

Vegane Produkte

Erreichen Sie neue Kundengruppen

Erreichen Sie neue Kundengruppen mit köstlich veganen Gebäcken



Schlagcreme vegan

Art.-Nr.: 02022220010.0

Gebinde: 10,0 kg im Karton

- Zur Herstellung von veganen Cremefüllungen geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Einfach anwendbar: Einfach **Schlagcreme vegan** mit Wasser und pflanzlichem Öl aufschlagen
- Vielfältig aromatisierbar – z. B. mit Fruchtpurees, Aromapasten oder **Schokobella MB**
- Gefrier- und auftaustabil



Kaltcreme vegan

Art.-Nr.: 02020220012.0

Gebinde: 12,0 kg im Karton

- Zur Herstellung von veganem Pudding, zum Füllen und Backen geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Enthält keine Farbstoffe
- Einfach anwendbar: Einfach **Kaltcreme vegan** mit Wasser glattrühren und nach Belieben aromatisieren
- Gefrier- und auftaustabil



Rührmasse vegan

Art.-Nr.: 02021050015.0

Gebinde: 15,0 kg im Sack

- Zur Herstellung von veganen Rührmassen, Mürbeteigen und Streuseln geeignet
- Enthält keine Zutaten tierischen Ursprungs
- Enthält keine Farbstoffe
- Einfach anwendbar: Einfach **Rührmasse vegan** mit Wasser und pflanzlichem Speiseöl glattrühren und backen



Veganer Trend –
Geschmack & Qualität ohne Verzicht

Grundrezepte

Vegane Creme

1,000 kg **Schlagcreme vegan**

1,400 kg Wasser

0,100 kg pflanzliches Speiseöl

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten aufschlagen.

Vegane Roulade

2,500 kg **Rührmasse vegan**

1,400 kg Wasser

0,330 kg pflanzliches Speiseöl

▶ Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Veganer Pudding (backfähig)

0,350 kg **Kaltcreme vegan**

1,000 kg Wasser

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Veganer Mürbeteig

0,025 kg Wasser

0,300 kg **Rührmasse vegan**

0,200 kg Weizenmehl Type 550

0,250 kg **Pflanzliche Margarine***

▶ Alle Zutaten verkneten.

Veganer Pudding (zum Füllen)

0,300 kg **Kaltcreme vegan**

1,000 kg Wasser

▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 3 Minuten glattrühren.

Vegane Streusel

0,300 kg **Rührmasse vegan**

0,200 kg Weizenmehl Type 550

0,250 kg **Pflanzliche Margarine***

▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

* **Universalmargarine pflanzl. t.f.f., Art.-Nr.: 00642220600.0, Gebinde: 600 kg auf Palette**

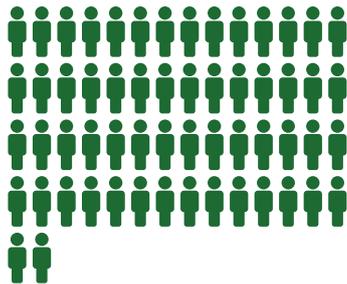
Weitere vegane Produkte von Agrano

Artikelnummer	Artikelname	Beschreibung/Anwendungsbereich	Grundrezept
25367100006.0	Schokobella MB 6,0 kg im Eimer	Gebrauchsfertige Schokoladencreme. Zum Füllen, Garnieren bzw. Überziehen von Dauer-, Creme- und Rahmgebäcken sowie Desserts oder zur Herstellung einer Ganache.	Direkt zu verarbeiten.
65136200001.0	Base Naturae 1,0 kg im Beutel	Basismischung für die Zubereitung von rein veganer Glace.	250 g Base Naturae 100-150 g Zucker 1000 g Pflanzenmilch oder Wasser
01302220004.0	Ka-Gel Traiteur Umkarton (4x1 kg)	Frischhalte-Glanzelee zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit Pinsel oder durch Übergiessen.	50 g Ka-Gel Traiteur 1000 g Wasser, heiss
01238100004.0	Vegan easy classic 4,0 kg im Eimer	Geschmacksneutrale, helle Basismischung zur Zubereitung von veganen Fleischalternativen.	350 g Vegan easy classic 50 g Speiseöl 15 g Speisesalz 600 g Wasser (eiskalt) Kurz und schonend mischen

58% der Schweizer Bevölkerung* ernähren sich regelmässig mit veganen Produkten!

58% der Schweizer Bevölkerung verzichten heute bewusst mehrmals im Monat auf tierische Lebensmittel und gehören somit zu den Flexitarien:innen.

Kein Vegi-Graben in der Schweiz – Flexitarien:innen sind in allen Sprachregionen zu Hause. In der Deutschschweiz beträgt der Anteil der Befragten, die sich flexitarisch ernähren, 60%. Auch in der Westschweiz liegt der Anteil mit 54% bei mehr als der Hälfte.



* Quelle: Plant Based Food Report 2024



Produkteigenschaften



Vegetarisch*



Vegan**



ohne Aromen



ausschliesslich mit natürlichen Aromen



ohne gehärteten Fette



in der Schweiz hergestellt

* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschliesslich auf die Zutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Produkt.

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.