

# Produits Agrano sans huile de palme

## Améliorants

### Alevante

Améliorant universel pour la confection rapide et simple de pâtes feuilletées. Convient tout aussi bien pour la méthode conventionnelle que pour la méthode hollandaise.

- Art. 00134050025.0 **Alevante**, sac de 25 kg

### Garanta poudre

Améliorant universel, sans huile de palme, pour pâtes à conduite directe, quel que soit le type de farine.

- Art. 00034050025.0 **Garanta poudre**, sac de 25 kg

### Garantamax

Améliorant au pouvoir de pousse renforcé et accéléré par rapport à Poudre Garanta et Garanta pâte.

- Art. 00148050025.0 **Garantamax**, sac de 25 kg

### Garanta coagulé

Améliorant pour produits boulangers coagulés, à base de farine blanche ou spéciale.

- Art. 00403050025.0 **Garanta coagulé**, sac de 25 kg

### Garanta-Forte

Améliorant à usage multiple, sans huile de palme, pour la production de boulangerie fine et petite boulangerie; pour fermentation contrôlée, interrompue ainsi que procédé Patt®.

- Art. 00845050025.0 **Garanta-Forte**, sac de 25 kg

### Garanta-Supermax

Améliorant sans huile de palme à usage multiple. Il est idéal pour la production de petits pains et de pains spéciaux.

- Art. 00494050025.0 **Garanta-Supermax**, sac de 25 kg

## Poudres à crème

### Nova K SP

Poudre à crème au goût subtil de vanille et de caramel. Sans huile de palm.

- Art. 00989050025.0 **Nova K SP**, sac de 25 kg

## Améliorants stables à la congélation

### Garanta-Freeze

Améliorant universel spécial congélation sans huile de palme, renforçant nettement la structure, le volume et la fermentation.

- Art. 00250050025.0 **Garanta-Freeze**, sac de 25 kg

### Garantalong

Améliorant universel spécial congélation sans huile de palme; protège les pâtons, fermentés ou non.

- Art. 00908050025.0 **Garantalong**, sac de 25 kg

### Sibirin

Améliorant spécial congélation sans huile de palme pour gros pains.

- Art. 00084050025.0 **Sibirin**, sac de 25 kg

## Mélanges à cuire

### Muffin

Mélange à cuire pour la confection d'une masse battue pour muffins selon le procédé all-in.

- Art. 00759050010.0, **Muffin**, sac de 10 kg

### Boule de Berlin spéciale 20%

Mélange à cuire pour confectionner la pâte levée pour boules de Berlin.

- Art. 00475050025.0, **Boule de Berlin spéciale 20%**, sac de 25 kg

### Svell Biscuit SP

Mélange à cuire pour la confection de masses à biscuits.

- Art. 01062050025.0, **Svell Biscuit SP**, sac de 25 kg

### Agrano SA

Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil  
T +41 (0)61 487 72 72  
vente@agrano.ch, www.agrano.ch

Une entreprise du

**MARTIN BRAUN • GRUPPE**