



L'univers des glaces
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.

 **wolf ButterBack**
weil Qualität verbindet

Produits de boulangerie surgelés haut de gamme: viennoiseries, pâtisseries sucrées, snacks.

 **Capfruit**

Purées de fruits haut de gamme.

 **cresco**
ITALIA

Les meilleurs ingrédients pour les glaces.

 **Diversi Foods**
a breadtaking experience

Spécialités de pains et de petits pains surgelés haut de gamme.

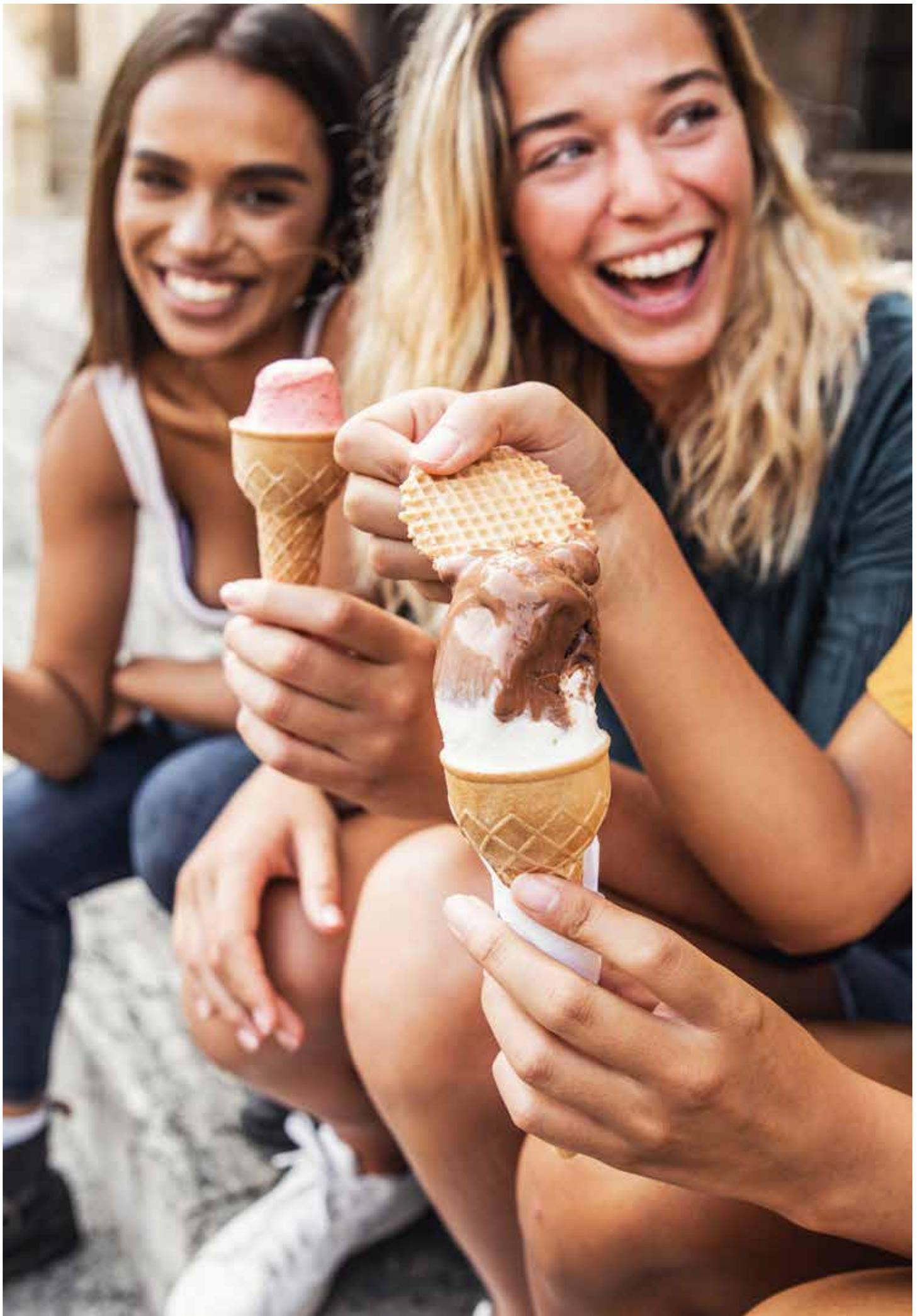
Cresco Italia

«Cresco Italia» est notre marque pour la confection de gelati italiennes originales. Tout a commencé en 1983, lorsque Gabriele **Crescini** et Diego **Comellini**, à la recherche d'une nouvelle aventure, ont découvert l'amour des glaces.

Aujourd'hui, Cresco Italia propose une large gamme d'ingrédients de haute qualité tels que des produits de base, des arômes en pâte et en poudre, des pâtes de fruits, les mélanges prêts à l'emploi «Ready Line», des produits pour marbrer et décorer ainsi que des toppings raffinés.

Toute la saveur des gelati italiennes





Contenu

PRODUITS DE BASE

7

La base constitue le fondement de la fabrication de glaces artisanales. Les produits de base de Cresco Italia sont le fruit de nombreuses années d'expérience et ne cessent de se développer. Ce savoir permet de pouvoir proposer le produit de base adapté à chaque exigence.

ARÔMES CLASSIQUES EN PÂTE ET EN POUDRE

11

Conformément à la tradition de la fabrication de pâtisseries au plus haut niveau, Cresco Italia utilise, pour la confection des arômes en pâte et en poudre aussi, uniquement des ingrédients de haute qualité et sélectionnés qui confèrent aux glaces un goût unique.

ARÔMES EN PÂTE AUX FRUITS

13

Les pâtes de fruits aromatisantes offrent un grand nombre de saveurs variées. Des variétés classiques aux spécialités, l'éventail de choix est étendu. Une qualité élevée et le goût de glaces de fabrication artisanale sont ainsi garantis.

READY LINE

15

Rapidité et simplicité: tels sont les ingrédients qui font le succès des produits Ready Line. Avec ces produits faciles à utiliser, il est possible de confectionner une glace artisanale en ajoutant simplement de l'eau ou du lait.

MARBRE & DÉCORER

17

Marbrez et décorez vos créations de glaces. Les produits Variegati & Gelatella pouvant être utilisés directement et les toppings sont toujours prêts à l'emploi et offrent de nombreuses possibilités de variations pour de nouveaux mariages de saveurs dans la vitrine à glaces.

PURÉES DE FRUITS CAPFRUIT

19

Découvrez la sélection de purées de fruits naturelles de haute qualité qui conviennent parfaitement pour la fabrication de glaces. Pour des glaces exquis selon un mode de fabrication traditionnel.

AGRANO GELATERIA

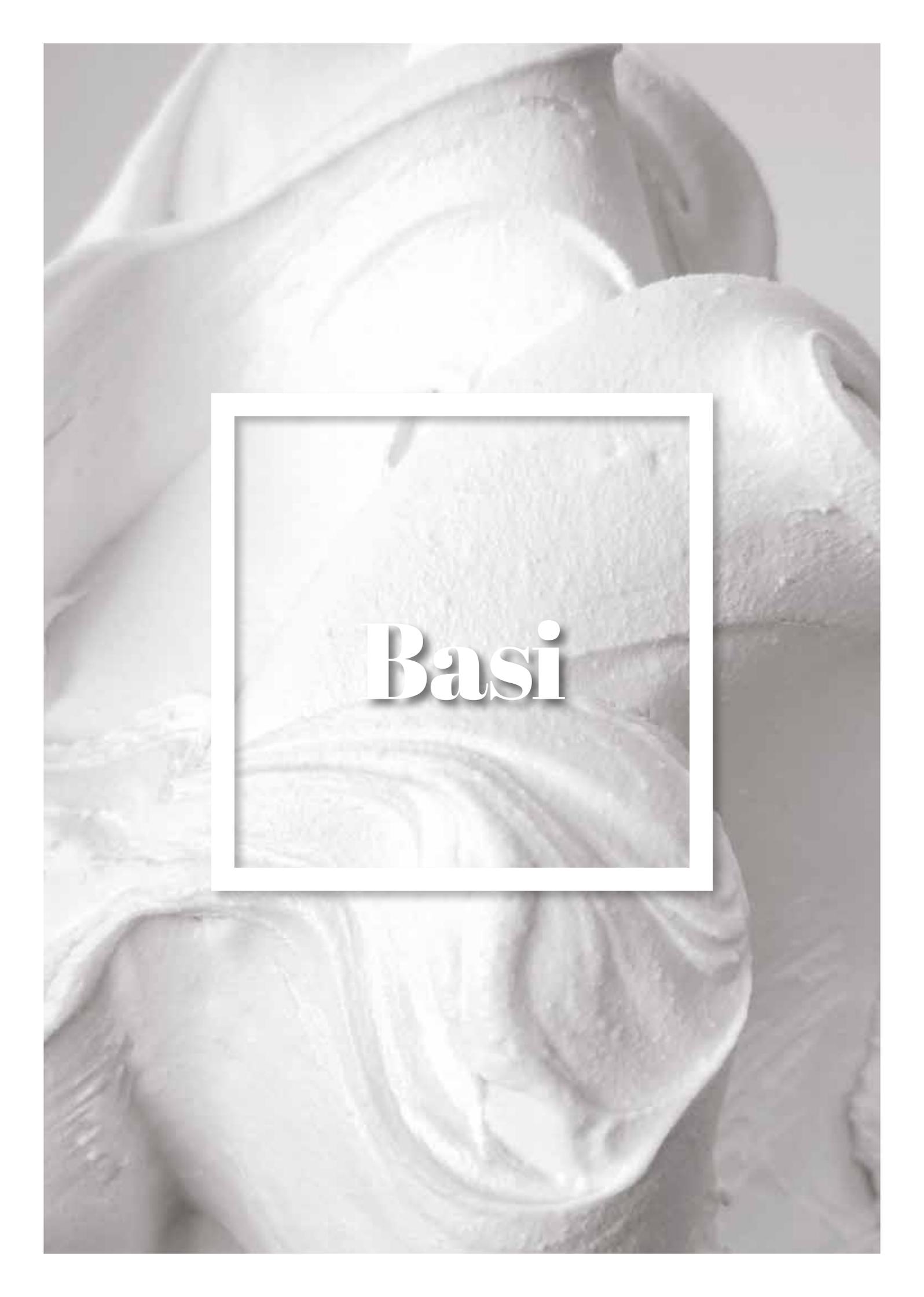
21

Avec nos mélanges prêts à l'emploi Agrano fabriqués en Suisse, vous créez en un tour de main une multitude de variations de glaces et de glaces à l'italienne les plus raffinées. Vos invités apprécieront à coup sûr.

SOUTIEN

23

Une sélection d'aides à la confection pour des glaces réussies. Produits favorisant la stabilisation et l'épaississement ainsi que prévenant les brûlures de congélation et la cristallisation.



Basi



BASE UNIVERSELLE

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUKTNAME/BESCHREIBUNG	Produit de base	Sucre	Lait ou eau	Utilisation
65130200001.0	1 kg	BASE UNIVERSELLE 100 Mélange de base pour la préparation de crèmes glacées au lait et glaces aux fruits.  	100 g	210 g	1 l	● ●



BASE POUR GLACES AU LAIT

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Produit de base	Sucre	Lait	Crème entière	Smuter	Utilisation
01144200001.0	1 kg	NOVARCON 50 Mélange de base concentré pour la préparation de crèmes glacées au lait exquises et crémeuses.  	50 g	220 g	1 l	150 g	30 g	●



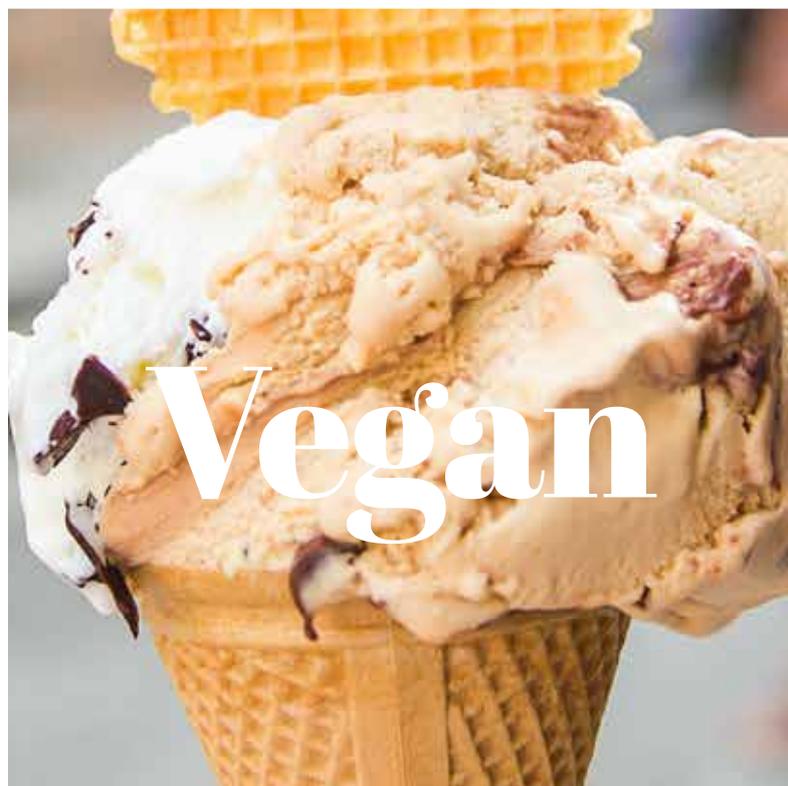
BASE POUR SORBET AUX FRUITS

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Produit de base	Sucre	Eau	Purée de fruits	Arôme en pâte de fruits	Sirup de glucose déshydraté	Smuter	Utilisation
65140200001.0	1 kg	LYRA 50 Mélange de base concentré pour la préparation de sorbets italiens rafraîchissants aux fruits.   	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	● ●



BASE POUR POUR PARFAITS

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Produit de base	Lait froid (4° C)	Crème entière ou crème à fouetter (4° C)	Arôme en pâte	Utilisation
01115200001.0	1 kg	PARFAIT MÉLANGE DE BASE Mélange de base pour la préparation de parfaits semi-glacés. 	500 g	600 g	600 g	130 g	●



Vegan

Savourer des glaces véganes

Pour des raisons éthiques, de plus en plus d'amateurs de glaces souhaitent renoncer aux aliments d'origine animale et adopter une alimentation végane, sans devoir faire de compromis sur le plaisir.

Créez en toute facilité des spécialités de glaces véganes en ajoutant au mélange de base «Base Naturae» du lait de soja ou de l'eau ainsi que l'un de nos arômes en pâte de haute qualité ou encore de délicieuses purées de fruits

Le végan est tendance



BASE POUR GLACE VÉGAN

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Produit de base	Sucre	Lait végétal ou eau	Utilisation
65136200001.0	1 kg	BASE NATURAE Mélange de base pour la préparation de glaces 100% véganes.	250 g	100 – 150 g	1 l	● ●



Recette de base pour glace aux fruits végane

Base Naturae.....	250 g
Smuter	70 g
Purée de fruits de votre choix*	500 g
Sucre	60-120 g
Eau.....	500 g
Total.....	1380-1440 g

Recette de base pour glace à la noisette végane

Base Naturae.....	250 g
Smuter	50 g
Arôme en pâte nocciola Piemonte	130 g
Sucre	170 g
Lait de soja, chaud.....	1000 g
Total.....	1600 g

Recette de base pour glace au citron végane

Base Naturae.....	250 g
Smuter	80 g
Purée de fruits citron.....	300 g
Zucker	150 g
Eau.....	700 g
Total.....	1480 g

Recette de base pour glace à la vanille végane

Base Naturae.....	270 g
Smuter	40 g
Arôme en pâte vaniglia bourbon	25 g
Sucre	90 g
Lait de soja, chaud.....	1000 g
Total.....	1425 g

Recette de base pour glace à la pistache végane

Base Naturae.....	250 g
Smuter	60 g
Arôme en pâte pistacchio Kerman	150 g
Sucre	180 g
Lait de soja, chaud.....	1000 g
Total.....	1640 g

Conseil

Afin d'obtenir un résultat parfait, il est recommandé de chauffer le liquide et de n'ajouter les autres ingrédients qu'après. Avant de l'ajouter à la préparation, le sucre doit être bien mélangé avec la Base Naturae. Chauffer le tout à 60° C.

* Vous trouverez notre choix de purées de fruits à la page 7.

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 and reddish-brown skins. 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



ARÔMES CLASSIQUES EN PÂTE ET EN POUDRE

Pour aromatiser les masses de base pour glaces et les produits de pâtisserie

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		PAR LITRE
67800740001.0	1 kg	ARÔME EN PÂTE ROYAL AMARETTO Pâte avec 50% d'amaretto (20% vol.).		70-100 g
67850740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE CAFFÈ ARABICA Pâte au café colombien d'exception.		70-100 g
01543740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE CACAHUÈTE Pâte de cacahuètes avec 100% de cacahuètes grillées.		80-100 g
67745740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE CARAMEL Pâte au caramel le plus raffiné.		70-100 g
67870740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE NOCCIOLA PIEMONTE Pâte avec 100% de noisettes grillées du Piémont.		80-100 g
67755740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE PISTACHE Paste mit 30% Pistazien.		80-100 g
67860740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE PISTACCHIO KERMAN Pâte avec 100% de pistaches Kerman iraniennes.		80-100 g
67760740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE CHOCOLAT Pâte au chocolat fin.		70-100 g
67770740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE TIRAMISU Pâte avec 38% de mascarpone véritable et 2,5% de poudre de café pour le goût italien authentique.		70-100 g
67875740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE VANIGLIA BOURBON Pâte avec des gousses de vanille véritables.		40-50 g
01540100003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE NOIX Pâte aux noix grillées.		80-100 g
67775740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE SABAYON Pâte avec 32% vin de Marsala et 32% jaune d'œuf.		80-100 g
01542200001.0	1 kg	ARÔME EN POUDRE COCCO DI SULÙ Arôme en poudre à la noix de coco des Philippines.		80-100 g

A close-up photograph of a pink, textured ice cream or sorbet. The surface is uneven and swirled. Several fresh, bright red strawberries with yellow seeds are scattered across the top. Two vanilla beans with their characteristic black seeds are also visible, one near the bottom right and another slightly above it. The overall appearance is soft and indulgent.

Paste Frutta



ARÔMES EN PÂTE AUX FRUITS

Pour aromatiser les masses de base pour glaces et les produits de pâtisserie.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		PAR LITRE
67360740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE ANANAS		70-100 g
01546100003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE CERISES AMARENA		70-100 g
67365740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE ABRICOT		70-100 g
67370740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE BANANE		70-100 g
67375740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE FRAISE		70-100 g
01544100003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE POMME VERTE		70-100 g
67380740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE FRAMBOISE		70-100 g
67385740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE MANGUE		70-100 g
67390740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE MELON		70-100 g
67395740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE ORANGE		70-100 g
67410740000.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE FRUIT DE LA PASSION		70-100 g
01147740003.0	3 kg	ARÔME EN PÂTE BAIES DES BOIS		70-100 g



**Ready
Line**



READY LINE AVEC LAIT

Pour la préparation de crèmes glacées au lait et de glaces à l'italienne.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Utilisation	Ready Line	Lait	Eau	Lait et/ou yaourt
67885740000.0	1,25 kg	READY LINE CACAO CRU Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de chocolat.	•	1,25 kg	2,5-3 l	-	-
			•				
00935240001.2	1,20 kg	READY LINE CHOCOLAT BLANC Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de chocolat blanc.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
00936240001.2	1,20 kg	READY LINE VANILLE Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de vanille.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
01006200001.2	1,20 kg	READY LINE ICE MOUSSE CAFÉ Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de café.	•	1,20 kg	3 l	-	-
			•				
65145200001.2	1,20 kg	READY LINE YAOURT Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de crème glacées au lait et de glaces à l'italienne à l'arôme de yaourt.	•	1,20 kg	-	-	3 l
			•				



READY LINE AVEC EAU

Pour la préparation de glaces et de glaces à l'italienne.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	Utilisation	Ready Line	Eau
00938240001.3	1,25 kg	READY LINE FRAISE Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces et glaces à l'italienne à l'arôme de fraise.	•	1,25 kg	2,5 l
			•		
65625200001.3	1,25 kg	READY LINE LIMONE Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces et glaces à l'italienne à l'arôme de citron.	•	1,25 kg	2,5 l
			•		



**Variegati
&
Gelatella**



MARBRE & DÉCORER

Pour la réalisation de créations de glaces esthétiques et inspirantes.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	
67765740000.0	3 kg	MACAO FONDENTE Crème au chocolat foncé pour marbrer, décorer et confectionner les glaces stracciatella.	
65935740003.0	3 kg	VARIÉGÓ AMARENA Masse à fourrer aux fruits pour marbrer et décorer. Spécialité italienne au bon goût d'amarena. Contient des morceaux et des cerises entières.	
65920740003.0	3 kg	CILIEGIE AMARENATE Cerises confites au jus de griotte, goût d'amarena. Pour décorer.	
67910120001.0	1 kg	TOPPING FRAISE	
67915120001.0	1 kg	TOPPING FRAMBOISE	
67905120001.0	1 kg	TOPPING CAMEL	
67920120001.0	1 kg	TOPPING CHOCOLAT	



**Magia
della
frutta**



PURÉES DE FRUITS CAPFRUIT

Fruits fraîchement transformés venant de France pour aromatiser les masses de base pour glaces et les produits de pâtisserie.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT	
00951200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS ANANAS	
00947200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS ABRICOT	
00952200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS BANANE	
00942200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS CASSIS	
00943200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS FRAISE	
00950200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS POMME VERTE	
00946200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS MYRTILLE	
00944200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS FRAMBOISE	
00956200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS MANDARINE	
00954200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS MANGUE	
00953200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS DE LA PASSION	
00945200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS GRIOTTE	
00948200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS POIRE WILLIAMS	
00955200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS CITRON	
00958200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS ROUGE	
00959200001.0	1 kg	PURÉE DE FRUITS EXOTIQUES	

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**



POUDRE POUR GLACES

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces exquises et crémeuses.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		Poudre pour glaces	Eau	Utilisation
01314220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER VANILLE		500 g	1 l	●
01315220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER MOKA		500 g	1 l	●
01317220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER CHOCOLAT		500 g	1 l	●
01320220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER FRAISE		500 g	1 l	●
01321220004.0	4×1 kg	GLACEPULVER CITRON		500 g	1 l	●



POUDRE POUR SOFT ICE

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation de glaces à l'italienne aériennes.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT		Softeispulver	Eau	Utilisation
01322200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE VANILLE		650 g	1,5 l	●
01323200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE MOKA		650 g	1,5 l	●
01324200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE CHOCOLAT		650 g	1,5 l	●
01325200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE CARMEL		650 g	1,5 l	●
01326200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE PISTACHE		650 g	1,5 l	●
01327200001.3	10×1,3 kg	MIX SOFT ICE FRAISE		650 g	1,5 l	●



Supporto



SOUTIEN

Pour des glaces et des sorbets réussis et stables.

NO D'ARTICLE	UNITÉ	PRODUIT
65945740001.2	1,2 kg	SMUTER Sirop évitant les brûlures de congélation et la cristallisation des crèmes glacées et sorbets. 40-60 g sur 1 kg de masse de base.
01613740003.0	3 kg	PROCREMA FROID 100 Base pour la stabilisation des crèmes glacées et, p. ex., des soupes glacées.
01612740003.0	3 kg	PROSORBET FROID 100 Base pour la stabilisation des sorbets et des soupes froides.
65100740000.5	500 g	LIANT NEUTRE Pour la confection d'onctueuses crèmes glacées qui se conservent plus longtemps. Empêche la formation de cristaux de glace.

Caractéristiques des produits



végétarien*



vegan**



sans arômes



excl. avec des arômes naturels



sans graisses hydrogénées



fabriqué en Suisse



Glace



Soft Ice



Parfait



Sorbet



convient parfaitement pour la pâtisserie

● Utilisation à chaud

● Utilisation à froid

* Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale, à l'exception des œufs, du lait et du miel.

** Les articles désignés sont fabriqués sans ingrédients d'origine animale.

Les indications portent uniquement sur les ingrédients et non pas sur le produit fabriqué selon la recette de base.

Des modifications après la date d'impression ne peuvent être exclues. La spécification en vigueur fait foi.