

# Im Handumdrehen über 100 süsse Verführungen

mit Alaska-express-Rahmhaltemittel



# Alaska-express überzeugt durch:

- umfangreiches Sortiment ✓
- vielseitig einsetzbar ✓
- einfachste Handhabung und sicheres Gelingen ✓
- konstant hohe Qualität von Geschmack, Farbe und Textur ✓
- tiefkühl- und auftaustabile Desserts ✓
- Desserts bleiben in der Auslage lange stabil ✓





# Im Handumdrehen über 100 süsse Verführungen mit Alaska-express-Rahmhaltemittel

## Inhalt

12 Mousses mit neutralem Rahmhaltemittel und Fruchtピューree	4–5
19 Mousses mit fertig aromatisierten Rahmhaltemittel	6–7
22 Mousses mit neutralem Rahmhaltemittel und Aromapaste	8–9
10 Mousses mit neutralem, gelatinefreiem Rahmhaltemittel und Fruchtピューree	10–11
22 Mousses mit neutralem, gelatinefreiem Rahmhaltemittel und Aromapaste	12–13
Weitere spannende Variationsmöglichkeiten	14–15
3 Rezepte für Fortgeschrittene	16–19
Unsere neutralen Rahmhaltemittel	20
Unsere fertig aromatisierten Rahmhaltemittel	21–22
Unsere Fruchtピューrees	23
Unsere Aromapasten	24
Anwendungstipps	25

# Im Handumdrehen 12 Mousse-Verführungen im Glas mit neutralem Rahmhaltemittel und Fruchtpüree



Alaska-express neutral



Fruchtpüree



Vollrahm geschlagen

Unsere Fruchtpürees  
finden Sie auf der Seite 23.



# Richtrezept

## 40 Portionen zu 60 g im Glas

Fruchtpüree* .....	1000 g
Alaska-express neutral.....	200 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1200 g
<b>Total .....</b>	<b>2400 g</b>

\* Fruchtpüree Ananas, Banane, Cassis, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, rote Früchte, exotische Früchte.

Fruchtpüree** .....	1000 g
Alaska-express neutral.....	240 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1200 g
<b>Total .....</b>	<b>2440 g</b>

\*\* Fruchtpüree Mandarine und Passionsfrucht.

### Zubereitung

- Alaska-express neutral im Fruchtpüree rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Wichtige Regeln für ein optimales Ergebnis

- Fruchtpüree mit Raumtemperatur verwenden.
- Vollrahm (5 °C) nicht steif, sondern cremig schlagen (450–500 g Litergewicht).

### Tipp: Herstellung von 12 Creme-Verführungen:

Wenn Sie alle Zutaten zusammen (All-In-Verfahren) aufschlagen, erhalten Sie eine feine Creme anstatt eine Mousse.



# Im Handumdrehen

## 19 Mousse-Verführungen im Glas

mit fertig aromatisierten Rahmhaltemittel



Alaska-express,  
fertig aromatisiert

+



Wasser

+



Vollrahm geschlagen

Unsere fertig aromatisierten  
Rahmhaltemittel finden Sie  
auf den Seiten 21+22.



# Richtrezept

## 24 Portionen zu 60 g im Glas

Alaska-express Fruchtsorte, Spezialität oder Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorte .....	200 g
Wasser 20–25 °C .....	250 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	1000 g
Total .....	1450 g

### Zubereitung

- Alaska-express im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Wichtige Regeln für ein optimales Ergebnis

- Achten Sie auf die Wassertemperatur von 20–25 °C
- Vollrahm (5 °C) nicht steif, sondern cremig schlagen (450–500 g Litergewicht)

### Tipp: Herstellung von 19 Creme-Verführungen:

Wenn Sie alle Zutaten zusammen (All-In-Verfahren) aufschlagen, erhalten Sie eine feine Creme anstatt eine Mousse.





# Im Handumdrehen

## 22 Mousse-Verführungen im Glas

mit neutralem Rahmhaltemittel und Aromapaste



+



+



+



Alaska-express neutral

Wasser

Aromapaste

Vollrahm geschlagen

Unsere Aromapasten  
finden Sie auf der Seite 24.





# Richtrezept

## 24 Portionen zu 60 g im Glas

Aromapaste* .....	90–130 g
Wasser 20–25 °C.....	200 g
Alaska-express neutral.....	150 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total.....</b>	<b>1440–1480 g</b>

\* Aromapaste, je nach gewünschter Aromaintensität.

### Zubereitung

- Aromapaste im Wasser rühren, füge den Alaska-express hinzu, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Wichtige Regeln für ein optimales Ergebnis

- Achten Sie auf die Wassertemperatur von 20–25 °C.
- Vollrahm (5 °C) nicht steif, sondern cremig schlagen (450–500 g Litergewicht).

### Tipp: Herstellung von 22 Creme-Verführungen:

Wenn Sie alle Zutaten zusammen (All-In-Verfahren) aufschlagen, erhalten Sie eine feine Creme anstatt eine Mousse.



# Im Handumdrehen 10 Mousse-Verführungen im Glas

mit neutralem, gelatinefreiem Rahmhaltemittel und Fruchtpüree



Unsere Fruchtpürees  
finden Sie auf der Seite 23.





# Richtrezept

## 30 Portionen zu 60 g im Glas

Fruchtpüree.....	400 g
Wasser 45 °C.....	200 g
Veggie-express neutral.....	300 g
Vollrahm ¾-geschlagen, ungesüsst.....	950 g
<b>Total</b> .....	<b>1850 g</b>

\* Fruchtpüree Aprikose, Banane, Cassis, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mandarine, Mango, Sauerkirsche und rote Früchte.

### Zubereitung

- Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen, dann auf 35 °C abkühlen lassen.
- Veggie-express neutral begeben und gut rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Wichtige Regeln für ein optimales Ergebnis

- Achten Sie auf die Wassertemperatur von 45 °C.
- Vollrahm (5 °C) nicht steif, sondern cremig schlagen (450–500 g Litergewicht).



# Im Handumdrehen 22 Mousse-Verführungen im Glas

mit neutralem, gelatinefreiem Rahmhaltemittel und Aromapaste



Veggie-express neutral



Wasser



Aromapaste



Vollrahm geschlagen

Unsere Aromapasten  
finden Sie auf der Seite 24.





# Richtrezept

## 24 Portionen zu 60 g im Glas

Aromapaste* .....	90–130 g
Veggie-express neutral.....	150 g
Wasser 45 °C.....	200 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total .....</b>	<b>1440–1480 g</b>

\* Aromapaste, je nach gewünschter Aromaintensität.

### Zubereitung

- Veggie-express neutral und Aromapaste im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann auf 35 °C abkühlen lassen.
- Den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Wichtige Regeln für ein optimales Ergebnis

- Achten Sie auf die Wassertemperatur von 45 °C.
- Vollrahm (5 °C) nicht steif, sondern cremig schlagen (450–500 g Litergewicht).



# Weitere spannende Variationsmöglichkeiten

## Fertig aromatisierten Alaska-express- Fruchtsorten mit anderen Flüssigkeiten oder weiteren Milcherzeugnissen

### Mit anderen Flüssigkeiten

Alaska-express Fruchtsorte .....	200 g
Weisswein, Sekt, Fruchtsaft .....	250 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	1000 g
Total .....	1450 g

### Zubereitung

- Alaska-express in der gewählten Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

### Mit weiteren Milcherzeugnissen

Alaska-express Fruchtsorte .....	200 g
Wasser 20–25 °C .....	250 g
Joghurt, Sauerrahm, Kefir, Quark, Frischkäse.....	500 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst .....	500 g
Total .....	1450 g

### Zubereitung

- Alaska-express im Wasser rühren bis es ganz aufgelöst ist, Milcherzeugnis einrühren, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.



## Alaska-express Joghurt- und Quarksorten mit frischem Joghurt oder Quark

Alaska-express Joghurt- und Quarksorte .....	500 g
Wasser 20–25 °C .....	1000 g
Joghurt, Quark.....	500 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>3000 g</b>

### Zubereitung

- Alaska-express im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Milcherzeugnis einrühren, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

## Alaska-express Spezialitäten mit Milch oder Kaffee

Alaska-express Spezialität .....	200 g
Milch oder Kaffee (fertig) 20–25 °C .....	250 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>

### Zubereitung

- Alaska-express in der Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.
- Mousse in Gläser eindressieren.
- 2 Stunden kühl stellen.

# 3 Rezepte für Fortgeschrittene

## Marroni-Mousse mit Preiselbeeren

Richtrezept für 100 Portionen zu ca. 120 g  
TK-stabil

### Vorbereiten

Marroni-Mousse..... 10800 g  
Preiselbeermarmelade ..... 1500 g

### Dekor

Dekorrahm ..... 480 g

### Marroni-Mousse

Alaska-express neutral..... 1400 g  
Milch, kalt..... 1400 g  
Vermicelle/Marronipüree ..... 3500 g  
Vollrahm  $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst..... 4500 g  
**Total..... 10800 g**

Rahmhaltemittel in der Milch rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Vermicelle/Marronipüree einrühren, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.

### Dekorrahm

Alaska-express neutral..... 40 g  
Wasser, 18–20 °C..... 40 g  
Vollrahm  $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst..... 400 g  
**Total..... 480 g**

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.



### Zubereitung

- 50 g Marroni-Mousse einfüllen.
- 15 g Preiselbeer-Marmelade so verteilen, dass diese am Becherrand sichtbar ist.
- Im Tiefkühler kurz absteifen lassen.
- 50 g Marroni-Mousse aufdressieren.
- Dekor-Rahmrosetten aufdressieren
- Kühl stellen.

**Einkauf bei Agrano:** siehe Seite 19



## Himbeermousse

Richtrezept für 100 Portionen zu 100 g  
TK-stabil (ohne Dekor)

### Vorbereiten

Himbeermousse .....	5000 g
Himbeerfüllung .....	5000 g

### Dekor

Dekorrahm .....	800 g
-----------------	-------

### Himbeermousse

<b>Alaska-express Himbeere</b> .....	<b>670 g</b>
Milch, kalt.....	1680 g
Magerquark.....	1740 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	920 g
<b>Total</b> .....	<b>5010 g</b>

Rahmhaltemittel in der Milch rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Magerquark einrühren, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.

### Himbeerfüllung

<b>Fruchtpüree Himbeere</b> .....	<b>380 g</b>
Wasser.....	380 g
Zucker.....	600 g
<b>Pektin NH Nappage</b> .....	<b>95 g</b>
Zucker.....	550 g
Himbeeren, TK oder frisch.....	3000 g
<b>Total</b> .....	<b>5005 g</b>

Fruchtpüree und Zucker aufkochen. Pektin und Zucker trocken mischen, dann sofort in die Zitronen-Zucker-Lösung einrühren. Kurz aufkochen, Himbeeren unterziehen und zum Eindicken nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.



### Dekorrahm

<b>Alaska-express neutral</b> .....	<b>70 g</b>
Wasser 20–25 °C.....	70 g
Vollrahm $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst.....	700 g
<b>Total</b> .....	<b>840 g</b>

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.

### Zubereitung

- 20 g Himbeerfüllung einfüllen.
- 20 g Himbeermousse eindressieren.
- Nochmals 30 g Himbeerfüllung einfüllen.
- Restliche Himbeermousse (ca. 30 g) einfüllen.
- Dekorrahmrosette aufdressieren (8 g).
- Kühl stellen.

**Einkauf bei Agrano:** siehe Seite 19

# Himbeer-Aprikosen-Schnitte

Richtrezept für 48 Schnitten zu 10×5 cm  
TK-stabil (ohne Dekor)

## Vorbereiten

Biskuit (hell) für ein 60×40-cm-Blech .... 1400 g  
Himbeermousse ..... 1300 g  
Aprikosenmousse ..... 1300 g  
Aprikosengelee ..... 1900 g

## Dekor

Gelierte Früchte

## Biskuit

**Biskuit Svell** ..... 800 g  
Vollei ..... 600 g  
Wasser ..... 80 g  
**Total** ..... 1480 g

Zutaten (Vollei: Raumtemperatur) 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen.

## Himbeermousse

**Alaska-express Himbeere** ..... 180 g  
Wasser 20–25 °C ..... 220 g  
Vollrahm  $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst ..... 900 g  
**Total** ..... 1300 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.

## Aprikosenmousse

**Alaska-express Aprikose** ..... 180 g  
Wasser 20–25 °C ..... 220 g  
Vollrahm  $\frac{3}{4}$ -geschlagen, ungesüsst ..... 900 g  
**Total** ..... 1300 g

Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den geschlagenen Vollrahm schrittweise unterheben.



## Aprikosengelee

**Fruchtpüree Aprikose** ..... 1570 g  
**Nappage-Mischung** ..... 330 g  
**Total** ..... 1900 g

Fruchtpüree kurz aufkochen, dann die Nappage-Mischung einrühren und eine Minute weiter köcheln.

## Zubereitung

- Biskuitmasse auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech (60×40 cm) verteilen, glatt streichen und ca. 4 Minuten bei ca. 240 °C backen.
- Abgekühltes Biskuit horizontal halbieren.
- Den Biskuitboden auf ein Backtrennpapier legen und mit geölten Rahmen umstellen.
- Himbeermousse einfüllen und glatt streichen.
- Mit zweiter Biskuithälfte belegen.
- Aprikosenmousse einfüllen und glatt streichen.
- Im Kühlschrank absteifen lassen.
- Aprikosengelee (ca. 40 °C) auftragen.
- Schnitten von 10×5 cm schneiden
- Nach Wunsch mit gelierten Früchten dekorieren.
- Kühl stellen.

**Einkauf bei Agrano:** siehe Seite 19



## Einkauf bei Agrano

### Aprikosenmousse

- **Alaska-express Himbeere**  
Art. 01410200001.0, 1-kg-Beutel
- **Fruchtpüree Himbeere**  
Art. 01626200001.0, 1-kg-Beutel
- **Pektin NH Nappage**  
Art. 00822740001.0, 1-kg-Dose
- **Alaska-express neutral**  
Art. 95609200000.0, 1-kg-Beutel

---

### Marroni-Mousse mit Preiselbeeren

- **Alaska-express neutral**  
Art. 95609200000.0, 1-kg-Beutel

---

### Himbeer-Aprikosen-Schnitte

- **Biskuit Svell**  
Art. 00787200002.0, 2-kg-Beutel  
Art. 00058050010.0, 10-kg-Sack  
Art. 00058050025.0, 25-kg-Sack
- **Alaska-express Himbeere**  
Art. 01410200001.0, 1-kg-Beutel
- **Alaska-express Aprikose**  
Art. 01601200001.0, 1-kg-Beutel
- **Fruchtpüree Aprikose**  
Art. 01457200001.0, 1-kg-Beutel
- **Nappage-Mischung**  
Art. 00890740000.8, 800-g-Dose

# Unsere neutralen Rahmhaltemittel

## Neutrale Rahmhaltemittel

○ Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutral**



○ Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutral**





# Unsere fertig aromatisierten Rahmhaltemittel

## Fruchtsorten, fertig aromatisiert

- Art. 01405200001.0 **Alaska-express Ananas** 
- Art. 01601200001.0 **Alaska-express Aprikose**
- Art. 95442200000.0 **Alaska-express Banane** 
- Art. 01620200001.0 **Alaska-express Birne**
- Art. 01453200001.0 **Alaska-express Blutorange** 
- Art. 01725200001.0 **Alaska-express Erdbeere** 
- Art. 01410200001.0 **Alaska-express Himbeere** 
- Art. 01414200001.0 **Alaska-express Mandarine** 
- Art. 01407200001.0 **Alaska-express Mango**
- Art. 01456200001.0 **Alaska-express Zitrone** 

# Unsere fertig aromatisierten Rahmhaltemittel

## Spezialitäten, fertig aromatisiert

- Art. 01830200001.0 Alaska-express Latte macchiato
- Art. 95890200000.0 Alaska-express Mandel-Caramel
- Art. 01825200001.0 Alaska-express Cappuccino
- Art. 01422200001.0 Alaska-express Schokolade



## Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten, fertig aromatisiert

- Art. 01526200001.0 Alaska-express Joghurt
- Art. 01420200001.0 Alaska-express Quark
- Art. 95426200000.0 Alaska-express Joghurt-Heidelbeere
- Art. 01845200001.0 Alaska-express Joghurt-Limette
- Art. 95404200000.0 Alaska-express Buttermilch-Waldfrucht





# Unsere Capfruit Fruchtpürees

Unsere Fruchtpürees von Capfruit werden aus mindestens 89% Fruchtanteil hergestellt.  
Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Desserts  
ist somit garantiert.

## Fruchtpürees



- Art. 01455200001.0 **Ananas**
- Art. 01457200001.0 **Aprikose**
- Art. 01458200001.0 **Banane**
- Art. 01504200001.0 **Cassis**
- Art. 01621200001.0 **Erdbeere**
- Art. 01623200001.0 **Grüner Apfel**
- Art. 01626200001.0 **Heidelbeere**
- Art. 01630200001.0 **Himbeere**
- Art. 01631200001.0 **Mandarine**
- Art. 01632200001.0 **Mango**
- Art. 01633200001.0 **Passionsfrucht**
- Art. 01635200001.0 **Sauerkirsche**
- Art. 01636200001.0 **Williamsbirne**
- Art. 01637200001.0 **Zitrone**
- Art. 01634200001.0 **Rote Früchte**
- Art. 01622200001.0 **Exotische Früchte**

Fruchtpürees werden in wiederverschliessbaren 1-kg-Standbeuteln geliefert.

# Unsere Aromapasten

Unsere Aromapasten von Cresco Italia werden nur aus hochwertigen und ausgewählten Zutaten hergestellt. Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Desserts ist somit garantiert.

## Fruchtige Aromapasten

- Art. 67360740003.0 **Ananas**
- Art. 01546100003.0 **Amarena Kirsche**
- Art. 67365740003.0 **Aprikose**
- Art. 67370740003.0 **Banane**
- Art. 67375740000.0 **Erdbeere**
- Art. 01544100003.0 **Grüner Apfel**
- Art. 67380740003.0 **Himbeere**
- Art. 67385740003.0 **Mango**
- Art. 67390740000.0 **Melone**
- Art. 67395740000.0 **Orange**
- Art. 67410740000.0 **Passionsfrucht**
- Art. 01147740003.0 **Waldbeeren**

## Klassische Aromapasten

- Art. 01543740003.0 **Erdnuss**
- Art. 67745740000.0 **Karamell**
- Art. 67755740003.0 **Pistazie**
- Art. 01540100003.0 **Walnuss**
- Art. 67775740003.0 **Zabaione**
- Art. 67810740001.0 **Kirschwasser**

## Premium-Aromapasten

- Art. 67850740003.0 **Caffè Arabica**
- Art. 67870740000.0 **Nocciola Piemonte**
- Art. 67860740000.0 **Pistacchio Kerman**
- Art. 67875740003.0 **Vaniglia Bourbon**

Aromapasten werden in 3-kg-Eimern geliefert  
(Kirschwasser in 1-kg-Dosen).



# Anwendungstipps

Problem	Grund	Lösung
Rahmfüllung zu flüssig	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssigkeit zu warm</li><li>• Rahm nicht genug ausgeschlagen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssigkeitstemperatur beachten (20 – 25 °C)</li><li>• Rahm länger ausschlagen</li></ul>
Rahmfüllung zieht zu schnell an	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssigkeit zu kalt</li><li>• Rahm zu fest</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flüssigkeitstemperatur beachten (20 – 25 °C)</li><li>• Rahm nicht zu weit ausschlagen</li></ul>
Rahmfüllung zu fest	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rahm zu weit ausgeschlagen</li><li>• Rahmfond zu lange gerührt</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rahm nicht zu weit ausschlagen</li><li>• Rahm vorsichtig unterheben</li></ul>
zu geringes Volumen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rahm zu schwach oder zu stark ausgeschlagen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rahm cremig ausschlagen</li><li>• Fettgehalt Rahm 30–32%</li></ul>



Vollrahm  $\frac{3}{4}$ -geschlagen (cremig)



Vollrahm zu steif geschlagen



# Sie haben Fragen?

Auf unsere Unterstützung können Sie in jedem Fall zählen.

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und wir 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 & Verkaufsinendienst  
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, Solo-  
thurn, 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 Gelingensicherheit.



### 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.