AGRANO

BROT-ZUTATEN

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 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.

Capfruit
Hochwertige Fruchtpürees.

cresco ITALIA
Beste Zutaten für Glacé.

wolf ButterBack – weil Qualität verbindet
Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.

Diversi Foods – a breadtaking experience
Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.

PASTEN SORTIMENT

Mit unseren innovativen Artisano Produkten und Teigveredelungen kreieren sie exklusive Qualitäts-produkte, denn Sie verleihen Ihren Backwaren extra viel Geschmack, Frische und Natürlichkeit.

ab Seite 4

BROTZUTATEN

Ein breite Palette an hochwertigen Zutaten und Hilfsprodukten unterstützen Sie bei der Herstellung feinster Backwaren im Handumdrehen.

ab Seite 20

PASTEN SORTIMENT

PRODUKTÜBERSICHT

Artisano ..... Seite 6

Bio Pane Nostrano ..... Seite 11

Art. 01077200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO WEIZEN SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Weizen. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	Weissmehl IPS, Typ 550
2.750 g	Wasser
2.500 g	**Artisano Weizen SGA/IPS/Naturel**
130 g	Hefe
115 g	Meersalz
10.495 g	Teiggewicht insgesamt

Artisano Weizen SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Weizenkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.
Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare leicht bemehlen und 1-mal einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	60 Min.
Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
Teigeinlage	Brot 380 g/Brötchen 80 g
Stückgare	20 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	250 °C, fallend
Backen	Brot 40 Min./Brötchen 20 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

Art. 01080200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO ROGGEN SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Roggen. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

Artisano Roggen SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Roggenkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.
Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare bemehlen. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	8 Min. im 1. Gang, kurz im 2. Gang
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	60 Min.
Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
Teigeinlage	Brot 480 g/Brötchen 100 g
Stückgare	30 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	250 °C, fallend
Backen	Brot 50 Min./Brötchen 30 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

2.500 g	**Artisano Roggen SGA/IPS/Naturel**
2.400 g	Wasser
2.250 g	Roggenmehl dunkel IPS
1.900 g	Halbweissmehl IPS, Typ 680
100 g	Hefe
100 g	Meersalz
9.250 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01079200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO HAFER SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Hafer. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	Weissmehl IPS, Typ 550
2.850 g	Wasser
2.500 g	**Artisano Hafer SGA/IPS/Naturel**
150 g	Hefe
135 g	Meersalz
11.360 g	Teiggewicht insgesamt

Artisano Hafer SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Haferkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.
Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten, in Haferflocken wälzen und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare 1-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	8 Min. im 1. Gang, 1–2 Min. im 2. Gang
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	60 Min.
Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
Teigeinlage	Brot 380 g/Brötchen 80 g
Stückgare	30 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen	Brot 40 Min./Brötchen 20 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

Art. 01078200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO URDINKEL SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer UrDinkel. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

Artisano UrDinkel SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten UrDinkel-Körnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.
Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare mit UrDinkel-Halbweissmehl leicht bemehlen und kreuzförmig einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	6 Min. im 1. Gang
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	60 Min.
Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
Teigeinlage	Brot 450 g/Brötchen 100 g
Stückgare	15–20 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	270 °C, fallend
Backen	Brot 25–28 Min./Brötchen 20 Min.

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	UrDinkel-Halbweissmehl IPS, Typ 720
2.500 g	**Artisano UrDinkel SGA/IPS/Naturel**
2.380 g	Wasser
150 g	Hefe
115 g	Meersalz
10.145 g	Teiggewicht insgesamt

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel und UrDinkel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

Art. 01812250002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

BIO ARTISANO WEIZENSPROSSENPASTE

Brühstück mit Vorteig aus frischen Weizensprossen und natürlich 100% biologisch. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

8.300 g	Bio-Halbweissmehl, Typ 680
2.080 g	Bio-Ruchmehl
7.500 g	Wasser
2.500 g	**Bio Artisano Weizensprossenpaste**
235 g	Meersalz
100 g	**Bioreal Frischhefe (Knospe)**
20.715 g	Teiggewicht insgesamt

CH

Bio Artisano Weizensprossenpaste ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Weizensprossen hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.
Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch ausknetten
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	60 Min.
Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
Teigeinlage	Brot 480 g/Brötchen 80 g
Stückgare	40 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	250 °C, fallend
Backen	Brot 45 Min./Brötchen 18 Min.

TIPP Bio Artisano Weizensprossenpaste erst am Schluss dazu geben, damit die Sprossen besser sichtbar sind.

Art. 01058100010.0, 10 kg Eimer

BIO PANE NOSTRANO SCURO (KNOSPE)

Innovative pastöse Teigveredelung auf Basis eines aktiven Vorteigs, angereichert mit rein natürlichen Zutaten.

Bio Pane Nostrano scuro ist eine Teigveredelung mit einem aktiven Vorteig und bestem Weizen, Roggen und Malz, eingelegten Leinsamen und Sonnenblumenkernen sowie Honig und Meersalz.
Behutsam reift die Teigveredelung «Bio Pane Nostrano scuro» über 10 Tage. Dadurch entwickelt dunkles Brot und Kleingebäck seinen raffinierten Geschmack und speichern extra viel Feuchtigkeit für ein intensiv würziges und tagelang frisches Brotvergnügen.

VORTEILE

- Behutsam gereifter Vorteig für viel Geschmack, Feuchtigkeit und Haltbarkeit.
- Frei von Zusatzstoffen, 100% natürlich
- Viele Anwendungsrezepturen für Brot, Filone, Ciabatta, Grissini und Focaccia.
- Nach italienischer Bäckertradition hergestellt.

HERSTELLUNG BROT

Nach 24-stündiger Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, in Roggenschrotmehl wenden und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach 40-minütiger Stückgare Teiglinge 3-mal einschneiden (in Form eines N). Mit Dampf einschiessen, Zug nach 15 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	26–28 °C
Stockgare	24 Stunden (Kühlraum bei 3–5 °C)
Teigeinlage	600 g
Stückgare	40 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen	50 Min.

ZUTATEN

BROT

6.000 g	Weissmel, Typ 550
4.800 g	Wasser, 5 °C
1.600 g	**Bio Pane Nostrano scuro**
130 g	Meersalz
60 g	Hefe
12.590 g	Teiggewicht insgesamt

INFO Dieses Produkt ist mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Verwenden Sie anstelle von konventionellen rein biologische Zutaten in Knospe-Qualität, dürfen die von Ihnen produzierten Gebäcke das vekaufsfördernde Knospe-Logo tragen, sofern Ihr Produkt durch Bio Suisse lizenziert ist.

BROT-ZUTATEN

PRODUKTÜBERSICHT

Biohefe ..... Seite 15

Sauer-/Vorteige und Teigsäuerung ..... Seite 16

Margarinen & Fette ..... Seite 18

Malzprodukte, Aroma & Farbe ..... Seite 20

Trennmittel & Hilfsprodukte ..... Seite 22

ALLES, WAS DAS BROT AUSZEICHNET.

BIOREAL-BIOHEFE

Unsere Bioreal® Produkte zeichnen sich durch eine einzigartige Qualität aus. Diese erreichen wir durch das von uns selbst entwickelte und perfektionierte Herstellungsverfahren für Hefecreme. Sie ist die Basis für viele unterschiedliche Hefeprodukte – wie etwa Frisch- und Trockenhefe und Flocken. Unsere Hefeprodukte werden unter absolut sterilen Bedingungen fermentiert. Selbstverständlich verzichten wir auf alle chemischen oder synthetischen Zusatzstoffe und verwenden nur natürliche Zutaten.

BIOREAL FRISCHHEFE BIO

Bioreal Frischhefe wird im Unterschied zu konventionellen Frischhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biogetreide und klarem Quellwasser hergestellt.

VORTEILE

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- Sehr gute Triebkraft
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen.

Dosierung: 2–8% auf das Mehl

Art. 00378100012.0, 12-kg-Karton (12×1000 g)

BIOREAL AKTIVE TROCKENHEFE BIO

Bioreal Aktive Trockenhefe wird im Unterschied zu konventionellen Trockenhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Bio-Melasse und organischen Bio-Produkten hergestellt.

VORTEILE

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen.

Dosierung: 1–3% auf das Mehl

Art. 00536050010.0, 10-kg-Karton (20×500 g)

SAUER-/VORTEIGE UND TEIGSÄUERUNG

CH

LEVAFRESH

100% natürlicher und gebrauchsfertiger Flüssigvorteig auf Basis von aktiven Mikroorganismen. Entspricht den Trends Slow-Baking und Clean-Label und erfüllt die Richtlinien für Richemont Naturel.

VORTEILE

- universelle Anwendung: für Brot aus dunklen und hellen Teigen, Kleingebäck, Zöpfe und Hefesüssgebäcke
- Herstellung von herrlichem Feierabendbrot ohne Backmittel und ohne Backhefe.
- durch lange Fermentation hoher Gehalt an Aromavorläufern und -stoffen
- mindestens 2–4% mehr Teigausbeute
- Clean-Label-Deklaration (Mehl, Wasser)
- Levafresh darf wie frischer Vorteig ausgelobt werden.

Säuregrad: 15, **Dosierung:** 10–15%

Art. 00614150010.0, 12,5-kg-Bag in Box

CH

LEVAPÂTE

Gebrauchsfertiger Vorteig in Pastenform für Brot und Brötchen von höchster Qualität ohne zusätzliche Verwendung von Backmittel.

Säuregrad: 10, **Dosierung:** 4–5%

Art. 00695150005.0, 5-kg-Eimer

CH

LEVINA VIOLA HARTWEIZEN-SAUERTEIG

Getrockneter Hartweizensauerteig.

VORTEILE

- exakte Dosierbarkeit
- direkte Anwendung für alle weizenbetonten Brote
- traditionsreiche Zutat mit Trendcharakter
- typisch mediterraner Brotgeschmack
- mild-aromatischer Brotcharakter
- deklarationsfreundliche Zutat (Clean Label)
- hohe Verbraucherakzeptanz

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–5%

Art. 01121050020.0, 20-kg-Sack

CH

FERMPLUS

Roggenvollkornsauerteig für einen aromatischen und ausgeprägten Brotgeschmack.

VORTEILE

- typischer, fein säuerlicher Geschmack
- schnittfeste und streichfähige Krume
- längere Frischhaltung
- verzögerter Schimmelbefall

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–8%

Art. 00328050025.0, 25-kg-Sack

SUGRANO W 5200

Weizensauerteig in Pulverform.

VORTEILE

- Keine Änderung des gewohnten Herstellungsverfahrens; d.h. direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- Immer gleichbleibende Qualität des Produktes
- Verleiht jedem Produkt eine spezielle Note, ist jedoch universal einsetzbar
- Geschmack, wie er bei Broten mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- Luftige Krume und knusprige Kruste
- schönes traditionelles, handwerkliches Aussehen
- Längere Frischhaltung

Art. 00346050025.0, 25-kg-Sack

BIO SUGRANO R 750 K

Biologischer Sauerteig in Pulverform.

VORTEILE

- Keine Änderung des gewohnten Herstellungsverfahrens; d.h. direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- Immer gleichbleibende Qualität des Produktes
- Verleiht jedem Produkt eine spezielle Note, ist jedoch universal einsetzbar
- Geschmack, wie er bei Broten mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- Luftige Krume und knusprige Kruste – schönes traditionelles, handwerkliches Aussehen
- Längere Frischhaltung

Art. 00340050025.0, 25-kg-Sack

FS HELL

Natürliches, in biologischen Reifeprozessen hergestelltes Teigsäuerungsmittel für Roggen- und Roggenmischbrote. Mit FS hell stellen Sie ohne eigene Sauerteigführung rasch und sicher hochwertige Roggenbrote mit ausgeprägtem rustikalem Geschmack her. FS hell ist farblich neutral und deshalb geeignet für helles Roggenmischbrot.

VORTEILE

- vereinfachter Arbeitsablauf, keine Schwankungen im Gär- und Säuerungsprozess
- Erweiterung des Spezialbrotsortiments: Mehrere Teigtypen können gleichzeitig hergestellt werden
- Problemloses Aufarbeiten von Hand oder mit der Maschine. FS hell gibt den Teigen guten Stand und Trieb
- gut gelockerte, saftige Krume, schöne Kruste

Säuregrad: 160, **Dosierung:** 2–4%

Art. 00010050025.0, 25-kg-Sack

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

Mild-aromatischer Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien.

VORTEILE

- Brot ohne Backhefe herstellen
- Geschmeidige, verarbeitungsfreundliche Teige
- Hohe Teigstabilität bei guter Dehnbarkeit

Art. 01239200001.0, 1-kg-Beutel

MARGARINEN & FETTE

AGRANO GIPFELMARGARINE 30% (SG)

Pflanzliche Gipfelmargarine mit 30% Butteranteil in Platten zur Herstellung von Plunderteigen, Gipfel, feinen Blätterteigen und tourierten Hefesüssteigen.

VORTEILE

- wunderbarer Buttergeschmack dank 30% Butteranteil
- sehr guter und gleichmässiger Trieb
- optimale Gebäckstruktur dank ausgezeichneter Plastizität

Art. 00610220010.0, 10-kg-Karton (5×2-kg-Platten)

AGRANO CRÈMEMARGARINE 10% (SG)

Pflanzliche Patisseriemargarine mit 10% Butter in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz

Art. 00640220010.0, 10-kg-Karton (2×5-kg-Blöcke)

AGRANO BLÄTTERTEIG-MARGARINE (SG)

Pflanzliche Blätterteigmargarine in Platten zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

VORTEILE

- plastische Struktur
- sehr guter und gleichmässiger Trieb
- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00620220010.0, 10-kg-Karton (5×2-kg-Platten)

UNIVERSALMARGARINE PFLANZL. T.F.F.

Pflanzliche Universalmargarine in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz

Art. 00642220600.0, 600-kg-Palette

CH

AGRANO BÄCKEREIFETT (SG)

Rein pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Kuchenteigen.

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00650220020.0, 20-kg-Karton

CH

AGRANO BÄCKEREIFETT EXTRA

Bäckereifett aus tierischen Fetten zur Herstellung von Mürbeteigen, Zuckerteigen, feinen Hefegebäcken und Pizzateigen.

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00660220020.0, 20-kg-Karton

CH

AGRANO FRITURE (SG)

Rein pflanzliches Frittierfett.

VORTEILE

- neutral im Geschmack
- gute Frittierstabilität

Art. 00600220010.0, 10-kg-Karton

MALZPRODUKTE, AROMA & FARBE

CRAFT-MALZ

Abgerundetes Malzcuvée mit aromatischem Hopfenöl bietet viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreudigkeit. Craft Malz ist die ideale Zutat für unkonventionelle handwerklich hergestellte Backwaren mit viel Leidenschaft.

VORTEILE

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks
- Lange Genuss- und Verzehrsfrische
- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche
- Auslobung als Malzgebäck (Malzmenge muss in % angegeben werden)
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummernfreier Zutaten im Rezept)

Art. 01133050025.0, 25-kg-Sack

MALTAROM DUNKEL EBC 1000 (SA)

Maltarom Dunkel EBC 1000 ist ein rein feingemahlenes und geröstetes Gerstenmalzmehl ohne enzymatische Wirkung. Neben einer besonderen Frischhaltung verleiht Maltarom den Backwaren ein feines Röstaroma kombiniert mit einer ausgewogen malzigen Note.

VORTEILE

- Naturrein
- Malzig-aromatischer Geschmack mit Röstaromen
- Verleiht dem Endprodukt besondere Frischhaltung
- Universell einsetzbar

Art. 00390050025.0, 25-kg-Sack

ALLES, WAS DAS BROT AUSZEICHNET.

TRENNMITTEL & HILFSPRODUKTE

SPRINK SPRAY

Backtrennmittel als praktische 600-ml-Sprühdose zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen. Sprink-Spray enthält Wachs der Carnaubapalme, die nur in Brasilien wächst. Feinst verteiltes Carnaubawachs plus Sonnenblumenlecithin garantiert höchste Trennleistung.

VORTEILE

- Universell einsetzbar (für alle Formen und Bleche)
- Rein pflanzliche Inhaltsstoffe
- Sparsam in der Anwendung
- Vorteilhaftes Preis-Leistungsverhältnis

Art. 41220740000.6, 600-ml-Sprühdose

SENNA TRENNWACHS UNIVERSAL KEG

Universelles Trennmittel für Brot, Brötchen und feine Backwaren aller Art.

VORTEILE

- Hitzestabil und geruchsneutral
- Harzfrei
- Sehr sparsam im Verbrauch
- Äusserst gute Haftung – auch auf vertikalen Formen
- Beste Trennleistung auch bei zucker und eiweissreichen Produkten
- Ideal zum Ausfetten von Kuchenformen, Brotkästen, Blechputzmaschinen usw.

Art. 41150340030.0, 30-kg-Fass

BOESON TRENNWAX FLÜSSIG AKTIV PO MB

Dünnflüssiges, wasserfreies Trennmittel. Verfügt über einen hohen Wachsgehalt und eignet sich daher für alle Trennaufgaben beim Backprozess. Es kann sowohl für Blecheinfettanlagen, elektronische Sprühpistolen, Airless-/Airmix-Sprühsysteme als auch für den manuellen Gebrauch eingesetzt werden. Bei Raumtemperatur sprühfähig.

VORTEILE

- einfache Handhabung
- hohe Trennleistung
- hoher Wachsgehalt
- sparsame Anwendung

Art. 41100140008.1, 8,7-l-Kanister

BOESON VP TRENNPULVER PO MB

Pulverförmige Mischung aus neutralen Glyceriden, sehr stabil, wirkt der Bildung eines ranzigen Geschmacks entgegen.

Art. 75110220015.0, 15-kg-Karton

CONTRAFIL (KOSCHER)

Zur Verhinderung des Fadenziehens.

Art. 00020050025.0, 25-kg-Sack

WIR UNTER-STÜTZEN SIE JEDERZEIT – INDIVIDUELL & UMFASSEND

UNSER VERTRIEBSTEAM

JOHN BERNER

Geschäftsleiter

T 079 354 67 52

E john.berner@agrano.ch

MANFRED BLUM

Verkaufsleiter

T 079 898 82 17

E manfred.blum@agrano.ch

NORBERT SCHREINER

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis

T 079 240 66 07

E norbert.schreiner@agrano.ch

RETO HERGER

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura, Oberwallis, Tessin

T 079 600 96 74

E reto.herger@agrano.ch

CHRISTOPH LÜTHI

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen, Uri, Zug

T 079 406 46 01

E christoph.luethi@agrano.ch

THOMAS WIDMER

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich

T 079 634 67 58

E thomas.widmer@agrano.ch

URS WYSS

Fachberater Bäckerei / Konditorei

Aargau, Bern, Luzern, Solothurn, Zentralschweiz

T 079 484 24 11

E urs.wyss@agrano.ch

ROLAND ELMIGER

Fachberater Gastronomie

Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher Aargau

T 079 500 42 72

E roland.elmiger@agrano.ch

ETTORE SALERNO

Fachberater Gastronomie

Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Solothurn, Zürich

T 079 779 24 21

E ettore.salerno@agrano.ch

MAX BERNER

Fachberater Care

T 079 387 27 60

E max.berner@agrano.ch

Sprechen Sie uns gerne an!

UNSER VERSPRECHEN AN SIE

Mit **langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft** für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden. Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Daher bieten wir Ihnen **massgeschneiderte Lösungen:**

- Persönliche **Fachberatung** in allen Belangen
- Professionelle **Werbeunterstützung** und **Verkaufsförderung**
- Spannende **Fachseminare**
- Zuverlässige **Logistik**

ALLES, WAS DAS BROT AUSZEICHNET.

LEIDENSCHAFTLICHE BROTEXPERTEN MIT SCHWEIZER WURZELN.

AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

Agrano AG
Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil
T +41 (0)61 487 72 00
verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch

5.24