



Konditorei-Produkte

Gesamtsortiment



Die Agrano AG in der Schweiz

Die Agrano AG ist seit 1946 der innovative Schweizer Hersteller und Spezialist für die Backstube und Dessertküche. Neben einfachster Zubereitung garantiert der hohe Convenience-grad des Sortiments sicheres Gelingen und zufriedene Gäste. Das breite Angebot an Halbfabrikaten, Tiefkühl- und Fertigprodukten lässt keine Wünsche offen. «Made in Switzerland» garantieren wir mit einem hohen Anteil an Schweizer Zutaten und der Produktion in Allschwil BL, in welcher wir den überwiegenden Teil unserer Produkte herstellen.

Die Agrano AG Schweiz ist seit 2006 zentraler Bestandteil der Martin Braun-Gruppe, welche heute mit mehr als 2'500 Mitarbeitern an in über 70 Ländern ein Vollsortiment entwickelt, produziert und alle relevanten Kanälen der Backbranche, Industrie und Gastronomie beliefert.



Unsere Eigenmarken



Beste Zutaten zur Brot- und Brötchenherstellung. Vielfältiges Angebot für die Gastronomie.



Beste Zutaten für süsse Gebäcke und Desserts.



Hochwertige Fruchtpürees.



Beste Zutaten für Glacé.



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.



Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.



Inhalt



Backmischungen 7–11

- Breite Produktpalette für Massen und Teige
- Vom Konzentrat bis zur Fertigmischung



Füllungen und Auflagen 13–19

- Für Gebäcke und Süßspeisen jeglicher Art
- Von pulverisierten Cremefüllungen bis zu gebrauchsfertigen Schoko- und Fruchtfüllungen



Streu-, Überzug- und Belegdekore 21–23

- Vom Dekorsüßpuder über Glasuren bis hin zum Fondant



Unverzichtbares für die Konditorei 25–27

- Produkte von A wie Aroma bis Z wie Zusatzstoff



Rahmstand/Dessert 29–33

- Kaltlösliche Rahmhaltemittel zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäck sowie Desserts



Guetzli, fertig gebacken 35–37

- Handwerklich hergestellte Guetzli, lose oder verpackt



Agrano-Aussendienst 38–39






Back- mischungen



Biskuitmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept	
00058050010.0 00058050025.0	Biskuit Svell 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen.	1000 g Backmischung 750 g Vollei 100 g Wasser	
01062050025.0	Biskuit Svell o.P. 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen ohne Palmöl.	1000 g Backmischung 750 g Vollei 100 g Wasser	
00512050010.0 00512050025.0	Biskuit Svell spezial 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen mit mehr Volumen.	1000 g Backmischung 750 g Vollei 100 g Wasser	
01064050025.0	Biskuit Svell Rapide o.P. 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen ohne Palmöl. Speziell für Rouladen geeignet.	1000 g Backmischung 600 g Vollei 200 g Wasser	
00887050010.0	Biskuit Svell Schoko 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Schoko-Biskuitböden und -rouladen.	1000 g Backmischung 750 g Vollei 100 g Wasser	
01303050025.0	Biskuit-Mix 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen.	1000 g Backmischung 750 g Vollei 100 g Wasser	
86444220010.0	Bisquick für Biskuits 10,0 kg im Sack	Backmischung (50%-Konzentrat) zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden und -rouladen.	1000 g Backmischung 1700 g Vollei 800 g Wasser 1300 g Zucker 1000 g Mehl	

Sand- und Rührmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00759050010.0	Muffin 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Muffins.	1000 g Backmischung 360 g Wasser 360 g Speiseöl
00899050010.0	Muffin Schokolade 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Schokolade-Muffins.	1000 g Backmischung 400 g Wasser 400 g Speiseöl
00302050010.0 00302050025.0	Rührkuchen Mella-Rühr 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Rührkuchen, Blechkuchen, Rodons und Muffins.	1000 g Backmischung 400 g Wasser 400 g Speiseöl  
00843050010.0	Financier 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Mandelgebäck wie Financiers, Petits Fours und kleinen Cakes.	1000 g Backmischung 400 g Butter, geschmolzen 360 g Wasser 
86620260015.0	Braunies 15,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Brownies.	Grundrezept 1 Blech, 60×40 cm: 2500 g Backmischung 400 g Wasser 200 g Vollrahm, flüssig 200 g Vollei 250 g Baumnüsse, gebrochen
86510240005.0 86510260010.0	Mambo-Joghurt-Cakemix 5,0 kg im Sack 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Cakes, Cupcakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden. Joghurt ist bereits im Produkt enthalten.	1000 g Backmischung 500 g Wasser 400 g Speiseöl
00760050010.0	Waffel/Crêpe 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Waffeln oder Crêpes.	Grundrezept Waffel: 1000 g Backmischung 750 g Wasser Grundrezept Crêpe: 1000 g Backmischung 1740 g Wasser, ca. 220 g Eier

Mürbeteige

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
86210260010.0 86210260025.0	Mürbeteig vegetabil 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Mürbeteig, Spritzmürbeteig, Cookies und Streuseln. Auch zur Herstellung von Buttergebäcken geeignet.	1000 g Backmischung 350 g Butter oder Backmargarine 125 g Vollei



Brandmassen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01450050010.0	Brandmasse 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Windbeuteln und Eclairs.	Grundrezept für Windbeutel: 1000 g Backmischung 1000 g Wasser, 60 °C 800 g Vollei
86545260015.0	Quarkbällchen 15,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von süssen oder pikanten Quarkbällchen. Quark ist bereits im Produkt enthalten.	1000 g Backmischung ca. 1300 g Wasser, kalt



Berliner

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00201100015.0	Boulfin 50% 15,0 kg im Karton	Backmischung (50%-Konzentrat) zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts usw.	1500 g Backmischung 1500 g Weissemehl, Typ 550 1000 g Wasser, kalt 500 g Vollei, pasteurisiert 150 g Hefe, frisch
00475050025.0	Berliner spezial 20% 25,0 kg im Sack	Backmischung (20%-Konzentrat) zur Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken wie Kamerunern, Apfelkrapfen, Hefe-Donuts usw.	1600 g Weissemehl, Typ 550 530 g Wasser, kalt 500 g Vollei, pasteurisiert 400 g Backmischung 100 g Hefe, frisch 100 g Backmargarine



Spezialitäten

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
85300260010.0	Kokosnussmakrönl Coconella 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Kokosnussmakrönl.	1000 g Backmischung 250–280 g Wasser  
85250260010.0	Haselnussmakrönl Makronella 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Haselnussmakrönl.	1000 g Backmischung 200 g Wasser  
86440200000.6	Bienex RSPO SG 600 g im Beutel	Backmischung zur Herstellung von Bienenstich- und Florentinergrundmassen. Für Bienenstichdecken, Florentiner, Kokos- und Mandelschnitten und Nussknacker.	Dosierung: Für ein Blech, 60 x 40 cm, werden 350 g Backmischung benötigt. 
00918220020.0	Bienex o.P. 20,0 kg im Karton	Backmischung zur Herstellung von Bienenstich- und Florentinergrundmassen ohne Palmöl. Für Bienenstichdecken, Florentiner, Kokos- und Mandelschnitten und Nussknacker.	Dosierung: Für ein Blech, 60 x 40 cm, werden 350 g Backmischung benötigt.  
01508050010.0	Macaron 10,0 kg im Sack	Backmischung zur Herstellung von Macarons.	1000 g Backmischung 230–250 g Wasser 2 g Lebensmittelfarbe
23150100006.0 23150100012.5	Amarettimasse 6,0 kg im Eimer 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Backmasse zur Herstellung von Amarettigebäck.	Direkt zu verarbeiten.  




Füllungen und Auflagen



Kaltcremen, nicht backfest

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept	
00053050010.0 00053050025.0	Kaltcreme Nova 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für Cremes.	400–450 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
00176050025.0	Kaltcreme Nova SB 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für schnell bindende Cremes.	400–450 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
00227050010.0	Nova C 10,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für stark belüftete Cremes.	400–450 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
01313050020.0	Kaltcreme Viva 20,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für verführerische Cremes.	400–450 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
00825050012.5	Kaltcreme Nova o.P. 12,5 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für Cremes. Palmölfrei.	400 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
00826050025.0	Nova o.P. nat. Aromen 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für Cremes. Mit natürlichen Aromen und Palmölfrei.	400 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
00989050025.0	Kaltcreme Nova K o. P. 20,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit leichtem Vanille-Caramel-Geschmack für Cremes. Palmölfrei.	350–400 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	




Kaltcremen, backfest

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept	
00478050025.1	Nova backfest 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Cremes.	400 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	
01193050025.0	Kaltcreme Nova Suprême backfest 25,0 kg im Sack	Kaltcremepulver mit Vanillegeschmack für fein vanillierte, backfeste Cremes ohne Palm- und Tropenfett.	400–430 g Crempulver 1000 g Wasser, kalt	 

Kaltcremen, Spezialprodukte

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01198100004.0	Bon Citron 4,0 kg im Eimer	Feine Creme mit einem abgerundeten, milden Zitronengeschmack. Ideal geeignet für Feingebäcke, Desserts oder zum Füllen. Bedingt backstabil.	Pastöse Creme, direkt zu verarbeiten.

Kochcremen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept	
81100260010.0	Kochcreme 10,0 kg im Sack	Cremepulver mit Vanillegeschmack für gekochte Cremes.	1000 g Milch 100 g Cremepulver 150–200 g Zucker	
81120260010.0 81120260025.0	Kochcreme de luxe 10,0 kg im Sack 25,0 kg im Sack	Cremepulver mit natürlichem Vanillearoma für gekochte Cremes.	1000 g Milch 100 g Cremepulver 150–200 g Zucker	
00912050010.0	Kochcreme Suprême 10,0 kg im Sack	Cremepulver mit Bourbon-Vanilleschoten und natürlichem Vanillearoma für gekochte Cremes ohne Palm- und Tropenfett.	1000 g Milch 300 g Cremepulver	
00884050010.0	Cremepulver Plus 10,0 kg im Sack	Cremepulver mit Vanillegeschmack für deutlich schnittfestere und stabilere, gekochte Cremes.	1000 g Milch 100 g Cremepulver 150–200 g Zucker	

Dessertcremen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
81300200000.0	Crème brûlée 1 kg im Beutel	Warmlösliches Cremepulver für Cremes mit dem Geschmack des klassischen Desserts Crème brûlée. Füllungen für Torten, Schnitten und Desserts.	150 g Cremepulver 500 g Rahm, flüssig 300 g Milch
00240050025.0	Pudding Vanille 25 kg im Sack	Warmlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für Pudding.	115 g Cremepulver 1000 g Milch
00241050025.0	Pudding Schoggi 25 kg im Sack	Warmlösliches Cremepulver mit Schokoladengeschmack für Pudding.	115 g Cremepulver 1000 g Milch



Fettfüllungen, pastös

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
25367100006.0	Schokobella MB 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Rahmgebäcken sowie Desserts.	Direkt zu verarbeiten.

Auflagen, Quark





Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
86531260015.0	Käse-Frisch flach 15,0 kg im Sack	Mischung zur Herstellung von Quarkmassen für flache Quarkkuchen sowie backfeste Quarkfüllungen.	Grundrezept 1 Blech, 60 x 40 cm: 800 g Käse-Frisch flach 2000 g Quark 600 g Eier 1400 g Wasser oder Milch
86532220010.0	Quark-Mix leicht 10,0 kg im Karton	Mischung zur Herstellung von Quarkmassen für gebackene oder geflämmte Quarktorten.	Grundrezept für 2 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch: 1700 g Quark, frisch 2000 g Wasser 800 g Quark-Mix leicht 600 g Eiweiss 300 g Zucker



Kuchenguss

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00129050025.0	Kuchenguss Fiesta, süß 25,0 kg im Sack	Kaltlösliche Kuchengussmischung für Wähenguss mit milchig-rahmigem Vanillegeschmack. Enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Zucker.	1000 g Fiesta, süß 400 g Wasser
01312050010.0	K-Guss süß 10,0 kg im Sack	Kaltlösliche Kuchengussmischung für Wähenguss mit milchig-rahmigem Vanillegeschmack. Enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Zucker.	1000 g K-Guss süß 400 g Wasser







Mandel- und Nussfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
23100100012.5	Mandelmasse Linzella 20% 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Mandelfüllmasse mit 20%-Mandelanteil. Für Mandelhörnchen, Makronentorten, Hefe- und Blätterteiggebäcke, Tee- und Dauergebäck.	Direkt zu verarbeiten. 
23600100010.0	Mandelmasse 1:1 10,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Mandelfüllmasse mit 40%-Mandelanteil. Ideal für Mandelgipfeli und -schnecken, Tee- und Dauergebäck.	Direkt zu verarbeiten. 
22100100012.5	Haselnussfüllung extra 20% 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Haselnussfüllmasse mit 20%-Haselnussanteil. Ideal für Nussgipfeli und -schnecken, Tee- und Dauergebäck.	Direkt zu verarbeiten.  




Nusseinlagen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
25100100012.5	Bündner Nusstorteneinlage 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Nusstorteneinlage.	Direkt zu verarbeiten.

Birneinlagen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
21100100012.5	Birweggeneinlage 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Birnweggeneinlage. Aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt.	Direkt zu verarbeiten.  
21209100012.5	Birweggeneinlage extraweich 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, dressierfähige und backfeste Birnweggeneinlage. Aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt.	Direkt zu verarbeiten.  
21350220012.5	Birnbroteinlage fest 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Birnbroteinlage. Aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt.	Direkt zu verarbeiten.  

Dörraprikosen/-birnen Backfüllungen

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
21467100012.5	Dörraprikosenfüllung 70% 12,5 kg im Eimer	Gebrauchsfertige, backfeste Dörraprikosenmasse aus hochwertigen Dörraprikosen (70%), Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt.	Direkt zu verarbeiten. 
21213220011.0	Dörrbirnenrohmasse o. Kons. 11,0 kg im Karton	Birnenrohmasse aus gedämpften Schweizer Dörrbirnen, ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe in der Schweiz hergestellt.	Weitere Zugaben wie Nüsse, Sultaninen, Orangeat, Gewürze, Spirituosen usw. nach individuellem Rezept.  



Streu-, Überzug- und Belegdekore



Dekorsüsspuder

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00366100010.0	Dekorsüsspuder Bianca 10,0 kg im Sack	Dekorsüsspuder zum Bestäuben von Back- und Konditoreiwaren.	Dosierung: Nach Wahl.
00593050010.0	Bianca Neve TOP 10,0 kg im Sack	Dekorsüsspuder zum Bestäuben von Back- und Konditoreiwaren. Mit Vanillearoma, ohne Palmöl.	Dosierung: Nach Wahl. 
00865050010.0	Bianca Neve Suprême 10,0 kg im Sack	Dekorsüsspuder zum Bestäuben von Back- und Konditoreiwaren. Mit rein natürlichen Aromen, ohne Palmöl.	Dosierung: Nach Wahl. 
00866050010.0	Bianca Neve o.A. 10,0 kg im Sack	Dekorsüsspuder zum Bestäuben von Back- und Konditoreiwaren. Ohne Aroma, ohne Palmöl.	Dosierung: Nach Wahl. 

Pflanzenfett- und Zuckerglasuren

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
88637240010.0	Überzugsmasse Chips dunkel 10 kg im Karton	Kakaohaltige Pflanzenfettglasur. Zum Überziehen von Torten, Gebäcken, Süßwaren, Dauerbackwaren, Schaummassen und Waffeln geeignet. Ideal auch zum Ausstreichen von Mürbeteigböden.	
00913100003.0	Zuckerglasur Icing RTU 3,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Zuckerglasur zum Überziehen von fertig gebackenen und abgekühlten oder tiefgekühlten Stückgebäcken wie z. B. Donuts, Muffins, Amerikanern, Spritzkuchen, Plunder und vielem mehr.	Direkt, ohne zu erwärmen, verarbeiten. Kann nach Belieben mit Aromapasten aromatisiert und eingefärbt werden.

Dekor-Gel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01906740001.5	Decor Gold 1,5 kg in der Dose	Pastöses Dekor-Gel zum Auftragen und Marmorieren von Überzugsmassen und Glasuren. Auch zum Mischen oder Marmorieren von wasserbasierten Geleeprodukten und Topping-Dekorationen sowie zum Dekorieren von Früchten und zum Beschriften von Torten und Desserts.	Direkt zu verarbeiten.



Fondant

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00063050025.0	Fondant-Pulver 25,0 kg im Sack	Weisser Trockenfondant zum Anrühren mit Wasser.	Dosierung: 1000 g Fondantpulver + 150 g Wasser. Zugabe von Lebensmittelfarben, Aromen, Kakaopulver oder Spirituosen möglich.
00385050025.0	Fondant-Freeze 25,0 kg im Sack	Tiefkühlstabiler, weisser Trockenfondant zum Anrühren mit Wasser.	Dosierung: 1000 g Fondantpulver + 160 g Wasser. Zugabe von Lebensmittelfarben, Aromen, Kakaopulver oder Spirituosen möglich.
31145100014.0	Fondant weiss 14,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertiger, weisser Fondant (Paste), nach bewährter Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Hochglänzend und gut trocknend.	Direkt zu verarbeiten. Zugabe von Lebensmittelfarben, Aromen, Kakaopulver oder Spirituosen möglich.





Unverzicht- bares für die Konditorei



Aroma

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
15300220010.0	Zitronenraspel RASPA 10 kg im Karton	Zitronenraspel mit Sorbitsirup zur Anwendung auf oder in Feinbackwaren.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.
67810740001.0	Aromapaste Kirschwasser 1 kg in Dose	Zum Aromatisieren von Feinbackwaren, Rahm, Cremen, Glace, Geleeguss, Toppings usw.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.



Eiweisspulver

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
84100260010.0	Kristalleiweiss BOHA (Ovagran) 10 kg im Karton	Reines, fein vermahlendes Kristalleiweiss. Eier aus KAT-zertifizierter Bodenhaltung.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.
84101260025.0	Kristalleiweiss typ XF, Freilandhalt. KAT 25 kg im Sack	Reines, fein vermahlendes Kristalleiweiss. Eier aus KAT-zertifizierter Freilandhaltung.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.



Backpulver

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
87000260001.5	Backpulver 1,5 kg im Beutel	Backpulver für alle Massen und Teige.	Dosierung: 20 g auf 1000 g Mehl.





Baktrennmittel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich
41160140010.0	Sprink flüssig 10 l im Kanister	Baktrennmittel auf pflanzlicher Basis zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen.



Binde- und Geliermittel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
83200260010.0	Softbinder 100 10 kg im Sack	Bindemittel zum Stabilisieren von back- und schnittfesten Fruchtauflagen. Schützt Tortenböden vor dem Durchweichen.	 

Aufschlagmittel

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
75100100005.0	Siebolett Aufschlagmittel 5,0 kg im Eimer	Universell einsetzbarer, pastöser Aufschlagemulgator. Ideal für alle Arten von Biskuit- und Wienermassen, Mousses, Cremes, Glaces usw.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.

Traubenzucker

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01510050025.0	Dextrose 25 kg im Sack	Zum Süßen von Glace, Sorbets, Konditorei- und Backwaren.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.

Zusatzstoff

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
34550260025.0	Sorbit-Pulver E420 25 kg im Sack	Zuckeraustauschstoff sowie Feuchthaltemittel für Feinback-, Konditorei- und Süßwaren.	Dosierung: Je nach Verwendungszweck.



Rahm- haltemittel/ Dessert



Rahmhaltemittel, neutral

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
95609200000.0	Alaska-express Neutral 1,0 kg im Beutel	Pulverisiertes, neutrales Rahmhaltemittel, kaltlöslich. Zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäcken sowie Garnierrahm.	150 g Rahmhaltemittel 200 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst



Rahmhaltemittel, Spezialitäten

Rahmhaltemittel zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäck sowie Desserts.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01830200001.0	Alaska-express Latte macchiato 1,0 kg im Beutel	Mit Kaffee.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
95890200000.0	Alaska-express Mandel-Caramel 1,0 kg im Beutel	Mit feinen Mandelstückchen und Caramelgeschmack.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01825200001.0	Alaska-express Cappuccino 1,0 kg im Beutel	Mit Röstkaffee und Schokostücken, ohne Aroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01422200001.0	Alaska-express Schokolade 1,0 kg im Beutel	Mit magerem Kakao, ohne Aroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst



Rahmhaltemittel, Frucht

Rahmhaltemittel zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäck sowie Desserts.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01405200001.0	Alaska-express Ananas 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneter Ananas.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01601200001.0	Alaska-express Aprikose 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Aprikosen.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
95442200000.0	Alaska-express Banane 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Bananen.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01620200001.0	Alaska-express Birne 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Birnen.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01453200001.0	Alaska-express Blutorange 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Blutorangensaft.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01725200001.0	Alaska-express Erdbeere 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Erdbeeren und natürlichem Aroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01410200001.0	Alaska-express Himbeere 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Himbeeren und natürlichem Aroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01414200001.0	Alaska-express Mandarine 1,0 kg im Beutel	Mit getrockneten Mandarinen und natürlichem Citrusaroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01407200001.0	Alaska-express Mango 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Mangopüree.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01456200001.0	Alaska-express Zitrone 1,0 kg im Beutel	Mit getrocknetem Zitronensaft, natürlichem Aroma und natürlichem Zitronenaroma.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 20–25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst

Rahmhaltemittel, Joghurt/Quark/Buttermilch/Molke

Rahmhaltemittel zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäck sowie Desserts.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01526200001.0	Alaska-express Joghurt 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilch-Joghurtpulver.	500 g Rahmhaltemittel 1000 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01420200001.0	Alaska-express Quark 1,0 kg im Beutel	Mit Magerquarkpulver.	500 g Rahmhaltemittel 1000 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
95426200000.0	Alaska-express Joghurt-Heidelbeere 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilch-Joghurtpulver und getrockneten Heidelbeeren.	500 g Rahmhaltemittel 1000 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01845200001.0	Alaska-express Joghurt-Limette 1,0 kg im Beutel	Mit Magermilch-Joghurtpulver und getrocknetem Limettensaft.	500 g Rahmhaltemittel 1000 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
95404200000.0	Alaska-express Buttermilch-Waldfrucht 1,0 kg im Beutel	Mit Buttermilchpulver und getrockneten Waldfrüchten.	500 g Rahmhaltemittel 1000 g Wasser, ca. 25 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst

Rahmhaltemittel, ohne Gelatine

Rahmhaltemittel ohne Gelatine, zur Herstellung von schnitt- und tiefkühlstabilem Rahmgebäck sowie Desserts.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
01085200001.0 01085200012.5	Veggie-express neutral 1,0 kg im Beutel 12,5 kg im Sack	Pulverisiertes, neutrales Rahmhaltemittel ohne Gelatine.	200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 45 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst
01923200001.0	Veggie-express Tiramisu 1,0 kg im Beutel		200 g Rahmhaltemittel 250 g Wasser, 45 °C 1000 g Rahm, geschlagen, ungesüsst





Guetzli
wie hausgemacht

Guetzli, fertig gebacken




Guetzli, fertig gebacken

Gluschtig und guet. Unsere feinen Guetzli sind fertig gebacken und wie hausgemacht.

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	
01138100004.5	Caramel-Cookies 4,5 kg im Eimer 100 g = 12 bis 14 Stück	Typisch American Style: feines Guetzli mit gluschtigen weissen Schokochips, abgerundet mit feinem Karamellaroma.	
01140100004.0	Knusperguetzli 4,0 kg im Eimer 100 g = 16 bis 18 Stück	Mürbeteigguetzli mit einer karamellisierten, knusprigen Erdnussauflage.	
01141100004.5	Nuss-Nougat-Creme-Guetzli 4,5 kg im Eimer 100 g = 12 bis 14 Stück	Mürbeteigguetzli mit Nussstückchen und einer erlesenen Nuss-Nougat-Cremefüllung.	
01142100004.5	Schoko-Chips-Cookies 4,5 kg im Eimer 100 g = 12 bis 14 Stück	Typisch American Style: feines Guetzli mit gluschtigen Schokochips. Einmalig schokoladig!	
01144100003.5	Zitronenguetzli 3,5 kg im Eimer 100 g = 8 bis 9 Stück	Mürbeteigguetzli mit Zitronenfruchtfüllung.	

Guetzli, fertig gebacken (saisonal verfügbar: Sept.–Dez.)

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	
01116100004.0	Butterstollenkonfekt 4,0 kg im Eimer 100 g = 5 bis 7 Stück	Minibutterstollen in Häppchenform mit feiner Marzipanfüllung.	
01148100004.5	Mürbeteigguetzli in Sternform 4,5 kg im Eimer 100 g = 17 bis 19 Stück	Mürbeteiggebäck in Sternform, verfeinert mit Butter und hochwertigen Aromen.	

Mit unseren Guetzli können Sie Bedarfsspitzen ausgleichen:
Sobald Ihre Verkaufstheke leerer wird, einfach frisch auffüllen.





**Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.**

Wir von der Agrano AG sind ein Team von erfahrenen Beratern und wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können. Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.



John Berner
Sprecher der Geschäftsleitung
Telefon 079 354 67 52
john.berner@agrano.ch



Manfred Blum
Verkaufsleiter
Telefon 079 898 82 17
manfred.blum@agrano.ch



Luc Brice
Fachberater Bäckerei/Konditorei
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt,
Wallis
Telefon 079 240 66 07
luc.brice@agrano.ch



Reto Herger
Fachberater Bäckerei/Konditorei
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,
Oberwallis, Tessin
Telefon 079 600 96 74
reto.herger@agrano.ch



Christoph Lüthi
Fachberater Bäckerei/Konditorei
Glarus, Graubünden, Schwyz,
St. Gallen, Uri, Zug
Telefon 079 406 46 01
christoph.luethi@agrano.ch



Thomas Widmer
Fachberater Bäckerei/Konditorei
Appenzell, Schaffhausen,
Thurgau, Zürich
Telefon 079 634 67 58
thomas.widmer@agrano.ch



Urs Wyss
Fachberater Bäckerei/Konditorei
Aargau, Bern, Luzern,
Solethurn, Zentralschweiz
Telefon 079 484 24 11
urs.wyss@agrano.ch



Pascal Bütler
Fachberater Gastronomie
Zürich, Ostschweiz
Telefon 079 387 27 60
pascal.buetler@agrano.ch



Ettore Salerno
Fachberater Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solethurn
Telefon 079 779 24 21
ettore.salerno@agrano.ch



Roland Elmiger
Fachberater Gastronomie
Innerschweiz, Bern, Solethurn,
südlicher Aargau
Telefon 079 500 42 72
roland.elmiger@agrano.ch

