

*Qualité Suisse
pour tous les
domaines
d'utilisation*

MARGARINES & GRAISSES

ASSORTIMENT COMPLET



MARGARINES & GRAISSES



MARGARINE POUR CROISSANTS 30% (SG) AGRANO

Margarine végétale pour croissants en plaques, renfermant 30% de beurre; pour la confection de plunder, croissants, pâtes feuilletées fines et pâtes sucrées tourées.

AVANTAGES

- délicieux goût de beurre grâce à 30% de beurre
- levage excellent et homogène
- structure optimale à la cuisson grâce à une excellente plasticité

Art. 00610220010.0, carton de 10 kg (5 plaques de 2 kg)



MARGARINE CRÉMEUSE 10% (SG) AGRANO

Margarine à pâtisserie végétale, renfermant 10% de beurre, en bloc, pour la confection de pâtes sablées, de masses et de crèmes à fourrer.

AVANTAGES

- idéale à battre, sans risque qu'elle tourne
- bonne stabilité de la masse
- structure souple et fine
- saveur équilibrée
- friabilité exceptionnelle
- fond rapidement, texture moelleuse

Art. 00640220010.0, carton de 10 kg (2 blocs de 5 kg)



MARGARINE PÂTE FEUILLETÉE (SG) AGRANO

Margarine végétale pour pâte feuilletée en plaques pour la confection de pâtes feuilletées et de pâtes levées feuilletées (Plunder).

AVANTAGES

- structure plastique
- levage excellent et homogène
- goût neutre, facile à travailler

Art. 00620220010.0, carton de 10 kg (5 plaques de 2 kg)



MARGARINE UNIVERSEL VÉG. S.G.T.

Margarine à pâtisserie végétale en bloc pour la confection de pâtes sablées, de masses et de crèmes à fourrer.

AVANTAGES

- idéale à battre, sans risque qu'elle tourne
- bonne stabilité de la masse
- structure souple et fine
- saveur équilibrée
- friabilité exceptionnelle
- fond rapidement, texture moelleuse

Art. 00642220600.0, Palette de 600 kg



GRAISSE BOULANGÈRE (SG) AGRANO

Graisse boulangère, 100% végétale, pour la confection de pâtes sablées, pâtes levées et pâtes à gâteaux.

AVANTAGES

- goût neutre, facile à travailler

Art. 00650220020.0, carton de 20 kg



GRAISSE BOULANGÈRE EXTRA AGRANO

Graisse boulangère à base de graisses animales pour la confection de pâtes sablées, pâtes sucrées, de délicieuses pâtes levées et pâtes à pizza.

AVANTAGES

- goût neutre, facile à travailler

Art. 00660220020.0, carton de 20 kg



FRITURE (SG) AGRANO

Graisse à frire 100% végétale.

AVANTAGES

- goût neutre
- bonne stabilité à la friture

Art. 00600220010.0, carton de 10 kg



fabriqué en Suisse

**DES EXPERTS DU
PAIN PASSIONNÉS
AUX RACINES
SUISSES.**

