

FRUCHTGENUSS auf hohem Niveau



PRODUKTSORTIMENT
FRUCHTPÜREES

DIE AGRANO AG SCHWEIZ

Ihre engagierte Partnerin

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, Tiefkühl- 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

 **AGRANO**

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

 **BRAUN**

Beste Zutaten für süsse Gebäcke und Desserts.

 **Capfruit**
EMOTIONS BRUTES

Hochwertige Fruchtpürees.

cresco
ITALIA

Beste Zutaten für Glacé.

wolf
ButterBack
weil Qualität verbindet

Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.

 **Diversi Foods**
a breadtaking experience

Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.

HOCHWERTIGE FRUCHTPÜREES

für den professionellen Einsatz

Spritzige Zitrusfrüchte, süsse Beeren, saftiges Baumobst oder aufregende Exoten – jeder hat eine Lieblingsfrucht, die ihn besonders begeistert. Unser Fruchtpüree-Sortiment umfasst die gesamte Palette der **beliebtesten Frucht-sorten**, mit denen Sie mit Sicherheit jeden Geschmack treffen und Ihre Kreationen zu **einzigartigen Highlights** machen!



*Fruchtige Vielfalt
für Ihre Kreationen*

Unser fruchtiges **Sortiment** bietet Ihnen neben **Qualität** und **höchster Produktsicherheit** ausserordentliche **Flexibilität**: ob als **Füllung, Topping oder zur Aromatisierung**. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Begeistern Sie Ihre Gäste und Kunden mit einzigartigem Fruchtgenuss: mit einem **Fruchtanteil** von mindestens 89 % aus **sorgfältig ausgewählten** und **schonend verarbeiteten** Früchten bieten Sie Qualität, die man schmecken kann.

UNSERE FRUCHTPÜREES

bieten Ihnen viele Vorteile

Für unsere Fruchtpürees verwenden wir **ausschliesslich frische, reife Früchte** ohne Kern- und Schalentteile. Durch die **schonende Verarbeitung** behalten unsere Produkte eine Qualität, die mit frischen Früchten vergleichbar ist und garantieren gleichzeitig **höchste Produktsicherheit** und **lange Haltbarkeit** dank aseptischer Abfüllung.



- + **Vielseitige Einsatzmöglichkeiten** dank 16 verschiedener Fruchtsorten
- + Alle Püree-Sorten haben einen **Fruchtanteil von mindestens 89%**
- + Fruchtgenuss auf hohem Niveau dank **schonender Verarbeitung**
- + Alle Pürees sind **direkt einsatzbereit**: Kein Schälen, Entkernen, Schneiden, Auftauen, etc.
- + **Hygienisch sicher** bei der Verarbeitung und bei der Lagerung
- + **Einfaches Handling** durch wiederverschliessbare 1-kg-Standbeutel
- + **Lange Haltbarkeit** bei gleichbleibender Qualität
- + Umfassende Risikoanalysen und **strenge Kontrollen beim Anbau** der Früchte
- + **Strenge Definition des Reifegrades** vor der Ernte der Früchte
- + **Sorgfältige Auswahl der Fruchtanbaugebiete** für höchste Qualität



✓ Geliefert im
1-kg-Standbeutel

ENTDECKEN SIE UNSERE FRUCHTIGE VIELFALT



Capfruit Fruchtputee Ananas

Art.-Nr. 01455200001.0

Fruchtanteil 90 %
Ananas



Capfruit Fruchtputee Aprikose

Art.-Nr. 01457200001.0

Fruchtanteil 89 %
Aprikosen



Capfruit Fruchtputee Banane

Art.-Nr. 01458200001.0

Fruchtanteil 89 %
Bananen

Banane



Capfruit Fruchtputee Cassis

Art.-Nr. 01504200001.0

Fruchtanteil 90 %
Schwarze Johannisbeeren



Capfruit Fruchtputee Erdbeere

Art.-Nr. 01621200001.0

Fruchtanteil 89 %
Erdbeeren



Capfruit Fruchtputee Exotische Früchte

Art.-Nr. 01622200001.0

Fruchtanteil 89 %
Bananen, Pfirsiche,
Passionsfrüchte, Mangos,
Limetten

Mandarine



Capfruit Fruchtputee Grüner Apfel

Art.-Nr. 01623200001.0

Fruchtanteil 89 %
Grüne Äpfel



Capfruit Fruchtputee Heidelbeere

Art.-Nr. 01626200001.0

Fruchtanteil 90 %
Heidelbeeren



Capfruit Fruchtputee Himbeere

Art.-Nr. 01630200001.0

Fruchtanteil 90 %
Himbeeren



Erdbeere



Capfruit Fruchtputee Mandarine

Art.-Nr. 01631200001.0

Fruchtanteil 90 %
Mandarinen



Capfruit Fruchtputee Mango

Art.-Nr. 01632200001.0

Fruchtanteil 90 %
Mangos



Capfruit Fruchtputee Passionsfrucht

Art.-Nr. 01633200001.0

Fruchtanteil 90 %
Passionsfrüchte

Zitrone



Capfruit Fruchtputee Rote Früchte

Art.-Nr. 01634200001.0

Fruchtanteil 90 %
Erdbeeren, Himbeeren,
Sauerkirschen, Heidelbeeren,
Brombeeren



Capfruit Fruchtputee Sauerkirsche

Art.-Nr. 01635200001.0

Fruchtanteil 90 %
Sauerkirschen



Capfruit Fruchtputee Williamsbirne

Art.-Nr. 01636200001.0

Fruchtanteil 89 %
Williams Christ Birnen



Capfruit Fruchtputee Zitrone

Art.-Nr. 01637200001.0

Fruchtanteil 90 %
Zitronen

QUALITÄT TRIFFT KREATIVITÄT

Fruchtpürees, die alle begeistern



QUALITÄT

für Profis

Vom Konditor, Chocolatier oder Glacehersteller, über Köche und Bäcker bis hin zu Caterern und Barkeepern – unsere Produkte eignen sich hervorragend für den **professionellen Einsatz**: überall dort, wo es auf Qualität, Effizienz und Genuss ankommt – für **Profis mit kreativen Ideen** und **anspruchsvolle Geniesser**.

UNSERE FRUCHTIGEN

Allrounder

Ob für Feinbackkreationen, Gebäck-Klassiker, erfrischende Fruchtcocktails, zur Glaceherstellung oder zur Veredelung: mit unseren Fruchtpürees machen Sie das Gewöhnliche zu einer fruchtigen Sensation; sowohl geschmacklich als auch optisch – und das in jeder Saison!

Tipp: Nutzen Sie die verschiedenen Fruchtsaisons für Ihre saisonalen Aktionen!



VERANTWORTUNGSVOLL

für Ihren Genuss

Im Rahmen einer verantwortungsbewussten Unternehmensführung agiert Capfruit im Sinne der Nachhaltigkeit. Dabei konzentrieren wir uns auf einen sicheren Herstellungsprozess von der Auswahl und dem Anbau der Früchte über ihre Verarbeitung bis zu ihrer Anwendung.

UNSER VERSPRECHEN

- + Unser Bestreben ist es, die **Auswirkungen auf unsere Umwelt** bei jedem Herstellungsschritt unserer natürlichen und geschmackvollen Produkte so gering wie möglich zu halten
- + Die Anbauverträge mit unseren langjährigen Obstbauern sichern die **Transparenz im Anbauverfahren und die Rückverfolgbarkeit** der Capfruit-Fruchtpürees
- + Um den Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zu minimieren, arbeiten wir gemeinsam mit den Obstbauern an einer stetigen **Verbesserung der Anbaumethoden**
- + **Wir reduzieren die Verarbeitungsschritte der Frucht auf das unbedingt Notwendige**, um die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten
- + Wir engagieren uns für **faire und gute Arbeitsbedingungen** unserer Mitarbeiter
- + Unsere Fruchtpürees werden nur dann pasteurisiert, wenn dies absolut notwendig ist



Höchste **Nahrungs-**
mittelsicherheit





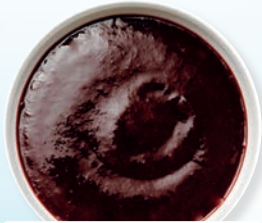
Ananas



Aprikose



Banane



Cassis



Erdbeere



Exotische Früchte



Grüner Apfel



Heidelbeere



Himbeere



Mandarine



Mango



Passionsfrucht



Rote Früchte



Sauerkirsche



Williamsbirne



Zitrone