




# *Gelateria*

**CATALOGUE**



## AGRANO SA EN SUISSE

Agrano SA est depuis 1946 le fabricant et spécialiste suisse innovant pour la boulangerie et la pâtisserie. En plus d'une préparation des plus simples, le haut degré de convenance de l'assortiment est le garant d'un succès assuré et de convives satisfaits.

La vaste offre de produits semi-finis, surgelés et finis a de quoi satisfaire tous les désirs. De nombreux produits sont fabriqués à Allschwil BL et portent la mention  dans les prospectus.

Depuis 2006, Agrano SA Suisse fait partie intégrante du groupe Martin Braun qui, avec plus de 2500 collaborateurs à ce jour dans plus de 70 pays, développe et produit un assortiment complet et approvisionne tous les canaux importants des secteurs de la boulangerie, de l'industrie alimentaire et de la restauration.



## NOS MARQUES PROPRES



Les meilleurs ingrédients pour la fabrication de pains et de petits pains. Une offre variée pour la restauration.



**BRAUN**

Les meilleurs ingrédients pour les pâtisseries sucrées et les desserts.

**wolf**

**ButterBack**

weil Qualität verbindet

Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiseries, pâtisseries sucrées, snacks.



Purées de fruits haut de gamme.



Les meilleurs ingrédients pour les glaces.



Spécialités de pains et de petits pains surgelés haut de gamme.






## UNE HISTOIRE ITALIENNE




«Cresco Italia» est notre marque pour la confection de gelati italiennes originales. Tout a commencé en 1983, lorsque Gabriele Crescini et Diego Comellini, à la recherche d'une nouvelle aventure, ont découvert l'amour des glaces.


Aujourd'hui, Cresco Italia propose une large gamme d'ingrédients de haute qualité tels que des produits de base, des arômes en pâte et en poudre, des pâtes de fruits, les mélanges prêts à l'emploi «Ready Line», des produits pour marbrer et décorer ainsi que des toppings raffinés.




# CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS

	sans palme selon la recette
	sans graisses hydrogénées selon la recette
	sans arômes

	végétarien*
	vegan**
	excl. avec des arômes naturels

	avec gélatine de porc
---	-----------------------

	fabriqué en Suisse
---	--------------------

	Glace
	Soft Ice
	Parfait
	Sorbet
	convient parfaitement pour la pâtisserie
	Utilisation à froid
	Utilisation à chaud

\* Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale, à l'exception des œufs, du lait et du miel.

\*\* Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale.

Les indications portent uniquement sur les ingrédients et non pas sur le produit fabriqué selon la recette de base.

Des modifications après la date d'impression ne peuvent être exclues. La spécification en vigueur fait foi.

# CONTENU

## PRODUITS DE BASE

7

La base constitue le fondement de la fabrication de glaces artisanales. Les produits de base de Cresco Italia sont le fruit de nombreuses années d'expérience et ne cessent de se développer. Ce savoir permet de pouvoir proposer le produit de base adapté à chaque exigence.

## ARÔMES CLASSIQUES EN PÂTE ET EN POUDRE

11

Conformément à la tradition de la fabrication de pâtisseries au plus haut niveau, Cresco Italia utilise, pour la confection des arômes en pâte et en poudre aussi, uniquement des ingrédients de haute qualité et sélectionnés qui confèrent aux glaces un goût unique.

## ARÔMES EN PÂTE AUX FRUITS

13

Les pâtes de fruits aromatisantes offrent un grand nombre de saveurs variées. Des variétés classiques aux spécialités, l'éventail de choix est étendu. Une qualité élevée et le goût de glaces de fabrication artisanale sont ainsi garantis.

## READY LINE

15

Rapidité et simplicité: tels sont les ingrédients qui font le succès des produits Ready Line. Avec ces produits faciles à utiliser, il est possible de confectionner une glace artisanale en ajoutant simplement de l'eau ou du lait.

## MARBRER & DÉCORER

17

Marbrez et décorez vos créations de glaces. La masse à fourrer aux fruits et la crème au chocolat peuvent être utilisées directement et les toppings ainsi que les décorations sont toujours prêts à l'emploi et offrent de nombreuses possibilités de variations pour de nouveaux mariages de saveurs dans la vitrine à glaces.

## SOUTIEN

19

Une sélection d'aides à la confection pour des glaces réussies. Produits favorisant la stabilisation et l'épaississement ainsi que prévenant les brûlures de congélation et la cristallisation.

## AGRANO EN GELATERIA

21

Avec nos mélanges prêts à l'emploi Agrano fabriqués en Suisse, vous créez en un tour de main une multitude de variations de glaces et de glaces à l'italienne les plus raffinées. Vos invités apprécieront à coup sûr.





## BASE UNIVERSELLE

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
65130200001.0	1 kg	<b>BASE UNIVERSELLE 100</b> Mélange de base pour la préparation de crèmes glacées au lait et glaces aux fruits.



Produit de base	Sucre	Lait ou eau	Utilisation
100 g	210 g	1 l	● ●



## BASE POUR GLACES AU LAIT

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
01144200001.0	1 kg	<b>NOVARCON 50</b> Mélange de base concentré pour la préparation de crèmes glacées au lait exquises et crémeuses.



Produit de base	Sucre	Lait	Crème entière	Smuter	Utilisation
50 g	220 g	1 l	150 g	30 g	●



## BASE POUR SORBET AUX FRUITS

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
65140200001.0	1 kg	<b>LYRA 50</b> Mélange de base concentré pour la préparation de sorbets italiens rafraîchissants aux fruits.



Produit de base	Sucre	Eau	Purée de fruits	Arôme en pâte de fruits	Sirup de glucose déshydraté	Smuter	Utilisation
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	● ●



## BASE POUR PARFAITS

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
01115200001.0	1 kg	<b>PARFAIT MÉLANGE DE BASE</b> Mélange de base pour la préparation de parfaits semi-glacés.



Produit de base	Lait froid (4° C)	Crème entière ou crème à fouetter (4° C)	Arôme en pâte	Utilisation
500 g	600 g	600 g	130 g	●





# SAVOURER DES GLACES VÉGANES

Pour des raisons éthiques, de plus en plus d'amateurs de glaces souhaitent renoncer aux aliments d'origine animale et adopter une alimentation végétane, sans devoir faire de compromis sur le plaisir.

Créez en toute facilité des spécialités de glaces véganes en ajoutant au mélange de base «Base Naturae» du lait de soja ou de l'eau ainsi que l'un de nos arômes en pâte de haute qualité ou encore de délicieuses purées de fruits.



## BASE POUR GLACE VÉGAN

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
65136200001.0	1 kg	<b>BASE NATURAE</b> Mélange de base pour la préparation de glaces 100% véganes. 

Produit de base	Sucre	Lait végétal ou eau	Utilisation
250 g	100-150 g	1 l	● ●

### RECETTE DE BASE POUR GLACE AUX FRUITS VÉGANE

Base Naturae	250 g
Smuter	70 g
Purée de fruits de votre choix*	500 g
Sucre	60-120 g
Eau	500 g
<b>Total</b>	<b>1380-1440 g</b>

### RECETTE DE BASE POUR GLACE À LA NOISETTE VÉGANE

Base Naturae	250 g
Smuter	50 g
Arôme en pâte nocciola Piemonte	130 g
Sucre	170 g
Lait de soja, chaud	1000 g
<b>Total</b>	<b>1600 g</b>

### RECETTE DE BASE POUR GLACE AU CITRON VÉGANE

Base Naturae	250 g
Smuter	80 g
Purée de fruits citron	300 g
Sucre	150 g
Eau	700 g
<b>Total</b>	<b>1480 g</b>

### RECETTE DE BASE POUR GLACE À LA VANILLE VÉGANE

Base Naturae	270 g
Smuter	40 g
Arôme en pâte vaniglia bourbon	25 g
Sucre	90 g
Lait de soja, chaud	1000 g
<b>Total</b>	<b>1425 g</b>

### RECETTE DE BASE POUR GLACE À LA PISTACHE VÉGANE

Base Naturae	250 g
Smuter	60 g
Arôme en pâte pistacchio Kerman	150 g
Sucre	180 g
Lait de soja, chaud	1000 g
<b>Total</b>	<b>1640 g</b>

### CONSEIL

Afin d'obtenir un résultat parfait, il est recommandé de chauffer le liquide et de n'ajouter les autres ingrédients qu'après. Avant de l'ajouter à la préparation, le sucre doit être bien mélangé avec la Base Naturae. Chauffer le tout à 60° C.

\* Téléchargement du prospectus des purées de fruits via le code QR à la page 24.



# Pâtes classiques



## ARÔMES CLASSIQUES EN PÂTE ET EN POUDRE

Pour aromatiser les masses de base pour glaces et les produits de pâtisserie.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		PAR LITRE
67800740001.0	1 kg	<b>ARÔME EN PÂTE ROYAL AMARETTO</b> Pâte avec 50% d'amaretto (20% vol.).		70-100 g
67850740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE CAFFÈ ARABICA</b> Pâte au café colombien d'exception.		70-100 g
01543740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE CACAHUÈTE</b> Pâte de cacahuètes avec 100% de cacahuètes grillées.		80-100 g
67745740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE CAMEL</b> Pâte au caramel le plus raffiné.		70-100 g
67870740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE NOCCIOLA PIEMONTE</b> Pâte avec 100% de noisettes grillées du Piémont.		80-100 g
67755740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE PISTACHE</b> Pâte avec 30% de pistaches.		80-100 g
67860740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE PISTACCHIO KERMAN</b> Pâte avec 100% de pistaches Kerman iraniennes.		80-100 g
67770740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE TIRAMISU</b> Pâte avec 38% de mascarpone véritable et 2,5% de poudre de café pour le goût italien authentique.		70-100 g
67875740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE VANIGLIA BOURBON</b> Pâte avec des gousses de vanille véritables.		40-50 g
01540100003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE NOIX</b> Pâte aux noix grillées.		80-100 g
67775740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE SABAYON</b> Pâte avec 32 % vin de Marsala et 32 % jaune d'oeuf.		80-100 g
01542200001.0	1 kg	<b>ARÔME EN POUDRE COCCO DI SULÙ</b> Arôme en poudre à la noix de coco des Philippines.		80-100 g



# Pâtes fruitées



## ARÔMES EN PÂTE AUX FRUITS

Pour aromatiser les masses de base pour glaces et les produits de pâtisserie.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	PAR LITRE
67360740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE ANANAS</b>	70-100 g
01546100003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE CERISES AMARENA</b>	70-100 g
67365740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE ABRICOT</b>	70-100 g
67370740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE BANANE</b>	70-100 g
67375740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE FRAISE</b>	70-100 g
01544100003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE POMME VERTE</b>	70-100 g
67380740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE FRAMBOISE</b>	70-100 g
67385740003.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE MANGUE</b>	70-100 g
67390740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE MELON</b>	70-100 g
67395740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE ORANGE</b>	70-100 g
67410740000.0	3 kg	<b>ARÔME EN PÂTE FRUIT DE LA PASSION</b>	70-100 g





## READY LINE AVEC LAIT

Pour la préparation de crèmes glacées au lait et de glaces à l'italienne.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Utilisation	Ready Line	Lait	Eau	Lait et/ou yaourt
67885740000.0	1,25 kg	<b>READY LINE CACAO CRU</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de chocolat.	● ●	1,25 kg	2,5-3 l	-	-
00935240001.2	1,20 kg	<b>READY LINE CHOCOLAT BLANC</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de chocolat blanc.	● ●	1,20 kg	3 l	-	-
00936240001.2	1,20 kg	<b>READY LINE VANILLE</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de vanille.	● ●	1,20 kg	3 l	-	-
01006200001.2	1,20 kg	<b>READY LINE ICE MOUSSE CAFÉ</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de café.	● ●	1,20 kg	3 l	-	-
65145200001.2	1,20 kg	<b>READY LINE YAOURT</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de yaourt.	● ●	1,20 kg	-	-	3 l



## READY LINE AVEC EAU

Pour la préparation de glaces et de glaces à l'italienne.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Utilisation	Ready Line	Eau
00938240001.3	1,25 kg	<b>READY LINE FRAISE</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces et glaces à l'italienne à l'arôme de fraise.	● ●	1,25 kg	2,5 l
65625200001.3	1,25 kg	<b>READY LINE LIMONE</b> Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces et glaces à l'italienne à l'arôme de citron.	● ●	1,25 kg	2,5 l



# Variegati





## MARBRE & DÉCORER

Pour la réalisation de créations de glaces esthétiques et inspirantes.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	
67765740000.0	3 kg	<b>MACAO FONDENTE</b> Crème au chocolat foncé pour marbrer, décorer et confectionner les glaces stracciatella.	   
65935740003.0	3 kg	<b>VARIEGÓ AMARENA</b> Masse à fourrer aux fruits pour marbrer et décorer. Spécialité italienne au bon goût d'amarena. Contient des morceaux et des cerises entières.	  
65920740003.0	3 kg	<b>CILIEGIE AMARENATE</b> Cerises confites au jus de griotte, goût d'amarena. Pour décorer.	  
67910120001.0	1 kg	<b>TOPPING FRAISE</b>	  
67915120001.0	1 kg	<b>TOPPING FRAMBOISE</b>	  
67905120001.0	1 kg	<b>TOPPING CAMEL</b>	  
67920120001.0	1 kg	<b>TOPPING CHOCOLAT</b>	   





## SOUTIEN

Pour des glaces et des sorbets réussis et stables.

ARTIKEL-NR.	EINHEIT	PRODUKT
65945740001.2	1,2 kg	<b>SMUTER</b> Sirop évitant les brûlures de congélation et la cristallisation des crèmes glacées et sorbets. 40-60 g sur 1 kg de masse de base.
65100740000.5	500 g	<b>LIANT NEUTRE</b> Pour la confection d'onctueuses crèmes glacées qui se conservent plus longtemps. Empêche la formation de cristaux de glace.





# *Agrano en gelateria*



## POUDRE POUR GLACES

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces exquises et crémeuses.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		Poudre pour glaces	Eau	Utilisation
01314220004.0	4×1 kg	<b>POUDRE POUR GLACE VANILLE</b>		500 g	1l	●
01315220004.0	4×1 kg	<b>POUDRE POUR GLACE MOKA</b>		500 g	1l	●
01317220004.0	4×1 kg	<b>POUDRE POUR GLACE CHOCOLAT</b>		500 g	1l	●
01320220004.0	4×1 kg	<b>POUDRE POUR GLACE FRAISE</b>		500 g	1l	●
01321220004.0	4×1 kg	<b>POUDRE POUR GLACE CITRON</b>		500 g	1l	●



## POUDRE POUR SOFT ICE

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces à l'italienne aériennes

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		Poudre pour Soft Ice	Eau	Utilisation
01322200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE VANILLE</b>		650 g	1,5 l	●
01323200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE MOKA</b>		650 g	1,5 l	●
01324200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE CHOCOLAT</b>		650 g	1,5 l	●
01325200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE CAMEL</b>		650 g	1,5 l	●
01326200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE PISTACHE</b>		650 g	1,5 l	●
01327200001.3	10×1,3 kg	<b>MIX SOFT ICE FRAISE</b>		650 g	1,5 l	●



## VOS PERSONNES DE CONTACT CHEZ AGRANO

Vous avez des questions? Dans tous les cas, vous pouvez compter sur notre soutien.



### **JOHN BERNER**

Directeur

Téléphone 079 354 67 52



### **MANFRED BLUM**

Responsable des ventes & service interne

Téléphone 079 898 82 17



### **NORBERT SCHREINER**

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie  
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud, Valais

Téléphone 079 240 66 07



### **RETO HERGER**

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie  
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura, Haut-Va-

lais, Tessin  
Téléphone 079 600 96 74



### **CHRISTOPH LÜTHI**

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie  
Glaris, Grisons, Schwyz, St.-Gall, Uri, Zoug

Téléphone 079 406 46 01



### **THOMAS WIDMER**

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie  
Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie, Zurich

Téléphone 079 634 67 58



### **URS WYSS**

Conseiller technique boulangerie/pâtisserie  
Argovie, Berne, Lucerne, Soleure,

Suisse centrale  
Téléphone 079 484 24 11



### **ETTORE SALERNO**

Conseiller technique restauration  
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne,

Soleure, Zurich  
Téléphone 079 779 24 21



### **ROLAND ELMIGER**

Conseiller technique restauration  
Suisse centrale, Oberland bernois

Téléphone 079 500 42 72



### **MAX BERNER**

Conseiller technique restauration  
Berne, Soleure, Zurich

Téléphone 079 387 27 60

# LE PLAISIR DES FRUITS ou l'excellence du goût



ÉMOTIONS BRUTES

## Purées de fruits Capfruit

LE PLAISIR DES FRUITS  
ou l'excellence du goût



ASSORTIMENT  
DE PURÉES DE FRUITS

Purées de fruits haut  
de gamme.

Téléchargement du prospectus  
via le code QR:

