

Les délicieux produits de Darbo

pour l'hôtellerie, la restauration et les pensions

d'arbo



Systeme de dosage Darbo

pour le buffet du petit-déjeuner

Distributeur Darbo

Le distributeur de la maison Darbo permet de bien commencer la journée en ménageant ses efforts. Le distributeur Darbo est un système de dosage hygiénique pour les tartinades, le miel et les crèmes de nougat pour le buffet du petit-déjeuner.

Alliant un design élégant à un maximum de fonctionnalité, ce distributeur attire tous les regards de par ses matériaux de haute qualité, comme l'acier inoxydable et l'aluminium. Dans le même temps, il convainc par son utilisation simple.

Vous pouvez ainsi proposer à vos clients des délices raffinés qui leur permettront de commencer la journée en douceur.

De délicieux produits dans des flacons doseurs

Selon vos préférences et celles de vos clients. Notre offre de 7 délicieux produits à utiliser avec le distributeur Darbo pour le buffet du petit-déjeuner.

Proposez un petit-déjeuner varié en choisissant parmi une vaste offre de tartinades finement tamisées, de miels et de crèmes de nougat.

Également idéaux pour agrémenter les desserts comme les crêpes



Notre assortiment en flacons doseurs



Darbo tartine de fruits abricots tube

Teneur en fruits: 50 % d'abricots

- Art. 01271720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 900 g chacun



Darbo tartine de fruits fraise tube

Teneur en fruits: 50 % de fraises

- Art. 01272720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 900 g chacun



Darbo tartine de fruits griottes tube

Teneur en fruits: 50 % de griottes

- Art. 01273720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 900 g chacun



Darbo tartine de fruits framboise tube

Teneur en fruits: 50 % de framboises

- Art. 01274720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 900 g chacun



Darbo tartine de fruits baies bois tube

Teneur en fruits: 50 % de baies des bois

- Art. 01275720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 900 g chacun



Darbo miel de fleurs tube

Un produit de qualité de la maison Darbo

- Art. 01276720001.0
carton: 6 flacons doseurs de 1000 g chacun



Darbo nougat au noisettes tube

Un produit de qualité de la maison Darbo

- Art. 01277720000.9
carton: 6 flacons doseurs de 880 g chacun



Distributeur Darbo



Darbo distributeur pour tubes blanc

- Art. 01278720001.0, carton: 1 pièce



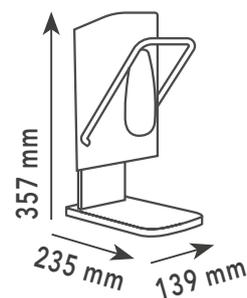
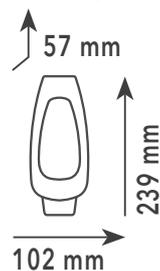
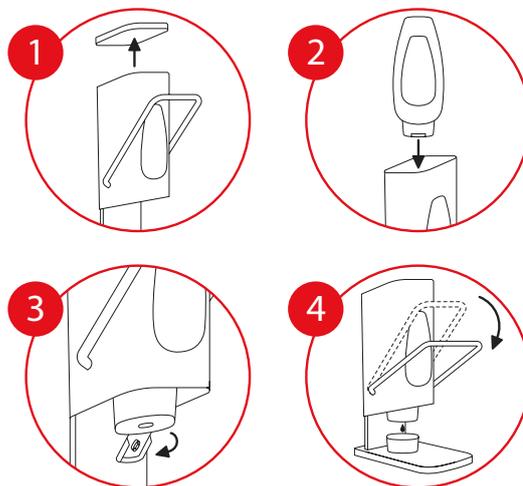
Darbo distributeur pour tubes noir

- Art. 01279720001.0, carton: 1 pièce

Vos avantages

- Une utilisation simple et sans efforts
- Un dosage hygiénique et propre
- Un échange simple des tubes doseurs vides
- Aucun outil nécessaire
- Un nettoyage pratique sans démontage
- La possibilité de refermer les flacons doseurs
- Une présentation très appétissante grâce à un design sobre
- Une poignée en acier inoxydable, une plaque arrière en aluminium et des picots antidérapants
- Un marquage clair des différentes saveurs

Manipulation facile



Les confitures et le miel Darbo

pour le buffet du petit-déjeuner

Des délices en mini verres de 28 g

Spécialement conçues pour l'hôtellerie, la restauration et les pensions, les délicieuses confitures Darbo naturelles sont disponibles en mini verres attrayants.

Les confitures Darbo naturelles sont fabriquées selon une vieille recette familiale. Aujourd'hui, comme autrefois, seuls des fruits de qualité sont délicatement chauffés, mélangés et tamisés, ce qui permet de conserver tout leur arôme naturel. De plus, une teneur élevée en fruits pouvant atteindre 55% garantit une expérience gustative inoubliable.

Un miel mille fleurs raffiné complète l'assortiment de mini verres.



Notre assortiment en mini verres



Darbo confiture extra abricot mini verre

Teneur en fruits: 55 % d'abricots
○ Art. 01257720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo confiture extra fraise mini verre

Teneur en fruits: 55 % de fraises
○ Art. 01258720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo confiture extra framboise mini verre

Teneur en fruits: 55 % de framboises
○ Art. 01259720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo confiture extra cerise mini verre

Teneur en fruits: 55 % de cerises
○ Art. 01262720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo confiture extra cassis mini verre

Teneur en fruits: 50 % de cassis
○ Art. 01263720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo confiture orange amère mini verre

Teneur en fruits: 35 % d'oranges amères
○ Art. 01261720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Darbo miel de fleurs mini verre

Un produit de qualité de la maison Darbo
○ Art. 01265720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun



Notre assortiment partiel de mini verres

Darbo confiture assorti mini verre

Sélection de 5 confitures: abricot, fraise, framboise, cerise et cassis.

○ Art. 01264720001.7
carton: 60 mini verres de 28 g chacun
(12 mini verres par variété de fruit)



Les tartinades Darbo

pour le buffet du petit-déjeuner et la pâtisserie

Grands conditionnements et portions individuelles

Nos tartinades avec morceaux de fruits ne font pas l'unanimité qu'au buffet du petit-déjeuner. Vos cuisiniers et pâtisseries retireront également un véritable plaisir à les utiliser pour créer de délicieux desserts et mets sucrés ou à en agrémenter leurs gâteaux et pâtisseries.

Avec les tartinades de Darbo, vos clients se régaleront du matin au soir.



Notre assortiment en grands conditionnements



Darbo tartine de fruits abricots

Teneur en fruits: 45 % d'abricots
○ Art. 01256100005.0, seau de 5 kg



Darbo tartine de fruits fraise

Teneur en fruits: 45 % de fraises
○ Art. 01255100005.0, seau de 5 kg



Darbo tartine de fruits framboise

Teneur en fruits: 45 % de framboises
○ Art. 01254100005.0, seau de 5 kg



Darbo aïrelles acidulée

Teneur en fruits: 55 % d'aïrelles
○ Art. 01252100002.0, seau de 2 kg



Darbo tartine de fruits cerise noire

Teneur en fruits: 45 % de cerises noires
○ Art. 01253100005.0, seau de 5 kg



Notre assortiment en portions individuelles

Darbo tartine de fruits ass. gobelets

Sélection de 5 tartines: abricot, fraise, framboise, griotte et myrtille.

○ Art. 01266720001.7
carton: 100 portions individuelles de 25 g chacune
(20 portions individuelles par variété de fruit)



Sirops Darbo

Pleins de fruits. Pleins de saveur.

De délicieux sirops pour les cocktails, mocktails et desserts

Dilués selon les préférences, les sirops aux fruits, aux herbes et aux fleurs de Darbo garantissent un plaisir intense aux petits et grands.

En raison de leur teneur élevée en fruits, herbes ou fleurs subtilement raffinés qui entrent dans leur fabrication, nos sirops sont également appréciés des barmen qui les utilisent pour concocter de délicieux cocktails et mocktails.

Parmi le vaste choix de sirops Darbo, vos clients trouveront assurément plus d'un parfum favori.



Notre assortiment de sirops Darbo



Darbo sirop pêche maracuja

- Art. 01267120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop framboise

- Art. 01268120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop grenade

- Art. 01269120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop cassis

- Art. 01270120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop fleurs de sureau

- Art. 01280120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop citron sicilien

- Art. 01281120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



Darbo sirop mélisse citronnée

- Art. 01282120000.5
carton: 6 bouteilles de 500 ml



*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.