

Rund um Gastronomie

Ihre Kreationen, unsere Zutaten





Rund um Gastronomie

Ihre Kreationen, unsere Zutaten

Backmischungen	4–9
Dessertmischungen	10–17
Cremepulver	18–19
Kuchenguss	20–21
Rahmhaltemittel	22–25
Fruchtfüllungen	26
Krokantspezialitäten	26
Flüssigaromen	27

Dekor	27
Binde- und Geliermittel	28
Gelatinen	28
Gelees	29
Lebensmittelfarben	29
Zucker und zuckerartige Produkte	30
Diverses	30
Non Food	31
Weiteres für die Gastronomie	32–33



So erkennen Sie den Zeitbedarf der Zubereitung ohne Stand-, Back- und Kühlzeit.



Sie müssen nur noch Wasser hinzufügen.



Gebrauchsfertig.



Das Rainforest Alliance-Siegel bedeutet, dass Farmbesitzer ihr Land nachhaltiger bewirtschaften, die Umwelt schützen und ihre Lebensbedingungen verbessern können. Die Rainforest Alliance setzt sich für eine Welt ein, in der Mensch und Natur in Harmonie leben. www.rainforest-alliance.org

Locker und lecker. Mit unseren Backmischungen gelingt alles im Handumdrehen. Einfach mischen, rühren, backen – einfach gut.





Brownie

Für die einfache und schnelle Herstellung von Browniemassen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser, Rahm und Vollei hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit allen Sorten von gebrochenen Nüssen usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche und elastische Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck

Richtrezept für 1 Schnittenblech (60×20 cm)

Backmischung.....	1250 g
Wasser.....	200 g
Rahm, flüssig	100 g
Vollei	100 g
Baumnüsse, gebrochen	120 g
Total.....	1770 g

Zutaten mischen und glatt (nicht schaumig) rühren.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und 30–35 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 02010200002.0, 2-kg-Beutel



Biskuit Sveil

Für die einfache und schnelle Herstellung von Biskuitmassen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Vollei hinzufügen
- Kombinieren lässt sich die Masse mit Kakaopulver, gemahlenen Nüssen, gemahlenem Mohn, Schokolade, kandierten Früchten, Sultaninen usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- feinporige, zartlockere und elastische Krumenstruktur mit ansprechend hellgelber Farbe
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Torten- und Schnittenböden, Rouladen

Richtrezept

Backmischung.....	1000 g
Vollei (Raumtemperatur).....	750 g
Wasser, kalt	100 g
Total.....	1850 g

Zutaten 4–6 Minuten bei grosser Geschwindigkeit aufschlagen. Roulade 4 Minuten bei ca. 240 °C backen, auf ein Tuch stürzen und abkühlen lassen. Biskuitboden (Ø 26 cm) 25–30 Minuten bei ca. 200 °C backen.

○ Art. 00787200002.0, 2-kg-Beutel





Florentiner Bienex RSPO SG

Für die einfache und schnelle Herstellung von Florentinergebäck.

- alle Zutaten bereits enthalten
- benötigt kein Wasser – einfach aufstreuen und backen
- kombinieren lässt sich die Mischung mit allen Sorten von gehobelten Nüssen usw.
- fliessen nicht beim Ausbacken
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Bienenstichdecken, Florentiner, Nussknacker, Knusperauflagen und -dekorationen

Richtrezept

Backmischung 1000 g
Mandeln, gehobelt 500 g

Total 1500 g

Zutaten trocken mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig aufstreuen. Nach Belieben mit Nüssen und Trockenfrüchten bestreuen. 8–10 Minuten bei 190–200 °C backen.

○ Art. 00781200001.0, 1-kg-Beutel



Rührkuchen Mella-Rühr



Für die einfache und schnelle Herstellung von Rührmassen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- kombinieren lässt sich die Masse mit Aromen, Kakao usw.
- streichfähig und damit gut zu verarbeiten
- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit zarter Kruste und ansprechend goldgelber Farbe
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Cakes, Gugelhupf, Früchte- und Wochenendkuchen, Torten- und Schnittenböden

Richtrezept

Backmischung 1000 g
Speiseöl (oder weiche Butter/Margarine) 400 g
Wasser 400 g

Total 1800 g

Zutaten (Raumtemperatur) mit grobem Rührbesen bei mittlerer Geschwindigkeit 3–5 Minuten rühren. Nach Belieben weiterverarbeiten. Backzeit Cake: ca. 45 Minuten bei 180 °C.

○ Art. 00823200002.0, 2-kg-Beutel





Kokosnussmakrönli Coconella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Kokosnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fliessfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Kokosnussmakronen und -dauergebäck

Richtrezept

Backmischung..... 1000 g

Wasser, kalt 250–280 g

Total 1250–1280 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten rühren.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren und 20–25 Minuten bei 190–200 °C backen.

○ Art. 00783200002.0, 2-kg-Beutel



Haselnussmakrönli Makronella

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Haselnussmasse.

- alle Zutaten bereits enthalten
- Sie müssen nur kaltes Wasser hinzufügen
- fliessfähig und damit gut zu verarbeiten
- saftig-weiche Krumenstruktur und ansprechend hellgelbe Farbe
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Haselnussmakronen und -dauergebäck

Richtrezept

Backmischung..... 1000 g

Wasser, kalt 200 g

Total 1200 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 2 Minuten rühren

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech dressieren, mit Kristallzucker bestreuen und 20–25 Minuten bei ca. 180 °C backen.

○ Art. 02013200002.0, 2-kg-Beutel





Muffin

Für die einfache und schnelle Herstellung von Muffin-Massen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser und Speiseöl hinzufügen
- kombinieren lässt sich die Masse z. B. mit Früchten, Rosinen, Schokodrops, Mandeln, Nüssen, Pistazien usw.
- feinporige, zartlockere Krumenstruktur mit zarter Kruste und ansprechend hellgelber Farbe
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck

Richtrezept

Backmischung..... 1000 g

Wasser, kalt 360 g

Speiseöl 360 g

Total 1720 g

Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit 4 Minuten glatt rühren.

Mögliche Beigaben am Schluss einmelieren. In Muffin-Papierbackformen dressieren und 30 Minuten backen (Etagenofen: 190 °C, Umluftoven: 170 °C).

○ Art. 00785200002.0, 2-kg-Beutel



Mürbeteig vegetabil



Für die einfache und schnelle Herstellung von Mürbeteigen.

- Sie müssen nur Butter und Vollei hinzufügen
- Wahlweise kann auch Margarine eingeknetet werden
- zarte Mürbung und erstklassiger Geschmack
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck
- ideal für Teegebäck, Tartelettes, Torten- und Schnittenböden, Linzertorten usw.

Richtrezept

Backmischung..... 1000 g

Butter, weich (oder Margarine) 350 g

Vollei 125 g

Total 1475 g

Alle Zutaten (Raumtemperatur) zu einem Teig kneten.

10–12 Minuten bei ca. 180–190 °C backen.

○ Art. 00786200002.0, 2-kg-Beutel





Waffel/Crêpe

Für die einfache und schnelle Herstellung einer Waffel- oder Crêpemasse.

- Sie müssen für Waffeln nur kaltes Wasser hinzufügen
- Sie müssen für Crêpes kaltes Wasser und Vollei hinzufügen
- problemloses Lösen von Waffeleisen und Backplatten
- tiefkühl- und auftautabiles Gebäck

Richtrezept Waffel

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt.....	800 g
Total.....	1800 g

Zutaten gut mischen und mit einem Stabmixer 3 Minuten zu einer glatten Masse mixen. Masse mit der Schöpfkelle in ein geheiztes, geöltes Waffeleisen dressieren. Backzeit: ca. 2 Minuten, Backtemperatur: 200–220 °C.

Richtrezept Crêpe

Backmischung	1000 g
Wasser, kalt.....	1740 g
Vollei	220 g
Total.....	2960 g

Zutaten gut mischen und mit einem Stabmixer 5 Minuten zu einer glatten Masse mixen.

○ Art. 00788200002.0, 2-kg-Beutel



Luftig und liebevoll.
Für die Mousse ein Muss,
für die Creme kein Problem.
Unsere Dessertmischungen
sind dafür gemacht, Ihren
feinen Menüs die süsse
Krone aufzusetzen.



Cailler® Mousse Branche Originale

Moussemischung mit 80% Cailler® Branche Originale für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Extra luftige Mousse mit Cailler® Branche Originale Stückchen
- Intensiver Schokoladen-Haselnuss-Geschmack
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- Palmölfrei
- Kooperation Nestlé & Agrano

Richtrezept

Moussemischung	1000 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt	500 g
Total	2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 01248200002.0, 2-kg-Beutel



Cocoa



Mousse mit Toblerone®

Moussemischung mit 60% Toblerone® für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Zartschmelzende Mousse mit Toblerone®-Stückchen
- Vollmundiger Geschmack von Toblerone®-Schokolade
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen

Richtrezept

Moussemischung 1000 g

Milch, kalt..... 500 g

Rahm, kalt..... 500 g

Total..... 2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 0073220002.0, 2-kg-Beutel



Mousse mit weisser Toblerone®

Moussemischung mit 60% Toblerone® für die einfache und schnelle Herstellung einer weißen Schokoladenmousse.

- Zartschmelzende Mousse mit Toblerone®-Stückchen
- Vollmundiger Geschmack von weißer Toblerone®-Schokolade
- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen

Richtrezept

Moussemischung 1000 g

Milch, kalt..... 500 g

Rahm, kalt..... 500 g

Total..... 2000 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

○ Art. 0113320002.0, 2-kg-Beutel





Basler-Läckerli-Mousse-Set

Moussemischung inklusive original Basler-Läckerli-Würfeli, für die einfache und schnelle Herstellung einer luftig-verführerischen Mousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- praktisches Dessert-Set
(2 kg Dessertmischung + 500 g Basler-Läckerli-Würfeli)

Richtrezept

Moussemischung	500 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt	500 g
Total.....	1500 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für 3 Stunden kühl stellen.

Servievorschläge: Basler-Läckerli-Würfeli vor dem Kühlstellen unterziehen (125 g auf 1500 g Mousse) oder vor dem Servieren mit Basler Läckerli dekorieren.

○ Art. 00882240002.5, 2-kg-Beutel + 500 g Basler-Läckerli-Würfeli



Rahmtäfeli-Mousse-Set

Moussemischung inklusive original Rahmtäfeli-Würfeli, für die einfache und schnelle Herstellung einer luftig-verführerischen Mousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- praktisches Dessert-Set
(2 kg Dessertmischung + 500 g Rahmtäfeli-Würfeli)

Richtrezept

Moussemischung	500 g
Milch, kalt.....	500 g
Rahm, kalt	500 g
Total.....	1500 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und für 3 Stunden kühl stellen.

Servievorschläge: Rahmtäfeli-Würfeli vor dem Kühlstellen unterziehen (125 g auf 1500 g Mousse) oder vor dem Servieren mit Rahmtäfeli dekorieren.

○ Art. 00883240002.5, 2-kg-Beutel + 500 g Rahmtäfeli-Würfeli





Mousse au chocolat

Moussemischung für die einfache und schnelle Herstellung einer Schokoladenmousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- tiefkühl- und auftautabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Moussemischung	1000 g
Milch, kalt (oder Milch und Rahm).....	1250 g
Total	2250 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen, portionieren und kühl stellen.

○ Art. 01552200002.0, 2-kg-Beutel



Mousse au chocolat weiss

Moussemischung für die einfache und schnelle Herstellung einer weissen Schokoladenmousse.

- Sie müssen nur kalte Milch und Vollrahm hinzufügen
- tiefkühl- und auftautabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Moussemischung	1000 g
Milch, kalt (oder Milch und Rahm).....	1250 g
Total	2250 g

Zutaten bei hoher Geschwindigkeit 5 Minuten aufschlagen, portionieren und kühl stellen.

○ Art. 01553200002.0, 2-kg-Beutel





Flan Vanille

Für die einfache und schnelle Herstellung von Flan oder Pudding mit feinem Vanillegeschmack.

- Sie müssen nur heisse Milch hinzufügen

Richtrezept

Dessertmischung 115 g

Milch 1000 g

Total 1115 g

Dessertmischung in die Milch einröhren, aufkochen, portionieren und 2 Stunden kühl stellen.

- Art. 0201220002.0, 2-kg-Beutel
- Art. 81200220005.0, 5-kg-Karton



Crème brûlée

Für die einfache und schnelle Herstellung von Crème brûlée oder Crème catalane.

- Sie müssen nur heisses Rahm-Milch-Gemisch hinzufügen
- tiefkühl- und auftautabil (ohne Dekor)

Richtrezept

Dessertmischung 150 g

Rahm 500 g

Milch 300 g

Total 950 g

Rahm und Milch erhitzen (80 °C), Dessertmischung einröhren, portionieren und 2 Stunden kühlen. Mit Puderzucker bestäuben, dann karamellisieren (Grill).

- Art. 00776200002.0, 2-kg-Beutel
- Art. 81300200000.0, 1-kg-Beutel





Basis-Mousse neutral

Basismischung für die einfache und schnelle Herstellung von salzigen und süßen Mousses.

- kombinieren lässt sich die Basis-Mousse wahlweise salzig mit Fisch-, Fleisch-, Gemüsepürees oder Kräutern
- mit Fruchtpüree, Schokolade oder Kaffearomen lassen sich auch zahlreiche süße Moussevarianten herstellen
- tiefkühl- und auftautabil

Richtrezept

Basis-Mousse neutral.....	140 g
Milch, kalt.....	500 g
Total.....	640 g

Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

○ Art. 01084200001.0, 1-kg-Beutel



Schnell und unkompliziert.
Unsere handlichen
Portionenbeutel für eine
breite Palette an individuellen
Desserts.



Creme-Mischungen



Vanille-Creme

Für die einfache und schnelle Herstellung von fein vanillierten Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00224200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Schokoladen-Creme

Für die einfache und schnelle Herstellung von feinen Schokoladen-Cremefüllungen und Dessertcremen.

- Art. 00228200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen, portionieren und kaltstellen.

Mousse-Mischungen



Mango-Mousse

Rahmhaltemittel mit Mangogeschmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftautablen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00232200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Erdbeer-Mousse

Rahmhaltemittel mit Erdbeergeschmack für die Herstellung von stand- und schnittfesten sowie tiefkühl- und auftautablen Rahmauflagen und -füllungen.

- Art. 00230200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 80 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

2 dl Milch + 3 dl Vollrahm in eine Schüssel geben, dann Beutelinhalt (80 g) einrühren. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen, portionieren und kaltstellen.

Pudding-Mischungen



Vanille-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Vanillegeschmack.

- Art. 00235200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen



Schokoladen-Pudding

Für die einfache und schnelle Herstellung von Puddings mit feinem Schokoladengeschmack.

- Art. 00238200000.1
Umkarton: 7 Beutel zu 75 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel: 4–6 Portionen

Zubereitung für 4–6 Portionen (1 Beutel)

5 dl Milch in eine Pfanne geben und kurz aufkochen. Beutelinhalt (75 g) einstreuen und unter Rühren 1 Minute weiter köcheln lassen. In Formen giessen und kaltstellen.

Mischung für Wähenguss



Süßer Kuchenguss

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses mit rahmigem Vanillegeschmack.

- Art. 00233200000.2
Umkarton: 6 Beutel zu 200 g
▷ Ergiebigkeit je Beutel:
2 Wähen Ø 24–26 cm

Zubereitung für 2 Wähen Ø 24–26 cm (1 Beutel)

Beutelinhalt (200 g) + 5 dl kaltes Wasser in eine Schüssel geben. Bei hoher Geschwindigkeit 2–3 Minuten aufschlagen.

Sämig und superfein. Mit unseren Cremepulvern wird jede Füllung Ihrer Dessertkreationen zum Erfolg.





Kochcreme de luxe

Für die einfache und schnelle Herstellung von geschmeidigen, edlen Vanillecremefüllungen und Dessertcremen.

- mit natürlichen Vanillesamen
- stand- und schnittfest
- leichter dosiert auch als Dessertcreme oder -sauce
- kombinieren lässt sich die Creme mit Vollrahm, Buttercreme, flüssigen oder pastösen Aromen, Fruchtpürees, Spirituosen usw.
- ideal als Vanillecremefüllung für Choux, Cornets, Cremeschnitten, Diplomat, Eclairs, Torten, Torteletts usw.

Richtrezept

Cremepulver.....	100 g
Zucker.....	150–200 g
Milch	1000 g
Total.....	1250–1300 g

Cremepulver mit 100 g Milch anrühren. Restliche Milch mit dem Zucker aufkochen, dann das Pulver-Milch-Gemisch eingesen und unter ständigem Rühren 2 Minuten aufkochen.

○ Art. 00778200002.0, 2-kg-Beutel



Kaltcreme Nova

Für die einfache und schnelle Herstellung von fein vanillierten Cremefüllungen und Dessertcremen.

- entsprechend dosiert backfest
- stand- und schnittfest
- leichter dosiert auch als Dessertcreme oder -sauce
- kombinieren lässt sich die Creme mit flüssigen oder pastösen Aromen, Fruchtpürees, Spirituosen usw.
- tiefkühl- und auftautabil (Cremefüllungen/Cremen)
- ideal als Füllung für Choux, Cornets, Cremeschnitten, Diplomat, Eclairs, Torten und Torteletts, Berliner, Donuts, Dänischen Plunder usw.

Richtrezept

Cremepulver.....	400–450 g
Wasser, kalt	1000 g
Total.....	1400–1450 g

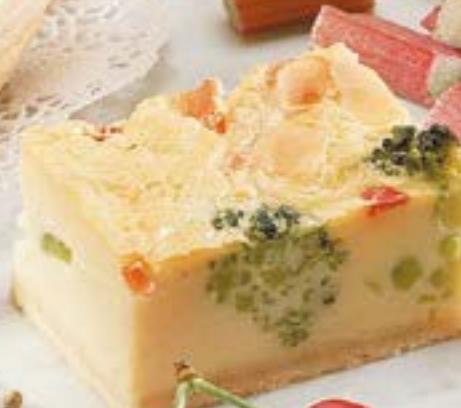
Zutaten bei kleiner Geschwindigkeit 1 Minute rühren, dann bei hoher Geschwindigkeit 4 Minuten aufschlagen.

○ Art. 00773200002.0, 2-kg-Beutel





Klassisch und kreativ.
Mit unseren Kuchenguss-
mischungen gelingen süße
und salzige Wähen jeder Art.





Kuchenguss Fiesta, süß

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses mit rahmigem Vanillegeschmack.

- Sie müssen nur kaltes Wasser unterschlagen
- enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Zucker
- kein Schaum, sämige Beschaffenheit und ideale Viskosität
- ansprechende Färbung nach dem Backen
- glatter, regelmässiger Guss mit dauerndem Glanz
- delikater, milchig-rahmiger Geschmack
- stand- und schnittfest
- tiefkühl- und auftautabil

Richtrezept

Kuchengussmischung	400 g
Wasser, kalt	1000 g
Total	1400 g

Kuchengussmischung mit 500 g Wasser bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, dann restliches Wasser einrühren.

○ Art. 00780200002.0, 2-kg-Beutel



Kuchenguss Fiesta, salzig

Für die einfache und schnelle Herstellung eines Instantgusses für Käse-, Zwiebel- und andere salzige Wähen.

- Sie müssen nur kaltes Wasser unterschlagen
- einfache und schnelle Zubereitung
- enthält bereits Eier, Milch, Mehl und Salz
- der angerührte Guss bleibt auch über Nacht homogen
- goldbraune Oberfläche und rahmiger Geschmack
- gutes Resultat mit allen Käsesorten
- stand- und schnittfest
- tiefkühl- und auftautabil

Richtrezept

Kuchengussmischung	300 g
Wasser, kalt	1000 g
Total	1300 g

Kuchengussmischung und ein Drittel der Wassermenge mit einem feinen Rührbesen bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen, dann restliches Wasser einrühren.

○ Art. 01529200002.0, 2-kg-Beutel



Unsere Rahmhaltemittel sind die perfekte Basis für alle, die Ihre Kunden mit vielfältiger Rahm-Pâtisserie und cremigen Desserts verzaubern wollen.

Alaska-express neutral

Richtrezept

Alaska-express neutral	150 g
Wasser 20–25 °C	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g
Total	1350 g
Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	

- Art. 95609200000.0 Alaska-express neutral



Alaska-express Fruchtsorten

Richtrezept

Alaska-express Fruchtsorten	200 g
Wasser 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g
Total	1450 g
Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	

- Art. 01405200001.0 Alaska-express Ananas
- Art. 95442200000.0 Alaska-express Banane
- Art. 01620200001.0 Alaska-express Birne
- Art. 01725200001.0 Alaska-express Erdbeere
- Art. 01410200001.0 Alaska-express Himbeere
- Art. 01414200001.0 Alaska-express Mandarine
- Art. 01407200001.0 Alaska-express Mango
- Art. 01456200001.0 Alaska-express Zitrone



Alaska-express Spezialitäten

Richtrezept

Alaska-express Spezialitäten	200 g
Wasser 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g
Total	1450 g
Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	

- Art. 01830200001.0 Alaska-express Latte macchiato

- Art. 95890200000.0 Alaska-express Mandel-Caramel*

- Art. 01825200001.0 Alaska-express Cappuccino

- Art. 01422200001.0 Alaska-express Schokolade



* Im Rahmen der Produktweiterentwicklung wird das Alaska-express-Sortiment von Schweine- auf Rindergelatine umgestellt. Die Produkteigenschaften bleiben jedoch unverändert. Alle noch nicht umgestellten Produkte sind mit einem * gekennzeichnet.



Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten 500 g
Wasser 20–25 °C 1000 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt 1000 g
Total 2500 g
Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01526200001.0 Alaska-express Joghurt



○ Art. 01420200001.0 Alaska-express Quark



○ Art. 95426200000.0 Alaska-express Joghurt-Heidelbeere



○ Art. 01845200001.0 Alaska-express Joghurt-Limette



○ Art. 95404200000.0 Alaska-express Buttermilch-Waldfrucht*

Veggie-express neutral

ohne Gelatine

Richtrezept

Veggie-express neutral 200 g
Wasser 45 °C 250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt 1000 g
Total 1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01085200001.0 Veggie-express neutral

Veggie-express Tiramisu

ohne Gelatine

Richtrezept

Veggie-express Tiramisu 200 g
Wasser 45 °C 250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt 1000 g
Total 1450 g

Rahmhaltemittel im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.

○ Art. 01923200001.0 Veggie-express Tiramisu



Rahmhaltemittel
geliefert in 1-kg-Beuteln

Neben der klassischen Anwendung mit Wasser und Rahm gibt es zahlreiche weitere Variationsmöglichkeiten.

Alaska-express neutral mit Fruchtpürees

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree*	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	400 g	200 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1200 g	1200 g
Total.....	2600 g.....	2400 g

* Fruchtpüree Ananas, Aprikose, grüner Apfel, Banane, Cassis, Erdbeere, Heidelbeere, Himbeere, Mango, Sauerkirsche, weißer Pfirsich, rote Früchte, exotische Früchte und Williamsbirne.

Richtrezept	schnittfeste Rahmfüllungen für Torten und Schnitten	cremige Rahmfüllungen für Desserts in Gläsern
Fruchtpüree**	1000 g	1000 g
Alaska-express neutral.....	500 g	240 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1200 g	1200 g
Total.....	2700 g.....	2440 g

** Fruchtpüree Mandarine, Passionsfrucht und Zitrone

Rahmhaltemittel im Fruchtpüree (Raumtemperatur) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterziehen.

Alaska-express neutral mit Aromen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express neutral.....	150 g	150 g
Wasser 20–25 °C	200 g	200 g
Aromapaste	90–130 g	
Flüssigaroma.....	4 g	
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g	1000 g
Total.....	1440–1480 g	1354 g

Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.



Fruchtcremevarianten mit anderen Flüssigkeiten oder weiteren Milcherzeugnissen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Fruchtsorten	200 g	200 g
Weisswein, Sekt, Fruchtsaft	250 g	
Wasser 20–25 °C	250 g	
Joghurt, Sauerrahm, Kefir, Quark, Frischkäse.....	500 g	
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g	500 g
Total.....	1450 g	1450 g
Rahmhaltemittel in der jeweiligen Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist (Milcherzeugnis anschliessend einrühren). Dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.		



Veggie-express neutral mit Fruchtpürees

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Fruchtpüree	400 g
Wasser 45 °C.....	200 g
Veggie-express neutral.....	300 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	950 g
Total.....	1850 g
Fruchtpüree und Wasser zusammen auf 45 °C erwärmen. Rahmhaltemittel beigeben und gut rühren, bis es ganz aufgelöst ist. Dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	



Rahmfüllungen mit frischem Joghurt oder Quark

Richtrezept

Alaska-express Joghurt-, Quark- und Buttermilchsorten	500 g
Wasser 20–25 °C	1000 g
Joghurt, Quark.....	500 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g
Total.....	2500 g
Rahmhaltemittel im Wasser rühren, bis es ganz aufgelöst ist, Milcherzeugnis einrühren, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	

Rahmfüllungen mit Milch oder Kaffee

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Alaska-express Spezialitätensorte.....	200 g
Milch oder Kaffee (fertig) 20–25 °C	250 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g
Total.....	1450 g
Rahmhaltemittel in der Flüssigkeit rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.	

Veggie-express neutral mit Aromen

Richtrezept für schnittfeste Rahmfüllungen

Veggie-express neutral.....	150 g	150 g
Wasser 45 °C.....	200 g	200 g
Aromapaste	90–130 g	
Flüssigaroma.....		4 g
Vollrahm 35% ¾-geschlagen, ungesüßt	1000 g	1000 g
Total.....	1440–1480 g	1354 g
Rahmhaltemittel und Aromapaste oder Flüssigaroma im Wasser (45 °C) rühren, bis es ganz aufgelöst ist, dann den zu ¾ geschlagenen Rahm schrittweise unterheben.		



Fruchtfüllungen



Birnenfüllung 70%

Feine Fruchtfüllung mit Fruchtstückchen, geeignet zum Füllen von Plunder und Blätterteiggebäck.

- Art. 01036740002.7, 2,7-kg-Dose



MB-Fruit Apfel 85%

Dank dem grossen Fruchtanteil von 85% und den saftigen Apfelstückchen schmeckt unsere Füllung wie frisch vom Baum.

- Art. 14500740002.8, 2,8-kg-Dose



Senna Apfelspalten

Als Basisprodukt für feinste Apfelfüllungen. Geeignet für Apfelstrudel, gedeckte Torten und als Auflage für Blechkuchen.

- Art. 14550220005.0, 5-kg-Karton



Cherita Weichselfüllung 45%

Unsere feine und fixfertige Weichselfüllung mit saftigen Fruchtstücken und 45% Sauerkirscharteil lässt sich ganz leicht verarbeiten.

- Art. 01118100004.5, 4,5-kg-Eimer

Krokantspezialitäten



Haselnuss-Krokantstreusel mittel

- Art. 01301220004.0, Umkarton (4x1 kg)



Reis-Knusperstreusel mittel

- Art. 01300220004.0, Umkarton (4x1 kg)



Haselnuss-Krokant grob

- Art. 01294220004.0, 4-kg-Karton



Haselnuss-Krokant mittel

- Art. 01296220004.0, 4-kg-Karton



Haselnuss-Krokant

- Art. 01053050005.0, 5-kg-Karton



Fruchtige Flüssigaromen



Flüssigaroma Anis

- Art. 71140120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Himbeere

- Art. 71440120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Orange

- Art. 71560120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Zitrone

- Art. 71300120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Zitrone Favyory

- Art. 71218140002.5, 2,5-kg-Kanister

Klassische Flüssigaromen

Flüssigaroma Bittermandel

- Art. 71170120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Fiore di Sizilia

- Art. 71420120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Kokos

- Art. 71490120000.5, 450-g-Flasche

Flüssigaroma Mocca-Turc

- Art. 71520120000.5, 450-g-Flasche
- Art. 71520120002.5, 2,5-kg-Flasche

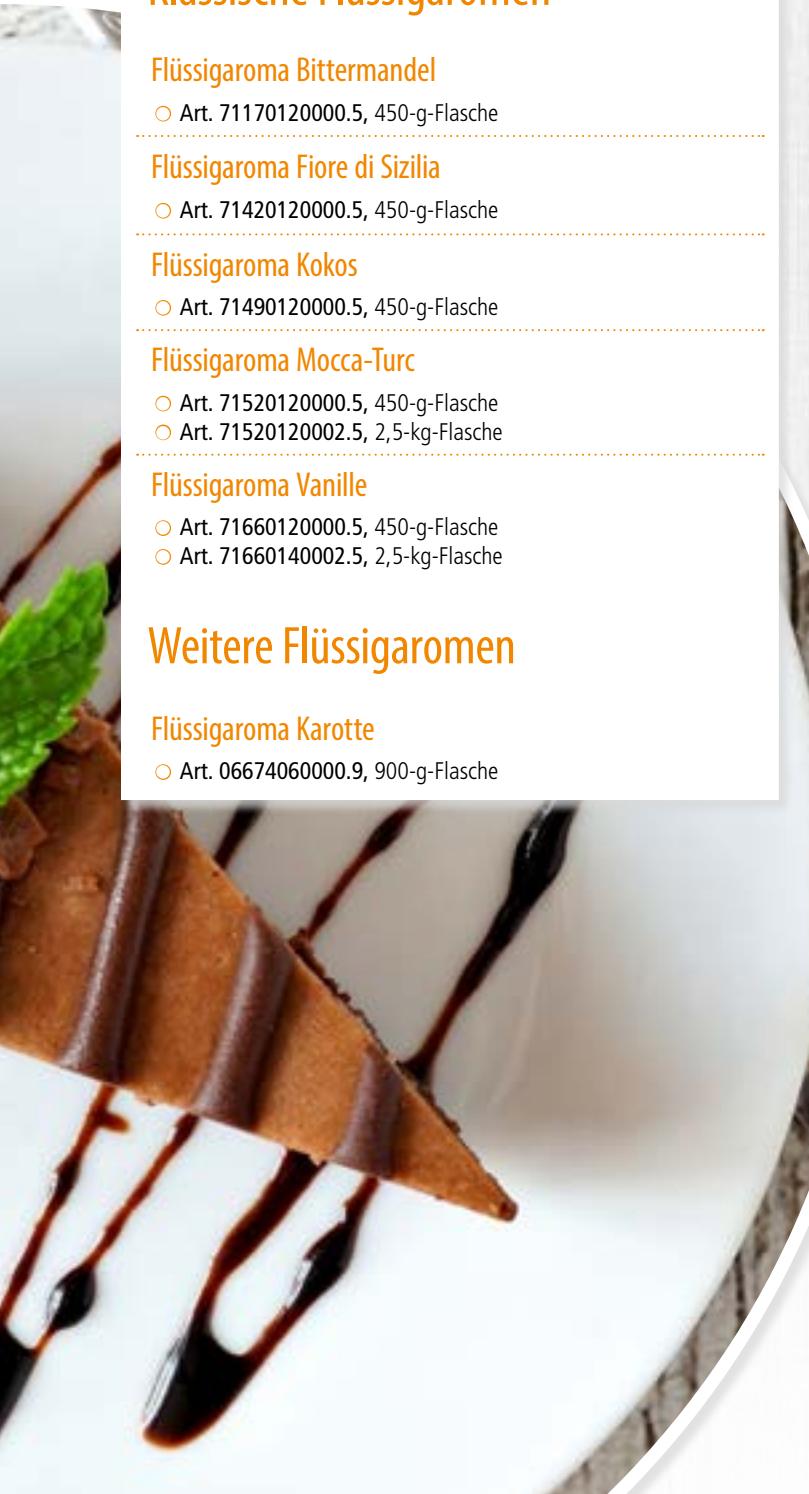
Flüssigaroma Vanille

- Art. 71660120000.5, 450-g-Flasche
- Art. 71660140002.5, 2,5-kg-Flasche

Weitere Flüssigaromen

Flüssigaroma Karotte

- Art. 06674060000.9, 900-g-Flasche



Dekor



Schokodrops

Schokodrops zum Einstreuen in Backmassen für Cakes, Cookies und Hefegebäck und als Dekor für Desserts.

- Art. 02014200002.0, 2-kg-Beutel



Rahmtäfeli 5×5 mm

Original Rahmtäfeli.

- Art. 01047220002.5, 2,5-kg-Karton



Decor Gold

Dekorpaste mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten.

- Art. 01906740001.5, 1,5-kg-Dose



Peta Crispy Himbeeren

Himbeer-Knisterzucker, eignet sich als Dekoration oder Füllung für Kuchen, Schokolade oder Glace.

- Art. 01605740000.9, 900-g-Dose



Peta Crispy Kupfer

Kupferfarbener Knisterzucker, eignet sich als Dekoration oder Füllung für Kuchen, Schokolade oder Glace.

- Art. 01606740000.9, 900-g-Dose



Zuckerstreusel, bunt

- Art. 01596100001.8, 1,8-kg-Eimer



Schokolade-Moccabohnen

- Art. 01589100000.6, 600-g-Eimer



Schokoladen-Filigrae, gross

- Art. 02017220000.5, 540-g-Karton



Quadrat, dunkle Schokolade, sortiert

- Art. 01585220000.3, Karton
Inhalt: 216 Stück zu 24x24 mm

Binde- und Geliermittel



Bindemittel neutral

Zur Herstellung von geschmeidigen Glacen mit längerer Haltbarkeit. Verhindert das Bilden von Eiskristallen.

○ Art. 65100740000.5, 500-g-Dose



Fixativ flüssig

Zum Abbinden von Saucen und für schnittfeste Rahmfüllungen.

○ Art. 83140120000.5, 450-g-Flasche



Nappage-Mischung

Fertigmischung für die einfache und sichere Herstellung von Fruchtnappagen und -gelees. Ideal in Verbindung mit unseren feinen Fruchtpürees.

○ Art. 00890740000.8, 800-g-Dose



Pektin NH Nappage

Pflanzliches Geliermittel für die Herstellung von Nappagen.

○ Art. 00822740001.0, Umkarton (2x1 kg)



Pektin Jaune

Geliermittel auf pflanzlicher Basis für Fruchtpasten und feste Füllungen.

○ Art. 01600740001.0, Umkarton (2x1 kg)



Proespuma, kalt

Stabilisator für kalten Schaum.

○ Art. 01608740000.7, 700-g-Dose



Proespuma, heiss

Stabilisator für heißen Schaum.

○ Art. 01607740000.5, 500-g-Dose



Bindemittel Agar Agar

Pflanzliches Geliermittel, geeignet zum Binden und Stabilisieren.

○ Art. 01611740000.5, 500-g-Dose



K-Stabil

Instantgelatine in Pulverform. Zum Stabilisieren, Gelieren oder Binden von Schlagrahm, gekochter Vanillecreme, Grundcremen, gesalzene Sulze und Salatsaucen.

○ Art. 01309100003.0, 3-kg-Eimer

Gelatinen

Speisegelatine für Fruchtspeisen, Rahm usw. Vielseitig anwendbar, leichte Handhabung.



Blattgelatine Gold

▷ Bloomwert: 210

○ Art. 01408220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Silber

▷ Bloomwert: 160

○ Art. 83150220000.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze

▷ Bloomwert: 140

○ Art. 00973220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze R

Rindergelatine, halal. Für Fruchtspeisen, Rahm usw. Vielseitig anwendbar, leichte Handhabung.

▷ Bloomwert: 125–155

○ Art. 01523220001.0, 1-kg-Karton

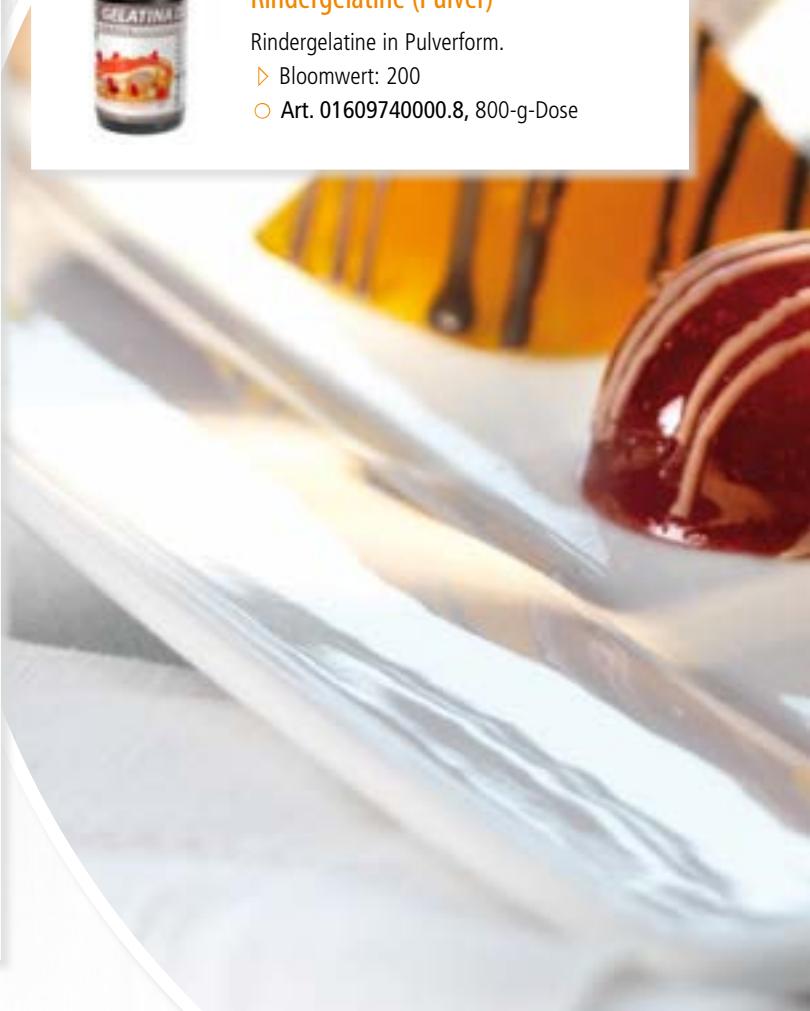


Rindergelatine (Pulver)

Rindergelatine in Pulverform.

▷ Bloomwert: 200

○ Art. 01609740000.8, 800-g-Dose



Gelees



Kristallgussgelee neutral

Neutraler Geleeguss (pastös) nach bewährter Waespe-Rezeptur in der Schweiz hergestellt. Lässt sich von Hand oder rationell mit der Gelee-Spritzmaschine auftragen und ergibt einen schönen Glanz.

- Art. 11500100005.0, 5-kg-Eimer



Darbo Cool Gel Aprikose

Nappage mit Aprikosengeschmack, speziell für Backshops und Bäckereifilialen entwickelt. Geeignet zum Bestreichen (ohne Aufwärmen, Verdünnen oder Aufrühren) von heißen Plunder- und Blätterteiggebäck.

- Art. 01182100002.0, 2-kg-Eimer



Ka-Gel flüssig, Zitrone

Gebrauchsfertiger Frischhalte-Glanzgelee zum Auftragen mit der Spritzpistole oder dem Pinsel.

- Art. 01491100005.0, 5-kg-Eimer



Ka-Gel Traiteur

Frischhalte-Glanzgelee zum Auftragen mit der Spritzpistole, mit Pinsel oder durch Übergießen. Pulverförmig zum Anrühren.

- Art. 01302220004.0, Umlkarton (4×1 kg)



Lebensmittelfarben



Farbe Blau, flüssig

- Art. 72100120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Echtgelb, flüssig

- Art. 72200120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Erdbeerrot, flüssig

- Art. 72300120000.3, 250-g-Flasche

- Art. 72624120001.0, 1-kg-Flasche

Farbe Grün, flüssig

- Art. 72623120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Himbeerrot, flüssig

- Art. 72625120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Orange, rötlich, flüssig

- Art. 72310120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Orange, flüssig, natürlich

- Art. 72311120001.0, 1-kg-Flasche

Farbe Pistaziengrün, flüssig

- Art. 72400120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Zitronengelb, flüssig

- Art. 72500120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Tiefschwarz, flüssig

- Art. 72620120000.3, 250-g-Flasche

Farbe Zuckercouleur, dickflüssig

- Art. 72600120001.1, 1,1-kg-Flasche



Lebensmittelfarben (Pulver)

Farbstoff Erdbeerrot (Pulver)

- 01579740000.3, 250-g-Dose

Zucker und zuckerartige Produkte



Dekorsüßpuder Bianca

Zum Bestäuben von Feinback- und Konditoreiwaren.

○ Art. 00800200001.0, 1-kg-Beutel



Glukosesirup getrocknet

Zur Herstellung von Süßspeisen und Glace.

○ Art. 01532200002.0, 2-kg-Beutel



Dextrose

Zum Süßen von Glace, Sorbets, Konditorei- und Backwaren.

○ Art. 01558200002.0, 2-kg-Beutel



Isomalt

Isomalt ist ein Zuckeraustauschstoff für Lebensmittel. Es eignet sich besonders für die Herstellung von Dessertdekor. Kann auch als kalorienreduziertes Süßungsmittel eingesetzt werden. Die Süßkraft im Vergleich zu Zucker beträgt ca. 50%.

○ Art. 01586200002.0, 2-kg-Beutel

Diverses



Vollmilchpulver SGA

○ Art. 01530200002.0, 2-kg-Beutel



Siebolett Aufschlagmittel

Aufschlagemulgator in Pastenform.

○ Art. 75100100005.0, 5-kg-Eimer



Pro-Biskuit-Paste

Emulgator in Pastenform für Biscuits, Cakes, Mohrenkopfmassen usw.

○ Art. 01291100004.5, 4,5-kg-Eimer



Gummi arabicum

Zum Abglänzen und Bräunen von Gebäcken.

○ Art. 93100120000.5, 450-g-Flasche



Mambo-Joghurt-Cakemix

Für die einfache und schnelle Herstellung von Rührmassen mit feinem Joghurtgeschmack.

○ Art. 86510240005.0, 5-kg-Karton



Sprink Spray

Trennmittel mit Eignung für alle Bleche und Formen in der Küche.

○ Art. 41220740000.6, 600-ml-Dose



Schneepulver (Eiweiss)

Geeignet für hochaufgeschlagenen Eischnee mit hohem Volumen und guter Stabilität. Für kalte Massen und warme Meringuagen.

○ Art. 84300200000.5, 500-g-Beutel

Non Food



Cake-Papierbackform, 15 cm

Cakebackform aus Papier (15×9,5×4,5 cm).

- Art. 79131220001.1

Lieferung: 1000 Stück pro Karton



Cake-Papierbackform, 23,6 cm

Cakebackform aus Papier (23,6×7,7×7 cm).

- Art. 79129220001.0

Lieferung: 240 Stück pro Karton



Holzbackform mit Einlagepapier, 18 cm

Holzbackform mit Einlagepapier (18×11×5 cm).

- Art. 79304220000.0

Lieferung: 100 Stück pro Karton

Einlagepapier, 14 cm

Einlagepapier für Holzbackform (14×9×6,5 cm).

- Art. 00889220000.0

Lieferung: 100 Stück pro Beutel



Minicake-Tray, 20er

Backformenverbund (55×36,5×4,5 cm) für 20 Minicakes zu 10×5,5×4,5 cm.

- Art. 79135220001.0

Lieferung: 24 Backtrays pro Karton



Muffin-Tray, 12er

Backformenverbund (21,5×16×2,5 cm) für 12 Muffins zu Ø 7×4 cm.

- Art. 79140220001.1

Lieferung: 25 Backtrays pro Karton



Minimuffin-Tray, 12er

Backformenverbund (34×25,5×4 cm) für 12 Minimuffins zu Ø 4,5×2,5 cm.

- Art. 00930220004.0

Lieferung: 150 Backtrays pro Karton



Tulpen-Papierbackform, Ø 5 cm

Ø 5×6,5 cm.

- Art. 79145220001.0

Lieferung: 2000 Stück pro Karton



Dressierbeutel, 24 cm

Einmaldressiersack aus Plastik (24×30 cm).

- Art. 71470700001.1

Lieferung: 1 Pack zu 50 Stück



Alu-Schnittenblech, 60 cm

Alu-Schnittenblech mit Einschubslot (60×20×5 cm).

- Art. 79185700001.0

Lieferung: 1 Stück pro Karton

Ersatzschiene Schnittenblech

Ersatzschiene für Alu-Schnittenblech (60×20 cm).

- Art. 01624990000.0

Lieferung: 1 Stück pro Karton



Schneidehilfe für Cakes, 22,5 cm

Ideal geeignet für Cakes, die in unserer Cake-Papierbackform, 23,6 cm, gebacken wurden (22,5×12,7×11 cm).

- Art. 01152700000.0

Lieferung: 1 Stück pro Karton



Ofenhandschuhe

- Art. 00519990000.0

Lieferung: 1 Paar



Teigplastikzuschnitt, 100 cm

Teigtücher aus Plastik (90×100 cm) zum Abdecken von Teigen, um eine Hautbildung der Teigoberfläche zu verhindern. Anwendung bis max. 40 °C.

- Art. 00518990000.0

Lieferung: 100 Stück pro Karton

Weiteres für die Gastronomie

Prospekt-Download über QR-Code

Konditoreiprodukte



In diesem Katalog finden sich viele weitere Produkte, die ideal für den Einsatz in der Gastronomie geeignet sind.



Konditoreiprodukte
AGRANO

Cresco Glaceprodukte



«Cresco Italia» ist unsere Marke für die Herstellung von original italienischem Gelato.



Capfruit Fruchtpürres

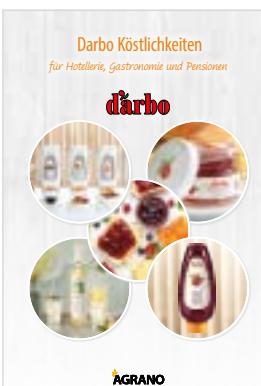


Hochwertige Fruchtpürees für den professionellen Einsatz.



FRUCHTPÜREES
AGRANO

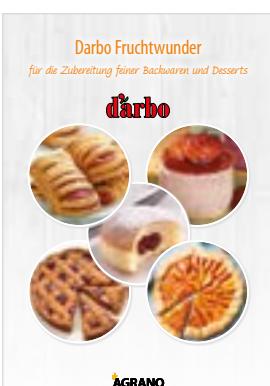
Darbo Köstlichkeiten



Fruchtaufstriche, Konfitüren und Sirupe für Hotellerie, Gastronomie und Pensionen.



Darbo Fruchtwunder



Fruchtcremen, Fruchtfüllungen, Konfitüren und Apricoture für die Zubereitung feiner Backwaren und Desserts.



darbo

AGRANO

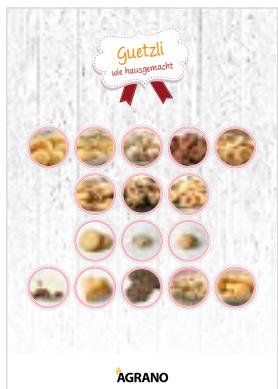
Eisteekonzentrate



Erfrischend-natürliche Eistees, die wie selbstgemacht schmecken.



Guetzli, fertig gebacken



Fertig gebackene, verführerische Guetzli. Einzeln abgepackt oder im wiederverschliessbaren, luftdichten Eimern.



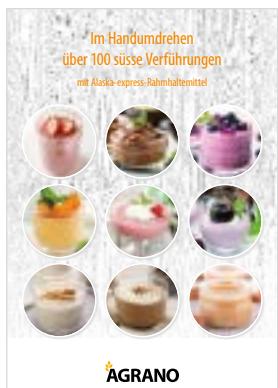
Vegan easy classic



Die beste Wahl zur Zubereitung von 100% veganen Fleischalternativen.



Rahmhaltemittel (Rezepte)



Im Handumdrehen über 100 süsse Verführungen mit Alaska-express-Rahmhaltemittel.



Weihnachtssortiment



Unser Sortiment speziell zur Weihnachtszeit.



Tiefgekühlte Backwaren



Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süße Gebäcke und Snacks.



*Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.*

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können.

Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.





John Berner

Geschäftsleiter
Telefon 079 354 67 52



Manfred Blum

Leiter Verkauf & Verkaufsinnendienst,
Key-Account-Manager
Telefon 079 898 82 17



Ettore Salerno

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solothurn
Telefon 079 779 24 21



Reto Herger

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Demonstrateur ganze Schweiz
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,
Oberwallis, Tessin
Telefon 079 600 96 74



Norbert Schreiner

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt,
Unterwallis
Telefon 079 240 66 07



Thomas Widmer

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich
Telefon 079 634 67 58



Michael Hablützel

Fachberater
Bäckerei/Konditorei/Gastronomie
Glarus, Graubünden, Schwyz, St. Gallen,
Uri, Zug
Telefon 079 406 46 01



Michel Villars

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz
Telefon 079 484 24 11



Max Berner

Fachberater Gastronomie
Bern, Solothurn, Luzern, Zentralschweiz
Telefon 079 387 27 60

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk sind wir täglich für Sie da.

Individuell und vielfältig

Das ist Agrano-Service!

✓ Unser Team aus Fachspezialisten berät sie jederzeit gerne. Wir sind stets telefonisch erreichbar oder unterstützen Sie auch gerne persönlich vor Ort bei Ihren individuellen Herausforderungen. Profitieren Sie von unserem umfangreichen Rezept-service – hier erhalten Sie eine breite Auswahl an Dessert- und Gebäckideen.

Professionell und umfassend

Das ist Agrano-Fachkompetenz!

✓ Mit einer breitgefächerten Sortimentsvielfalt bieten wir Ihnen nicht nur unsere Topseller an, sondern unterstützen Sie auch gerne mit Spezialitäten und individuell massgeschneiderten Lösungen. Dabei garantieren wir Ihnen Produkte mit hohem Convenience-Grad, bester Qualität und garantierter Geling-sicherheit.

Handwerklich und zukunftsweisend

Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!

✓ Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.