

# Anisbrötchen



Die knusprigen, vollmundigen Anis-Biskuits werden von Hand gerollt und zu Blumen geformt. Gebacken werden sie vor allem während der Kilbizeit, wo sie zusammen mit Bretzeli und Cuquettes (Blätterteigfladen) zum Kaffee serviert werden.

## **Produzenten**

[Confiserie Baechler, Fragnière et Menoud Sàrl](#)

[Bäckerei Konditorei Suard](#)

[Association Le Radeau](#)

[Au Vieux Grenier SA](#)

[Boulangerie de Grandvillard Sàrl](#)

[Bäckerei Grandjean Frères](#)

[Bäckerei Didier Ecoffey](#)

[Bäckerei Dubey Grandjean](#)

[Bäckerei Saudan](#)

[Délices de la Ferme](#)

[FRIOBA](#)

[Semeurs de Saveurs](#)

~~Produit: Anisbrötchen~~

Institut agricole de Grangeneuve / Geschäft  
KDB Buchs sàrl - Boulangerie Buchs Echarlens  
La Magie de la Ferme  
Le Fournil de Séb  
Petit marché de l'Intyamon Sàrl  
Les petites Fromagères SA  
Bäckerei Maillard Gourmandises et Traditions  
La Maison du Gruyère  
Meringues & Biscuits DOMINO Sàrl  
Au Paradis du Goût