



**BROT-
ZUTATEN**

GESAMTSORTIMENT



DIE AGRANO AG IN DER SCHWEIZ

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. «Made in Switzerland» garantieren wir mit einem hohen Anteil an Schweizer Zutaten und der Produktion in Allschwil BL, in welcher wir den überwiegenden Teil unserer Produkte herstellen.

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.



Hochwertige Fruchtpürees.



Beste Zutaten für Glacé.



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.



Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.



PASTEN SORTIMENT

Mit unseren innovativen Artiano Produkten und Teigveredelungen kreieren sie exklusive Qualitätsprodukte, denn Sie verleihen Ihren Backwaren extra viel Geschmack, Frische und Natürlichkeit.

ab Seite 4



BROTZUTATEN

Ein breite Palette an hochwertigen Zutaten und Hilfsprodukten unterstützen Sie bei der Herstellung feinsten Backwaren im Handumdrehen.

ab Seite 20





PASTEN SORTIMENT

PRODUKTÜBERSICHT

ArtisanoSeite 6

Bio Pane Nostrano Seite 11

Art. 01077200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO WEIZEN SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Weizen. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT/BRÖTCHEN

.....	5.000 g	Weissmehl IPS, Typ 550
.....	2.750 g	Wasser
.....	2.500 g	Artisano Weizen SGA/IPS/Naturel
.....	130 g	Hefe
.....	115 g	Meersalz
<hr/>		
.....	10.495 g	Teiggewicht insgesamt



Artisano Weizen SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Weizenkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.

Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gägutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare leicht bemehlen und 1-mal einschneiden. Mit Dampf einschneiden, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

● Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
● Teigtemperatur	26–28 °C
● Stockgare	60 Min.
● Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
● Teigeinlage	Brot 380 g/Brötchen 80 g
● Stückgare	20 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
● Backtemperatur	250 °C, fallend
● Backen	Brot 40 Min./Brötchen 20 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.



Artisano Roggen SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Roggenkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.

Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten, und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare bemehlen. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

● Kneten (spiral)	8 Min. im 1. Gang, kurz im 2. Gang
● Teigtemperatur	26–28 °C
● Stockgare	60 Min.
● Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
● Teigeinlage	Brot 480 g/Brötchen 100 g
● Stückgare	30 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
● Backtemperatur	250 °C, fallend
● Backen	Brot 50 Min./Brötchen 30 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

Art. 01080200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO ROGGEN SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Roggen. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT/BRÖTCHEN

..... 2.500 g	Artisano Roggen SGA/IPS/Naturel
..... 2.400 g	Wasser
..... 2.250 g	Roggenmehl dunkel IPS
..... 1.900 g	Halbweissmehl IPS, Typ 680
..... 100 g	Hefe
..... 100 g	Meersalz
<hr/>	
..... 9.250 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01079200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO HAFER SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer Hafer. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

5.000 g	Weissmehl IPS, Typ 550
2.850 g	Wasser
2.500 g	Artisano Hafer SGA/IPS/Naturel
150 g	Hefe
135 g	Meersalz
<hr/>	
11.360 g	Teiggewicht insgesamt



Artisano Hafer SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Haferkörnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.

Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, länglich aufarbeiten, in Haferflocken wälzen und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare 1-mal längs einschneiden. Mit Dampf einschneiden, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

● Kneten (spiral)	8 Min. im 1. Gang, 1–2 Min. im 2. Gang
● Teigtemperatur	26–28 °C
● Stockgare	60 Min.
● Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
● Teigeinlage	Brot 380 g/Brötchen 80 g
● Stückgare	30 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
● Backtemperatur	240 °C, fallend
● Backen	Brot 40 Min./Brötchen 20 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE und Naturel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.



Artisano UrDinkel SGA/IPS/Naturel ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten UrDinkel-Körnern hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.

Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwiegen, rund aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach kurzer Stückgare mit UrDinkel-Halbweissmehl leicht bemehlen und kreuzförmig einschneiden. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

• Kneten (spiral)	6 Min. im 1. Gang
• Teigtemperatur	26–28 °C
• Stockgare	60 Min.
• Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
• Teigeinlage	Brot 450 g/Brötchen 100 g
• Stückgare	15–20 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
• Backtemperatur	270 °C, fallend
• Backen	Brot 25–28 Min./Brötchen 20 Min.

INFO Wenn Ihr Betrieb bei den entsprechenden Labelgebern zertifiziert ist, können Sie bei Einhaltung der Richtrezepturen die Labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel und UrDinkel zur Auszeichnung Ihrer Brote wie angegeben nutzen.

Art. 01078200002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

ARTISANO URDINKEL SGA/IPS/ NATUREL

Brühstück mit Vorteig aus feinstem Schweizer UrDinkel. Artisano bringt Geschmack, Frische und das volle Korn ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT/BRÖTCHEN

..... 5.000 g	UrDinkel-Halbweissmehl IPS, Typ 720
..... 2.500 g	Artisano UrDinkel SGA/IPS/Naturel
..... 2.380 g	Wasser
..... 150 g	Hefe
..... 115 g	Meersalz
<hr/>	
..... 10.145 g	Teiggewicht insgesamt

Art. 01812250002.5,
Umkarton (8 Portionen zu 2,5 kg)

BIO ARTISANO WEIZENSPROS- SEN PASTE

Brühstück mit Vorteig aus
frischen Weizensprossen und
natürlich 100% biologisch.
Artisano bringt Geschmack,
Frische und das volle Korn
ins Brot.

VORTEILE

- Verbesserte Frischhaltung dank sorgfältig verquelltem Brühstück
- Vollwertig, dank der Verarbeitung ganzer Körner
- mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt
- Teigausbeute von bis zu 200%
- frei von Zusatzstoffen; 100% Natürlich
- Pastöse Masse lässt sich reibungslos in den Produktionsablauf integrieren
- Ungekühlte Lagerung und lange Haltbarkeit

ZUTATEN

BROT / BRÖTCHEN

..... 8.300 g	Bio-Halbweissmehl, Typ 680
..... 2.080 g	Bio-Ruchmehl
..... 7.500 g	Wasser
..... 2.500 g	Bio Artisano Weizen- sprossenpaste
..... 235 g	Meersalz
..... 100 g	Bioreal Frischhefe (Knospe)
<hr/>	
..... 20.715 g	Teiggewicht insgesamt



Bio Artisano Weizensprossenpaste ist eine Getreidemasse, welche in einem speziellen Verfahren aus gekochten Weizensprossen hergestellt und mit einem bis zu drei Wochen gereiften Vorteig veredelt wird.

Das Resultat: Brot & Brötchen mit einer sehr langen Frischhaltung, kombiniert mit einmalig urigem Geschmack sowie rustikalem Aussehen und dabei noch völlig frei von Zusatzstoffen.

HERSTELLUNG BROT/BRÖTCHEN

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, länglich aufarbeiten und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Mit Dampf einschiessen, Zug nach 10 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

• Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
• Teigtemperatur	26–28 °C
• Stockgare	60 Min.
• Bruchgare (Brötchen)	10 Min.
• Teigeinlage	Brot 480 g/Brötchen 80 g
• Stückgare	40 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
• Backtemperatur	250 °C, fallend
• Backen	Brot 45 Min./Brötchen 18 Min.

TIPP Bio Artisano Weizensprossenpaste erst am Schluss dazu geben, damit die Sprossen besser sichtbar sind.



Bio Pane Nostrano scuro ist eine Teigveredelung mit einem aktiven Vorteig und bestem Weizen, Roggen und Malz, eingelegten Leinsamen und Sonnenblumenkernen sowie Honig und Meersalz.

Behutsam reift die Teigveredelung «Bio Pane Nostrano scuro» über 10 Tage. Dadurch entwickelt dunkles Brot und Kleingebäck seinen raffinierten Geschmack und speichern extra viel Feuchtigkeit für ein intensiv würziges und tagelang frisches Brotvergnügen.

HERSTELLUNG BROT

Nach 24-stündiger Stockgare Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten, in Roggenschrotmehl wenden und mit Schluss nach unten auf Gärgutträger absetzen. Nach 40-minütiger Stückgare Teiglinge 3-mal einschneiden (in Form eines N). Mit Dampf einschliessen, Zug nach 15 Minuten öffnen und knusprig ausbacken.

• Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
• Teigtemperatur	26–28 °C
• Stockgare	24 Stunden (Kühlraum bei 3–5 °C)
• Teigeinlage	600 g
• Stückgare	40 Min. (32 °C/70% rel. Feuchte)
• Backtemperatur	240 °C, fallend
• Backen	50 Min.

INFO Dieses Produkt ist mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Verwenden Sie anstelle von konventionellen rein biologische Zutaten in Knospe-Qualität, dürfen die von Ihnen produzierten Gebäcke das verkaufsfördernde Knospe-Logo tragen, sofern Ihr Produkt durch Bio Suisse lizenziert ist.

Art. 01058100010.0, 10 kg Eimer

BIO PANE NOSTRANO SCURO (KNOSPE)

Innovative pastöse Teigveredelung auf Basis eines aktiven Vorteigs, angereichert mit rein natürlichen Zutaten.

VORTEILE

- Behutsam gereifter Vorteig für viel Geschmack, Feuchtigkeit und Haltbarkeit.
- Frei von Zusatzstoffen, 100% natürlich
- Viele Anwendungsrezepturen für Brot, Filone, Ciabatta, Grissini und Focaccia.
- Nach italienischer Bäckertradition hergestellt.

ZUTATEN

BROT	
..... 6.000 g	Weissmel, Typ 550
..... 4.800 g	Wasser, 5 °C
..... 1.600 g	Bio Pane Nostrano scuro
..... 130 g	Meersalz
..... 60 g	Hefe
<hr/>	
..... 12.590 g	Teiggewicht insgesamt





BROT- ZUTATEN

PRODUKTÜBERSICHT

Biohefe.....	Seite 15
Sauer-/Vorteige und Teigsäuerung.....	Seite 16
Margarinen & Fette.....	Seite 18
Malzprodukte, Aroma & Farbe	Seite 20
Trennmittel & Hilfsprodukte	Seite 22

**ALLES, WAS DAS
BROT AUSZEICHNET.**





BIOREAL-BIOHEFE

Unsere Bioreal® Produkte zeichnen sich durch eine einzigartige Qualität aus. Diese erreichen wir durch das von uns selbst entwickelte und perfektionierte Herstellungsverfahren für Hefecreme. Sie ist die Basis für viele unterschiedliche Hefeprodukte – wie etwa Frisch- und Trockenhefe und Flocken. Unsere Hefeprodukte werden unter absolut sterilen Bedingungen fermentiert. Selbstverständlich verzichten wir auf alle chemischen oder synthetischen Zusatzstoffe und verwenden nur natürliche Zutaten.



BIOREAL FRISCHHEFE

Bioreal Frischhefe wird im Unterschied zu konventionellen Frischhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biogetreide und klarem Quellwasser hergestellt.

VORTEILE

- 🟡 Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- 🟡 Sehr gute Triebkraft
- 🟡 Gentechnikfrei
- 🟡 Chemiefreie Fermentation
- 🟡 Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Bio-labels entsprechen sollen.

Dosierung: 2–8% auf das Mehl

Art. 00378100012.0, 12-kg-Karton (12×1000 g)

BIOREAL AKTIVE TROCKENHEFE

Bioreal Aktive Trockenhefe wird im Unterschied zu konventionellen Trockenhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Bio-Melasse und organischen Bio-Produkten hergestellt.

VORTEILE

- 🟡 Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- 🟡 Gentechnikfrei
- 🟡 Chemiefreie Fermentation
- 🟡 Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Bio-labels entsprechen sollen.

Dosierung: 1–3% auf das Mehl

Art. 00536050010.0, 10-kg-Karton (20×500 g)



SAUER-/VORTEIGE UND TEIGSÄUERUNG



LEVAFRESH

100% natürlicher und gebrauchsfertiger Flüssigvorteig auf Basis von aktiven Mikroorganismen. Entspricht den Trends Slow-Baking und Clean-Label und erfüllt die Richtlinien für Richemont Naturel.

VORTEILE

- universelle Anwendung: für Brot aus dunklen und hellen Teigen, Kleingebäck, Zöpfe und Hefesüssgebäcke
- Herstellung von herrlichem Feierabendbrot ohne Backmittel und ohne Backhefe.
- durch lange Fermentation hoher Gehalt an Aromavorläufern und -stoffen
- mindestens 2–4% mehr Teigausbeute
- Clean-Label-Deklaration (Mehl, Wasser)
- Levafresh darf wie frischer Vorteig ausgelobt werden.

Säuregrad: 15, **Dosierung:** 10–15%

Art. 00614150010.0, 12,5-kg-Bag in Box



LEVAPÂTE

Gebrauchsfertiger Vorteig in Pastenform für Brot und Brötchen von höchster Qualität ohne zusätzliche Verwendung von Backmitteln.

Säuregrad: 10, **Dosierung:** 4–5%

Art. 00695150005.0, 5-kg-Eimer



LEVINA VIOLA HARTWEIZEN- SAUERTEIG

Getrockneter Hartweizensauerteig.

VORTEILE

- exakte Dosierbarkeit
- direkte Anwendung für alle weizenbetonten Brote
- traditionsreiche Zutat mit Trendcharakter
- typisch mediterraner Brotgeschmack
- mild-aromatischer Brotcharakter
- deklarationsfreundliche Zutat (Clean Label)
- hohe Verbraucherakzeptanz

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–5%

Art. 01121050020.0, 20-kg-Sack



FERMPLUS

Roggenvollkornsauerteig für einen aromatischen und ausgeprägten Brotgeschmack.

VORTEILE

- typischer, fein säuerlicher Geschmack
- schnittfeste und streichfähige Krume
- längere Frischhaltung
- verzögerter Schimmelbefall

Säuregrad: 50, **Dosierung:** 2–8%

Art. 00328050025.0, 25-kg-Sack



SUGRANO W 5200

Weizensauerteig in Pulverform.

VORTEILE

- Keine Änderung des gewohnten Herstellungsverfahrens; d.h. direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- Immer gleichbleibende Qualität des Produktes
- Verleiht jedem Produkt eine spezielle Note, ist jedoch universal einsetzbar
- Geschmack, wie er bei Broten mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- Luftige Krume und knusprige Kruste
- schönes traditionelles, handwerkliches Aussehen
- Längere Frischhaltung

Art. 00346050025.0, 25-kg-Sack

BIO SUGRANO R 750 K



Biologischer Sauerteig in Pulverform.

VORTEILE

- Keine Änderung des gewohnten Herstellungsverfahrens; d.h. direkte Teigführung (Zeitersparnis)
- Immer gleichbleibende Qualität des Produktes
- Verleiht jedem Produkt eine spezielle Note, ist jedoch universal einsetzbar
- Geschmack, wie er bei Broten mit Hebel entsteht (milde Säuerung)
- Luftige Krume und knusprige Kruste – schönes traditionelles, handwerkliches Aussehen
- Längere Frischhaltung

Art. 00340050025.0, 25-kg-Sack

FS HELL

Natürliches, in biologischen Reifeprozessen hergestelltes Teigsäuerungsmittel für Roggen- und Roggenmischbrote. Mit FS hell stellen Sie ohne eigene Sauerteigführung rasch und sicher hochwertige Roggenbrote mit ausgeprägtem rustikalem Geschmack her. FS hell ist farblich neutral und deshalb geeignet für helles Roggenmischbrot.

VORTEILE

- vereinfachter Arbeitsablauf, keine Schwankungen im Gär- und Säuerungsprozess
- Erweiterung des Spezialbrotsortiments: Mehrere Teigttypen können gleichzeitig hergestellt werden
- Problemloses Aufarbeiten von Hand oder mit der Maschine. FS hell gibt den Teigen guten Stand und Trieb
- gut gelockerte, saftige Krume, schöne Kruste

Säuregrad: 160, Dosierung: 2–4%

Art. 00010050025.0, 25-kg-Sack

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

Mild-aromatischer Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien.

VORTEILE

- Brot ohne Backhefe herstellen
- Geschmeidige, verarbeitungsfreundliche Teige
- Hohe Teigstabilität bei guter Dehnbarkeit

Art. 01239200001.0, 1-kg-Beutel



MARGARINEN & FETTE



AGRANO GIPFELMARGARINE 30% (SG)

Pflanzliche Gipfelmargarine mit 30% Butteranteil in Platten zur Herstellung von Plunderteigen, Gipfel, feinen Blätterteigen und tourierten Hefesüssteigen.

VORTEILE

- wunderbarer Buttergeschmack dank 30% Butteranteil
- sehr guter und gleichmässiger Trieb
- optimale Gebäckstruktur dank ausgezeichneter Plastizität

Art. 00610220010.0, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



AGRANO BLÄTTERTEIG- MARGARINE (SG)

Pflanzliche Blätterteigmargarine in Platten zur Herstellung von Blätter- und Plunderteigen.

VORTEILE

- plastische Struktur
- sehr guter und gleichmässiger Trieb
- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00620220010.0, 10-kg-Karton (5x2-kg-Platten)



AGRANO CRÈMEMARGARINE 10% (SG)

Pflanzliche Pâtisseriesmargarine mit 10% Butter in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz

Art. 00640220010.0, 10-kg-Karton (2x5-kg-Blöcke)



UNIVERSALMARGARINE PFLANZL. T.F.F.

Pflanzliche Universal­margarine in Blockform zur Herstellung von Mürbeteigen, Massen und Füllcremen.

VORTEILE

- ideale Aufschlageigenschaften, kein Überschlagen
- gute Stabilität der Masse
- geschmeidige, feine Struktur
- abgerundeter Geschmack
- ausgezeichneter Mürbeeffekt
- kurzer, zarter Schmelz

Art. 00642220600.0, 600-kg-Palette



AGRANO BÄCKEREIFETT (SG)

Rein pflanzliches Bäckereifett zur Herstellung von Mürbeteigen, Hefeteigen und Kuchenteigen.

VORTEILE

- 🟡 neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00650220020.0, 20-kg-Karton



AGRANO BÄCKEREIFETT EXTRA

Bäckereifett aus tierischen Fetten zur Herstellung von Mürbeteigen, Zuckerteigen, feinen Hefengebäcken und Pizzateigen.

VORTEILE

- 🟡 neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00660220020.0, 20-kg-Karton



AGRANO FRITURE (SG)

Rein pflanzliches Frittierfett.

VORTEILE

- 🟡 neutral im Geschmack
- 🟡 gute Frittierstabilität

Art. 00600220010.0, 10-kg-Karton



MALZPRODUKTE, AROMA & FARBE

CRAFT-MALZ

Abgerundetes Malzcuvée mit aromatischem Hopfenöl bietet viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreudigkeit. Craft Malz ist die ideale Zutat für unkonventionelle handwerklich hergestellte Backwaren mit viel Leidenschaft.

VORTEILE

- 🟡 kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- 🟡 Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- 🟡 universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- 🟡 ideale Basis für attraktive Craft-Snacks
- 🟡 Lange Genuss- und Verzehrsfrische
- 🟡 saftig-weiche Krumenstruktur
- 🟡 appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- 🟡 lang anhaltende Krustenrösche
- 🟡 Auslobung als Malzgebäck (Malzmenge muss in % angegeben werden)
- 🟡 E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummernfreier Zutaten im Rezept)

Art. 01133050025.0, 25-kg-Sack

MALTAROM DUNKEL EBC 1000 (SA)

Maltarom Dunkel EBC 1000 ist ein rein feingemahltes und geröstetes Gerstenmalzmehl ohne enzymatische Wirkung. Neben einer besonderen Frischhaltung verleiht Maltarom den Backwaren ein feines Röstaroma kombiniert mit einer ausgewogen malzigen Note.

VORTEILE

- 🟡 Naturrein
- 🟡 Malzig-aromatischer Geschmack mit Röstaromen
- 🟡 Verleiht dem Endprodukt besondere Frischhaltung
- 🟡 Universell einsetzbar

Art. 00390050025.0, 25-kg-Sack

**ALLES, WAS DAS
BROT AUSZEICHNET.**





TRENNMITTEL & HILFSPRODUKTE

SPRINK SPRAY

Backtrennmittel als praktische 600-ml-Sprühdose zum Einfetten/Einsprühen von Blechen und Formen. Sprink-Spray enthält Wachs der Carnaubapalme, die nur in Brasilien wächst. Feinst verteiltes Carnaubawachs plus Sonnenblumenlecithin garantiert höchste Trennleistung.

VORTEILE

- Universell einsetzbar (für alle Formen und Bleche)
- Rein pflanzliche Inhaltsstoffe
- Sparsam in der Anwendung
- Vorteilhaftes Preis-Leistungsverhältnis

Art. 41220740000.6, 600-ml-Sprühdose

SENNA TRENNWACHS UNIVERSAL KEG

Universelles Trennmittel für Brot, Brötchen und feine Backwaren aller Art.

VORTEILE

- Hitzestabil und geruchsneutral
- Harzfrei
- Sehr sparsam im Verbrauch
- Äusserst gute Haftung – auch auf vertikalen Formen
- Beste Trennleistung auch bei zucker und eiweisreichen Produkten
- Ideal zum Ausfetten von Kuchenformen, Brotkästen, Blechputzmaschinen usw.

Art. 41150340030.0, 30-kg-Fass



BOESON TRENNWAX FLÜSSIG AKTIV PO MB

Dünflüssiges, wasserfreies Trennmittel. Verfügt über einen hohen Wachsgehalt und eignet sich daher für alle Trennaufgaben beim Backprozess. Es kann sowohl für Blechefettanlagen, elektronische Sprüh pistolen, Airless-/Airmix-Sprüh systeme als auch für den manuellen Gebrauch eingesetzt werden. Bei Raumtemperatur sprühfähig.

VORTEILE

- 🟡 einfache Handhabung
- 🟡 hohe Trennleistung
- 🟡 hoher Wachsgehalt
- 🟡 sparsame Anwendung

Art. 41100140008.1, 8,7-l-Kanister

BOESON VP TRENNPULVER PO MB

Pulverförmige Mischung aus neutralen Glyceriden, sehr stabil, wirkt der Bildung eines ranzigen Geschmacks entgegen.

Art. 75110220015.0, 15-kg-Karton

CONTRAFIL (KOSCHER)

Zur Verhinderung des Fadenziehens.

Art. 00020050025.0, 25-kg-Sack

WIR UNTERSTÜTZEN SIE JEDERZEIT – INDIVIDUELL & UMFASSEND



UNSER VERSPRECHEN AN SIE

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden. Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Daher bieten wir Ihnen **massgeschneiderte Lösungen**:

- Persönliche **Fachberatung** in allen Belangen
- Professionelle **Werbeunterstützung** und **Verkaufsförderung**
- Spannende **Fachseminare**
- Zuverlässige **Logistik**



JOHN BERNER

Geschäftsleiter

T 079 354 67 52



MANFRED BLUM

Leiter Verkauf & Verkaufsdienst, Key-Account-Manager

T 079 898 82 17

*Sprechen Sie uns
gerne an!*



IHRE FACHBERATER



ETTORE SALERNO

Fachberater

Bäckerei / Konditorei / Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solothurn

T 079 779 24 21



RETO HERGER

Fachberater

Bäckerei / Konditorei / Gastronomie
Demonstrateur ganze Schweiz
Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Jura, Oberwallis, Tessin

T 079 600 96 74



NORBERT SCHREINER

Fachberater

Bäckerei / Konditorei / Gastronomie
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt,
Unterwallis

T 079 240 66 07



THOMAS WIDMER

Fachberater

Bäckerei / Konditorei / Gastronomie
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau,
Zürich

T 079 634 67 58



MICHAEL HABLÜTZEL

Fachberater

Bäckerei / Konditorei / Gastronomie
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen,
Uri, Zug

T 079 406 46 01



MICHEL VILLARS

Fachberater

Bäckerei / Konditorei
Bern, Solothurn, Luzern,
Zentralschweiz

T 079 484 24 11



MAX BERNER

Fachberater

Gastronomie
Bern, Solothurn, Luzern,
Zentralschweiz

T 079 387 27 60



**ALLES, WAS DAS
BROT AUSZEICHNET.**



**LEIDENSCHAFTLICHE
BROTEXPERTEN
MIT SCHWEIZER
WURZELN.**

