



LES  
**INGRÉDIENTS**  
**DU PAIN**

ASSORTIMENT COMPLET



## AGRANO SA EN 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.



## L'ASSORTIMENT POUR PÂTES

Grâce à nos produits Artisano et préparations fermentées innovants, vous créez des produits de boulangerie exclusifs de grande qualité, avec beaucoup de goût, de fraîcheur et de naturel.

*à partir de la page 4*



## LES INGRÉDIENTS DU PAIN

Une vaste palette d'ingrédients et d'aides à la confection de haute qualité vous aident à confectionner des produits de boulangerie raffinés en un tour de main.

*à partir de la page 20*





# L'ASSORTI- MENT POUR PÂTES

## APERÇU DES PRODUITS

Artisano .....page 6

Bio Pane Nostrano ..... page 11

Art. 01077200002.5,  
Carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

# ARTISANO BLÉ SGA/IPS/ NATUREL

Préparation au levain, à base du meilleur blé suisse. Artisano apporte au pain le goût, la fraîcheur et les céréales complètes.



## AVANTAGES

- Permet de conserver le pain plus longtemps grâce à l'ébouillantage qui a soigneusement fait gonfler les céréales
- Produit complet, grâce à l'utilisation de grains entiers
- Enrichi avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines
- Rendement en pâte pouvant atteindre 200%
- sans additifs; 100% naturel
- La masse pâteuse se laisse intégrer sans problème dans le processus de production
- Stockage à température ambiante et longue conservation

## INGRÉDIENTS

### PAIN/PETITS PAINS

.....	5.000 g	Farine fleur IPS, type 550
.....	2.750 g	Eau
.....	2.500 g	<b>Artisano blé SGA/IPS/Naturel</b>
.....	130 g	Levure
.....	115 g	Sel marin
<hr/>		
.....	10.495 g	Poids total de la pâte



*Artisano blé SGA/IPS/Naturel est une masse de céréales fabriquée selon un procédé spécial à base de grains de blé cuits et enrichie avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines.*

*Le résultat: des pains et des petits-pains au goût authentique et à l'aspect rustique qui se conservent très longtemps, sans aucun additif.*

## CONFECTION PAIN/PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en long et les déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine et inciser 1 fois. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26-28° C
- **Pointage en cuve** 60 min
- **Fermentation des presses (petits pains)** 10 min
- **Pâtons** pain 380 g / petits pains 80 g
- **Apprêt** 20 min (32° C / 70% hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 250° C, décroissante
- **Cuisson** pain 40 min / petits pains 20 min

**INFO** Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.



Art. 01080200002.5,

Carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

# ARTISANO SEIGLE SGA/IPS/ NATUREL

Préparation au levain, à base du meilleur seigle suisse. Artisano apporte au pain le goût, la fraîcheur et les céréales complètes.

## AVANTAGES

- Permet de conserver le pain plus longtemps grâce à l'ébouillantage qui soigneusement fait gonfler les céréales
- Produit complet, grâce à l'utilisation de grains entiers
- Enrichi avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines
- Rendement en pâte pouvant atteindre 200%
- sans additifs; 100% naturel
- La masse pâteuse se laisse intégrer sans problème dans le processus de production
- Stockage à température ambiante et longue conservation



*Artisano seigle SGA/IPS/Naturel est une masse de céréales fabriquée selon un procédé spécial à base de grains de seigle cuits et enrichie avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines.*

*Le résultat: des pains et des petits-pains au goût authentique et à l'aspect rustique qui se conservent très longtemps, sans aucun additif.*

## CONFECTION PAIN/PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les chariots de fermentation, la clé vers le bas. En fin d'apprêt (court) saupoudrer de farine. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** 8 min à vitesse 1, rapidement à vitesse 2
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 60 min
- Fermentation des presses (petits pains)** 10 min
- Pâtons** pain 480 g / petits pains 100 g
- Apprêt** 30 min (32° C / 70% hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 250° C, décroissante
- Cuisson** pain 50 min / petits pains 30 min

**INFO** Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.

## INGRÉDIENTS

### PAIN / PETITS PAINS

..... 2.500 g	<b>Artisano seigle SGA/IPS/Naturel</b>
..... 2.400 g	Eau
..... 2.250 g	Farine de seigle foncée IPS
..... 1.900 g	Farine mi-blanche IPS, type 680
..... 100 g	Levure
..... 100 g	Sel marin
<hr/>	
..... 9.250 g	Poids total de la pâte

Art. 01079200002.5,  
Carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

# ARTISANO AVOINE SGA/IPS/ NATUREL

Préparation au levain, à base de la meilleure avoine suisse. Artisano apporte au pain le goût, la fraîcheur et les céréales complètes.

## AVANTAGES

- Permet de conserver le pain plus longtemps grâce à l'ébouillantage qui a soigneusement fait gonfler les céréales
- Produit complet, grâce à l'utilisation de grains entiers
- Enrichi avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines
- Rendement en pâte pouvant atteindre 200%
- sans additifs; 100% naturel
- La masse pâteuse se laisse intégrer sans problème dans le processus de production
- Stockage à température ambiante et longue conservation

## INGRÉDIENTS

### PAIN / PETITS PAINS

..... 5.000 g	Farine fleur IPS, type 550
..... 2.850 g	Eau
..... 2.500 g	<b>Artisano avoine SGA/IPS/Naturel</b>
..... 150 g	Levure
..... 135 g	Sel marin
<hr/>	
..... 11.360 g	Poids total de la pâte



*Artisano avoine SGA/IPS/Naturel est une masse de céréales fabriquée selon un procédé spécial à base de grains d'avoine cuits et enrichie avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines.*

*Le résultat: des pains et des petits-pains au goût authentique et à l'aspect rustique qui se conservent très longtemps, sans aucun additif.*

## CONFECTION PAIN/PETITS PAINS

Après le pointage en cuve peser les pâtons, les travailler en long, les rouler dans les flocons d'avoine et les déposer sur les chariots de fermentations. En fin d'apprêt (court), inciser 1 fois dans la longueur. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes de vapeur et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** 8 min à vitesse 1,  
1 - 2 min à vitesse 2
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 60 min
- Fermentation des presses (petits pains)** 10 min
- Pâtons** pain 380 g / petits pains 80 g
- Apprêt** 30 min (32° C / 70% hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- Cuisson** pain 40 min / petits pains 20 min

**INFO** Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.





Art. 01078200002.5,

Carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

## ARTISANO PurEpeautre SGA/IPS/ NATUREL

Préparation au levain, à base du meilleur PurEpeautre suisse. Artisano apporte au pain le goût, la fraîcheur et les céréales complètes.

### AVANTAGES

- Permet de conserver le pain plus longtemps grâce à l'ébouillantage qui a soigneusement fait gonfler les céréales
- Produit complet, grâce à l'utilisation de grains entiers
- Enrichi avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines
- Rendement en pâte pouvant atteindre 200%
- sans additifs; 100% naturel
- La masse pâteuse se laisse intégrer sans problème dans le processus de production
- Stockage à température ambiante et longue conservation

### INGRÉDIENTS

#### PAIN / PETITS PAINS

5.000 g	Farine PurEpeautre mi-blanche IPS, type 720
2.500 g	<b>Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel</b>
2.380 g	Eau
150 g	Levure
115 g	Sel marin
10.145 g	Poids total de la pâte



*Artisano PurEpeautre SGA/IPS/Naturel est une masse de céréales fabriquée selon un procédé spécial à base de grains de PurEpeautre cuits et enrichie avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines.*

*Le résultat: des pains et des petits-pains au goût authentique et à l'aspect rustique qui se conservent très longtemps, sans aucun additif.*

### CONFECTION PAIN/PETITS PAINS

Après le pointage en cuve, peser les pâtons, les travailler en rond et les déposer sur les chariots de fermentation. En fin d'apprêt (court), saupoudrer légèrement de farine PurEpeautre mie-blanche et inciser en croix. Enfournier avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 min de cuisson et cuire croustillant.

- Pétrissage (spirale)** 6 min à vitesse 1
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 60 min
- Fermentation des presses (petits pains)** 10 min
- Pâtons** pain 450 g / petits pains 100 g
- Apprêt** 15–20 min (32° C / 70% hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 270° C, décroissante
- Cuisson** pain 25–28 min / petits pains 20 min

**INFO** Si votre entreprise est certifiée par les gestionnaires de labels correspondants, vous pouvez, en respectant les recettes de base, apposer les labels Suisse Garantie, IP-SUISSE, Naturel et PurEpeautre sur votre pain comme indiqué.

Art. 01812250002.5,  
Carton d'emballage (8 portions de 2,5 kg)

# BIO ARTISANO PÂTE DE GER- MES DE BLÉ

Préparation au levain, à base de germes de blé frais et naturellement 100% bio. Artisano apporte au pain le goût, la fraîcheur et les céréales complètes.

## AVANTAGES

- Permet de conserver le pain plus longtemps grâce à l'ébouillantage qui a soigneusement fait gonfler les céréales
- Produit complet, grâce à l'utilisation de grains entiers
- Enrichi avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines
- Rendement en pâte pouvant atteindre 200%
- sans additifs; 100% naturel
- La masse pâteuse se laisse intégrer sans problème dans le processus de production
- Stockage à température ambiante et longue conservation

## INGRÉDIENTS

### PAIN/PETITS PAINS

8.300 g	Farine mi-blanche bio, type 680
2.080 g	Farine bise bio
7.500 g	Eau
2.500 g	<b>Bio Artisano Pâte de germes de blé</b>
235 g	Sel marin
100 g	<b>Bioreal levure fraîche (Bourgeon)</b>
<hr/>	
20.715 g	Poids total de la pâte



*Bio Artisano Pâte de germes de blé est une masse de céréales fabriquée selon un procédé spécial à base de grains d'avoine cuits et enrichie avec un levain ayant fermenté jusqu'à 3 semaines.*

*Le résultat: des pains et des petits-pains au goût authentique et à l'aspect rustique qui se conservent très longtemps, sans aucun additif.*

## CONFECTION PAIN/PETITS PAINS

Au terme de l'apprêt, peser les pâtons, les façonner en long et les déposer sur la planche à enfourner, soudure vers le bas. Enfourner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 10 minutes et faire cuire jusqu'à obtenir un rendu croustillant.

- Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- Pointage en cuve** 60 min
- Fermentation des presses (petits pains)** 10 min
- Pâtons** pain 480 g / petits pains 80 g
- Apprêt** 40 min (32° C / 70% hum. rel.)
- Temp. de cuisson** 250° C, décroissante
- Cuisson** pain 45 min / petits pains 18 min

**TIPP** Ajouter Bio Artisano Pâte de germes de blé seulement à la fin afin que les germes soient plus visibles.



Art. 01058100010.0, seau de 5 kg

## BIO PANE NOSTRANO SCURO (KNOSPE)

Préparation innovante de consistance pâteuse à base de levain actif et d'ingrédients 100% naturels.



*Bio Pane Nostrano scuro est une préparation de pâte innovante à base de levain actif, enrichie avec des ingrédients 100% naturels tels que: du blé, du seigle et du malt, des graines de lin trempées et des graines de tournesol, ainsi que du miel et du sel de mer.*

*La pâte fermente doucement pendant 10 jours, ainsi le pain, les petits pains et produits similaires foncés confectionnés avec «Bio Pane Nostrano scuro» développent leur goût délicat et emmagasinent beaucoup d'humidité, pour un plaisir en bouche tout en saveurs et un pain qui reste frais des jours durant..*

### CONFECTION PAIN

Au terme d'un pointage de 24 heures, peser les pâtons, les façonner en rond, les rouler dans de la farine de seigle égrugé et les déposer sur des planches à enfourner, soudure vers le bas. Après 40 minutes d'apprêt, inciser les pâtons 3 fois (en forme de N). Enfouner avec de la vapeur, ouvrir le soupirail après 15 minutes de cuisson et cuire croustillant.

- **Pétrissage (spirale)** bien pétrir en une pâte lisse et homogène
- **Temp. de la pâte** 26 - 28° C
- **Pointage en cuve** 24 heures (chambre froide à 3 - 5° C)
- **Pâtons** 600 g
- **Apprêt** 40 min (32° C/70% hum. rel.)
- **Temp. de cuisson** 240° C, décroissante
- **Cuisson** 50 min

**INFO** Ce produit arbore le label Bourgeon de Bio Suisse. Si vous utilisez des ingrédients 100% biologiques de qualité Bourgeon au lieu d'ingrédients conventionnels, les produits que vous confectionnez peuvent porter le label Bourgeon, booster de vente, à condition que votre entreprise soit certifiée selon les directives de Bio Suisse.

### AVANTAGES

- Levain fermenté avec précaution, ce qui lui confère beaucoup de goût, un bon taux d'humidité et une longue durée de conservation
- Sans additifs, 100% naturel
- Utilisable dans de nombreuses recettes : pain, filone, ciabatta, gressins et focaccia
- Fabriqué selon la tradition boulangère italienne

### INGRÉDIENTS

#### PAIN

..... 6.000 g	Farine fleur, type 550
..... 4.800 g	Eau, 5° C
..... 1.600 g	<b>Bio Pane Nostrano scuro</b>
..... 130 g	Sel marin
..... 60 g	Levure
<hr/>	
..... 12.590 g	Poids total de la pâte





# LES INGRÉDIENTS DU PAIN

## APERÇU DES PRODUITS

Levure biologique .....	page 15
Levains et acidifiant de pâte .....	page 16
Margarines et graisses .....	page 18
Produits maltés, arôme et couleur .....	page 20
Agents de démoulage et aides à la confection .....	page 22

**TOUT CE QUI  
CARACTÉRISE LE PAIN.**





## LEVURE BIO BIOREAL

*Nos produits Bioreal® se caractérisent par une qualité unique, obtenue grâce à notre procédé de fabrication de crème de levure, mis au point et perfectionné par nos soins. Cette crème sert de base à de nombreux produits, comme la levure sèche, la levure fraîche et les flocons de levure. Nos produits de levure sont fabriqués dans des conditions de stérilité absolue. Nous refusons bien évidemment d'utiliser tout additif chimique ou synthétique et n'employons que des ingrédients naturels.*



### BIOREAL LEVURE FRAÎCHE

Contrairement aux levures fraîches conventionnelles, la levure fraîche Bioreal est confectionnée sans aucun ingrédient chimique, sur la base de céréales biologiques et d'eau de source.

#### AVANTAGES

- Pour pâtes à conduite courte, longue ou directe, fermentation différée ou interrompue, congélation.
- Excellente pousse
- Aucune modification génétique
- Fermentation non chimique
- S'utilise pour toutes les variétés de pain et produits boulangers qui doivent répondre aux exigences du label Bio Suisse (Bourgeon) ou d'autres labels bio.

**Dosage:** 2 - 8% du poids de la farine

**Art. 00378100012.0**, carton de 12-kg (12x1000 g)

### BIOREAL LEVURE SÈCHE ACTIVE

Contrairement aux levures sèches conventionnelles, la levure sèche active Bioreal est confectionnée sans aucun ingrédient chimique, sur la base de mélasse bio et de produits organiques bio.

#### AVANTAGES

- Pour pâtes à conduite courte, longue ou directe, fermentation différée ou interrompue, ou congélation.
- Aucune modification génétique
- Chemiefreie Fermentation
- Longue conservation (12 mois)
- S'utilise pour toutes les variétés de pain et produits boulangers qui doivent répondre aux exigences du label Bio Suisse (Bourgeon) ou d'autres labels bio.

**Dosage:** 1 - 3% du poids de la farine

**Art. 00536050010.0**, carton de 10 kg (20x500 g)



## LEVAINS ET ACIDIFIANT DE PÂTE



### LEVAFRESH

Levafresh est un levain liquide 100% naturel à base de microorganismes actifs. Levafresh répond à la tendance du Slow Baking et Clean Label ainsi qu'aux lignes directrices de Richemont Naturel.

#### AVANTAGES

- Utilisation universelle, pour pains à pâtes foncées ou claires, pour petits pains, mais aussi tresses et produits levés sucrés
- Confection de pains du soir sans améliorant ni levure
- Excellent développement et fixation des molécules aromatiques en fermentation longue
- Rendement de la pâte augmenté de 2 à 4%
- Déclaration Clean-Label (farine, eau)
- Levafresh peut être qualifié de levain frais

**Degré d'acidité:** 15, **Dosage:** 10 - 15%

**Art. 00614150010.0**, Bag in Box de 12,5 kg



### LEVAPÂTE

Levain prêt à l'emploi sous forme de pâte pour pains et petits pains de la meilleure qualité, sans adjonction d'améliorant.

**Säuregrad:** 10, **Dosage:** 4 - 5%

**Art. 00695150005.0**, seau de 5 kg



### LEVINA VIOLA LEVAIN DE BLÉ DUR

Levain de blé dur séché.

#### AVANTAGES

- possibilité de dosage exact
- utilisation directe pour tous les pains contenant du froment
- ingrédient riche en tradition avec un caractère tendance
- goût de pain typiquement méditerranéen
- caractère doux et aromatique du pain
- ingrédient réduisant la déclaration au minimum (Clean Label)
- acceptation élevée chez les consommateurs

**Degré d'acidité:** 50, **Dosage:** 2 - 5%

**Art. 01121050020.0**, sac de 20 kg



### FERMPLUS

Levain de seigle complet pour un goût de pain aromatique et prononcé.

#### AVANTAGES

- Saveur typique délicatement aigre
- Mie résistante à la coupe et tartinable
- Le pain reste frais longtemps
- Retarde l'apparition de moisissures

**Degré d'acidité:** 50, **Dosage:** 2 - 8%

**Art. 00328050025.0**, sac de 25 kg





## SUGRANO W 5200

Levain de blé en poudre.

### AVANTAGES

- Aucune modification du processus habituel de fabrication, c'est-à-dire conduite directe de la pâte (gain de temps)
- Qualité constante des produits
- Usage universel mais prodigue cependant une touche particulière à chaque produit
- Saveur identique à celle des pains au levain (légèrement âcre)
- Mie aérée, croûte croustillante
- Belle apparence traditionnelle, artisanale
- Conservation prolongée

Art. 00346050025.0, sac de 25 kg

## BIO SUGRANO R 750 K

Levain biologique en poudre.

### AVANTAGES

- Aucune modification du processus habituel de fabrication, c'est-à-dire conduite directe de la pâte (gain de temps)
- Qualité constante des produits
- Usage universel mais prodigue cependant une touche particulière à chaque produit
- Saveur identique à celle des pains au levain (légèrement âcre)
- Mie aérée, croûte croustillante
- Belle apparence traditionnelle, artisanale
- Conservation prolongé

Art. 00340050025.0, sac de 25 kg

## FS CLAIR

Produit acidifiant naturel obtenu par fermentation biologique, pour la production de pains de seigle et mélanges de seigle. Avec FS clair, vous confectionnez de façon rapide et sûre, sans avoir à conduire votre propre levain, un pain de seigle de haute qualité au goût rustique prononcé. FS clair est incolore et convient ainsi pour le pain mélange à base de seigle clair.

### AVANTAGES

- un déroulement du travail simplifié; pas d'écarts dus au processus de fermentation et d'acidification
- Un assortiment élargi de pains spéciaux; il est possible de conduire plusieurs types de pâtes en même temps
- un travail facilité, tant sur la machine qu'à la main
- FS clair assure aux pâtes bonne stabilité et pousse
- une mie aérée et succulente et une belle croûte

Degré d'acidité: 160, Dosage: 2 - 4%

Art. 00010050025.0, sac de 25 kg

## LIEVITO MADRE PURO ATTIVO

Levain de blé délicatement aromatique avec des levures et des bactéries lactiques actives.

### AVANTAGES

- Possibilité de confectionner du pain sans levure
- Pâtes souples et faciles à travailler
- Grande stabilité de la pâte avec une bonne extensibilité

Art. 01239200001.0, sachet de 1 kg



## MARGARINES & GRAISSES



### MARGARINE POUR CROISSANTS 30% (SG) AGRANO

Margarine végétale pour croissants en plaques, renfermant 30% de beurre; pour la confection de plunder, croissants, pâtes feuilletées fines et pâtes sucrées tourées.

#### AVANTAGES

- délicieux goût de beurre grâce à 30% de beurre
- levage excellent et homogène
- structure optimale à la cuisson grâce à une excellente plasticité

Art. 00610220010.0, carton de 10 kg (5 plaques de 2 kg)



### MARGARINE CRÉMEUSE 10% (SG) AGRANO

Margarine à pâtisserie végétale, renfermant 10% de beurre, en bloc, pour la confection de pâtes sablées, de masses et de crèmes à fourrer.

#### AVANTAGES

- idéale à battre, sans risque qu'elle tourne
- bonne stabilité de la masse
- structure souple et fine
- saveur équilibrée
- friabilité exceptionnelle
- fond rapidement, texture moelleuse

Art. 00640220010.0, carton de 10 kg (2 blocs de 5 kg)



### MARGARINE PÂTE FEUILLETÉE (SG) AGRANO

Margarine végétale pour pâte feuilletée en plaques pour la confection de pâtes feuilletées et de pâtes levées feuilletées (Plunder).

#### AVANTAGES

- structure plastique
- levage excellent et homogène
- goût neutre, facile à travailler

Art. 00620220010.0, carton de 10 kg (5 plaques de 2 kg)



### MARGARINE UNIVERSEL VÉG. S.G.T.

Margarine à pâtisserie végétale en bloc pour la confection de pâtes sablées, de masses et de crèmes à fourrer.

#### AVANTAGES

- idéale à battre, sans risque qu'elle tourne
- bonne stabilité de la masse
- structure souple et fine
- saveur équilibrée
- friabilité exceptionnelle
- fond rapidement, texture moelleuse

Art. 00642220600.0, Palette de 600 kg



## GRAISSE BOULANGÈRE (SG) AGRANO

Graisse boulangère, 100% végétale, pour la confection de pâtes sablées, pâtes levées et pâtes à gâteaux.

### AVANTAGES

- goût neutre, facile à travailler

Art. 00650220020.0, carton de 20 kg



## GRAISSE BOULANGÈRE EXTRA AGRANO

Graisse boulangère à base de graisses animales pour la confection de pâtes sablées, pâtes sucrées, de délicieuses pâtes levées et pâtes à pizza.

### AVANTAGES

- goût neutre, facile à travailler

Art. 00660220020.0, carton de 20 kg



## FRITURE (SG) AGRANO

Graisse à frire 100% végétale.

### AVANTAGES

- goût neutre
- bonne stabilité à la friture

Art. 00600220010.0, carton de 10 kg



## PRODUITS MALTÉS, ARÔME ET COULEUR

### MALT CRAFT

La cuvée maltée équilibrée à l'huile de houblon aromatique laisse une grande place à la créativité artisanale et à l'envie d'expérimenter. Malt craft est l'ingrédient idéal pour confectionner artisanalement avec beaucoup de passion des produits de boulangerie non conventionnels.

#### AVANTAGES

- Produit pouvant être combiné avec tous les améliorants traditionnels (sans sel)
- Possibilité d'utiliser son propre levain et de le désigner
- Utilisation universelle, tant pour les pâtisseries que pour les pains ou les produits de boulangerie fine
- Base idéale pour des snacks artisanaux attractifs
- Plaisir du goût et fraîcheur de consommation longue durée
- Structure de mie savoureuse et tendre
- Couleur appétissante de la croûte et de la mie
- Croustillance persistante
- Désignation comme produits de pâtisserie maltés (la quantité de malt doit être indiquée en %)
- Aucun numéro E pour un maximum de plaisir (en cas d'utilisation d'autres ingrédients exempts de numéros E dans la recette)

**Art. 01133050025.0**, sac de 25 kg

### MALTAROM FONCÉ EBC 1000

Maltarom foncé EBC 1000 est une farine de malt d'orge pure, finement moulue et torréfiée sans action enzymatique. Outre une durée de conservation particulière, Maltarom confère aux produits de boulangerie un arôme torréfié raffiné auquel s'ajoute une note maltée équilibrée.

#### AVANTAGES

- 100% naturel
- Saveur maltée aux arômes torréfiés
- Confère au produit final une durée de conservation particulière
- Utilisation universelle

**Art. 00390050025.0**, sac de 25 kg

**TOUT CE QUI  
CARACTÉRISE LE PAIN.**





# AGENTS DE DÉMOULAGE ET AIDES À LA CONFECTION

## SPRINK SPRAY

Agent de démoulage pratique en bombe aérosol de 600 ml, pour graisser moules et plaques. Sprink contient de la cire de carnauba extraite du palmier à cire, qui ne pousse qu'au Brésil. Associée à la lécithine de tournesol, elle garantit une excellente performance de démoulage.

### AVANTAGES

- Utilisation universelle (toute forme et toute plaque)
- Substances purement végétales
- Utilisation économique
- apport prix – performances avantageux

**Art. 41220740000.6**, boîte de 600 ml

## SENNA TRENNWACHS UNIVERSAL KEG

Agent de démoulage universelle pour pains, petits pains et boulangerie fine.

### AVANTAGES

- Résistant à la chaleur et sans odeur
- Sans formation de résine
- Démoulage particulièrement propre
- Très économique à l'usage
- Tenue particulièrement bonne – même dans les moules verticaux
- Démoulage optimal même avec les produits riches en sucre et en blanc d'oeuf
- Idéal pour graisser les moules à gâteau, boîtes à pain, les laveplaques, etc.

**Art. 41150340030.0**, fût de 30 kg



## BOESON TRENNWAX LIQUIDE ACTIF PO MB

Agent de démoulage fluide sans eau. Possède une forte teneur en cire et convient ainsi pour tous les produits nécessitant un démoulage après cuisson. Il peut être utilisé aussi bien pour les installations de graissage de tôles, les pistolets pulvérisateurs électroniques, les systèmes de pulvérisation Airmix/Airless que pour le graissage manuel. Peut-être pulvérisé à température ambiante.

### AVANTAGES

- manipulation simple
- capacité de démoulage élevée
- riche en cire
- utilisation économique

Art. 41100140008.1, bidon de 8,7 l

## BOESON VP, POUDRE DE DÉMOULAGE PO MB

Mélange en poudre de glycérides neutres, très stables, prévenant la formation d'un goût de rance.

Art. 75110220015.0, carton de 15 kg

## CONTRAFIL (KOSCHER)

Pour enrayer la maladie du pain.

Art. 00020050025.0, sac de 25 kg

# NOUS VOUS ÉPAULONS À TOUT MOMENT – DE MANIÈRE PERSON- NALISÉE ET COMPLÈTE



## NOTRE PROMESSE POUR VOUS

C'est avec **une longue expérience, une grande motivation et beaucoup de passion** pour notre métier que nous travaillons au quotidien pour nos clients. Il nous tient à cœur d'être votre interlocuteur et partenaire commercial dans n'importe quelle situation. C'est pourquoi nous vous proposons **des solutions sur mesure**:

- **Conseil personnalisé** quel que soit le domaine
- **Soutien publicitaire et promotion** des ventes professionnels
- **Séminaires spécialisés** captivants
- **Logistique** fiable



**JOHN BERNER**

Directeur

T 079 354 67 52



**MANFRED BLUM**

Responsable des ventes,  
service interne,  
Key-Account-Manager

T 079 898 82 17

*N'hésitez pas  
à nous contacter!*





## VOS CONSEILLERS TECHNIQUE



### ETTORE SALERNO

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie / restauration  
Argovie, Bâle-Ville, Bâle-Campagne,  
Soleure

T 079 779 24 21



### RETO HERGER

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie / restauration  
Démonstrateur pour toute la Suisse  
Bâle-Ville, Bâle-Campagne, Jura,  
Haut-Valais, Tessin

T 079 600 96 74



### NORBERT SCHREINER

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie / restauration  
Fribourg, Neuchâtel, Genève, Vaud,  
Bas-Valais

T 079 240 66 07



### THOMAS WIDMER

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie / restauration  
Appenzell, Schaffhouse, Thurgovie,  
Zurich

T 079 634 67 58



### MICHAEL HABLÜTZEL

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie / restauration  
Glaris, Grisons, Schwyz, Saint-Gall,  
Uri, Zoug

T 079 406 46 01



### MICHEL VILLARS

Conseiller technique  
boulangerie / pâtisserie  
Berne, Soleure, Lucerne,  
Suisse centrale

T 079 484 24 11



### MAX BERNER

Conseiller technique  
restauration  
Berne, Soleure, Lucerne,  
Suisse centrale

T 079 387 27 60



**TOUT CE QUI  
CARACTÉRISE LE PAIN.**



**DES EXPERTS DU  
PAIN PASSIONNÉS  
AUX RACINES  
SUISSES.**

