal.



## Casher

Les produits Züger certifiés casher sont conformes aux strictes prescriptions alimentaires juives.



## IQF frozen

Les produits «IQF frozen» sont surgelés individuellement grâce à la technologie IQF. Ainsi, ils conservent leur forme, leur texture et leur goût spécifiques.

# CATÉGORIES DE PRODUITS



MOZZARELLA  
POUR PIZZA



MOZZARELLA



FROMAGE DU  
BERGER



MASCARPONE



RICOTTA



COTTAGE  
CHEESE



FROMAGE FRAIS



SÉRÉ



FROMAGE À  
RÔTIR



BEURRE

# MOZZARELLA POUR PIZZA



SACHET  
200-400 g



BARRE BIO ET CONVENTIONNELLE  
1 kg



EMBALLAGE 1-2 kg



RÂPÉ | EN DÉS |  
TAGLIATELLE



40% | 42% | 45% MG  
SUR EXTRAIT SEC



FIOR DI LATTE

# MOZZARELLA

---



CONVENTIONNEL  
100-150 g



BIO  
100-125 g



SANS LACTOSE  
100-125 g



EN TRANCHES  
300-400 g



BIO  
300-400 g



BARRE  
300-450 g



# MOZZARELLA

---



CŒURS  
150-400 g



MINI  
150-500 g



PERLES  
150-500 g



BOUDIN 1 kg



TRANCHES IQF  
8 g | 13 g



TRANCHES IQF  
3 kg | Ø 59 mm



# MOZZARELLA BUFALA

---



BOULE 125 g



BOULE 125 g



BOULE 5x25 g



BOÎTE  
500 g

# FROMAGE DU BERGER



SANS LACTOSE  
150 g



CONVENTIONNEL ET BIO  
80 g | 100 g



FROMAGE DU BERGER MARINÉ  
OLIVES & HERBES |  
PIMENTS



BLOC ENV. 1,5 kg



DÉS  
500 g | 2,5 g



# MASCARPONE

---



CONVENTIONNEL  
250 g | 500 g



BIO 250 g



SANS LACTOSE  
250 g



BOÎTE  
2,0 kg

# RICOTTA

---



AU LAIT DE BUFFLONNE 250 g



BIO  
250 g



CONVENTIONNEL | BIO  
1,5 kg



FORMAT INDUSTRIEL  
5,0 kg | 10,0 kg

# COTTAGE CHEESE



CONVENTIONNEL  
200 g | 450 g



BIO NATURE |  
HERBES DU JARDIN 200 g



SANS LACTOSE  
150 g



RESTAURATION  
SANS LACTOSE 450 g



CONVENTIONNEL  
1 kg



INDUSTRIEL  
5,0 kg

# FROMAGE FRAIS



NATURE  
150 g



HERBES  
150 g



LISA CREAM CHEESE  
CUBES BIO 6x20 g



NATURE  
SANS lactose 125 g



HERBES  
SANS LACTOSE 125 g



BOÎTE  
1,0 kg

# SÉRÉ | CRÈME FRAÎCHE



SÉRÉ  
500 g



SÉRÉ  
SANS LACTOSE 500 g



SÉRÉ  
SANS LACTOSE 200 g



CRÈME FRAÎCHE  
500 g



SÉRÉ INDUSTRIEL 5,0 kg

# FROMAGE À RÔTIR



BROCHETTES BARBECUE |  
CURRY | PROVENÇAL



BURGER  
PROVENÇAL | BARBECUE



TRANCHES MARINÉES  
PROVENÇAL | BARBECUE



BLOC  
200 g | 250 g



CYROS HALLOUMI BIO  
200 g



RESTAURATION  
TRANCHES | BROCHETTES

# BEURRE



BEURRE DE CHOIX  
100 g | 200 g | 1,0 kg



BEURRE DE CUISSON  
250 g | 1,0 kg



INDUSTRIEL  
10 kg



BURA BEURRE & HUILE DE COLZA  
200 g | 225 g



BEURRE À RÔTIR  
1,0 kg



CRÈME À RÔTIR  
1 litre

LA BASE D'UNE QUALITÉ OPTIMALE

# 400 PRODUCTEURS DE LAIT RÉGIONAUX



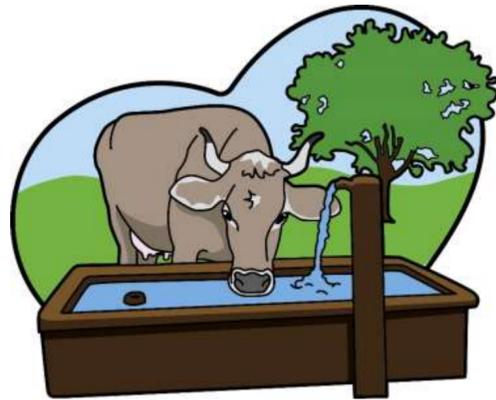
Chaque jour, 400 producteurs de lait fournissent à Züger Frischkäse AG leur précieux lait, matière première d'excellente qualité. Dans chaque «ferme Züger», un tableau bien en évidence vante le lait utilisé «Notre lait pour Züger Frischkäse». Il reflète la confiance mutuelle, l'attachement et le profond respect.



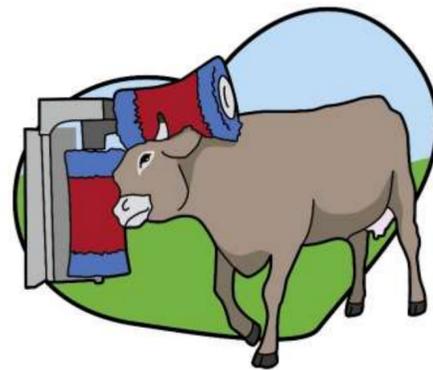
## SwissFamilyMilk



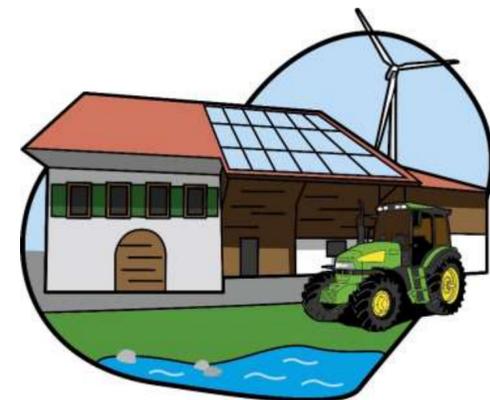
ENTREPRISES  
FAMILIALES



ACCÈS AUX  
PÂTURAGES



BIEN-ÊTRE  
ANIMAL



UTILISATION EFFICACE  
DES RESSOURCES



CHAQUE VACHE  
A SON NOM

# SITES

---



OBERBÜREN (CH)

---

Siège.  
Vaste gamme de  
produits



HAWANGEN (DE)

---

Production de  
mozzarella pour pizza  
et de cheddar



KISSLEGG (DE)

---

Production de mozzarella et  
transformation de mozzarella  
(râpée) pour pizza

# ENVIRONNEMENT – EN HARMONIE AVEC LA NATURE

---



Züger Frischkäse AG a une compréhension globale de la protection de l'environnement. Nous nous engageons pour des sources d'énergie propres grâce à notre installation utilisant des copeaux de bois et à une installation solaire de plus de 4000 panneaux. Nos collaborateurs se déplacent avec des véhicules électriques et au gaz naturel et nous diminuons les emballages au maximum. Par ailleurs, nous nous engageons pour une élimination appropriée des déchets.

# ZÜGER, NATURELLEMENT.

