

# Plus de 100 délices sucrés en un tour de main

avec les fixatifs à crèmes battues Alaska-express



# Alaska-express convainc par:

- un assortiment étendu ✓
- des possibilités d'utilisation multiples ✓
- une manipulation ultra-simple et une réussite garantie ✓
- une qualité constante du goût, de la couleur et de la texture ✓
- des desserts stables à la congélation et à la décongélation ✓
- des desserts qui restent longtemps stables en vitrine ✓



# Plus de 100 délices sucrés en un tour de main

## avec les fixatifs à crèmes battues Alaska-express

### Sommaire

12 mousses avec fixatif à crèmes battues neutre et purée de fruits	4–5
19 mousses avec fixatif à crèmes battues déjà aromatisé	6–7
22 mousses avec fixatif à crèmes battues neutre et arôme en pâte	8–9
10 mousses avec fixatif à crèmes battues neutre sans gélatine et purée de fruits	10–11
22 mousses avec fixatif à crèmes battues neutre sans gélatine et arôme en pâte	12–13
Encore plus de possibilités de variations passionnantes	14–15
3 recettes pour experts	16–19
Nos fixatifs à crèmes battues neutres	20
Nos fixatifs à crèmes battues déjà aromatisés	21–22
Nos purées de fruits	23
Nos arômes en pâte	24
Conseils d'utilisation	25

# En un tour de main, 12 délices de mousse servis dans un verre, avec fixatif à crèmes battues neutre et purée de fruits



Alaska-express neutre



Purée de fruits



Crème entière battue

Vous trouverez nos purées  
de fruits à la page 23.



# Recette de base

40 portions de 60 g chacune, servies dans un verre

Purée de fruits\* ..... 1000 g  
Alaska-express neutre..... 200 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée ..... 1200 g  
Total ..... 2400 g

\* Purée de fruits ananas, banane, cassis, fraise, myrtille, framboise, mangue, griotte, fruits rouge, fruits exotiques.

Purée de fruits\*\* ..... 1000 g  
Alaska-express neutre..... 240 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée ..... 1200 g  
Total ..... 2440 g

\*\* Purée de fruits mandarine et fruits de la passion.

## Confection

- Délayer Alaska-express neutre dans la purée de fruits jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Règles importantes pour un résultat optimal

- Utiliser la purée de fruits à température ambiante.
- Fouetter la crème entière (5° C) jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, mais pas ferme (450 à 500 g de poids au litre).

## Conseil: préparation de 12 délices de crème:

En fouettant tous les ingrédients ensemble (procédé «tout en un»), vous obtenez une crème délicate au lieu d'une mousse.

# En un tour de main, 19 délices de mousse servis dans un verre, avec fixatif à crèmes battues déjà aromatisé



Alaska-express,  
déjà aromatisé

+



Eau

+



Crème entière battue

Vous trouverez nos fixatifs à  
crèmes battues déjà aromatisés  
aux pages 21 + 22.



# Recette de base

24 portions de 60 g chacune, servies dans un verre

Alaska-express variété aux fruits, spécialité ou variété au yaourt, séré et babeurre.....	200 g
Eau, 20-25° C.....	250 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	1000 g
Total.....	1450 g

## Confection

- Délayer Alaska-express dans l'eau jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Règles importantes pour un résultat optimal

- Veillez à une température de l'eau de 20 à 25° C.
- Fouetter la crème entière (5° C) jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, mais pas ferme (450 à 500 g de poids au litre).

## Conseil: préparation de 19 délices de crème:

En fouettant tous les ingrédients ensemble (procédé «tout en un»), vous obtenez une crème délicate au lieu d'une mousse.



# En un tour de main, 22 délices de mousse servis dans un verre, avec fixatif à crèmes battues neutre et arôme en pâte



Alaska-express neutre



Eau



Arôme en pâte



Crème entière battue

Vous trouverez nos arômes  
en pâte à la page 24.



# Recette de base

24 portions de 60 g chacune, servies dans un verre

Arôme en pâte* .....	90–130 g
Eau, 20-25° C .....	200 g
Alaska-express neutre.....	150 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>1440–1480 g</b>

\* Arôme en pâte, en fonction de l'intensité d'arôme souhaitée.

## Confection

- Délayer l'arôme en pâte dans l'eau, ajouter Alaska-express jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Règles importantes pour un résultat optimal

- Veillez à une température de l'eau de 20 à 25° C.
- Fouetter la crème entière (5° C) jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, mais pas ferme (450 à 500 g de poids au litre).

## Conseil: préparation de 22 délices de crème:

En fouettant tous les ingrédients ensemble (procédé «tout en un»), vous obtenez une crème délicate au lieu d'une mousse.



# En un tour de main, 10 délices de mousse servis dans un verre, avec fixatif à crèmes battues neutre sans gélatine et purée de fruits



Vous trouverez nos purées de fruits à la page 23.



# Recette de base

30 portions de 60 g chacune, servies dans un verre

Purée de fruits .....	400 g
Eau, 45° C .....	200 g
Veggie-express neutre.....	300 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	950 g
<b>Total</b> .....	<b>1850 g</b>

\* Purée de fruits abricot, banane, cassis, fraise, myrtille, framboise, mandarine, mangue, griotte et fruits rouge.

## Confection

- Chauffer la purée de fruits et l'eau à 45° C, puis laisser refroidir à 35° C.
- Ajouter Veggie-express neutre et bien délayer jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Règles importantes pour un résultat optimal

- Veillez à une température de l'eau de 45° C.
- Fouetter la crème entière (5° C) jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, mais pas ferme (450 à 500 g de poids au litre).



# En un tour de main, 22 délices de mousse servis dans un verre, avec fixatif à crèmes battues neutre sans gélatine et arôme en pâte



Veggie-express neutre



Eau



Arôme en pâte



Crème entière battue

Vous trouverez nos arômes  
en pâte à la page 24.



# Recette de base

24 portions de 60 g chacune, servies dans un verre

Arôme en pâte* .....	90–130 g
Veggie-express neutre.....	150 g
Eau, 45° C .....	200 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	1000 g
<b>Total .....</b>	<b>1440–1480 g</b>

\* Arôme en pâte, en fonction de l'intensité d'arôme souhaitée.

## Confection

- Délayer dans l'eau Veggie-express neutre et l'arôme en pâte (45° C) jusqu'à dissolution complète, puis laisser refroidir à 35 °C.
- Incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Règles importantes pour un résultat optimal

- Veillez à une température de l'eau de 45° C.
- Fouetter la crème entière (5° C) jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse, mais pas ferme (450 à 500 g de poids au litre).



# Encore plus de possibilités de variations passionnantes

## Alaska-express variétés de fruits déjà aromatisés avec d'autres liquides ou d'autres produits laitiers

### Avec d'autres liquides

Alaska-express variétés aux fruits.....	200 g
Vin blanc, mousseux, jus de fruits.....	250 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	1000 g
Total.....	1450 g

### Confection

- Délayer Alaska-express dans le liquide choisi jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

### Avec d'autres produits laitiers

Alaska-express variétés aux fruits.....	200 g
Eau, 20-25° C.....	250 g
Yaourt, crème aigre, kéfir, séré, fromage frais.....	500 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée.....	500 g
Total.....	1450 g

### Confection

- Délayer Alaska-express dans l'eau jusqu'à dissolution complète, ajouter le produit laitier, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Alaska-express variétés au yaourt et au séré avec du yaourt ou du séré frais

Alaska-express variétés au yaourt et séré.....	500 g
Eau, 20-25° C .....	1000 g
Yaourt, séré .....	500 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>3000 g</b>

### Confection

- Délayer Alaska-express dans l'eau jusqu'à dissolution complète, ajouter le produit laitier, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Alaska-express spécialités avec du lait ou du café

Alaska-express spécialités .....	200 g
Lait ou café (complet), 20-25° C .....	250 g
Crème entière battue aux $\frac{3}{4}$ , non sucrée .....	1000 g
<b>Total</b> .....	<b>1450 g</b>

### Confection

- Délayer Alaska-express dans le liquide jusqu'à dissolution complète, puis incorporer petit à petit la crème entière battue.
- Dresser la mousse dans les verres.
- Réserver au réfrigérateur pendant 2 heures.

# 3 recettes pour experts

## Mousse vermicelles aux airelles rouges

### Recette de base

pour 100 portions d'env. 120 g

Stable à la congélation

### Préparer

Mousse vermicelles ..... 10800 g

Marmelade d'airelles rouges..... 1500 g

### Décor

Crème à décor ..... 480 g

### Mousse vermicelles

**Alaska-express neutre..... 1400 g**

Lait, froid ..... 1400 g

Masse pour vermicelles ..... 3500 g

Crème entière, battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée... 4500 g

**Total..... 10800 g**

Mélanger le lait et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Ajouter la masse pour vermicelles et incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

### Crème à décor

**Alaska-express neutre..... 40 g**

Eau, 18-20° C..... 40 g

Crème entière, battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée.... 400 g

**Total..... 480 g**

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .



### Confection

○ Verser 50 g de mousse vermicelles.

○ Répandre 15 g de marmelade d'airelles rouges de telle sorte qu'elle soit apparente sur les parois.

○ Laisser prendre rapidement au congélateur.

○ Dresser 50 g de mousse vermicelles.

○ Dresser des rosettes de crème à décor.

○ Entreposer au frais.

**Achat chez Agrano:** voir la page 19

# Mousse à la framboise

## Recette de base

pour 100 portions à 100 g env.  
Stable à la congélation (sans décor)

## Préparer

Mousse à la framboise ..... 5000 g  
Masse aux framboises ..... 5000 g

## Décor

Crème de décoration ..... 800 g

## Mousse à la framboise

**Alaska-express framboise** ..... 670 g  
Lait froid ..... 1680 g  
Séré maigre ..... 1740 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée . 920 g  
**Total** ..... 5010 g

Mélanger le lait et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que la poudre soit complètement dissoute. Ajouter le séré maigre et incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

## Masse aux framboises

**Purée de fruit framboise** ..... 380 g  
Eau ..... 380 g  
Sucre ..... 600 g  
**Pectine NH nappage** ..... 95 g  
Sucre ..... 550 g  
Framboises congelées ou fraîches,  
en cubes ..... 3000 g  
**Total** ..... 5005 g

Porter la purée de fruits et le sucre à ébullition. Mélanger la pectine et le sucre à sec, puis délayer immédiatement dans la solution sucrée au citron. Porter brièvement à ébullition. Ajouter les framboises et laisser mijoter pendant 5 min pour laisser épaissir. Réserver et laisser refroidir.



## Crème de décoration

**Alaska-express neutre** ..... 70 g  
Eau, 20-25° C ..... 70 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée ... 700 g  
**Total** ..... 840 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

## Confection

- Verser 20 g de masse aux framboises.
- Recouvrir de 20 g de mousse à la framboise.
- Verser à nouveau 30 g de masse aux framboises.
- Recouvrir avec le reste de la mousse à la framboise (env. 30 g).
- Disposer une rosette de crème sur le dessus (8 g).
- Mettre au frais.

**Achat chez Agrano:** voir la page 19

# Tranche à l'abricot et framboise

Recette de base pour 48 tranches de 10×5 cm  
Stable à la congélation (sans décor)

## Préparer

Biscuit (clair) pour 1 cadre de 60×40-cm... 1400 g  
Mousse à la framboise ..... 1300 g  
Mousse à l'abricot..... 1300 g  
Gelée à l'abricot..... 1900 g

## Biscuit

**Biscuit Svell** ..... 800 g  
Œuf entier..... 600 g  
Eau ..... 80 g  
**Total** ..... 1480 g

Mélanger les ingrédients (œuf à température ambiante) pendant 4 à 6 minutes à vitesse rapide.

## Mousse à la framboise

**Alaska-express framboise** ..... 180 g  
Eau, 20-25° C..... 220 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée . 900 g  
**Total** ..... 1300 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .

## Mousse à l'abricot

**Alaska-express abricot** ..... 180 g  
Eau, 20-25° C..... 220 g  
Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$ , non sucrée . 900 g  
**Total** ..... 1300 g

Mélanger l'eau et le fixatif à crèmes battues jusqu'à ce que celui-ci soit complètement dissout. Incorporer petit à petit la crème battue aux  $\frac{3}{4}$ .



## Gelée à l'abricot

**Purée de fruit abricot** ..... 1570 g  
**Mélange pour nappage** ..... 330 g  
**Total** ..... 1900 g

Porter brièvement la purée de fruits à ébullition. Incorporer le mélange pour nappage et laisser mijoter pendant une minute.

## Confection

- Étaler uniformément la masse à biscuit sur une plaque (60×40 cm) chemisée de papier sulfurisé et cuire au four 4 min à 240° C.
- Couper le biscuit refroidi en deux horizontalement.
- Déposer le fond du biscuit sur une feuille de papier sulfurisé et l'entourer avec un cercle beurré.
- Recouvrir avec la mousse à la framboise et lisser.
- Couvrir avec le second disque de biscuit.
- Recouvrir avec la mousse à l'abricot et lisser.
- Laisser raffermir au réfrigérateur.
- Napper avec la gelée d'abricot (env. 40° C).
- Découper des parts de 10×5 cm
- Décorer selon votre fantaisie avec des fruits gélifiés.
- Mettre au frais.

**Achat chez Agrano:** voir la page 19

## Achat chez Agrano

### Mousse à la framboise

- Alaska-express framboise  
Art. 01410200001.0, sachet de 1 kg
- Purée de fruit framboise  
Art. 01630200001.0, sachet de 1 kg
- Pectine NH nappage  
Art. 00822740001.0, boîte de 1 kg
- Alaska-express neutre  
Art. 95609200000.0, sachet de 1 kg

---

### Mousse vermicelles aux aïrelles rouges

- Alaska-express neutre  
Art. 95609200000.0, sachet de 1 kg

---

### Tranche à l'abricot et framboise

- Biscuit Svell  
Art. 00787200002.0, sachet de 2 kg  
Art. 00058050010.0, sac de 10 kg  
Art. 00058050025.0, sac de 25 kg
- Alaska-express framboise  
Art. 01410200001.0, sachet de 1 kg
- Alaska-express abricot  
Art. 01601200001.0, sachet de 1 kg
- Purée de fruit abricot  
Art. 01457200001.0, sachet de 1 kg
- Mélange pour nappage  
Art. 00890740000.8, boîte de 800 g

# Nos fixatifs à crèmes battues neutres

## Fixatifs à crèmes battues neutres

○ Art. 95609200000.0 **Alaska-express neutre**



○ Art. 01085200001.0 **Veggie-express neutre**



# Nos fixatifs à crèmes battues déjà aromatisés

## Variétés de fruits, déjà aromatisés

- Art. 01405200001.0 Alaska-express ananas 
- Art. 01601200001.0 Alaska-express abricot
- Art. 95442200000.0 Alaska-express banane 
- Art. 01620200001.0 Alaska-express poire
- Art. 01453200001.0 Alaska-express orange sanguine 
- Art. 01725200001.0 Alaska-express fraise 
- Art. 01410200001.0 Alaska-express framboise 
- Art. 01414200001.0 Alaska-express mandarine 
- Art. 01407200001.0 Alaska-express mangue
- Art. 01456200001.0 Alaska-express citron 

# Nos fixatifs à crèmes battues déjà aromatisés

## Spécialités, déjà aromatisés

○ Art. 01830200001.0 Alaska-express latte macchiato

○ Art. 95890200000.0 Alaska-express amande-caramel

○ Art. 01825200001.0 Alaska-express cappuccino

○ Art. 01422200001.0 Alaska-express chocolat



## Variétés au yaourt, séré et babeurre, déjà aromatisés

○ Art. 01526200001.0 Alaska-express yaourt



○ Art. 01420200001.0 Alaska-express séré



○ Art. 95426200000.0 Alaska-express yaourt-myrtille



○ Art. 01845200001.0 Alaska-express yaourt-citron vert



○ Art. 95404200000.0 Alaska-express baies des bois-babeurre

# Nos purées de fruits de Capfruit

Nos purées de fruits de Capfruit sont fabriquées à partir d'au moins 89% de teneur en fruits.  
Une qualité élevée et le goût de desserts de fabrication artisanale sont ainsi garantis.

## Purées de fruits



- Art. 01455200001.0 Ananas
- Art. 01457200001.0 Abricot
- Art. 01458200001.0 Banane
- Art. 01504200001.0 Cassis
- Art. 01621200001.0 Fraise
- Art. 01623200001.0 Pomme verte
- Art. 01626200001.0 Myrtille
- Art. 01630200001.0 Framboise
- Art. 01631200001.0 Mandarine
- Art. 01632200001.0 Mangue
- Art. 01633200001.0 Fruits de la passion
- Art. 01635200001.0 Griotte
- Art. 01636200001.0 Poire Williams
- Art. 01637200001.0 Citron
- Art. 01634200001.0 Fruits rouge
- Art. 01622200001.0 Fruits exotiques

Les purées de fruits sont livrées en sachet d'1 kg à fond plat refermable.

# Nos arômes en pâte

Nos arômes en pâte de Cresco Italia sont fabriqués exclusivement à partir d'ingrédients sélectionnés de haute qualité. Une qualité élevée et le goût de desserts de fabrication artisanale sont ainsi garantis.

## Arômes en pâte aux fruits

- Art. 67360740003.0 Ananas
- Art. 01546100003.0 Cerises Amarena
- Art. 67365740003.0 Abricot
- Art. 67370740003.0 Banane
- Art. 67375740000.0 Fraise
- Art. 01544100003.0 Pomme verte
- Art. 67380740003.0 Framboise
- Art. 67385740003.0 Mangue
- Art. 67390740000.0 Melon
- Art. 67395740000.0 Orange
- Art. 67410740000.0 Fruit de la passion
- Art. 01147740003.0 Baies des bois

## Arômes classiques en pâte

- Art. 01543740003.0 Cacahuète
- Art. 67745740000.0 Caramel
- Art. 67755740003.0 Pistache
- Art. 01540100003.0 Noix
- Art. 67775740003.0 Sabayon
- Art. 67810740001.0 Eau de vie Kirsch

## Arômes premium en pâte

- Art. 67850740003.0 Caffè arabica
- Art. 67870740000.0 Nocciola Piemonte
- Art. 67860740000.0 Pistacchio Kerman
- Art. 67875740003.0 Vaniglia bourbon

Les arômes en pâte sont livrés en seau de 3 kg (eau de vie Kirsch: en boîte de 1 kg).

# Conseils d'utilisation

Problème	Motif	Solution
La crème à fourrer est trop liquide	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liquide trop chaud</li><li>• Crème pas suffisamment battue</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veiller à la température du liquide (20 à 25° C)</li><li>• Fouetter plus longtemps la crème</li></ul>
La crème à fourrer se durcit trop vite	<ul style="list-style-type: none"><li>• Liquide trop froid</li><li>• Crème trop ferme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Veiller à la température du liquide (20 à 25° C)</li><li>• Ne pas trop fouetter la crème</li></ul>
La crème à fourrer est trop ferme	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crème entière trop fouettée</li><li>• Fixe chantilly mélangé trop longtemps</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ne pas trop fouetter la crème</li><li>• Incorporer délicatement la crème</li></ul>
Volume trop faible	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crème fouettée trop ou pas assez fermement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fouetter la crème jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse</li><li>• Crème avec 30 à 32% de matière grasse</li></ul>



Crème entière battue aux  $\frac{3}{4}$   
(consistance crémeuse)



Crème entière battue  
trop fermement



# Vous avez des questions?

Dans tous les cas, vous pouvez compter sur notre soutien.

Notre équipe est constituée de conseillers expérimentés et nous serions heureux de pouvoir être à vos côtés afin de vous faire profiter de notre savoir-faire.

Un conseil technique personnalisé en toute circonstance, une logistique fiable, ainsi qu'un soutien publicitaire et une promotion des ventes professionnels en font également partie, tout comme des séminaires techniques passionnants.



**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-Valais,  
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



## **Notre promesse pour vous**

*C'est avec une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion pour notre métier que nous sommes là pour vous au quotidien.*



### **Individuel et diversifié**

#### **Tel est le service Agrano!**

*Notre équipe de spécialistes est toujours prête à vous conseiller. Nous sommes à tout moment joignables par téléphone et vous aidons volontiers en personne sur site pour relever vos défis spécifiques. Profitez de notre service de recettes complet, qui présente un vaste choix d'idées de desserts et de pâtisseries.*



### **Professionnelle et complète**

#### **Telle est l'expertise d'Agrano!**

*Avec une gamme de produits diversifiée, non seulement nous vous proposons nos articles très prisés, mais vous épaulons aussi avec des spécialités et des solutions sur mesure. Nous nous engageons à vous fournir des produits présentant un haut degré de praticité, une excellente qualité et la garantie de réussite.*



### **Artisanale et futuriste**

#### **Telle est la profession de foi professionnelle Agrano!**

*Nous promovons l'artisanat et organisons de nombreux séminaires spécialisés et formations dans notre centre de formation à Allschwil. Avec le Young Star Event, nous investissons par ailleurs dans l'avenir de l'artisanat, en promouvant de jeunes talents et en leur offrant une plate-forme d'apprentissage interactive.*