



BRAUN



Produits de pâtisserie

Assortiment complet



Agrano SA en Suisse

Agrano SA est depuis 1946 le fabricant et spécialiste suisse innovant pour la boulangerie et la pâtisserie. En plus d'une préparation des plus simples, le haut degré de convenance de l'assortiment est le garant d'un succès assuré et de convives satisfaits. La vaste offre de produits semi-finis, surgelés et finis a de quoi satisfaire tous les désirs. Nous garantissons le «Made in Switzerland» avec une forte proportion d'ingrédients suisses et une production à Allschwil (BL), où nous fabriquons la majeure partie de nos produits.

Depuis 2006, Agrano SA Suisse fait partie intégrante du groupe Martin Braun qui, avec plus de 2500 collaborateurs à ce jour dans plus de 70 pays, développe et produit un assortiment complet et approvisionne tous les canaux importants des secteurs de la boulangerie, de l'industrie alimentaire et de la restauration.



Nos marques propres

 **AGRANO**

Les meilleurs ingrédients pour la fabrication de pains et de petits pains. Une offre variée pour la restauration.


BRAUN

Les meilleurs ingrédients pour les pâtisseries sucrées et les desserts.


Capfruit

Purées de fruits haut de gamme.


Cresco
ITALIA

Les meilleurs ingrédients pour les glaces.


wolf
ButterBack
weil Qualität verbindet

Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiser.


Diversi Foods
a breadtaking experience

Spécialités de pains et de petits pains surgelées haut de gamme.



Sommaire



Mélanges à cuire 7-11

- Large gamme de produits pour masses et pâtes
- Du concentré au mélange prêt à l'emploi



Masses à fourrer et à garnir 13-19

- Pour les pâtisseries et les desserts de toutes sortes
- Des crèmes à fourrer en poudre aux masses à fourrer au chocolat et aux fruits



Décors à parsemer, à glacer et à garnir 21-23

- De la poudre à décor sucrée aux glaçages en passant par les fondants



Les indispensables de la pâtisserie 25-27

- Des produits de A comme arôme à P comme poudre à lever



Fixatif à crème/dessert 29-33

- Fixatifs à crèmes battues à délayer à froid pour la confection de pâtisseries à la crème stables à la coupe et à la congélation ainsi que de desserts



Biscuits, déjà cuits 35-37

- Biscuits artisanaux, en vrac ou emballés individuellement



















Service externe Agrano 38-39















Mélanges à cuire








Masses à biscuits

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00058050010.0 00058050025.0	Biscuit Svell sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise.  	1000 g mélange à cuire 750 g œuf entier 100 g eau
01062050025.0	Biscuit Svell s.p. sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise sans huile de palme.   	1000 g mélange à cuire 750 g œuf entier 100 g eau
00512050010.0 00512050025.0	Biscuit Svell spécial sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise au volume particulièrement développé.  	1000 g mélange à cuire 750 g œuf entier 100 g eau
01064050025.0	Génoise Svell Rapide s.p. sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise sans huile de palme. Spécialement conçu pour les roulades.   	1000 g mélange à cuire 600 g œuf entier 200 g eau
00887050010.0	Biscuit Svell choco sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise au chocolat.  	1000 g mélange à cuire 750 g œuf entier 100 g eau
01303050025.0	Biscuit-Mix sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise.   	1000 g mélange à cuire 750 g œuf entier 100 g eau
86444220010.0	Bisquick pour biscuits sac de 10,0 kg	Mélange à cuire (concentré 50%) pour la confection de masses à biscuits pour fonds et roulades en génoise. 	1000 g mélange à cuire 1700 g œuf entier 800 g eau 1300 g sucre 1000 g farine






Masses sablées et battues

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00759050010.0	Muffin sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de muffins. 	1000 g mélange à cuire 360 g eau 360 g huile alimentaire 
00899050010.0	Muffin Chocolat sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de muffins au chocolat. 	1000 g mélange à cuire 400 g eau 400 g huile alimentaire 
00302050010.0 00302050025.0	Masse à cake Mella-Délice sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de quatre-quarts, de gâteaux en tranches, de kouglofs et de muffins. 	1000 g mélange à cuire 400 g eau 400 g huile alimentaire  
00843050010.0	Financier sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de produits aux amandes, tels que financiers, petits fours et petits cakes. 	1000 g mélange à cuire 400 g beurre fondu 360 g eau 
86620260015.0	Braunies sac de 15,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de brownies. 	Recette de base pour 1 plaque, 60 × 40 cm: 2500 g mélange à cuire 400 g eau 200 g crème entière liquide 200 g œuf entier 250 g brisures de noix
86510240005.0 86510260010.0	Mambo-Yaourt-Cakemix sac de 5,0 kg sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de cakes, cupcakes, kouglofs, gâteaux aux fruits et gâteaux week-end, fonds de tartes et tranches. Le yogourt est déjà contenu dans le produit. 	1000 g mélange à cuire 500 g eau 400 g huile alimentaire 
00760050010.0	Gaufre/Crêpe sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de gaufres ou de crêpes. 	Recette de base pour gaufre: 1000 g mélange à cuire 750 g eau Recette de base pour crêpe: 1000 g mélange à cuire 1740 g eau, env. 220 g œuf







Pâtes sablées

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
86210260010.0 86210260025.0	Pâte sablée végétale (Murbfix) sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de pâte sablée, de pâte sablée pour poche à douille, de cookies et de streusel. Convient également à la confection de produits au beurre.   	1000 g mélange à cuire 350 g beurre ou margarine pour cuisson 125 g œuf entier  











Pâtes à chou

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01450050010.0	Mélange pour pâte à chou sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de chou à la crème et d'éclairs.    	Recette de base pour chou à la crème: 1000 g mélange à cuire 1000 g Eau, 60° C 800 g œuf entier  
86545260015.0	Mélange pour boulettes de séré sac de 15,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de boulettes au séré sucrées ou piquantes. Le séré est déjà contenu dans le produit.  	1000 g mélange à cuire env. 1300 g eau froide

Boules de Berlin

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00201100015.0	Boulfin 50% carton de 15,0 kg	Mélange à cuire (concentré 50%) pour la confection de boules de Berlin et autres produits levés frits tels que beignets en forme de huit, beignets aux pommes, donuts à l'américaine, etc.   	1500 g mélange à cuire 1500 g farine blanche, type 550 1000 g eau froide 500 g œuf entier pasteurisé 150 g levure fraîche
00475050025.0	Boule de Berlin spéciale 20% sac de 25,0 kg	Mélange à cuire (concentré 20%) pour la confection de boules de Berlin et autres produits levés frits tels que beignets en forme de huit, beignets aux pommes, donuts à l'américaine, etc.  	1600 g farine blanche, type 550 530 g eau froide 500 g œuf entier pasteurisé 400 g mélange à cuire 100 g levure fraîche 100 g margarine pour cuisson 

Spécialités

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
85300260010.0	Macarons à la noix de coco Coconella sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de macarons à la noix de coco. 	1000 g mélange à cuire 250-280 g eau 
85250260010.0	Macarons à la noisette Makronella sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection macarons à la noisette. 	1000 g mélange à cuire 200 g eau 
86440200000.6	Bienex RSPO SG sachet de 600 g	Mélange à cuire pour la confection de masses de base pour nids d'abeille et florentins. Pour les couvertures de nids d'abeille, pour confectionner les florentins, les tranches à la noix de coco et aux amandes ainsi que les décors croquants. 	Dosage: Pour une plaque de 60 x 40 cm, il faut 350 g de mélange à cuire . 
01508050010.0	Macaron sac de 10,0 kg	Mélange à cuire pour la confection de macarons. 	1000 g mélange à cuire 230-250 g eau 2 g colorant alimentaire 
23150100006.0 23150100012.5	Masse Amaretti seau de 6,0 kg seau de 12,5 kg	Masse à cuire prête à l'emploi pour la réalisation simple et rapide d'amaretti. 	Prêt à l'emploi. 
























Masses à fourrer et à garnir






Crèmes à froid

Toutes les crèmes en poudre résistent à la cuisson à partir d'un dosage de 400-450 g.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base	
00053050010.0 00053050025.0	Crème à froid Nova sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de crèmes.   	400-450 g poudre à crème 1000 g eau froide	
00176050025.0	Crème à froid Nova SB sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme vanille pour la confection de crèmes liant rapidement.   	400-450 g poudre à crème 1000 g eau froide	
00227050010.0	Nova C sac de 10,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme vanille pour la confection de crèmes particulièrement aérées.   	400-450 g poudre à crème 1000 g eau froide	
01313050020.0	Crème à froid Viva sac de 20,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de délicieuses crèmes.   	400-450 g poudre à crème 1000 g eau froide	
00825050012.5	Crème à froid Nova s. h. p. sac de 12,5 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de crèmes.   	400 g poudre à crème 1000 g eau froide	
00826050025.0	Nova s. h. p. arômes nat. sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de crèmes. Aux arômes naturels.   	400 g poudre à crème 1000 g eau froide	
00989050025.0	Crème à froid Nova K s. h. p. sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid au goût subtil de vanille et de caramel pour la confection de crèmes.   	350-400 g poudre à crème 1000 g eau froide	

Crèmes à froid, stables à la cuisson

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
00478050025.1	Nova stable à la cuisson sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de crèmes stables à la cuisson. 	400 g poudre à crème 1000 g eau froide
01193050025.0	Crème à froid Nova Suprême stable cuiss. sac de 25,0 kg	Poudre à crème à froid à l'arôme de vanille pour la confection de crèmes vanillées, stables à la cuisson, sans huile de palme ni graisse tropicale.  	400-430 g poudre à crème 1000 g eau froide

Crèmes à cuire

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
81100260010.0	Crème à cuire sac de 10,0 kg	Poudre à crème à l'arôme de vanille pour crèmes cuites. 	1000 g lait 100 g poudre à crème 150-200 g sucre
81120260010.0 81120260025.0	Crème à cuire de luxe sac de 10,0 kg sac de 25,0 kg	Poudre à crème à l'arôme naturel de vanille pour crèmes cuites. 	1000 g lait 100 g poudre à crème 150-200 g sucre
00884050010.0	Poudre à crème Plus sac de 10,0 kg	Poudre à crème à l'arôme de vanille pour des crèmes cuites nettement plus fermes à la coupe et plus stables. 	1000 g lait 100 g poudre à crème 150-200 g sucre





Crèmes dessert

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
81300200000.0	Crème brûlée sachet de 1 kg	Poudre à crème à délayer à chaud pour la confection de crèmes ayant la saveur d'un classique des desserts: la crème brûlée. Masses à fourrer pour tourtes, tranches et desserts.	150 g poudre à crème 500 g crème liquide 300 g lait
00240050025.0	Pudding vanille sac de 25 kg	Poudre à crème à délayer à chaud à l'arôme de vanille pour la confection de pudding.	115 g poudre à crème 1000 g lait
00241050025.0	Pudding chocolat sac de 25 kg	Poudre à crème à délayer à chaud à l'arôme de chocolat pour la confection de pudding.	115 g poudre à crème 1000 g lait



Crèmes à fourrer et à décorer, sous forme de pâte

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
25367100006.0	Schokobella MB seau de 6,0 kg	Crème au chocolat prête à l'emploi. Pour fourrer, et décorer ou pour la réalisation d'une ganache.	Prêt à l'emploi.
01198100004.0	Bon Citron seau de 4,0 kg	Délicieuse crème au goût doux et équilibré de citron. Idéal pour les pâtisseries, les desserts ou pour les masses à fourrer. Partiellement stable à la cuisson.	Crème à la consistance d'une pâte, prête à l'emploi.

Masses à garnir, séré

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
86531260015.0	Mix pour séré lourd sac de 15,0 kg	Mélange pour la confection de masses au séré pour tourtes au séré plates ainsi que produits au séré fourrés stables à la cuisson. 	Recette de base pour 1 plaque, 60 x 40 cm: 800 g Mix pour séré lourd 2000 g Le séré 600 g œuf 1400 g eau ou lait 
86532220010.0	Mix pour séré léger carton de 10,0 kg	Mélange pour la confection de masses au séré pour tourtes au séré cuites ou flambées. 	Recette de base pour 2 tourtes, Ø 26 cm, haut. 5 cm: 1700 g séré frais 2000 g eau 1000 g Mix pour séré léger 600 g blanc d'œuf 300 g sucre 

Guélon

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00129050025.0	Guélon Fiesta, sucré sac de 25,0 kg	Mélange de guélon soluble à froid pour la confection d'un guélon sucré à la saveur crémeuse et vanillée. Contient déjà des œufs, du lait, de la farine et du sucre. 	1000 g Fiesta, sucré 400 g eau
01312050010.0	K Guélon sucré sac de 10,0 kg	Mélange de guélon soluble à froid pour la confection d'un guélon sucré à la saveur crémeuse et vanillée. Contient déjà des œufs, du lait, de la farine et du sucre. 	1000 g K Guélon sucré 400 g eau

Masses aux amandes et aux noisettes

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
23100100012.5	Masse aux amandes Linzella 20% seau de 12,5 kg	Masse aux amandes prête à l'emploi, stable à la cuisson, avec 20% d'amandes. Pour les petits croissants aux amandes, les tartes aux macarons, les pâtisseries en pâte levée et en pâte feuilletée, les produits de biscuiterie et biscuits pour le thé.	Prêt à l'emploi.
23600100010.0	Masse aux amandes 1:1 seau de 10,0 kg	Masse aux amandes prête à l'emploi, stable à la cuisson, avec 43% d'amandes. Idéal pour les croissants et escargots aux amandes, les biscuits pour le thé et les produits de biscuiterie.	Prêt à l'emploi.
00987220009.5	Masse aux amandes extra 1:1 carton de 9,5 kg	Cette variété un peu plus ferme peut être diluée avec 5-10% d'eau, selon les recettes. Il est ainsi possible de doser l'intensité de l'arôme.	Prêt à l'emploi.
22100100012.5	Masse aux noisettes extra 20% seau de 12,5 kg	Masse aux noisettes prête à l'emploi, stable à la cuisson, avec 20% de noisettes. Idéal pour les croissants et escargots aux noisettes, les biscuits pour le thé et les produits de biscuiterie.	Prêt à l'emploi.









Masses aux noix




Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
25100100012.5	Masse pour tourte aux noix des Grisons seau de 12,5 kg	Masse pour tourte aux noix prête à l'emploi, stable à la cuisson.	Prêt à l'emploi.



Masses aux poires

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
21100100012.5	Masse chaussons aux poires seau de 12,5 kg	Masse pour chaussons aux poires prête à l'emploi, stable à la cuisson. Fabriquée en Suisse à partir de poires séchées, de sucre et d'épices. 	Prêt à l'emploi. 
21209100012.5	Masse chaussons aux poires, extra molle seau de 12,5 kg	Masse pour chaussons aux poires prête à l'emploi, à dresser, stable à la cuisson. Fabriquée en Suisse à partir de poires séchées, de sucre et d'épices. 	Prêt à l'emploi. 
21350220012.5	Masse pour pains aux poires ferme seau de 12,5 kg	Masse pour pains aux poires prête à l'emploi, stable à la cuisson. Fabriquée en Suisse à partir de poires séchées, de sucre et d'épices. 	Prêt à l'emploi. 

Masse à fourrer aux abricots secs/poires séchées











Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
21467100012.5	Masse aux abricots secs 70% seau de 12,5 kg	Masse aux abricots secs prête à l'emploi, stable à la cuisson, élaborée à partir d'abricots secs de haute qualité (70%), de sucre et d'épices. Fabriquée en Suisse. 	Prêt à l'emploi.
21213220011.0	Masse de base poires séchées, sans conservateurs carton de 11,0 kg	Masse de base aux poires élaborée à partir de poires séchées cuites, sans conservateur ni additif. Fabriquée en Suisse. 	Il est possible de personnaliser la recette en ajoutant d'autres ingrédients comme des noix, des raisins sultaniques, de l'orangeat, des épices, des spiritueux, etc. 




Décors à parsemer, à enrober et à garnir



Poudre à décor sucrée

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00366100010.0	Poudre à décor sucrée Bianca sac de 10,0 kg	Poudre à décor sucrée pour saupoudrer les produits de boulangerie et de pâtisserie.   	Dosage: au choix.
00593050010.0	Bianca Neve TOP sac de 10,0 kg	Poudre à décor sucrée pour saupoudrer les produits de boulangerie et de pâtisserie. Arôme vanille, sans huile de palme.  	Dosage: au choix.
00865050010.0	Bianca Neve Suprême sac de 10,0 kg	Poudre à décor sucrée pour saupoudrer les produits de boulangerie et de pâtisserie. Arômes 100% naturels, sans huile de palme.  	Dosage: au choix.
00866050010.0	Bianca Neve s.A. sac de 10,0 kg	Poudre à décor sucrée pour saupoudrer les produits de boulangerie et de pâtisserie. Sans arôme, sans huile de palme.   	Dosage: au choix.












Glaçages au sucre et à la graisse végétale

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
88637240010.0	Masse à glacer chips foncée carton de 10,0 kg	Glaçage à base de graisse végétale contenant du cacao. Pour enrober les tourtes, pâtisseries, confiseries, produits de biscuiterie, masses de mousses et gaufres. Idéal aussi pour étaler sur des fonds en pâte sablée. 	

Gel pour décorations

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01906740001.5	Gel pour décorations dorées pot de 1,5 kg	Gel de décoration sous forme de pâte, à appliquer sur les masses à glacer et les glaçages et pour marbrer ces derniers. Également utilisé pour mélanger ou marbrer des produits en gelée à base d'eau et des décorations à base de topping, ainsi que pour décorer des fruits et réaliser des inscriptions sur des tourtes et des desserts.  	Prêt à l'emploi. 

Fondant

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
00063050025.0	Fondant poudre sac de 25,0 kg	Fondant sec blanc, à mélanger à de l'eau.  	Dosage: 1000 g fondant poudre + 150 g eau. Possibilité d'ajouter des colorants alimentaires, des arômes, de la poudre de cacao ou des spiritueux. 
00385050025.0	Fondant-Freeze sac de 25,0 kg	Fondant sec blanc stable à la congélation, à mélanger à de l'eau.   	Dosage: 1000 g fondant poudre + 160 g eau. Possibilité d'ajouter des colorants alimentaires, des arômes, de la poudre de cacao ou des spiritueux. 
31145100014.0	Fondant blanc seau de 14,0 kg	Fondant blanc prêt à l'emploi (pâte), fabriqué en Suisse selon une recette éprouvée. Surface brillante, séchant rapidement.   	Prêt à l'emploi. Possibilité d'ajouter des colorants alimentaires, des arômes, de la poudre de cacao ou des spiritueux. 







Les indispensables de la pâtisserie



Arômes

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
15300220010.0	Zeste de citron RASPA carton de 10,0 kg	Zeste de citron avec sirop de sorbitol à utiliser dans la préparation de pâtisseries ou pour les saupoudrer. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 
67810740001.0	Arôme en pâte à l'eau de vie Kirsch boîte de 1 kg	Pour aromatiser les pâtisseries, la crème battue, les crèmes, les glaces, la gelée pour nappage, les toppings, etc. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 

Poudre de blanc d'œuf

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
84100260010.0	Blanc d'œuf cristallisé BOHA (Ovagan) carton de 10,0 kg	Blanc d'œuf cristallisé pur, finement moulu. Œufs issus d'un élevage au sol certifié KAT. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 
84101260025.0	Blanc d'œuf cristallisé type XF, plein air KAT sac de 25 kg	Blanc d'œuf cristallisé pur, finement moulu. Œufs issus d'un élevage en plein air certifié KAT. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 



Poudre à lever

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
87000260001.5	Poudre à lever sachet de 1,5 kg	Poudre à lever pour toutes les masses et pâtes. 	Dosage: 20 g pour 1000 g de farine. 


Agent de démoulage

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application
41160140010.0	Sprink liquide bidon de 10 l	Agent de démoulage végétal, pour graisser et pulvériser, pour moules et plaques.  



Liants et gélifiants

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
83200260010.0	Liant en poudre 100 sac de 10 kg	Liant pour stabiliser les gelées aux fruits stables à la cuisson et à la coupe. Evite le ramollissement des fonds de tartes. 	



Emulsifiant

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
75100100005.0	Siebolett, émulsifiant seau de 5,0 kg	Emulsifiant sous forme pâteuse à usage universel. Idéal pour toutes sortes de masse à biscuit et masses viennoises, mousses, crèmes, glaces, etc. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue.

Sucre de raisin

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01510050025.0	Dextrose sac de 25 kg	Pour sucrer les glaces, sorbets, produits de boulangerie et de pâtisserie. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 

Succédanés de sucre




Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
34550260025.0	Sorbitol en poudre E420 sac de 25 kg	Succédané du sucre ainsi qu'agent stabilisant d'humidité pour produits de boulangerie fine, pâtisseries et produits de confiserie. 	Dosage: Selon l'utilisation prévue. 



Fixatif à crèmes battues/ dessert













Fixatif à crème battue, neutre

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
95609200000.0	Alaska-express neutre sachet de 1,0 kg	Fixatif à crèmes battues neutre en poudre, soluble à froid. Pour la confection de pâtisseries à la crème battue stables à la coupe et à la congélation, ainsi que de crème à garnir.	150 g fixatif à crèmes battues 200 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
		 	
























Fixatifs à crèmes battues, spécialités

Fixatifs à crèmes battues pour la confection de pâtisseries à la crème stables à la coupe et à la congélation ainsi que de desserts.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01830200001.0	Alaska-express latte macchiato sachet de 1,0 kg	Avec du café. 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
95890200000.0	Alaska-express amande-caramel sachet de 1,0 kg	Avec de petits morceaux d'amande et un goût de caramel.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
			
01825200001.0	Alaska-express cappuccino sachet de 1,0 kg	Avec du café torréfié et des morceaux de chocolat, sans arôme.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
			
01422200001.0	Alaska-express chocolat sachet de 1,0 kg	Avec du cacao maigre, sans arôme.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
			

Fixatifs à crèmes battues, fruit

Fixatifs à crèmes battues pour la confection de pâtisseries à la crème stables à la coupe et à la congélation ainsi que de desserts.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01405200001.0	Alaska-express ananas sachet de 1,0 kg	Avec de l'ananas séché.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01601200001.0	Alaska-express abricot sachet de 1,0 kg	Avec des abricots secs. 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
95442200000.0	Alaska-express banane sachet de 1,0 kg	Avec des bananes séchées.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01620200001.0	Alaska-express poire sachet de 1,0 kg	Avec des poires séchées. 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
01453200001.0	Alaska-express orange sanguine sachet de 1,0 kg	Avec du jus d'orange sanguine déshydraté.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01725200001.0	Alaska-express fraise sachet de 1,0 kg	Avec des fraises séchées et de l'arôme naturel.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01410200001.0	Alaska-express Framboise sachet de 1,0 kg	Avec des framboises séchées et de l'arôme naturel.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01414200001.0	Alaska-express mandarine sachet de 1,0 kg	Avec des mandarines séchées et de l'arôme naturel de citrus. 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01407200001.0	Alaska-express mangue sachet de 1,0 kg	Avec de la purée de mangue déshydratée. 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée
01456200001.0	Alaska-express citron sachet de 1,0 kg	Avec du jus de citron déshydraté, de l'arôme naturel et de l'arôme naturel de citron.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 20-25° C 1000 g crème battue non sucrée 





Fixatifs à crèmes battues, yaourt/séré/babeurre/petit-lait

Fixatifs à crèmes battues pour la confection de pâtisseries à la crème stables à la coupe et à la congélation ainsi que de desserts.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01526200001.0	Alaska-express yaourt sachet de 1,0 kg	Avec du yaourt au lait écrémé en poudre.  	500 g fixatif à crèmes battues 1000 g eau à env. 25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01420200001.0	Alaska-express séré sachet de 1,0 kg	Avec du séré écrémé en poudre.  	500 g fixatif à crèmes battues 1000 g eau à env. 25° C 1000 g crème battue non sucrée 
95426200000.0	Alaska-express yaourt-myrtille sachet de 1,0 kg	Avec du yaourt au lait écrémé en poudre et des myrtilles séchées.  	500 g fixatif à crèmes battues 1000 g eau à env. 25° C 1000 g crème battue non sucrée 
01845200001.0	Alaska-express yaourt-citron vert sachet de 1,0 kg	Avec du yaourt au lait écrémé en poudre et du jus de citron vert déshydraté.  	500 g fixatif à crèmes battues 1000 g eau à env. 25° C 1000 g crème battue non sucrée 
95404200000.0	Alaska-express babeurre-baies des bois sachet de 1,0 kg	Avec du babeurre en poudre et des fruits des bois séchés. 	500 g fixatif à crèmes battues 1000 g eau à env. 25° C 1000 g crème battue non sucrée

Fixatifs à crèmes battues, sans gélatine

Fixatifs à crèmes battues sans gélatine pour la confection de pâtisseries à la crème stables à la coupe et à la congélation ainsi que de desserts.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application	Recette de base
01085200001.0 01085200012.5	Veggie-express neutre sachet de 1,0 kg sac de 12,5 kg	Fixatif à crèmes battues neutre en poudre, sans gélatine.  	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 45° C 1000 g crème battue non sucrée
01923200001.0	Veggie-express tiramisu sachet de 1,0 kg	 	200 g fixatif à crèmes battues 250 g eau à 45° C 1000 g crème battue non sucrée





Biscuits
comme faits maison

Biscuits, déjà cuits







Biscuits, déjà cuits

Alléchants et bons. Nos délicieux biscuits sont déjà cuits, comme si vous les aviez faits maison.

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application
01138100004.5	Cookies au caramel seau de 4,5 kg 100 g = 12 à 14 pièces	Cookies américains aux pépites de chocolat blanc, au délicieux arôme caramel.  
01140100004.0	Biscuits croustillants seau de 4,0 kg 100 g = 16 à 18 pièces	Biscuits sablés garnis de croustillantes cacahuètes caramélisées. 
01141100004.5	Biscuits crème de nougat aux noisettes seau de 4,5 kg 100 g = 12 à 14 pièces	Biscuits sablés avec de petits morceaux de noisettes et fourrés d'une savoureuse crème nougat aux noisettes.  
01142100004.5	Cookies aux pépites de chocolat seau de 4,5 kg 100 g = 12 à 14 pièces	Délicieux cookies américains aux pépites de chocolat. Incroyablement chocolatés!  
01144100003.5	Biscuits au citron seau de 3,5 kg 100 g = 8 à 9 pièces	Biscuits sablés fourrés d'une masse au citron.  

Biscuits, déjà cuits (disponibles uniquement en saison: sept.-déc.)

Numéro d'article	Nom d'article	Description/domaine d'application
01116100004.0	Petits fours au beurre seau de 4,0 kg 100 g = 5 à 7 pièces	Minis stollen au beurre sous forme de petits fours, fourrés de pâte d'amandes.  
01148100004.5	Biscuits sablés en forme d'étoiles seau de 4,5 kg 100 g = 17 à 19 pièces	Biscuits sablés en forme d'étoiles, au beurre et aux arômes de haute qualité.  

Avec nos biscuits, vous pouvez faire face aux pics de demande: dès que votre comptoir se vide, il suffit de le remplir à nouveau.





Vous avez des questions? Vous pouvez compter sur notre soutien.

Chez Agrano SA, nous sommes une équipe de conseillers expérimentés et nous nous réjouissons de pouvoir vous apporter notre soutien grâce à nos connaissances techniques. Un conseil personnalisé quel que soit le domaine, une logistique fiable ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels; sans oublier de passionnants séminaires, entrent aussi dans le cadre de nos prestations.

Caractéristiques des produits

-  végétarien*
-  vegan**
-  sans arômes
-  excl. avec des arômes naturels
-  avec de la gélatine de boeuf
-  avec de la gélatine de porc
-  sans graisses hydrogénées
-  fabriqué en Suisse
-  s. h. p. selon recette
-  Clean Label

* Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale, à l'exception des œufs, du lait et du miel.

** Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale.

Les indications portent uniquement sur les ingrédients et non pas sur le produit fabriqué selon la recette de base.

Des modifications après la date d'impression ne peuvent être exclues. La spécification en vigueur fait foi.



John Berner
Directeur
Téléphone 079 354 67 52
john.berner@agrano.ch



Manfred Blum
Responsable des ventes
Téléphone 079 898 82 17
manfred.blum@agrano.ch



Luc Brice
Conseiller techn. boulangerie/pâtisserie
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud, Valais
Téléphone 079 240 66 07
luc.brice@agrano.ch



Reto Herger
Conseiller techn. boulangerie/pâtisserie
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura,
Haut-Valais, Tessin
Téléphone 079 600 96 74
reto.herger@agrano.ch



Christoph Lüthi
Conseiller techn. boulangerie/pâtisserie
Glaris, Grisons, Schwyz, Saint-Gall, Uri, Zoug
Téléphone 079 406 46 01
christoph.luethi@agrano.ch



Thomas Widmer
Conseiller techn. boulangerie/pâtisserie
Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie, Zurich
Téléphone 079 634 67 58
thomas.widmer@agrano.ch



Urs Wyss
Conseiller techn. boulangerie/pâtisserie
Argovie, Berne, Lucerne, Soleure,
Suisse centrale
Téléphone 079 484 24 11
urs.wyss@agrano.ch



Ettore Salerno
Conseiller techn. restauration
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Soleure
Téléphone 079 779 24 21
ettore.salerno@agrano.ch



Roland Elmiger
Conseiller techn. restauration
Suisse centrale, Berne, Soleure,
Argovie du sud
Téléphone 079 500 42 72
roland.elmiger@agrano.ch

