



Des produits fins pour la haute cuisine – Les produits Neuenschwander conquérissent la gastronomie haut de gamme

Grafenried, le 26 septembre 2025– Depuis plus de sept décennies, Neuenschwander R. & H. AG est synonyme de qualité supérieure dans le commerce des produits fins.

Aujourd'hui, l'entreprise continue de renforcer sa présence dans la gastronomie haut de gamme et fournit une sélection soigneusement choisie de produits exquis non seulement à des détaillants spécialisés, mais aussi, de plus en plus, à des restaurants et hôtels de luxe renommés en Suisse et au Liechtenstein.

Sa gamme comprend des pâtes artisanales, des produits raffinés à base de truffes, de l'huile d'olive de la plus haute qualité et d'autres délices sélectionnés avec soin, tous issus de petites manufactures traditionnelles qui garantissent authenticité et savoir-faire artisanal.

L'art dans la cuisine – Neuenschwander, partenaire des grands chefs

À une époque où les grands chefs et les établissements gastronomiques misent de plus en plus sur l'authenticité, le savoir-faire artisanal et l'innovation, Neuenschwander ne fournit pas seulement des ingrédients, mais aussi une véritable source d'inspiration pour une cuisine créative : du risotto aux truffes raffiné aux entrées créatives à base de pâtes faites maison, en passant par des desserts raffinés agrémentés d'huile d'olive ou de produits chocolatés de grande qualité, les produits Neuenschwander contribuent à créer de véritables œuvres d'art culinaires.

« Nos produits sont synonymes de tradition, de qualité et d'authenticité. Ce ne sont pas seulement des ingrédients, mais aussi un élément important du processus créatif en cuisine », explique Gianluca Aloisi, directeur général et CEO.

L'entreprise entretient des collaborations étroites avec des chefs cuisiniers renommés qui apprécient la valeur des ingrédients de haute qualité et qui, grâce aux produits Neuenschwander, développent un langage culinaire reflétant à la fois la tradition et les attentes contemporaines des clients en matière de plaisir gustatif.

„Eusi Chunde liebet euri Allemandi Pasta – i bechume viel Kompliment. Sie het ä schöni Konsistenz und Farb - mer chochets und kombinierts natürlich au perfekt. "

-Christoph Hager, Restaurant Löwen in Regensburg

Quand l'exclusivité rencontre l'innovation

Neuenschwander apporte non seulement une diversité gustative et des innovations dans la cuisine haut de gamme, mais se distingue également par ses services auprès des établissements gastronomiques : des conseils personnalisés, des produits sur mesure, des



formations sur les produits et des dégustations aident les établissements gastronomiques à optimiser leur offre de produits fins.

« Les exigences du secteur de la restauration sont multiples et complexes. Notre objectif est d'être plus qu'un simple fournisseur : nous voulons être un partenaire du secteur de la restauration et développer ensemble de nouveaux concepts », poursuit Aloisi.

La durabilité comme philosophie

Neuenschwander met également l'accent sur les produits durables. Les produits fins artisanaux proviennent de manufactures dont la chaîne d'approvisionnement est transparente et qui allient des méthodes de fabrication traditionnelles à des exigences modernes. Pour de nombreux grands chefs, l'aspect éthique du choix des produits est tout aussi important que leur goût. Neuenschwander assume la responsabilité de l'origine et de la durabilité des produits et aide les établissements gastronomiques à mettre en avant ces valeurs sur leur carte et auprès de leurs clients.

Adaptations individuelles sur demande

La restauration est très exigeante et nécessite souvent des adaptations individuelles. C'est pourquoi Neuenschwander propose (sur demande) la possibilité d'adapter les produits en fonction des quantités requises par la restauration ou des portions, dans la mesure où cela est possible et compatible avec la gamme. Cette flexibilité garantit que Neuenschwander reste un partenaire fiable, même lorsque des exigences ou des souhaits particuliers se présentent.

Les marques privées, la cerise sur le gâteau

De plus, les établissements gastronomiques peuvent concevoir des produits sélectionnés sous leur propre marque (marque privée), comme nos tartufi, cioccolatini, etc. Grâce à une marque privée au design personnalisé, les restaurants et les épicerie fines peuvent offrir à leurs clients une expérience de marque unique et reconnaissable, tout en leur proposant des produits exclusifs.

L'avenir de la gastronomie haut de gamme : un chemin à parcourir ensemble

Le secteur de l'épicerie fine et de la gastronomie est en constante évolution. Neuenschwander réagit à cette évolution en proposant de nouveaux produits et des services innovants qui répondent aux besoins de la gastronomie. En mettant l'accent sur la qualité, la durabilité et le service, Neuenschwander a pour objectif de développer davantage sa collaboration avec des cuisines et des restaurants renommés et d'établir ensemble de nouvelles références culinaires.



Les revendeurs spécialisés et les restaurateurs trouveront la gamme complète ainsi que toutes les informations nécessaires pour passer commande sur www.neuenschwanderag.ch.

Contact médias:

Neuenschwander R. & H. AG
Alessandra Bürkle
Bernstrasse 31, 3308 Grafenried
a.buerkle@neuenschwanderag.com
031 760 10 96

Vous trouverez de plus amples informations et des photos dans la zone de presse sous :
<https://neuenschwanderag.com/de/neuenschwander/pressebereich>

Bref profil Neuenschwander R. & H. AG :

Depuis plus de sept décennies, Neuenschwander est spécialisée dans l'importation et la distribution de produits Fine Food exquis en provenance d'Italie et du monde entier. En plus d'un assortiment soigneusement curaté, l'entreprise propose également des développements de produits spécifiques aux clients. Avec son siège à Grafenried dans le canton de Berne et une équipe de 22 collaborateurs, Neuenschwander compte parmi les principaux fournisseurs du commerce d'épicerie fine. Parmi ses plus de 900 clients, on compte des commerçants spécialisés de Suisse et du Liechtenstein ainsi que des entreprises de commerce de détail renommées en Suisse.