

TIEFGEKÜHLTE BACKWAREN

GESAMTSORTIMENT



DIE AGRANO AG SCHWEIZ

Die Agrano AG ist seit 1946 der innovative Schweizer Hersteller und Spezialist für die Backstube und Dessertküche. Neben einfachster Zubereitung garantiert der hohe Conveniencegrad 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 in über 70 Ländern ein Vollsortiment entwickelt, produziert und alle relevanten Kanälen der Backbranche, Industrie und Gastronomie beliefert.



UNSERE EIGENMARKEN

AGRANO

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

BRAUN

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.

DIE MARKE WOLF BUTTERBACK

Wolf ButterBack steht für qualitativ hochwertige Tiefkühlbackwaren, wie ungefüllte und gefüllte Croissants, süsse Plundergebäcke und herzhaft Snacks.

NATÜRLICHE ROHSTOFFE BRINGEN DEN GESCHMACK

Daher wird zur Herstellung der Croissants und Plundersteige ausschliesslich Butter verwendet. Der Grossteil der süssen und herzhaften Füllungen werden aus reifen Früchten, vor Ort geriebenen Nüssen oder viel Gemüse hergestellt.

HANDWERKLICH GEPRÄGTE HERSTELLUNG

Lange Teigruhezeiten, sorgfältige Aufarbeitung und viele handwerkliche Arbeitsschritte bringen das Beste in die Teiglinge. Modernste Anlagentechnik sorgt dabei für eine gleichbleibende Qualität.





CLEAN LABEL – WISSEN WAS DRIN IST

Um den Verzicht bestimmter Zusatzstoffe, gehärteter Fette und Palmöl transparent zu machen, weisen wir diese Kriterien auf den Produktseiten explizit aus.

Die im Katalog mit *CleanLabel* gekennzeichneten Produkte erfüllen alle unten stehenden Kriterien. Für Aromen gilt, dass entweder keine oder natürliche Aromen eingesetzt werden.

CleanLabel

● ohne Aromen

● ohne Farbstoffe

● nur natürliche Aromen

● ohne Geschmacksverstärker

● ohne Konservierungsstoffe

● ohne gehärtete Fette

● ohne Antioxidationsmittel

● ohne Palmfette und -öle



INHALTS VERZEICHNIS



CROISSANT-VIELFALT

Ungefüllte, gelaugte und süß gefüllte Croissants

SEITEN 6 – 9



SÜSSE GEBÄCKE

Fruchtiges Süßgebäck sowie nussige, schokoladige oder cremige Varianten, Schnecken und Brillen

SEITEN 10 – 13



HERZHAFTE SNACKS

Gefüllte Snacks und Pizzaschnitten

SEITEN 14 – 17



LAUGENGEBÄCKE

Klassisches Laugengebäck

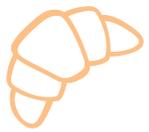
SEITEN 18 – 19



SERVICE

Verarbeitungshinweise

SEITEN 20 – 23



DER FEINE
BUTTERGENUSS



CROISSANT VIELFALT

Viel **Butter** und lange Teigruhe geben unseren Croissants den feinen Geschmack und eine lange Frischhaltung.

Entdecken Sie hier unsere **Croissant-Vielfalt** in ungefüllten, gelaugten oder süß gefüllten Varianten.



UNGEFÜLLTE & GEFÜLLTE CROISSANTS



Croissant Royal

CleanLabel



- ✓ feinsplittriges, französisches Croissant mit 24 % Butteranteil
- ✓ typisch knuspriger Charakter, offene Porung und deutlich sichtbare Laminierung
- ✓ glänzende Optik durch eine mit Ei bestrichene Oberfläche

Art.-Nr.

01330220003.7

Conveniencegrad: backfertig



67 g



1 × 55



60



Nr. 2

Keimkraft-Kipferl

CleanLabel



- ✓ Butter-Croissant mit ganzen Kürbiskernen Sonnenblumenkernen, Dinkelschrot und Leinsamen
- ✓ mit einem Anteil an Keimkraftmehl aus 9 verschiedenen Keimlingen wie z.B. Dinkel, Hirse und Bockshornklee
- ✓ besonders würziges Aroma
- ✓ sehr lange Frischhaltung des gebackenen Produkts
- ✓ bestreut mit feinem Dinkelschrot

Art.-Nr.

01333220006.3

Conveniencegrad: backfertig



105 g



1 × 60



60



Nr. 1

Bamberger Hörnchen

CleanLabel



- ✓ mit viel reiner Butter (22 %)
- ✓ unser beliebtes Gipfeli für den puren Genuss
- ✓ traditionell mit einer süßen Note

Art.-Nr.

01329220004.8

Conveniencegrad: backfertig



80 g



1 × 60



60



Nr. 1

Laugen-Croissant

CleanLabel



- ✓ lockeres, buttriges Croissant mit feiner Blätterung
- ✓ grosses Volumen
- ✓ eignet sich hervorragend zum herzhaft Belegen

Art.-Nr.

01331220004.8

Conveniencegrad: backfertig



80 g



1 × 60



60



Nr. 1

Maisecke mit Dekor (Knuspermais)



CleanLabel

- ✓ aussergewöhnlicher Teig mit Mais und Maismehl
- ✓ angereichert mit Sonnenblumenkernen
- ✓ lecker knusprig durch die Bestreuung mit granuliertem Mais

Art.-Nr.

01349220005.3

Conveniencegrad: backfertig

 105 g
  1 × 50
  60
  Nr. 1

Laugenecke



CleanLabel

- ✓ Butter-Croissantteig mit lockerer Porung
- ✓ herzhaft gelaugt
- ✓ die Dreiecksform eignet sich hervorragend zum Belegen
- ✓ ein Topseller im Snackbereich

Art.-Nr.

01348220005.0

Conveniencegrad: backfertig

 100 g
  1 × 50
  60
  Nr. 1



EIGENE, BEWÄHRTE
REZEPTUREN



SÜSSE GEBÄCKE

Mit unserer abwechslungsreichen Auswahl an **klassischen Süßgebäcken** und **innovativen Kreationen** ist für jedes Sortiment das Richtige dabei – ob als Erweiterung, im Austausch oder als Aktionsartikel.



FRUCHTIGE, CREMIGE & NUSSIGE GEBÄCKE



Vanillebrille

CleanLabel



- ✓ feiner Butterplunderteig
- ✓ hoher Anteil an Vanillecreme
- ✓ lange Frischhaltung

Art.-Nr.

01569220005.6

Conveniencegrad: backfertig

140 g 1 × 40 60 Nr. 1

Himbeer-Quark-Körbchen



- ✓ feiner Butterplunderteig mit knusprigem Gitter
- ✓ fruchtige, hausgemachte Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ auf frischem Quark
- ✓ reichliche und sichtbare Füllung

Art.-Nr.

01340220006.5

Conveniencegrad: backfertig

130 g 1 × 50 60 Nr. 1

Himbeer-Vanille-Tasche

CleanLabel



- ✓ feinblättriger Plunderteig
- ✓ fruchtige Himbeerfüllung aus ganzen Früchten (81 %)
- ✓ kombiniert mit zarter Vanillecreme

Art.-Nr.

01338220006.3

Conveniencegrad: backfertig

125 g 1 × 50 60 Nr. 1

Heidelbeer-Joghurt-Körbchen



Qualitätsfüllung von:

d'arbo
Seit 1879

- ✓ Splitttriger Plunderteig mit fruchtig-frischer Doppelfüllung
- ✓ Hochwertige Heidelbeerfüllung mit 45% Fruchtanteil
- ✓ Frisch kombiniert mit Joghurt
- ✓ Attraktive Körbchenform mit vielen Einschnitten für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr.

01645220006.3

Conveniencegrad: backfertig

125 g 1 × 50 60 Nr. 1*

Kirsch-Blätterteigtasche

CleanLabel



- ✓ knuspriger Blätterteig mit Zuckerkruste
- ✓ hausgemachte Füllung aus ganzen Kirschen
- ✓ besonders fruchtig

Art.-Nr.

01342220006.3

Conveniencegrad: backfertig

125 g 1 × 50 60 Nr. 7

Marillenspitz



- ✓ splittrig-zarter Plunderteig mit hohem Buttergehalt (24 %)
- ✓ hochwertige, handverlesene Aprikosen auf einer Füllung aus Quark und Vanillecreme
- ✓ gefüllt bis in die Spitzen

Art.-Nr.

01336220006.0

Conveniencegrad: backfertig



Sweet Heart Erdbeer-Vanille



Qualitätsfüllung von:

därbo
Seit 1879

VEGGIE

- ✓ Knuspriges Plunderteig-Körbchen in ansprechender Herzform
- ✓ Mit einer fruchtigen, fein pürierten Erdbeerfüllung
- ✓ Kombiniert mit Vanillecreme
- ✓ Perfekt geeignet als Aktionsartikel an Valentinstag und Muttertag

Art.-Nr.

01644220005.5

Conveniencegrad: backfertig



Maxi-Nuss-Schnecke



- ✓ knuspriger Croissantteig mit 24 % Buttergehalt
- ✓ hochwertige Nussfüllung aus reichlich geriebenen Haselnüssen
- ✓ verfeinert mit einer leichten Zimtnote
- ✓ perfektes Teig-Füllungsverhältnis von 60 / 40 %

Art.-Nr.

01571220005.4

Conveniencegrad: backfertig



Zimtzucker-Kranz



- ✓ Splittriger Butterplunder mit viel saftiger Füllung
- ✓ Gefüllt mit Zimt-Zucker-Creme
- ✓ Knuspriges Hagelzucker-Dekor
- ✓ Per Hand getwistet und zum Kranz geformt
- ✓ Attraktive Einschnitte für eine sichtbare Füllung

Art.-Nr.

01646220005.2

Conveniencegrad: backfertig





VIELSEITIGE
SNACKWELT





HERZHAFTE SNACKS

Für Ihre Snacktheke finden Sie hier ein vielfältiges Angebot an **lecker gefüllten Backwaren**, die von vegetarisch bis fleischhaltig, von klassisch bis raffiniert immer den gewünschten Geschmack Ihrer Kunden treffen.



GEFÜLLTE & BELEGTE SNACKS



Pizzaschleife



- ✓ knuspriger Blätterteig, manuell gedreht
- ✓ tomatig-fruchtige Füllung mit reichlich Salami- und Schinkenwürfeln sowie Käse
- ✓ Füllung verfeinert mit italienischen Kräutern wie Oregano, Thymian und Basilikum
- ✓ ansprechendes Dekor mit Bärlauch und geriebenem Käse

Art.-Nr.

01345220006.2



130 g



1 × 48



60



Nr. 6

Conveniencegrad: backfertig

Gefüllte Pizzaschnitte Prosciutto



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengriess
- ✓ herzhaft belegt mit gewürzter Tomatensauce, Vorderschinkenstreifen, Zwiebelwürfeln, Tomatenstückchen und geriebenem Käse
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr.

01485220005.8



180 g



1 × 32



60



Nr. 5

Conveniencegrad: backfertig

Caprese-Snack Tomate-Mozzarella



VEGGIE

- ✓ Pizzateig mit Hartweizengriess und Weizensauerteig
- ✓ Aromatische Tomatenfüllung mit Zwiebeln und geriebenem Käse
- ✓ Kombiniert mit Mozzarellafüllung, verfeinert mit Basilikum
- ✓ Dekoriert mit Basilikum sowie mit geriebenem Gouda und Edamer

Art.-Nr.

01642220006.8



135 g



1 × 50



60



Nr. 8*

Conveniencegrad: backfertig

Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

VEGGIE
CleanLabel



- ✓ tourierter Hefe-Pizzateig mit Hartweizengriess
- ✓ klassisch belegt mit fruchtigen Tomatenstücken, gewürzter Tomatensauce und geriebenem Käse
- ✓ zusätzlich gefüllt mit Tomaten-Käsesauce, verfeinert mit Oregano

Art.-Nr.

01483220005.4



170 g



1 × 32



60



Nr. 5

Conveniencegrad: backfertig



VERARBEITUNGS HINWEISE

RICHTWERTE FÜR UMLUFTÖFEN

Programm	Ofentemperatur	Backen	Gesamtbackzeit	Beschwungung
 Nr. 1	STANDARDPROGRAMM			
	190 °C vorheizen	165 - 175 °C backen	20 - 22 Min.	viel
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
 Nr. 2	FÜR FRANZÖSISCHE CROISSANTS			
	190 °C vorheizen	155 - 160 °C backen	18 - 20 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge ca. 15 - 30 Min. antauen lassen, danach in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 15 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
 Nr. 5	FÜR PIZZASCHNITTEN			
	170 °C vorheizen	155 - 160 °C backen	22 - 24 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 14 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
 Nr. 6	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE			
	190 °C vorheizen	165 - 175 °C backen	26 - 28 Min.	viel
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und mit viel Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
 Nr. 7	FÜR BLÄTTERTEIGPRODUKTE MIT ZUCKERKRUSTE			
	190 °C vorheizen	165 - 175 °C backen	26 - 28 Min.	ohne
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu) und ohne Dampf backen. Nach 24 Min. den Zug öffnen, um eine rösche, knusprige Oberfläche zu erzielen.				
 Nr. 8	FÜR OFFENE PLUNDERGEBÄCKE			
	190 °C vorheizen	165 - 175 °C backen	ca. 22 Min.	wenig (ca. 50 ml pro Blech)
Gefrorene Teiglinge in den vorgeheizten Ofen schieben (Zug zu, langsamer Lüfter) und mit wenig Dampf backen. Nach 18 Min. den Zug öffnen.				

RICHTWERTE FÜR STIKKENÖFEN UND ETAGENÖFEN

(Die genauen Backparameter müssen vor Ort ofenspezifisch ermittelt werden.)

PRODUKTE MIT BESCHWADUNG

Stikkenofen:

Backzeit: 20 - 22 Min., Backtemperatur: 15 - 20 °C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
Schwadenmenge: 5 - 5,5 l Wasser

Etagenofen:

Backzeit: 20 - 22 Min.
Backtemperatur: 15 - 20 °C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
Schwaden: mit ca. 1 Min. Abstand 2 x kräftig beschwaden

PRODUKTE OHNE BESCHWADUNG

Backzeit: 20 - 22 Min.
Backtemperatur: 15 - 20 °C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur

PIZZA

Backzeit: ca. 20 Min.
Backtemperatur: ca. 20 °C unter der in Ihrem Ofen optimalen Brötchenbacktemperatur
Schwaden: wenig
Idealerweise mit möglichst viel Unterhitze backen, damit der Teig nach dem Backprozess nicht spundig (= nicht durchgebacken) ist

INFOS UND HINWEISE

- ✓ Die backfertigen Teiglinge erhalten noch mehr Volumen, wenn sie vor dem Backen 10 – 15 Min. angetaut werden.
- ✓ Die Laugenecke (Art. 01348220005.0) sowie Blätterteigprodukte mit Zuckerkruste sollten nicht angetaut, sondern gefroren in den Ofen geschoben werden.
- ✓ Alle Produkte bei mind. -18 °C lagern. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
- ✓ Bei Laugengebäcken Kontakt mit Aluminiumbackblechen vermeiden!



