

Bäckerei Saudan

Gérald Saudan

Rte de Villars 38
1700 Fribourg
Tel. +41 (0)26 424 15 83

<http://www.boulangerie-saudan.ch/fr>
info@boulangerie-saudan.ch

Montag: geschlossen

Dienstag bis Freitag: 6.30–19.00 Uhr

Samstag: 7.30–18.00 Uhr

Sonntag: 7.30–17.00 Uhr

Präsentation

Am 1. August 2006 eröffneten Gérald und Margrit Saudan in Freiburg die Bäckerei Saudan. Beide sind vom Fach und harte Arbeiter, auf dem Markt gewannen sie rasch an Bedeutung. Mit vereintem Know-how und klaren Werten erlangten sie 2012 die Auszeichnung „Swiss Bakery Trophy“. Gérald Saudan ist von Beruf Bäcker-Konditor und Confiseur-Eiskonditor-Chocolatier. 2002 gewann er den Europa-Vizemeistertitel in der Kategorie Bäckerei und erreichte den vierten Platz an den Weltmeisterschaften. Margrit Saudan ist Konditorin-Confiseurin mit grosser Erfahrung in den Bereichen Verzierung und Schokolade.

* *Inscrivez-vous pour un atelier création et dégustation de truffes en chocolat: [Dzin](#)*



Produkte

[Cuchaule AOP](#)

[Kilbi-Senf](#)

[Meringue](#)

[Bretzeli](#)

[Anisbrötchen](#)

[Gâteau du Vully](#)

[Vin cuit](#)

[Cuquettes](#)



Partyservice auf Anfrage

- Cuchaule bio (Safranbrot, 5 Gold- und 3 Silbermedaillen)
- Anisbrötchen
- Croquets (Guetzli mit Hagelzucker, nur vom 15. August bis 15. Oktober)
- Bretzeli (nur vom 15. August bis 15. Oktober)
- Cuquettes (Blätterteigfladen, nur vom 15. August bis 15. Oktober)
- Beignets (Kilbi-Küchlein, nur vom 15. August bis 15. Oktober)
- Kilbi-Senf (nur vom 15. August bis 15. Oktober)
- Flûtes mit Butter, Salz oder Gruyère
- Chäs-Chüechli mit Gruyère AOP
- Freiburger Brote (ausschliesslich mit Freiburger Mehl hergestellt)
- Schokoladetafel mit Bretzeli
- Cuchaule-Perlen
- Truffes mit Vin cuit aus Bry
- Pralinés mit Kilbi-Senf (nur vom 15. August bis 15. Oktober)

