



Glace-Produkte

GESAMTSORTIMENT



Die Agrano AG 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.

 **wolf ButterBack**
weil Qualität verbindet

Premium Tiefkühlbackwaren: Viennoiserie, süsse Gebäcke, Snacks.

 **Capfruit**

Hochwertige Fruchtpürees.

 **cresco**
ITALIA

Beste Zutaten für Glace.

 **Diversi Foods**
a breadtaking experience

Tiefgekühlte Premium Brot- und Brötchen-Spezialitäten.

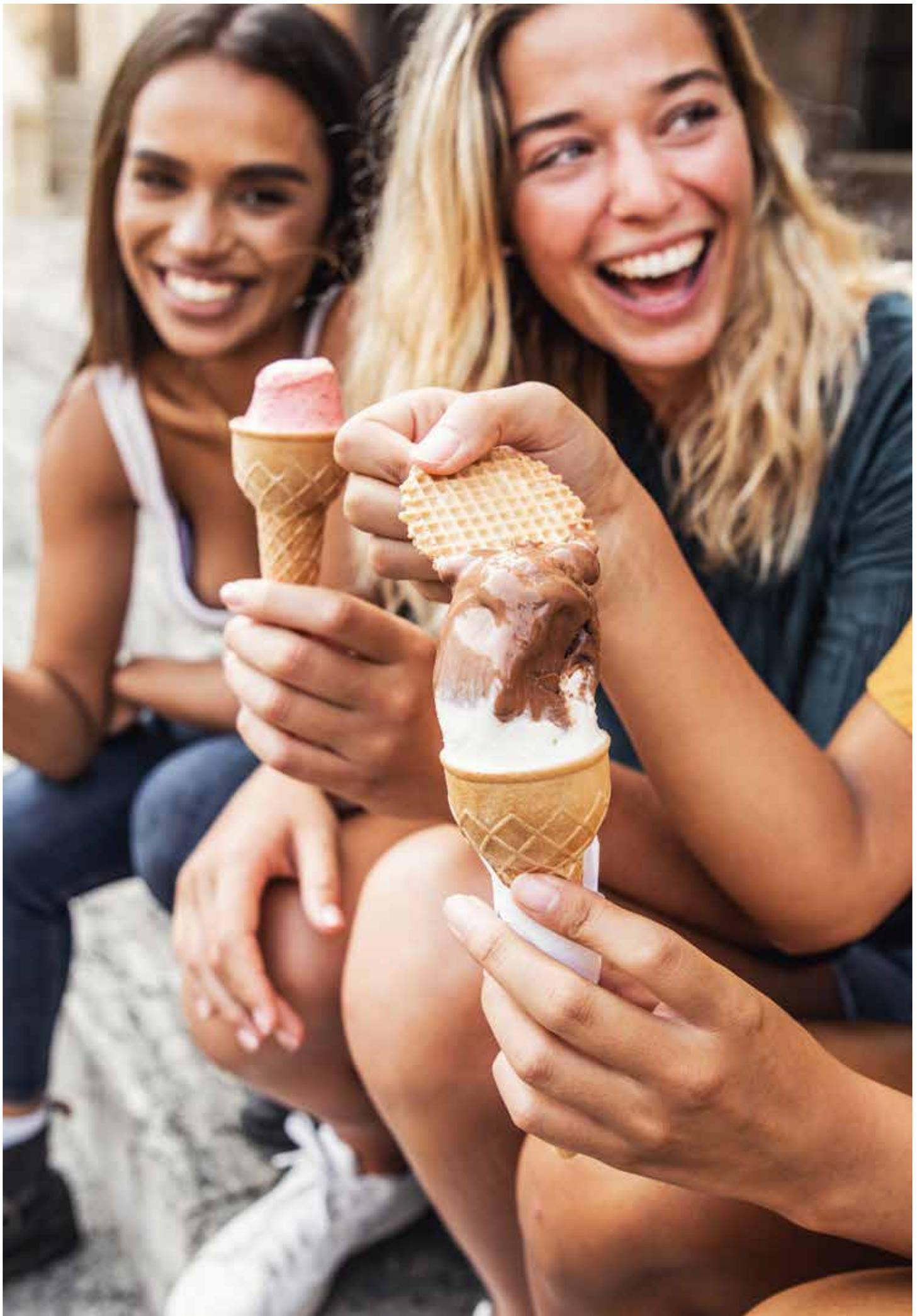
Cresco Italia

«Cresco Italia» ist unsere Marke für die Herstellung von original italienischem Gelato. Alles begann 1983, als Gabriele **Crescini** und Diego **Comellini** ein neues Abenteuer suchten und die Liebe zum Gelato entdeckten.

Heute bietet Cresco Italia eine breite Palette an hochwertigen Zutaten wie z. B. Basisprodukte, Aromapasten und -pulver, Fruchtpasten, die Fertigmischungen «Ready Line», Produkte zum Marmorieren und Dekorieren sowie feine Toppings an.

Italienischer Gelato-Genuss





Inhalt

BASISPRODUKTE

7

Die Basis bildet die Grundlage für die Herstellung von handwerklichem Gelato. Die Basisprodukte von Cresco Italia sind durch langjährige Erfahrungen entstanden und werden ständig weiterentwickelt. Dieses Wissen ermöglicht es, für jede Anforderung das passende Basisprodukt anbieten zu können.

KLASSISCHE AROMAPASTEN UND -PULVER

11

Aus der Tradition der Gebäckherstellung auf höchstem Niveau, verwendet Cresco Italia auch für die Herstellung der Aromapasten und -pulver nur hochwertige und ausgewählte Zutaten, die dem Gelato einen einzigartigen Geschmack verleihen.

FRUCHTPASTEN

13

Die aromatisierenden Fruchtpasten bieten eine Vielzahl an Geschmacksvariationen. Von klassischen Sorten bis hin zu den Spezialitäten ist eine grosse Auswahl vorhanden. Eine hohe Qualität und der Geschmack eines handwerklich hergestellten Gelato sind somit garantiert.

READY LINE

15

Schnelligkeit und Einfachheit, das sind die Zutaten, die den Erfolg der Ready-Line-Produkte ausmachen. Mit diesen anwendungsfreundlichen Produkten kann nur durch die Zugabe von Wasser oder Milch ein handwerkliches Gelato hergestellt werden.

MARMORIEREN & DEKORIEREN

17

Marmorieren und dekorieren Sie Ihre Gelato-Kreationen. Die direkt zu verarbeitenden Variegati & Gelatella und die Toppings sind stets einsatzbereit und bieten viele Variationsmöglichkeiten für neue Geschmackskompositionen in der Gelato-Vitrine.

CAPFRUIT FRUCHTPÜREES

19

Entdecken Sie die qualitativ hochwertige Auswahl an natürlichen Fruchtpürees, welche sich ideal für die Glace-Verarbeitung eignen. Für feinsten Glace-Genuss nach traditioneller Machart.

AGRANO GELATERIA

21

Mit unseren in der Schweiz hergestellten Agrano-Fertigmischungen zaubern Sie im Handumdrehen eine Vielzahl feinsten Glace- und Softeis-Variationen. Ein Lob von Ihren Gästen ist garantiert.

UNTERSTÜTZEN

23

Eine Auswahl an Hilfsprodukten für eine erfolgreiche Glace-Verarbeitung. Produkte zur Stabilisierung und Verdickung sowie gegen Gefrierbrand und Kristallisation.



Basi



UNIVERSALBASIS

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKTNAME/BESCHREIBUNG	Basisprodukt	Zucker	Milch oder Wasser	Anwendung
65130200001.0	1 kg	UNIVERSALBASIS 100 Basismischung für die Zubereitung von Milch- und Fruchtglace.	100 g	210 g	1 l	● ●



BASIS FÜR MILCHGLACE

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Basisprodukt	Zucker	Milch	Rahm	Smutter	Anwendung
01144200001.0	1 kg	NOVARCON 50 Konzentrierte Basismischung für die Zubereitung von cremig-feiner Milchglace.	50 g	220 g	1 l	150 g	30 g	●



BASIS FÜR FRUCHTSORBET

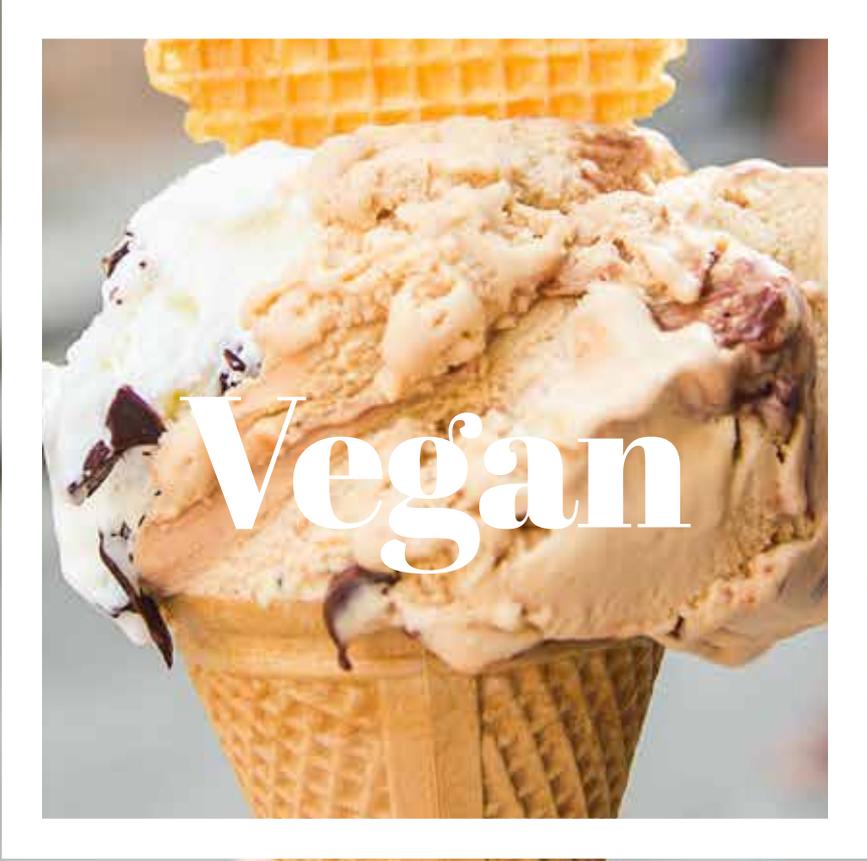
ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Basisprodukt	Zucker	Wasser	Fruchtpüree	Frucht-Aromapaste	Trockenglukose	Smutter	Anwendung
65140200001.0	1 kg	LYRA 50 Konzentrierte Basismischung für die Zubereitung von Fruchtsorbet.	50 g	240 g	1 l	-	100 – 120 g	100 g	50 g	● ●
			50 g	240 g	500 g	500 g	70 g	-	50 g	● ●



BASIS FÜR PARFAITS

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Basisprodukt	Milch, kalt (4 °C)	Vollrahm oder Schlagcreme (4 °C)	Aromapaste	Anwendung
01115200001.0	1 kg	PARFAIT BASISMISCHUNG Basismischung für die Zubereitung von perfekt halbgefrorenem Parfait.	500 g	600 g	600 g	130 g	●





Veganer Gelato-Genuss

Immer mehr Gelato-Liebhaber/innen möchten aus ethischen Gründen auf tierische Lebensmittel verzichten und sich vegan ernähren. Der Genuss darf dabei keineswegs auf der Strecke bleiben.

Zaubern Sie ganz einfach vegane Gelato-Spezialitäten, in dem Sie der Basismischung «Base Naturae» noch Sojamilch oder Wasser sowie einer unserer hochwertigen Aromapasten oder köstlichen Fruchtpürees hinzugeben.

Vegan im Trend



BASIS FÜR VEGANES GLACE

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Basisprodukt	Zucker	Pflanzenmilch oder Wasser	Anwendung
65136200001.0	1 kg	BASE NATURAE Basismischung für die Zubereitung von rein veganer Glace.	250 g	100 – 150 g	1 l	● ●



Richtrezept für veganes Fruchtglace

Base Naturae	250 g
Smuter	70 g
Fruchtpüree Ihrer Wahl*	500 g
Zucker	60–120 g
Wasser	500 g
Total	1380–1440 g

Richtrezept für veganes Haselnussglace

Base Naturae	250 g
Smuter	50 g
Aromapaste Nocciola Piemonte	130 g
Zucker	170 g
Sojamilch, heiss.....	1000 g
Total	1600 g

Richtrezept für veganes Zitronenglace

Base Naturae	250 g
Smuter	80 g
Fruchtpüree Zitrone	300 g
Zucker	150 g
Wasser	700 g
Total	1480 g

Richtrezept für veganes Vanilleglace

Base Naturae	270 g
Smuter	40 g
Aromapaste Vaniglia Bourbon	25 g
Zucker	90 g
Sojamilch, heiss.....	1000 g
Total	1425 g

Richtrezept für veganes Pistazienglace

Base Naturae	250 g
Smuter	60 g
Aromapaste Pistacchio Kerman	150 g
Zucker	180 g
Sojamilch, heiss.....	1000 g
Total	1640 g

Tip

Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Flüssigkeit zu erwärmen und die restlichen Zutaten erst danach beizufügen. Vor der Zugabe sollte der Zucker mit der Base Naturae gut vermischt werden. Alles zusammen auf 60 °C erhitzen.

* Die Auswahl unserer Fruchtpürees finden Sie auf Seite 19.

A close-up photograph of several white chocolate truffles. The truffles are irregularly shaped and have a smooth, slightly textured surface. They are decorated with whole pistachios, some of which are cracked open, revealing their green kernels. In the upper left corner, there is a piece of pistachio bark, which is a thin, golden-brown layer of chocolate with several pistachios embedded in it. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a pistachio theme.

Paste Crema



KLASSISCHE AROMAPASTEN UND -PULVER

Zum Aromatisieren von Glacebasismassen und Konditoreiprodukten.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT		JE LITER
67800740001.0	1 kg	AROMAPASTE AMARETTO ROYAL Paste mit 50%-Amaretto-Anteil (20% vol.).		70-100 g
67850740003.0	3 kg	AROMAPASTE CAFFÈ ARABICA Paste mit kolumbianischem Premium-Kaffee.		70-100 g
01543740003.0	3 kg	AROMAPASTE ERDNUSS 100%-Erdnusspaste aus gerösteten Erdnüssen.		80-100 g
67745740000.0	3 kg	AROMAPASTE KAREMELL Paste mit feinstem Karamell.		70-100 g
67870740000.0	3 kg	AROMAPASTE NOCCIOLA PIEMONTE Paste aus 100% italienischen, gerösteten Piemont-Haselnüssen.		80-100 g
67755740003.0	3 kg	AROMAPASTE PISTAZIE Paste mit 30% Pistazien.		80-100 g
67860740000.0	3 kg	AROMAPASTE PISTACCHIO KERMAN Paste aus 100% iranischen Kerman-Pistazien.		80-100 g
67760740000.0	3 kg	AROMAPASTE SCHOKOLADE Paste mit feinsten Schokolade.		70-100 g
67770740000.0	3 kg	AROMAPASTE TIRAMISU Paste mit 38% echter Mascarpone und 2,5% Kaffeepulver für den original italienischen Geschmack.		70-100 g
67875740003.0	3 kg	AROMAPASTE VANIGLIA BOURBON Paste mit reinen Vanilleschoten.		40-50 g
01540100003.0	3 kg	AROMAPASTE WALNUSS Paste mit gerösteten Walnüssen.		80-100 g
67775740003.0	3 kg	AROMAPASTE ZABAIONE Paste mit 32% Marsalawein und 32% Eigelb.		80-100 g
01542200001.0	1 kg	AROMAPULVER COCCO DI SULÙ Aromapulver mit philippinischer Kokosnuss.		80-100 g

A close-up photograph of a pink, textured ice cream or soft-serve dessert. The dessert is topped with several fresh, bright red strawberries and two vanilla beans with their characteristic black seeds. The background is a soft, out-of-focus pink color.

Paste Frutta



FRUCHTIGE AROMAPASTEN

Zum Aromatisieren von Glacebasismassen und Konditoreiprodukten.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT		JE LITER
67360740003.0	3 kg	AROMAPASTE ANANAS		70–100 g
01546100003.0	3 kg	AROMAPASTE AMARENA KIRSCH		70–100 g
67365740003.0	3 kg	AROMAPASTE APRIKOSE		70–100 g
67370740003.0	3 kg	AROMAPASTE BANANE		70–100 g
67375740000.0	3 kg	AROMAPASTE ERDBEERE		70–100 g
01544100003.0	3 kg	AROMAPASTE GRÜNER APFEL		70–100 g
67380740003.0	3 kg	AROMAPASTE HIMBEERE		70–100 g
67385740003.0	3 kg	AROMAPASTE MANGO		70–100 g
67390740000.0	3 kg	AROMAPASTE MELONE		70–100 g
67395740000.0	3 kg	AROMAPASTE ORANGE		70–100 g
67410740000.0	3 kg	AROMAPASTE PASSIONSFRUCHT		70–100 g
01147740003.0	3 kg	AROMAPASTE WALDBEEREN		70–100 g



**Ready
Line**



READY LINE MIT MILCH

Für die Zubereitung von Milchglace und Softeis.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Anwendung	Ready Line	Milch	Wasser	Milch u/o Joghurt
67885740000.0	1,25 kg	READY LINE CACAO CRU Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Schokoladen-geschmack.	•	1,25 kg	2,5-3 l	-	-
			•				
00935240001.2	1,20 kg	READY LINE WEISSE SCHOKOLADE Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Geschmack von weisser Schokolade.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
00936240001.2	1,20 kg	READY LINE VANILLE Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Vanille-geschmack.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
01006200001.2	1,20 kg	READY LINE ICE MOUSSE CAFÉ Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Kaffee-geschmack.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
65145200001.2	1,20 kg	READY LINE JOGHURT Fertigmischung für die Zubereitung von Milchglace und Softeis mit Joghurt-geschmack.	•	1,20 kg	-	-	3 l
			•				



READY LINE MIT WASSER

Für die Zubereitung von Glace und Softeis.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	Anwendung	Ready Line	Wasser
00938240001.3	1,25 kg	READY LINE ERDBEERE Fertigmischung für die Zubereitung von Glace und Softeis mit Erdbeergeschmack.	•	1,25 kg	2,5 l
			•		
65625200001.3	1,25 kg	READY LINE LIMONE Fertigmischung für die Zubereitung von Glace und Softeis mit Zitronengeschmack.	•	1,25 kg	2,5 l
			•		



**Variegati
&
Gelatella**



MARMORIEREN & DEKORIEREN

Zur Herstellung von optisch ansprechenden und inspirierenden Glacekreationen.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	
67765740000.0	3 kg	MACAO FONDENTE Spezielle dunkle Schokoladencreme zum Marmorieren und Dekorieren und zur Herstellung von Stracciatellaglace.	
65935740003.0	3 kg	VARIEGÓ AMARENA Fruchtfüllung zum Marmorieren und Dekorieren. Italienische Spezialität mit harmonischem Amarenageschmack. Enthält Stücke sowie ganze Kirschen.	
65920740003.0	3 kg	CILIEGIE AMARENATE Kandierte Kirschen mit Amarenageschmack im Sauerkirschensirup zum Dekorieren.	
67910120001.0	1 kg	TOPPING ERDBEERE	
67915120001.0	1 kg	TOPPING HIMBEERE	
67905120001.0	1 kg	TOPPING KAREMELL	
67920120001.0	1 kg	TOPPING SCHOKOLADE	



**Magia
della
frutta**



CAPFRUIT FRUCHTPÜREES

Frisch verarbeitete Früchte aus Frankreich zum Aromatisieren von Glacebasismassen und Konditoreiprodukten.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	
00951200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE ANANAS	
00947200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE APRIKOSE	
00952200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE BANANE	
00942200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE CASSIS	
00943200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE ERDBEERE	
00950200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE GRÜNER APFEL	
00946200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE HEIDELBEERE	
00944200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE HIMBEERE	
00956200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE MANDARINE	
00954200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE MANGO	
00953200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE PASSIONSFRUCHT	
00945200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE SAUERKIRSCH	
00948200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE WILLIAMSBIERNE	
00955200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE ZITRONE	
00958200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE ROTE FRÜCHTE	
00959200001.0	1 kg	FRUCHTPÜREE EXOTISCHE FRÜCHTE	

A photograph of several ice cream cones on a rustic wooden surface. One cone in the foreground is open, showing a scoop of white ice cream topped with a fresh mint leaf. Other cones are visible in the background, some with scoops of ice cream. Scattered around are blueberries and more mint leaves. The text 'Miscele pronte' is overlaid in a white serif font on a white rectangular background in the center of the image.

**Miscele
pronte**



GLACEPULVER

Fertigmischungen für die Zubereitung von cremig-feiner Glace.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT		Glacepulver	Wasser	Anwendung
01314220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER VANILLE		500 g	1 l	●
01315220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER MOKKA		500 g	1 l	●
01317220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER SCHOKOLADE		500 g	1 l	●
01320220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER ERDBEERE		500 g	1 l	●
01321220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER ZITRONE		500 g	1 l	●



SOFTEISPULVER

Fertigmischungen für die Zubereitung von luftig-leichtem Softeis.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT		Softeispulver	Wasser	Anwendung
01322200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX VANILLE		650 g	1,5 l	●
01323200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX MOKKA		650 g	1,5 l	●
01324200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX SCHOKOLADE		650 g	1,5 l	●
01325200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX KARAMELL		650 g	1,5 l	●
01326200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX PISTAZIE		650 g	1,5 l	●
01327200001.3	10×1,3 kg	SOFT-ICE-MIX ERDBEERE		650 g	1,5 l	●



Supporto



UNTERSTÜTZEN

Für die erfolgreiche Herstellung und Stabilität von Glaces und Sorbets.

ARTIKELNUMMER	EINHEIT	PRODUKT	
65945740001.2	1,2 kg	SMUTER Sirup gegen Gefrierbrand und Kristallisation bei Milch- und Fruchtglace. 40–60 g auf 1 kg Basismasse.	
01613740003.0	3 kg	PROCREMA KALT 100 Basis zur Stabilisierung von Glaces und z.B. geeisten Suppen.	
01612740003.0	3 kg	PROSORBET KALT 100 Basis zur Stabilisierung von Sorbets und kalten Suppen.	
65100740000.5	500 g	BINDEMITTEL NEUTRAL Zur Herstellung von geschmeidigen Glacen mit längerer Haltbarkeit. Verhindert das Bilden von Eiskristallen.	

Produkteigenschaften

	vegetarisch*
	vegan**
	ohne Aromen
	ausschliesslich mit natürlichen Aromen
	ohne gehärtete Fette
	in der Schweiz hergestellt
	Eis
	Softeis
	Parfait
	Sorbet
	Hervorragend einsetzbar in der Konditorei
	Warmanwendung
	Kaltanwendung

* Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt mit Ausnahme von Ei-, Milch- und Honigerzeugnissen.

** Gekennzeichnete Artikel werden ohne Zutaten tierischen Ursprungs hergestellt.

Die Angaben beziehen sich ausschliesslich auf die Zutaten, nicht auf das nach Grundrezept hergestellte Produkt.

Änderungen nach Druckdatum können nicht ausgeschlossen werden. Verbindlich ist jeweils die gültige Spezifikation.