

PRODUITS DE BOULANGERIE SURGELÉS

ASSORTIMENT COMPLET



LA AGRANO SA 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. Nous garantissons le «Made in Switzerland» avec une forte proportion d'ingrédients suisses et une production à Allschwil (BL), où nous fabriquons la majeure partie de nos produits.

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

AGRANO

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.



Purées de fruits haut de gamme.



Les meilleurs ingrédients pour les glaces.



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



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

LA MARQUE WOLF BUTTERBACK

Wolf ButterBack est synonyme de produits de boulangerie surgelés de haute qualité, tels que croissants fourrés et non fourrés, viennoiseries sucrées et snacks gourmands.

LES MATIÈRES PREMIÈRES NATURELLES APPORTENT LE GOÛT

C'est pourquoi on utilise exclusivement du beurre pour fabriquer les croissants et les pâtes levées feuilletées. La majeure partie des savoureuses masses à fourrer sucrées et salées est fabriquée à partir de fruits mûrs, de noix râpées sur place ou de légumes en quantité généreuse.

FABRICATION À CARACTÈRE ARTISANAL

De longs temps de repos de la pâte, un façonnage minutieux et de nombreuses étapes de travail artisanal confèrent aux pâtons leur qualité, des installations ultramodernes garantissant la constance de cette qualité.





CLEAN LABEL – SAVOIR CE QU'IL Y A DEDANS

Pour indiquer en toute transparence que nous renonçons à certains additifs, aux graisses hydrogénées et à l'huile de palme, nous mentionnons ces critères de façon explicite sur les pages des produits.

Les produits signalés par *CleanLabel* dans le catalogue répondent à tous les critères mentionnés ci-dessous. Quant aux arômes, il y a soit des arômes naturels, soit aucun arôme.

CleanLabel

- sans arômes artificiels
- sans colorants
- seulement des arômes naturels
- sans exhausteurs de goût
- sans conservateurs
- sans graisses hydrogénées
- sans antioxydants
- sans graisse ni huile de palme



TABLE DES MATIÈRES



VARIÉTÉ DE CROISSANTS

Croissants non fourrés, à la saumure et fourrés d'une masse sucrée

PAGES 6-9



PÂTISSERIES SUCRÉES

Pâtisseries sucrées fruitées ainsi que variantes aux noix, au chocolat ou à la crème, escargots et lunettes

PAGES 10-13



SNACKS GOURMANDS

Snacks fourrés et tranches de pizza

PAGES 14-17



PRODUITS DE BOULANGERIE À LA SAUMURE

Produits de boulangerie à la saumure classiques

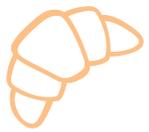
PAGES 18-19



SERVICE

Consignes de préparation

PAGES 20-23



LE PLAISIR
RAFFINE DU BEURRE



VARIÉTÉ DE CROISSANTS

Beaucoup de beurre et un long repos de la pâte confèrent à nos croissants leur goût subtil et une longue conservation.

Découvrez ici notre **variété de croissants dans les variantes non fourrées, à la saumure ou fourrées d'une masse sucrée.**



CROISSANTS FOURRES ET NON FOURRES



Croissants aux céréales

CleanLabel



- ✓ croissant au beurre avec des graines de courge entières, des graines de tournesol, du gruau d'épeautre et des graines de lin
- ✓ avec une proportion de farine de graines germées composée de 9 graines germées différentes, comme l'épeautre, le millet et le fenugrec
- ✓ arôme particulièrement intense
- ✓ très longue durée de conservation du produit cuit
- ✓ saupoudré de gruau d'épeautre fin

N° d'art.

01333220006.3



105 g



1 × 60



60



N° 1

Degré de convenience: prêt à cuire

Croissant Royal

CleanLabel



- ✓ croissant français feuilleté avec 24% de beurre
- ✓ caractère croustillant typique, alvéolage ouvert et feuilletage bien visible
- ✓ aspect brillant grâce à la surface badigeonnée d'œuf

N° d'art.

01330220003.7



67 g



1 × 55



60



N° 2

Degré de convenience: prêt à cuire

Croissant de Bamberg

CleanLabel



- ✓ à forte teneur en beurre (22%)
- ✓ notre croissant populaire pour le plaisir à l'état pur
- ✓ traditionnellement avec une note sucrée

N° d'art.

01329220004.8



80 g



1 × 60



60



N° 1

Degré de convenience: prêt à cuire

Croissant bretzel

CleanLabel



- ✓ croissant léger au beurre, délicatement feuilleté
- ✓ format généreux
- ✓ convient parfaitement pour une garniture riche

N° d'art.

01331220004.8



80 g



1 × 60



60



N° 1

Degré de convenience: prêt à cuire



Triangle au maïs décoré (croustillant)



CleanLabel

- ✓ pâte exceptionnelle à base de maïs et de farine de maïs
- ✓ enrichi avec des graines de tournesol
- ✓ délicieusement croustillant grâce au saupoudrage de maïs concassé

N° d'art.

01349220005.3

Degré de convenance: prêt à cuire



105 g



1 × 50



60



N° 1

Triangle façon bretzel



CleanLabel

- ✓ pâte à croissant au beurre légère et alvéolée
- ✓ trempé dans la saumure pour un goût savoureux
- ✓ la forme triangulaire convient parfaitement pour les garnitures
- ✓ une des meilleures ventes dans le domaine des snacks

N° d'art.

01348220005.0

Degré de convenance: prêt à cuire



100 g



1 × 50



60



N° 1



RECETTES
MAISON ÉPROUVÉES



PÂTISSERIES SUCRÉES

Notre sélection riche et variée de pâtisseries sucrées classiques et de **créations innovantes** permet de satisfaire tous les goûts, que ce soit en tant qu'articles de complément, de remplacement ou de promotion.



PÂTISSERIES FRUITÉES, CRÉMEUSES ET AUX NOIX



Lunettes à la crème pâtissière

CleanLabel



- ✓ délicate pâte levée feuilletée au beurre
- ✓ forte proportion de crème vanille
- ✓ longue conservation

N° d'art.

01569220005.6

Degré de convenance: prêt à cuire

140 g 1 × 40 60 Nr. 1

Panier framboise et fromage blanc



- ✓ délicate pâte levée feuilletée au beurre avec un quadrillage croustillant
- ✓ masse à fourrer fruitée à la framboise, à base de fruits entiers (81%)
- ✓ sur lit de séré frais
- ✓ masse à fourrer généreuse et visible

N° d'art.

01340220006.5

Degré de convenance: prêt à cuire

130 g 1 × 50 60 N° 1

Panier framboise-vanille

CleanLabel



- ✓ pâte levée finement feuilletée
- ✓ masse à fourrer fruitée à la framboise, à base de fruits entiers (81%)
- ✓ associée à une onctueuse crème vanille

N° d'art.

01338220006.3

Degré de convenance: prêt à cuire

125 g 1 × 50 60 Nr. 1

Panier aux myrtilles et au yogourt



Masse à fourrer de qualité de:

d'arbo
deit 1879

- ✓ Pâte levée délicatement feuilletée avec masser à fourrer double, fraîche et fruitée
- ✓ Masse à fourrer aux myrtilles de qualité supérieure avec une teneur en fruits de 45%
- ✓ Associée à la fraîcheur du yogourt
- ✓ Forme de panier attrayante avec de nombreuses incisions pour que la masse à fourrer soit bien visible

N° d'art.

01645220006.3

Degré de convenance: prêt à cuire

125 g 1 × 50 60 Nr. 1*

Chausson feuilleté à la cerise

CleanLabel



- ✓ croustillante pâte feuilletée avec croûte au sucre
- ✓ fourrage fait maison avec des cerises entières
- ✓ particulièrement fruité

N° d'art.

01342220006.3

Degré de convenance: prêt à cuire

125 g 1 × 50 60 N° 7

Oranis aux abricots



- ✓ délicate pâte levée feuilletée à forte teneur en beurre (24%)
- ✓ abricots de premier choix, triés à la main sur un lit de séré et de crème vanille
- ✓ fourré jusque dans les pointes

N° d'art.

01336220006.0

Degré de convenance: prêt à cuire



150 g 1 × 40 60 N° 8

Sweet Heart fraise-vanille



Masse à fourrer de qualité de:

d'arbo
Seit 1879

- ✓ Petit panier croustillant en pâte levée feuilletée en forme de cœur séduisante
- ✓ Garni d'une purée fruitée veloutée à la fraise
- ✓ Combinaison appréciée avec de la crème vanille
- ✓ Parfait comme article promotionnel pour la Saint-Valentin et la fête des Mères

N° d'art.

01644220005.5

Degré de convenance: prêt à cuire



110 g 1 × 50 60 Nr. 1*

Escargot aux noisettes XXL



- ✓ croustillante pâte à croissant avec une teneur en beurre de 24%
- ✓ masse à fourrer aux noisettes de haute qualité contenant une forte proportion de noisettes râpées
- ✓ rehaussée d'une petite touche de cannelle
- ✓ rapport parfait entre la pâte et la masse à fourrer (60/40%)

N° d'art.

01571220005.4

Degré de convenance: prêt à cuire



150 g 1 × 36 60 Nr. 1

Couronne de sucre à la cannelle



- ✓ Pâte levée feuilletée au beurre délicatement cassante, généreusement fourrée d'une garniture savoureuse
- ✓ Fourrée de crème sucre-cannelle
- ✓ Parsemée de sucre casson croustillant
- ✓ Torsadé à la main et positionné en forme de couronne
- ✓ Entailles appétissantes laissant entrevoir la garniture

N° d'art.

01646220005.2

Degré de convenance: prêt à cuire



130 g 1 × 40 60 Nr. 1*



SNACKS
DIVERS ET VARIÉS



SNACKS

GOUMANDS

Pour votre comptoir de snacks, vous trouverez ici une offre variée **de délicieux produits de boulangerie fourrés**, végétariens ou à base de viande, classiques ou raffinés, qui répondront aux goûts de votre clientèle.



SNACKS FOURRÉS ET GARNIS



Torsade méditerranéenne



- ✓ croustillante pâte feuilletée, torsadée à la main
- ✓ masse à fourrer fruitée à la tomate, généreusement enrichie de dés de salami et de jambon ainsi que de fromage
- ✓ masse à fourrer rehaussée d'herbes italiennes comme l'origan, le thym et le basilic
- ✓ décor appétissant à base d'ail des ours et de fromage râpé

N° d'art.

01345220006.2



130 g



1 × 48



60



N° 6

Degré de convenance: prêt à cuire

Pizza fourrée margherita

VEGGIE
CleanLabel



- ✓ pâte à pizza à la semoule de blé dur tourée
- ✓ garniture traditionnelle composée de morceaux de tomates fruitées, de sauce tomate parfumée et de fromage râpé
- ✓ fourrée en plus de sauce tomate-fromage, rehaussée d'origan

N° d'art.

01483220005.4



170 g



1 × 32



60



N° 5

Degré de convenance: prêt à cuire

Pizza fourrée prosciutto



- ✓ pâte à pizza à la semoule de blé dur tourée
- ✓ garniture généreuse composée de sauce tomate parfumée, de lanières de jambon, de dés d'oignon, de morceaux de tomate et de fromage râpé
- ✓ fourrée en plus de sauce tomate-fromage, rehaussée d'origan

N° d'art.

01485220005.8



180 g



1 × 32



60



N° 5

Degré de convenance: prêt à cuire

Snack Caprese tomates mozzarella

VEGGIE



- ✓ Pâte à pizza à la semoule de blé dur et au levain
- ✓ Garniture aromatique à la tomate, oignons et fromage râpé
- ✓ Combiné à une garniture à la mozzarella rehaussée de basilic
- ✓ Décoré avec du basilic ainsi que du gouda et de l'édam râpés

N° d'art.

01642220006.8



135 g



1 × 50



60



Nr. 8*

Degré de convenance: prêt à cuire



CONSIGNES DE PREPARATION

VALEURS INDICATIVES POUR FOURS À CHALEUR TOURNANTE

Programme	Température du four	Cuisson	Temps de cuisson total	Apport de vapeur
 N° 1	PROGRAMME STANDARD			
	Préchauffer à 190° C	Cuire entre 165 et 175° C	20 à 22 min	beaucoup
Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (oura fermé) et les cuire avec beaucoup de vapeur. Après 18 min, ouvrir l'oura pour obtenir un dessus bien croustillant.				
 N° 2	POUR LES CROISSANTS FRANÇAIS			
	Préchauffer à 190° C	Cuire entre 155 et 160° C	18 à 20 min	sans
Laisser décongeler les pâtons congelés pendant environ 15 à 30 minutes, puis les enfourner dans le four préchauffé (oura fermé) et les cuire sans vapeur. Après 15 min, ouvrir l'oura pour obtenir un dessus bien croustillant.				
 N° 5	POUR LES TRANCHES DE PIZZA			
	Préchauffer à 170° C	Cuire entre 155 et 160° C	22 à 24 min	sans
Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (oura fermé) et les cuire sans vapeur. Après 14 min, ouvrir l'oura pour obtenir un dessus bien croustillant.				
 N° 6	POUR LES PRODUITS EN PÂTE FEUILLETÉE			
	Préchauffer à 190° C	Cuire entre 165 et 175° C	26 à 28 min	beaucoup
Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (oura fermé) et les cuire avec beaucoup de vapeur. Après 24 min, ouvrir l'oura pour obtenir un dessus bien croustillant.				
 N° 7	POUR LES PRODUITS EN PÂTE FEUILLETÉE AVEC CROÛTE AU SUCRE			
	Préchauffer à 190° C	Cuire entre 165 et 175° C	26 à 28 min	sans
Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (oura fermé) et les cuire sans vapeur. Après 24 min, ouvrir l'oura pour obtenir un dessus bien croustillant.				
 N° 8	POUR LES VIENNOISERIES OUVERTES			
	Préchauffer à 190° C	Cuire entre 165 et 175° C	env. 22 min	peu (env. 50 ml par plaque)
Enfourner les pâtons congelés dans le four préchauffé (oura fermé, ventilateur à faible vitesse) et les cuire avec peu de vapeur. Après 18 min, ouvrir l'oura.				

VALEURS INDICATIVES POUR FOURS A CHARIOT ROTATIF ET FOURS À ÉTAGES

(Les paramètres de cuisson exacts doivent être déterminés sur place en fonction du four.)

PRODUITS AVEC APPORT DE VAPEUR

Four à chariot rotatif:

Temps de cuisson: 20 à 22 min, Température de cuisson: 15 à 20° C de moins que la température de cuisson optimale de votre four pour les petits pains
Quantité de vapeur: 5 à 5,5 l d'eau

Four à étages:

Temps de cuisson: 20 à 22 min
Température de cuisson: 15 à 20° C de moins que la température de cuisson optimale de votre four pour les petits pains
Vapeur: à environ 1 min. d'intervalle, effectuer 2 fois un apport important de vapeur

PRODUITS SANS APPORT DE VAPEUR

Temps de cuisson: 20 à 22 min
Température de cuisson: 15 à 20° C de moins que la température de cuisson optimale de votre four pour les petits pains

PIZZA

Temps de cuisson: env. 20 min
Température de cuisson: env. 20° C de moins que la température de cuisson optimale de votre four pour les petits pains
Vapeur: un peu
Cuire au four avec le plus de chaleur de sole possible afin que la pâte ne soit pas molle (= pas entièrement cuite) après la cuisson

INFORMATIONS ET REMARQUES

- ✓ Les pâtons prêts à cuire prennent encore plus de volume si on les laisse décongeler pendant 10 à 15 minutes avant la cuisson.
- ✓ Les triangles à la saumure (art. 01348220005.0) ainsi que les produits en pâte feuilletée avec croûte au sucre devraient être enfournés encore congelés, et non pas décongelés.
- ✓ Conserver tous les produits à une température d'au moins -18° C.
Ne pas recongeler un produit décongelé!
- ✓ Pour les produits à la saumure, éviter le contact avec des plaques de cuisson en aluminium!



