




Gelateria

KATALOG



DIE AGRANO AG 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, Tiefkül- und Fertigprodukten lässt keine Wünsche offen. Viele Produkte werden in Allschwil BL produziert und sind in den Prospekten mit  ausgezeichnet.

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



Beste Zutaten zur Brot- und Brötchenherstellung. Vielfältiges Angebot für die Gastronomie.



BRAUN

Beste Zutaten für süsse Gebäcke und Desserts.



weil Qualität verbindet

Premium Tiefkülbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.



Hochwertige Fruchtpürees.



Beste Zutaten für Glace.



Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.



EINE ITALIENISCHE GESCHICHTE

«Cresco Italia» ist unsere Marke für die Herstellung von original italienischem Gelato. Alles begann 1983, als Gabriele Crescini und Diego Comellini ein neues Abenteuer suchten und die Liebe zum Gelato entdeckten.

Heute bietet Cresco Italia eine breite Palette an hochwertigen Zutaten wie z.B. Basisprodukte, Aromapasten und -pulver, Fruchtpasten, die Fertigmischungen «Ready Line», Produkte zum Marmorieren und Dekorieren sowie feine Toppings an.




PRODUKTEIGENSCHAFTEN

	ohne Palm laut Rezeptur
	ohne gehärtete Fette laut Rezeptur
	ohne Aromen

	Vegetarisch*
	Vegan**
	ausschließlich mit natürlichen Aromen

	mit Schweinegelatine
---	----------------------

	in der Schweiz hergestellt
---	----------------------------

	Ideal für Glace
	Ideal für Softeis
	Ideal für Parfait
	Ideal für Sorbet
	Hervorragend einsetzbar in der Konditorei
	Kaltanwendung
	Warmanwendung

* 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.

INHALT

BASISPRODUKTE

7

Die Basis bildet die Grundlage für die Herstellung von handwerklichem Gelato. Die Basisprodukte von Cresco Italia sind durch langjährige Erfahrungen entstanden und werden ständig weiterentwickelt. Dieses Wissen ermöglicht es, für jede Anforderung das passende Basisprodukt anbieten zu können.

KLASSISCHE AROMAPASTEN UND -PULVER

11

Aus der Tradition der Gebäckherstellung auf höchstem Niveau, verwendet Cresco Italia auch für die Herstellung der Aromapasten und -pulver nur hochwertige und ausgewählte Zutaten, die dem Gelato einen einzigartigen Geschmack verleihen.

FRUCHTPASTEN

13

Die aromatisierenden Fruchtpasten bieten eine Vielzahl an Geschmacksvariationen. Von klassischen Sorten bis hin zu den Spezialitäten ist eine grosse Auswahl vorhanden. Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Gelato sind somit garantiert.

READY LINE

15

Schnelligkeit und Einfachheit, das sind die Zutaten, die den Erfolg der Ready-Line-Produkte ausmachen. Mit diesen anwendungsfreundlichen Produkten kann nur durch die Zugabe von Wasser oder Milch ein handwerkliches Gelato hergestellt werden.

MARMORIEREN & DEKORIEREN

17

Marmorieren und dekorieren Sie Ihre Gelato-Kreationen. Die direkt zu verarbeitende Fruchtfüllung, Schokoladencreme, Toppings und Dekor sind einsatzbereit und bieten viele Variationsmöglichkeiten für neue Geschmackskompositionen in der Gelato-Vitrine.

UNTERSTÜTZEN

19

Eine Auswahl an Hilfsprodukten für eine erfolgreiche Glace-Verarbeitung. Produkte zur Stabilisierung und Verdickung sowie gegen Gefrierbrand und Kristallisation.

AGRANO IN GELATERIA

21

Mit unseren in der Schweiz hergestellten Agrano-Fertigmischungen zaubern Sie im Handumdrehen eine Vielzahl feinsten Glace- und Softeis-Variationen. Ein Lob von Ihren Gästen ist garantiert.





UNIVERSALBASIS

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
-------------	---------	---------

65130200001.0	1 kg	UNIVERSALBASIS 100 Basismischung für die Zubereitung von Milch- und Fruchtglace.
---------------	------	--



Basisprodukt	Zucker	Milch oder Wasser	Anwendung
100 g	210 g	1 l	● ●



BASIS FÜR MILCHGLACE

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
-------------	---------	---------

01144200001.0	1 kg	NOVARCON 50 Konzentrierte Basismischung für die Zubereitung von cremig-feiner Milchglace.
---------------	------	---



Basisprodukt	Zucker	Milch	Rahm	Smutter	Anwendung
50 g	220 g	1 l	150 g	30 g	●



BASIS FÜR FRUCHTSORBET

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
-------------	---------	---------

65140200001.0	1 kg	LYRA 50 Konzentrierte Basismischung für die Zubereitung von Fruchtsorbet.
---------------	------	---



Basisprodukt	Zucker	Wasser	Fruchtpüree	Frucht-Aromapaste	Trockenglukose	Smutter	Anwendung
50 g	240 g	1 l	-	100-120 g	100 g	50 g	● ●
50 g	240 g	500 g	500 g	70 g	-	50 g	● ●



BASIS FÜR PARFAITS

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
-------------	---------	---------

01115200001.0	1 kg	PARFAIT BASISMISCHUNG Basismischung für die Zubereitung von perfekt halbgefrorenem Parfait.
---------------	------	---



Basisprodukt	Milch, kalt (4 °C)	Vollrahm oder Schlagcreme (4 °C)	Aromapaste	Anwendung
500 g	600 g	600 g	130 g	●



VEGANER GELATO-GENUSS

Immer mehr Gelato-Liebhaber/innen möchten aus ethischen Gründen auf tierische Lebensmittel verzichten und sich vegan ernähren. Der Genuss darf dabei keineswegs auf der Strecke bleiben.

Zaubern Sie ganz einfach vegane Gelato-Spezialitäten, in dem Sie der Basismischung «Base Naturae» noch Sojamilch oder Wasser sowie einer unserer hochwertigen Aromapasten oder köstlichen Fruchtpürees hinzugeben.



BASIS FÜR VEGANES GLACE

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
65136200001.0	1 kg	BASE NATURAE Basismischung für die Zubereitung von rein veganer Glace.

Basisprodukt	Zucker	Pflanzenmilch oder Wasser	Anwendung
250 g	100–150 g	1 l	● ●

RICHTREZEPT FÜR VEGANES FRUCHTGLACE

Base Naturae	250 g
Smutter	70 g
Fruchtpüree Ihrer Wahl*	500 g
Zucker	60–120 g
Wasser	500 g
Total	1380–1440 g

RICHTREZEPT FÜR VEGANES HASELNUSSGLACE

Base Naturae	250 g
Smutter	50 g
Aromapaste Nocciola Piemonte	130 g
Zucker	170 g
Sojamilch, heiss	1000 g
Total	1600 g

RICHTREZEPT FÜR VEGANES ZITRONENGLACE

Base Naturae	250 g
Smutter	80 g
Fruchtpüree Zitrone	300 g
Zucker	150 g
Wasser	700 g
Total	1480 g

RICHTREZEPT FÜR VEGANES VANILLEGLACE

Base Naturae	270 g
Smutter	40 g
Aromapaste Vaniglia Bourbon	25 g
Zucker	90 g
Sojamilch, heiss	1000 g
Total	1425 g

RICHTREZEPT FÜR VEGANES PISTAZIENGLACE

Base Naturae	250 g
Smutter	60 g
Aromapaste Pistacchio Kerman	150 g
Zucker	180 g
Sojamilch, heiss	1000 g
Total	1640 g

TIPP

Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Flüssigkeit zu erwärmen und die restlichen Zutaten erst danach beizufügen. Vor der Zugabe sollte der Zucker mit der Base Naturae gut vermischt werden. Alles zusammen auf 60 °C erhitzen.

* Unseren Fruchtpüree-Prospekt können Sie mittels dem QR-Code auf Seite 24 downloaden.






































Klassische Pasten



KLASSISCHE AROMAPASTEN UND -PULVER

Zum Aromatisieren von Glacebasismassen und Konditoreiprodukten.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT		JE LITER
67800740001.0	1 kg	AROMAPASTE AMARETTO ROYAL Paste mit 50%-Amaretto-Anteil (20% vol.).	  	70-100 g
67850740003.0	3 kg	AROMAPASTE CAFFÈ ARABICA Paste mit kolumbianischem Premium-Kaffee.	  	70-100 g
01543740003.0	3 kg	AROMAPASTE ERDNUSS 100%-Erdnusspaste aus gerösteten Erdnüssen.	   	80-100 g
67745740000.0	3 kg	AROMAPASTE KAREMELL Paste mit feinstem Karamell.	  	70-100 g
67870740000.0	3 kg	AROMAPASTE NOCCIOLA PIEMONTE Paste aus 100% italienischen, gerösteten Piemont-Haselnüssen.	   	80-100 g
67755740003.0	3 kg	AROMAPASTE PISTAZIE Paste mit 30% Pistazien.		80-100 g
67860740000.0	3 kg	AROMAPASTE PISTACCHIO KERMAN Paste aus 100% iranischen Kerman-Pistazien.	   	80-100 g
67770740000.0	3 kg	AROMAPASTE TIRAMISU Paste mit 38% echter Mascarpone und 2,5% Kaffeepulver für den original italienischen Geschmack.	 	70-100 g
67875740003.0	3 kg	AROMAPASTE VANIGLIA BOURBON Paste mit reinen Vanilleschoten.	   	40-50 g
01540100003.0	3 kg	AROMAPASTE WALNUSS Paste mit gerösteten Walnüssen.		80-100 g
67775740003.0	3 kg	AROMAPASTE ZABAIONE Paste mit 32% Marsalawein und 32% Eigelb.	  	80-100 g
01542200001.0	1 kg	AROMAPULVER COCCO DI SULÙ Aromapulver mit philippinischer Kokosnuss.	  	80-100 g



Fruchtige Pasten



FRUCHTIGE AROMAPASTEN

Zum Aromatisieren von Glacebasismassen und Konditoreiprodukten.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT	JE LITER
67360740003.0	3 kg	AROMAPASTE ANANAS	70–100 g
01546100003.0	3 kg	AROMAPASTE AMARENA KIRSCH	70–100 g
67365740003.0	3 kg	AROMAPASTE APRIKOSE	70–100 g
67370740003.0	3 kg	AROMAPASTE BANANE	70–100 g
67375740000.0	3 kg	AROMAPASTE ERDBEERE	70–100 g
01544100003.0	3 kg	AROMAPASTE GRÜNER APFEL	70–100 g
67380740003.0	3 kg	AROMAPASTE HIMBEERE	70–100 g
67385740003.0	3 kg	AROMAPASTE MANGO	70–100 g
67390740000.0	3 kg	AROMAPASTE MELONE	70–100 g
67395740000.0	3 kg	AROMAPASTE ORANGE	70–100 g
67410740000.0	3 kg	AROMAPASTE PASSIONSFRUCHT	70–100 g





READY LINE MIT MILCH

Für die Zubereitung von Milchglace und Softeis.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT	Anwendung	Ready Line	Milch	Wasser	Milch u/o Joghurt
67885740000.0	1,25 kg	READY LINE CACAO CRU Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Schokoladengeschmack.	●	1,25 kg	2,5-3 l	-	-
			●				
00935240001.2	1,20 kg	READY LINE WEISSE SCHOKOLADE Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Geschmack von weisser Schokolade.	●	1,20 kg	3 l	-	-
			●				
00936240001.2	1,20 kg	READY LINE VANILLE Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Vanillegeschmack.	●	1,20 kg	3 l	-	-
			●				
01006200001.2	1,20 kg	READY LINE ICE MOUSSE CAFÉ Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Kaffeegeschmack.	●	1,20 kg	3 l	-	-
			●				
65145200001.2	1,20 kg	READY LINE JOGHURT Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Joghurtgeschmack.	●	1,20 kg	-	-	3 l
			●				



READY LINE MIT WASSER

Für die Zubereitung von Glace und Softeis.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT	Anwendung	Ready Line	Wasser
00938240001.3	1,25 kg	READY LINE ERDBEERE Fertigmischung für die Zubereitung von Glace und Softeis mit Erdbeergeschmack.	●	1,25 kg	2,5 l
			●		
65625200001.3	1,25 kg	READY LINE LIMONE Fertigmischung für die Zubereitung von Glace und Softeis mit Zitronengeschmack.	●	1,25 kg	2,5 l
			●		



Variegati



MARMORIEREN & DEKORIEREN

Zur Herstellung von optisch ansprechenden und inspirierenden Glacekreationen.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT	
67765740000.0	3 kg	MACAO FONDENTE Spezielle dunkle Schokoladencreme zum Marmorieren und Dekorieren sowie zur Herstellung von Stracciatellaglace.	   
65935740003.0	3 kg	VARIEGÓ AMARENA Fruchtfüllung zum Marmorieren und Dekorieren. Italienische Spezialität mit harmonischem Amarenageschmack. Enthält Stücke sowie ganze Kirschen.	  
65920740003.0	3 kg	CILIEGIE AMARENATE Kandierte Kirschen mit Amarenageschmack im Sauerkirschensirup zum Dekorieren.	  
67910120001.0	1 kg	TOPPING ERDBEERE	  
67915120001.0	1 kg	TOPPING HIMBEERE	  
67905120001.0	1 kg	TOPPING KARAMELL	  
67920120001.0	1 kg	TOPPING SCHOKOLADE	   





UNTERSTÜTZEN

Für die erfolgreiche Herstellung und Stabilität von Glaces und Sorbets.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT	
65945740001.2	1,2 kg	SMUTER Sirup gegen Gefrierbrand und Kristallisation bei Milch- und Fruchtglace. 40–60 g auf 1 kg Basismasse.	
65100740000.5	500 g	BINDEMittel NEUTRAL Zur Herstellung von geschmeidigen Glacen mit längerer Haltbarkeit. Verhindert das Bilden von Eiskristallen.	



*Agrano
in Gelateria*



GLACEPULVER

Fertigmischungen für die Zubereitung von cremig-feiner Glace.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT		Glacepulver	Wasser	Anwendung
01314220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER VANILLE		500 g	1 l	●
01315220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER MOKKA		500 g	1 l	●
01317220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER SCHOKOLADE		500 g	1 l	●
01320220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER ERDBEERE		500 g	1 l	●
01321220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER ZITRONE		500 g	1 l	●



SOFTEISPULVER

Fertigmischungen für die Zubereitung von luftig-leichtem Softeis.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT		Softeispulver	Wasser	Anwendung
01322200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX VANILLE		650 g	1,5 l	●
01323200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX MOKKA		650 g	1,5 l	●
01324200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX SCHOKOLADE		650 g	1,5 l	●
01325200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX KAREMELL		650 g	1,5 l	●
01326200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX PISTAZIE		650 g	1,5 l	●
01327200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX ERDBEERE		650 g	1,5 l	●



IHRE ANSPRECHPARTNER BEI AGRANO

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



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

FRUCHTGENUSS auf hohem Niveau



Capfruit Fruchtpürees



Hochwertige Fruchtpürees
für den professionellen Einsatz.

Prospekt-Download
über den QR-Code:

