

# Rund um Fruchtfüllungen

*Reif zum Geniessen*



## Fruchtfüllungen

Geben Sie knusprigem Blätterteiggebäck einen köstlichen Inhalt und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit der Aromavielfalt von saftigen Kirschen, Äpfeln, Aprikosen, Himbeeren, Birnen und Zwetschgen. Bei unseren Fruchtfüllungen finden Sie für jeden Geschmack die passende Sorte aus sorgfältig ausgewählten, erntefrischen Früchten.



### Aprikosenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01038740002.7, 2,7-kg-Dose



### Himbeerfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01037740002.7, 2,7-kg-Dose



### Birnenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01036740002.7, 2,7-kg-Dose



### Kirschenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01035740002.7, 2,7-kg-Dose



### MB-Fruit Apfel 85%

Dank dem grossen Fruchtanteil von 85% und den saftigen Apfelstückchen schmeckt unsere Füllung wie frisch vom Baum.

○ Art. 14500740002.8, 2,8-kg-Dose



### Senna Apfelspalten

Als Basisprodukt für feinste Apfelfüllungen. Geeignet für Apfelstrudel, gedeckte Torten und als Auflage für Blechkuchen.

○ Art. 14550220005.0, 5-kg-Karton



### Dörraprikosenfüllung 70%

Mit 70% Dörraprikosenanteil ist diese gebrauchsfertige Fruchtfüllung perfekt für Plunder- und Blätterteiggebäck.

○ Art. 21467100012.5, 12,5-kg-Eimer



### Cherita Weichselfüllung 45%

Unsere feine und fixfertige Weichselfüllung mit saftigen Fruchtstücken und 45% Sauerkirschanteil lässt sich ganz leicht verarbeiten.

○ Art. 01118100004.5, 4,5-kg-Eimer



### Zwetschgenfüllung 70%

Fruchtfüllung aus 70% Zwetschgen und Äpfeln, fein abgestimmt mit einem Hauch von Zimt. Ideal für Plunder- und Blätterteiggebäck.

○ Art. 01030100005.0, 5-kg-Eimer



### Birnen-Quitten-Füllung 55%

Fruchtfüllung mit Birnen, Quitten, Sultaninen und Orangeat. Ideal für Blätterteigspezialitäten wie Krapfen und «Rissoles à la genevoise».

○ Art. 01033100012.0, 12-kg-Eimer



## Marmeladen

Extrafein ergiebig. Die fruchtig konzentrierte Vielfalt für wunderbar gefüllte Genussobjekte und andere Erfolgsgeschichten auf einen Streich. Geeignet für Rouladen, Gebäck und Konfekt.



### Aprikosenmarmelade

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 12250100013.0, 13-kg-Eimer



### Gemischte Marmelade extra

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 12600100013.0, 13-kg-Eimer



### Himbeermarmelade mit Kernen

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 01535100004.5, 4,5-kg-Eimer

○ Art. 12550100013.0, 13-kg-Eimer



### Himbeermarmelade ohne Kerne

Streichfähige und backfeste Marmelade. Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Tiefkühlstabil.

○ Art. 12450100013.0, 13-kg-Eimer



### Berlinerfüllung Selection

Nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Nicht backfest. Tiefkühlstabil.

○ Art. 01536100004.5, 4,5-kg-Eimer

## Dörrbirnenfüllungen

Wunderbar würzig. Was beliebte und traditionsreiche Backwaren einfach so unwiderstehlich macht, ist die perfekte Füllung.

### Birnbroteinlage fest

Dörrbirnenfüllung nach bewährter Waespe-Rezeptur aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt. Diese Füllung bietet neben der hochwertigen Qualität auch einen köstlichen Geschmack und ist direkt verarbeitbar. Back- und tiefkühlstabil.

○ Art. 21350220012.5, 12,5-kg-Karton



### Birnweggeinlage

Dörrbirnenfüllung nach bewährter Waespe-Rezeptur aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt. Dieses Produkt bietet neben der hochwertigen Qualität auch einen köstlichen Geschmack und ist ohne weitere Zugabe direkt verarbeitbar. Back- und tiefkühlstabil.

○ Art. 21100100012.5, 12,5-kg-Eimer



### Birnweggeinlage extraweich

Streich- und dressierfähige Dörrbirnenfüllung nach bewährter Waespe-Rezeptur aus Schweizer Dörrbirnen, Zucker und Gewürzen in der Schweiz hergestellt. Dieses Produkt bietet neben der hochwertigen Qualität auch einen köstlichen Geschmack und ist ohne weitere Zugabe direkt verarbeitbar. Back- und tiefkühlstabil.

○ Art. 21209100012.5, 12,5-kg-Eimer

○ Art. 01537100003.5, 3,5-kg-Eimer



### Dörrbirnenrohmasse, ohne Konservierungsmittel

Dörrbirnenrohmasse aus gedämpften Schweizer Dörrbirnen nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Ohne Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe. Weitere Zugaben wie Nüsse, Sultaninen, Orangeat, Gewürze, Spirituosen usw. nach individuellem Rezept.

○ Art. 21213220011.0, 11-kg-Karton



## Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir tagtäglich für Sie da.

### ✓ **Individuell und vielfältig**

#### **Das ist Agrano-Service!**

Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

### ✓ **Professionell und umfassend**

#### **Das ist Agrano-Fachkompetenz!**

Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

### ✓ **Handwerklich und zukunftsweisend**

#### **Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!**

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.