AGRANO



Schweizer Qualität für alle Anwendungsbereiche

MARGARINEN & FETTE

GESAMTSORTIMENT



MARGARINEN & FETTE

CH

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 (5×2-kg-Platten)

CH

AGRANO CRÈMEMARGARINE 10% (SG)

Pflanzliche Patisseriemargarine 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 (2×5-kg-Blöcke)

CH

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 (5×2-kg-Platten)

CH

UNIVERSALMARGARINE PFLANZLICH 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)





CH

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

CH

AGRANO BÄCKEREIFETT EXTRA

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

VORTEILE

- neutral im Geschmack und einfach in der Verarbeitung

Art. 00660220020.0, 20-kg-Karton

CH

AGRANO FRITURE (SG)

Rein pflanzliches Frittierfett.

VORTEILE

- neutral im Geschmack
- gute Frittierstabilität

Art. 00600220010.0, 10-kg-Karton)

CH in der Schweiz hergestellt

LEIDENSCHAFTLICHE BROTEXPERTEN MIT SCHWEIZER WURZELN.



AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

Agrano AG
Ringstrasse 19, CH-4123 Allschwil
T +41 (0)61 487 72 00
verkauf@agrano.ch, www.agrano.ch

4.25