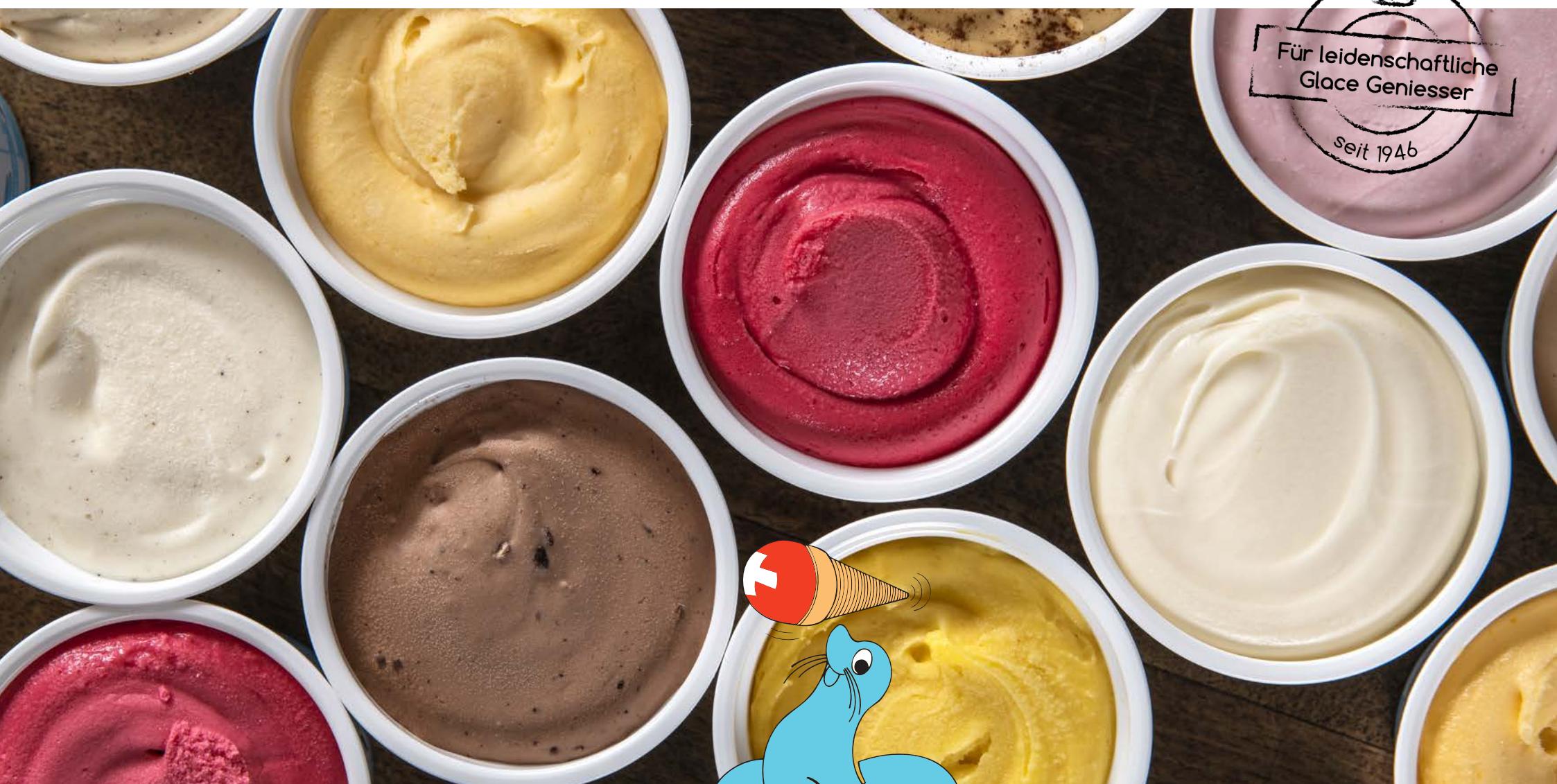


Lienhart
seit 1932



Swiss-Ice Glacerie



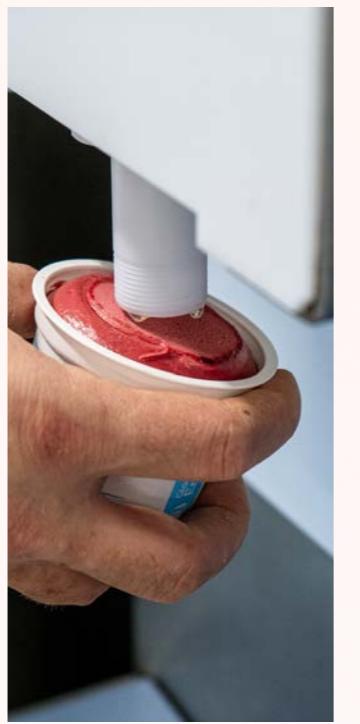
Herzlich willkommen in der zauberhaften Welt der Swiss Ice Glacerie

Seit 1932 verwöhnen wir, die Bäckerei-Confiserie-Glacerie Lienhart AG, unsere Kundschaft mit Tradition, Qualität und purem Genuss. Unsere Glace-Manufaktur, die Ernst Lienhart im Jahr 1946 gründete, zählt zu den Pionieren der Region. Während Jahrzehnten waren seine «Lutscher» der Verkaufsschlager und machten die Glace aus Huttwil weitum bekannt.

Nebst vielen anderen Kreationen ist auch der Lutscher heute nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken..



Entdecken Sie
unser Sortiment:



Auch feinste Glace braucht Zeit.

Seit 2023 produzieren wir unsere Glace-Spezialitäten an der Rätschen 4 in Huttwil. Die ehemalige Käserei bietet uns die einmalige Chance, die Produktion neu auszurichten und modernste Technik mit traditioneller Handwerkskunst zu vereinen – für das ultimative Glace-Erlebnis.

Unsere handwerklich hergestellten Glaces sind aromatischer und intensiver, da wir deutlich weniger Luft einarbeiten.

Rohstoffe:

In der Rätschen sind wir dort, wo unser wichtigster Rohstoff herkommt: silofreie Heumilch und feinster Rahm von zufriedenen Kühen.

Unsere Glace „reift“ nach der Pasteurisation mindestens 18 Stunden. Das ergibt eine feinere, homogenere Textur und ein typisches Milcharoma. Wir verwenden ausschliesslich natürliche Aromen.

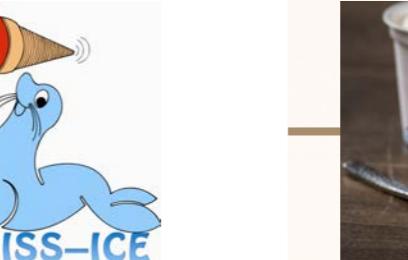
Unsere Fruchtsorbets werden mit mindestens 25 % Fruchtanteil und ohne Farbstoffe hergestellt. Sie sind glutenfrei und rein pflanzlich.





1946

Gründung der Glace-Manufaktur durch Ernst Lienhart sen.



1960er

Gründung der Swiss Ice Genossenschaft



1970er

Nach einer Anfrage einer Mosterei, ob man auch mit Apfelsaft Glace herstellen könne, wurde die beliebte Apfel-Glace entwickelt



1980er

Jährlich werden 20'000 Lutscher hergestellt – das Markenzeichen der Glacerie dieser Zeit



1990er

Mehr Glace-Kübeli mit neuen Aromen erweitern das Sortiment. Wir gewinnen neue Kunden und beliefern Vereine und Feste.



2010er

Neue Maschinen und Formen werden eingeführt, die Tiefkühlkapazität wird ausgebaut. Es folgt die Einführung eines neuen Logos und die Neugestaltung der Becher.



2020er

Es wird eng am Brunnenplatz deshalb wird die Produktion in die ehemalige Käserei Rätschen, Huttwil gezügelt. Das Glace Sortiment wird mit den Glace – Pralinen, Glace-Tröpfli erweitert.



heute

Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und innovative Kreationen, um die Glace-Tradition von Huttwil in die Zukunft zu führen.

Geschichte, die man schmeckt: Die Glace-Tradition der Swiss Ice Glacerie

Swiss Ice ist eine Gemeinschaft gewerblicher Glace-Produzenten, die sich untereinander mit Wissen und Erfahrung austauschen. Sie verpflichten sich, ihre Rezepte entsprechend gemeinsamer Leitlinien herzustellen.



anno

1911





Verwöhnen Sie Ihre Gäste: Lienhart Glace für besondere Anlässe

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier – mit unserem Glacewägeli können Sie nur profitieren. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen aus unserem Glacekübeli-Sortiment.

Die Löffel sind im Deckel integriert, und verrechnet wird nur, was genossen wurde.

 **LIECHTI KÄLTE AG**
Kälte – Klima – Energietechnik
KOMPETENZ FÜR COOLE LÖSUNGEN
Bädligässli 4 | CH-3550 Langnau | Tel. 034 402 67 67 | liechti-kaelte.ch

Finden Sie uns in Ihrer Nähe: Unsere Verkaufsstellen

Lienhart Glace ist in zahlreichen Verkaufsstellen in der Region erhältlich.

Besuchen Sie unsere Partner und geniessen Sie unsere köstlichen Kreationen ganz bequem in Ihrer Nähe. Unsere Glace finden Sie in ausgewählten Bäckereien, Käsereien, Cafes, Restaurants und anderen Wiederverkäufern – immer frisch und immer in bester Qualität.



 **MÜHLEFRAUBRUNNEN**
HANS MESSER + CO. AG
**„Das Gute daran
ist das Beste darin!“**
www.muehle-fraubrunnen.ch


Fam. Bieri „täglich frisch“
Früchte Sigrist GmbH
4936 Kleindietwil Hauptstrasse 23
Tel. 062 965 06 72 Fax 062 965 06 76
E-mail: fuechtesigrist@bluewin.ch





Kontaktdaten und Öffnungszeiten

Bäckerei-Confiserie-Glacerie Lienhart AG

Adresse: Laden
Brunnenplatz 12
4950 Huttwil

Telefon: 062 962 10 79

E-Mail: info@baeckerei-lienhart.ch

Öffnungszeiten

Mo: Geschlossen

Di-Fr: 06:30 - 18:30 Uhr

Sa + So: 07:00 - 16:00 Uhr



Lienhart
seit 1932