

Autour des masses à fourrer aux fruits

Prêtes à savourer



Masses à fourrer aux fruits

Vos produits à base de pâte feuilletée méritent une masse à fourrer d'exception qui réjouira le palais de chacun de vos clients, tant les arômes sont variés: cerise, pomme, abricot, fraise, framboise, poire et prune. Notre assortiment de masses aux fruits répond à chaque attente, et chaque variété est élaborée à partir de fruits cueillis et sélectionnés avec soin.



Masse à fourrer aux abricots 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01038740002.7, boîte de 2,7 kg



Masse à fourrer aux framboises 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01037740002.7, boîte de 2,7 kg



Masse à fourrer poires 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01036740002.7, boîte de 2,7 kg



Masse aux cerises 70%

Masse à fourrer avec fruits en morceaux, pour viennoiseries et produits à base de pâte feuilletée.

○ Art. 01035740002.7, boîte de 2,7 kg



MB-Fruit pomme 85%

Sa très forte teneur en fruits (85%) et ses savoureux morceaux de pommes donnent à notre masse cette saveur de fraîchement cueilli.

○ Art. 14500740002.8, boîte de 2,8 kg



Senna tranches de pommes séchées

Oubliez le travail fastidieux de l'épluchage! Nos tranches de pomme séchées donnent à vos strudels, tourtes et tranches une délicieuse saveur merveilleusement fraîche et fruitée.

○ Art. 14550220005.0, carton de 5 kg



Masse aux abricots secs

Masse aux abricots secs, élaborée selon une recette éprouvée. Prête à l'emploi, excellente qualité et une saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21467100012.5, seau de 12,5 kg



Cherita, masse aux griottes 45%

Délicieuse masse aux griottes, prête à l'emploi et très facile à utiliser. Elle contient des morceaux de fruits et 45% de griottes.

○ Art. 01118100004.5, seau de 4,5 kg



Masse à fourrer aux quetsches 70%

Cette masse a une teneur en fruit de 70%; pommes et prunes sont parfaitement dosées, relevées d'une subtile touche de cannelle. Idéale pour plunders et feuilletés.

○ Art. 01030100005.0, seau de 5 kg



Masse à fourrer poires et coings 55%

Masse à fourrer aux poires, aux coings, raisins de Smyrne et orangeat. Idéale pour les feuilletés, les beignets et rissoles à la genevoise.

○ Art. 01033100012.0, seau de 12 kg



Marmelades

Généreuses et surfines. Un concentré de fruits pour d'exceptionnelles bouchées fourrées et autres délices, et tout cela en un tour de main. Pour biscuits roulés, petits gâteaux et confiserie.



Marmelade d'abricots

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 12250100013.0, seau de 13 kg



Marmelade tous fruits extra

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 12600100013.0, seau de 13 kg



Marmelade de framboise avec grains

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 01535100004.5, seau de 4,5 kg

○ Art. 12550100013.0, seau de 13 kg



Marmelade de framboise sans grains

Marmelade stable à la cuisson, pouvant s'étaler. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Stable à la congélation.

○ Art. 12450100013.0, seau de 13 kg



Préparation Boules de Berlin Sélection

Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Non stable à la cuisson. Stable à la congélation.

○ Art. 01536100004.5, seau de 13 kg

Masses aux poires séchées

Délicieusement épicées. Une masse à fourrer d'exception, pour des produits traditionnels irrésistibles.

Masse pour pains aux poires ferme

Masse aux poires séchées, à base de poires séchées suisses, de sucre et d'épices. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Prête à l'emploi, excellente qualité et une saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21350220012.5, carton de 12,5 kg



Masse aux poires

Masse aux poires séchées, à base de poires séchées suisses, de sucre et d'épices. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Prête à l'emploi, elle ne nécessite aucun autre ingrédient. Excellente qualité et saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21100100012.5, seau de 12,5 kg



Masse aux poires extra molle

Masse aux poires séchées, à base de poires séchées suisses, de sucre et d'épices, elle s'étale et se dresse. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Prête à l'emploi, elle ne nécessite aucun autre ingrédient. Excellente qualité et saveur incomparable. Stable à la cuisson et à la congélation.

○ Art. 21209100012.5, seau de 12,5 kg

○ Art. 01537100003.5, seau de 3 kg



Masse de base poires séchées, sans conservateur

Masse de base poires séchées, à base de poires séchées suisses cuites. Ne contient ni conservateurs ni additifs. Elaborée en Suisse selon une recette Waespe éprouvée. Il est possible de personnaliser les recettes en ajoutant des noix, des raisins de Smyrne, de l'orangeat, des épices, des spiritueux, etc.

○ Art. 21213220011.0, carton de 11 kg



Notre promesse pour vous

C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous travaillons au quotidien pour nos clients.

✓ Individuel et diversifié

Tel est le service Agrano!

Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous privilégions le contact personnel avec vous et vous assistons à tout moment pour relever vos défis.

✓ Professionnelle et complète

Telle est l'expertise d'Agrano!

Nous ne vendons pas seulement des articles très prisés, nous vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure.

✓ Fiable et rapide

Telle est la logistique Agrano!

Commande passée avant 14 heures — livraison le lendemain dans toute la Suisse.

✓ Artisanale et futuriste

Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!

Nous promouvons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.