

Darbo Köstlichkeiten

für Hotellerie, Gastronomie und Pensionen

d'arbo



Darbo Dosiersystem

für das Frühstücksbuffet

Darbo Dispenser

Der perfekte Start in den Morgen gelingt ab sofort wie von selbst: mit dem Dispenser aus dem Hause Darbo.

Der Darbo Dispenser ist ein hygienisches Dosiersystem für Fruchtaufstriche, Honig und Nougatcreme am Frühstücksbuffet.

Stilvolles Design trifft dabei auf höchste Funktionalität: hochwertige Materialien wie Edelstahl und Aluminium machen den Dispenser zu einem echten Hingucker, der durch einfache Handhabung besticht.

So können Sie Ihren Gästen erlesene Köstlichkeiten anbieten und ihnen den Morgen versüßen.

Köstlichkeiten in Dosierflaschen

Ganz nach Ihrem Geschmack und dem Ihrer Gäste. Unsere 7 Köstlichkeiten für den Darbo Dispenser für das Frühstücksbuffet.

Bieten Sie Abwechslung beim Frühstück und wählen Sie aus einem grosszügigen Angebot verschiedene fein passierte Fruchtaufstriche, Honig und Nougatcreme.

Auch zum Verfeinern von Desserts wie zum Beispiel Palatschinken oder Crêpes.



Unser Sortiment in Dosierflaschen



Darbo Fruchtaufstrich Aprikose Tube

Fruchtanteil: 50 % Aprikosen

- Art. 01271720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 900 g



Darbo Fruchtaufstrich Erdbeere Tube

Fruchtanteil: 50 % Erdbeeren

- Art. 01272720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 900 g



Darbo Fruchtaufstrich Sauerkirsche Tube

Fruchtanteil: 50 % Sauerkirschen

- Art. 01273720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 900 g



Darbo Fruchtaufstrich Himbeere Tube

Fruchtanteil: 50 % Himbeeren

- Art. 01274720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 900 g



Darbo Fruchtaufstrich Waldbeere Tube

Fruchtanteil: 50 % Waldbeeren

- Art. 01275720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 900 g



Darbo Blütenhonig Tube

Qualitätsprodukt aus dem Hause Darbo

- Art. 01276720001.0
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 1000 g



Darbo Haselnuss-Nougat Tube

Qualitätsprodukt aus dem Hause Darbo

- Art. 01277720000.9
- Karton: 6 Dosierflaschen zu 880 g



Darbo Dispenser



Darbo Dispenser für Tube, weiss

- Art. 01278720001.0, Karton: 1 Stück



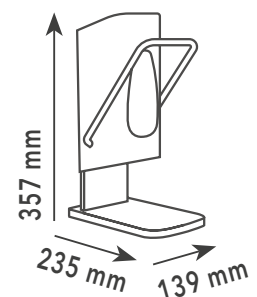
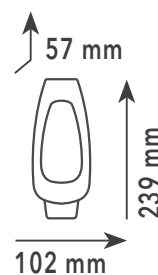
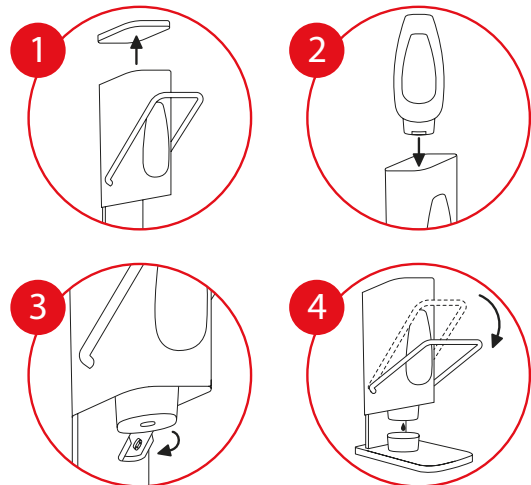
Darbo Dispenser für Tube, schwarz

- Art. 01279720001.0, Karton: 1 Stück

Ihre Vorteile

- Mühelose und unkomplizierte Handhabung
- Hygienische und saubere Dosierung
- Einfaches Austauschen von leeren Dosiertuben
- Kein Werkzeug notwendig
- Einfaches Säubern ohne Zerlegen
- Dosierflaschen sind wiederverschliessbar
- Ansprechende Optik durch schlichtes Design
- Edelstahl-Griff, Aluminium-Rückwand und Antirutschknoppen
- Klare Sortenerkennung

Einfache Handhabung



Darbo Konfitüren und Honig

für das Frühstücksbuffet

Köstlichkeiten im Miniglas zu 28 g

Speziell für Hotellerie, Gastronomie und Pensionen gibt es die köstlichen Darbo Naturrein Konfitüren in attraktiven Minigläsern.

Darbo Naturrein Konfitüren werden auf Grundlage eines alten Familienrezepts hergestellt. Damals wie heute werden nur hochwertige Früchte auf schonende Art und Weise erwärmt, gerührt und passiert. So bleibt das natürliche Fruchtaroma erhalten. Zudem sorgt der hohe Fruchtanteil von bis zu 55 % für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Ein feiner Blütenhonig rundet das Miniglas-Sortiment ab.



Unser Sortiment im Miniglas



Darbo Konfitüre Extra Aprikose Miniglas

Fruchtanteil: 55 % Aprikosen

- Art. 01257720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Konfitüre Extra Erdbeere Miniglas

Fruchtanteil: 55 % Erdbeeren

- Art. 01258720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Konfitüre Extra Himbeere Miniglas

Fruchtanteil: 55 % Himbeeren

- Art. 01259720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Konfitüre Extra Kirsche Miniglas

Fruchtanteil: 55 % Kirschen

- Art. 01262720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Konfitüre Extra Cassis Miniglas

Fruchtanteil: 50 % Cassis

- Art. 01263720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Konfitüre Bitter Orange Miniglas

Fruchtanteil: 35 % Bitterorangen

- Art. 01261720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Darbo Blütenhonig Miniglas

Qualitätsprodukt aus dem Hause Darbo

- Art. 01265720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g



Unser Teilsortiment im Miniglas, assortiert

Darbo Konfitüren assortiert Miniglas

5 Konfitürensorten: Aprikose, Erdbeere, Himbeere, Kirsche und Cassis.

- Art. 01264720001.7
Karton: 60 Minigläser zu 28 g (Pro Fruchtsorte 12 Stück)



Darbo Fruchtaufstriche

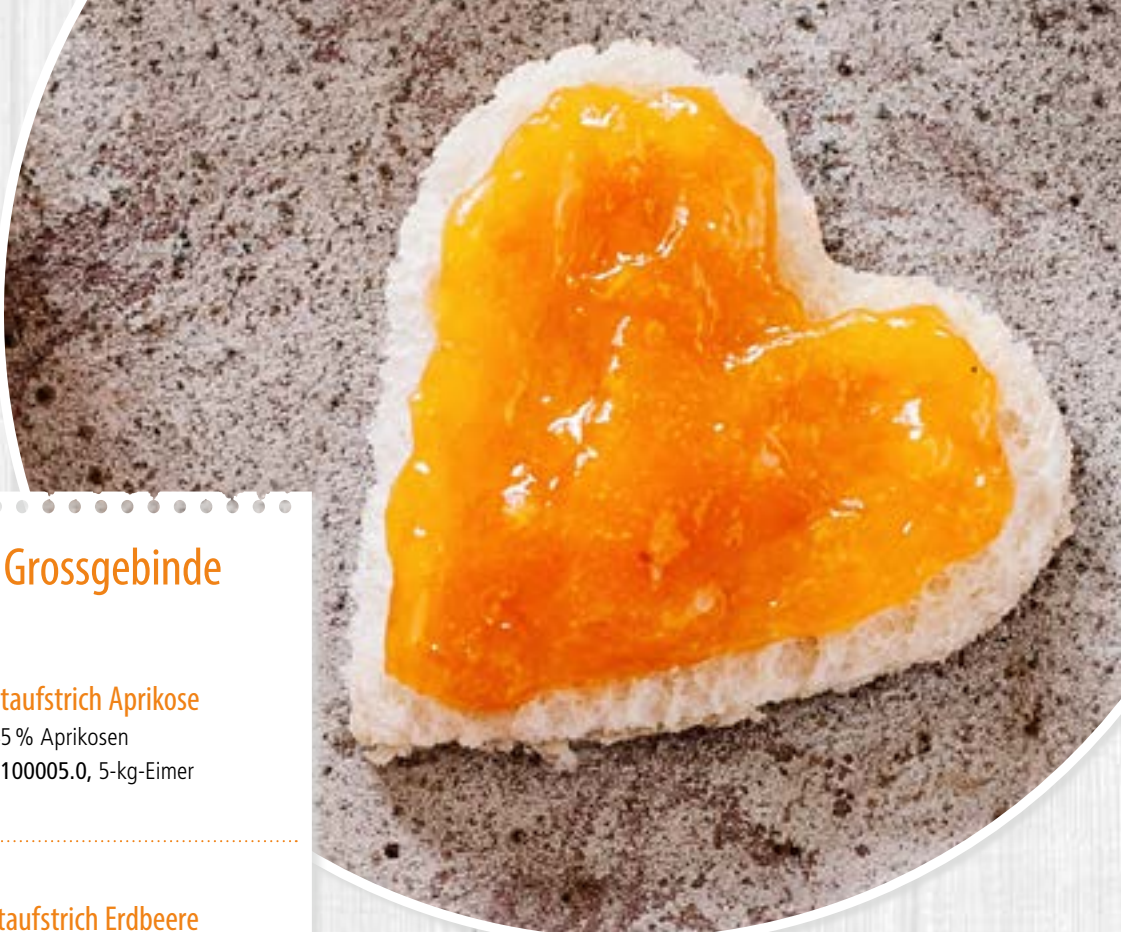
für das Frühstücksbuffet und die Pâtisserie

Köstlichkeiten im Grossgebinde und Portionsbecher

Unsere Fruchtaufstriche mit Fruchtstücken sind nicht nur am Frühstücksbuffet unentbehrlich. Auch Ihre Köche und Konditoren werden daran ihre wahre Freude haben, wenn sie köstliche Desserts und Süssspeisen zaubern oder Kuchen und Gebäck verfeinern.

Hochgenuss für Ihre Gäste ist mit den Fruchtaufstrichen von Darbo von morgens bis abends garantiert.





Unser Sortiment im Grossgebinde



Darbo Fruchtaufstrich Aprikose

Fruchtanteil: 45 % Aprikosen

○ Art. 01256100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Fruchtaufstrich Erdbeere

Fruchtanteil: 45 % Erdbeeren

○ Art. 01255100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Fruchtaufstrich Himbeere

Fruchtanteil: 45 % Himbeeren

○ Art. 01254100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Preiselbeeren herb

Fruchtanteil: 55 % Preiselbeeren

○ Art. 01252100002.0, 2-kg-Eimer



Darbo Fruchtaufstrich Schwarzkirsche

Fruchtanteil: 45 % Schwarzkirschen

○ Art. 01253100005.0, 5-kg-Eimer

Unser Sortiment im Portionsbecher, assortiert

Darbo Fruchtaufstrich assortiert Portionen

5 Fruchtaufstrichsorten: Aprikose, Erdbeere, Himbeere, Sauerkirsche und Heidelbeere.

○ Art. 01266720001.7

Karton: 100 Portionsbecher zu 25 g (Pro Fruchtart 20 Stück)



Darbo Sirupe

Voller Frucht. Voller Geschmack.

Köstlichkeiten für Cocktails, Mocktails und kalte Desserts

Mit Darbo Frucht-, Kräuter- und Blütensirupen ist intensiver Genuss in der bevorzugten Verdünnung nicht nur für Ihre kleinen Gäste garantiert. Aufgrund des hohen Anteils an erlesenen Früchten, Kräutern bzw. Blüten, der bei der Herstellung unserer Sirupe verwendet wird, werden diese auch von Barkeepern geschätzt und beim Mixen exquisiter Cocktails und Mocktails verwendet.

In der Vielfalt der Darbo Sirupwelt finden auch Ihre Gäste mit Sicherheit mehr als eine Lieblingssorte.



Unser Sortiment an Darbo Sirup



Darbo Sirup Pfirsich-Maracuja

○ Art. 01267120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Himbeere

○ Art. 01268120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Granatapfel

○ Art. 01269120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Cassis

○ Art. 01270120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Holunderblüten

○ Art. 01280120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Sizilianische Zitrone

○ Art. 01281120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



Darbo Sirup Zitronenmelisse

○ Art. 01282120000.5

Karton: 6 Flaschen zu 500 ml



*Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.*

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können.

Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.





John Berner

Geschäftsleiter
Telefon 079 354 67 52



Manfred Blum

Leiter Verkauf & Verkaufsdienst
Telefon 079 898 82 17



Norbert Schreiner

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis
Telefon 079 240 66 07



Reto Herger

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,
Oberwallis, Tessin
Telefon 079 600 96 74



Christoph Lüthi

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen,
Uri, Zug
Telefon 079 406 46 01



Thomas Widmer

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich
Telefon 079 634 67 58



Urs Wyss

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Aargau, Bern, Luzern, Solothurn,
Zentralschweiz
Telefon 079 484 24 11



Ettore Salerno

Fachberater Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solothurn, Zürich
Telefon 079 779 24 21



Roland Elmiger

Fachberater Gastronomie
Innerschweiz, Berner Oberland
Telefon 079 500 42 72



Max Berner

Fachberater Gastronomie
Bern, Solothurn, Zürich
Telefon 079 387 27 60

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.