

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*


margo

UNSERE ROHSTOFFE UND HALBFABRIKATE FÜR IHREN ERFOLG



Leidenschaft für Qualität und Tradition verbindet uns mit Ihnen. Für Ihren Erfolg setzen wir uns täglich mit Begeisterung und unserem ganzen Know-how ein.

AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!



INHALT

Sortiment gültig ab: Juni 2022

Margarinen & Fette

Blätterteigmargarinen & -fette	7–8
Gipfelmargarinen & -fett	9
Pâtisseriesmargarinen	10–11
Confiseriefette	11
Frittierfette	12
Bäckereimargarine und -fette	12–13

DELISSIO Fettstoffe

Frittiermedien	14
Pflanzenölcrèmen	15
Sandwich-Crèmen	15

Brotvormischungen & Dekore	16–18
Backmittel	19–21
Süsse Backvormischungen	22–23
Füllungen & Crèmen	24–26
Konditoreiprodukte	27
Unsere Dienstleistungen	4
Wichtige Informationen	27
Kompetenter Service	28

IHR KOMPETENZPARTNER

Seit 1963 steht Margo – Baker & Baker Schweiz AG als renommierte und starke Schweizer Unternehmung für innovative und hochwertige Rohstoffe, Halb- und Fertigfabrikate. Unser umfassendes Produktsortiment lebt von der Verbindung aus wertvoller Erfahrung, traditionellen Werten und innovativen Backtechnologien. Damit garantieren wir beste Verarbeitungsqualitäten und feine Gebäcke mit hohem Genusswert.

Entdecken Sie unsere vielfältigen Produkte, die neue Impulse setzen und Sie kreativ inspirieren möchten. Täglich aufs Neue unterstützen wir Sie als Fachmann in Ihrer Arbeit mit unseren praxisnahen Lösungen. Unser Anspruch ist es, Ihnen viel Raum für handwerkliche Kreativität zu geben.

Nachhaltige Produktionswege und Schweizer Qualität stehen bei uns im Fokus. Der grösste Teil unserer Produkte wird national produziert, so auch unser gesamtes Sortiment an Margarinen, Fettstoffen und DELISSIO-Produkten.

Kundenzufriedenheit wird bei uns grossgeschrieben, denn unsere Kunden und deren Bedürfnisse liegen uns am Herzen.

Wir freuen uns auf den gemeinsamen Weg in eine erfolgreiche Zukunft.

Für Ihren Erfolg setzen wir uns täglich mit Begeisterung und unserem ganzen Know-how ein. Auf unserer Website finden Sie ein Angebot an kompetenten und umfassenden Serviceleistungen:

Mit unseren **Fachartikeln** möchten wir Sie in Ihrer Arbeit unterstützen und Ihnen praxisnahe Lösungen und Tipps an die Hand geben, die Ihnen im Alltag weiterhelfen.

In der **Rezeptdatenbank** finden Sie eine grosse Auswahl an bewährten Rezepten für ein ausgewogenes und authentisches Angebot, mit dem Sie Ihre Kunden begeistern. Mit individuellen Verfeinerungen

entstehen Ihre eigenen Kreationen mit persönlicher Note. Lassen Sie sich inspirieren! Bei Fragen steht Ihnen unser Fachberater gerne zur Verfügung.

Die **verkaufsfördernden Konzepte** inklusive der entsprechenden Downloads präsentieren Ihnen die Antwort auf verschiedene Trends und Bedürfnisse Ihrer Kunden.

Unsere **margoepost** erscheint 2-4 mal im Jahr mit interessanten Fachbeiträgen und Informationen über aktuelle Themen, Neuheiten und Promotionen.

HIER ANSEHEN!



VERDA – DIE FETTSTOFF-LINIE OHNE PALMÖL

Unsere Verda-Produkte entsprechen dem steigenden Bedürfnis nach palmölfreien Produkten. Die Verda-Linie umfasst Margarinen und Fettstoffe, die ohne Palmöl hergestellt werden und zeigen, dass palmölfreie Produkte in bester Qualität möglich sind. Sie bestehen, wo möglich, aus einheimischem Rapsöl.

PLT – FREI VON GEHÄRTETEN ZUTATEN

Bei den Margo PLT (Premium Low Trans) Fettstoffen wird auf den Einsatz von gehärteten Zutaten verzichtet. Für eine ausgewogene Ernährung ist das Fettsäureprofil der Nahrung wesentlich. Durch den Einsatz von ungehärteten Fetten wird ein Beitrag für die gesunde Ernährung geleistet.

GRAND'OR – UNSERE PREMIUM AROMAPERLEN

Mit Grand'Or-Margarinen und -Fetten hergestellte Gebäcke haben einen besonders lang anhaltenden Buttergeschmack. Das Geheimnis liegt in feinsten Aromaperlen.

NATUREL

Backen mit Zeit und Kompetenz für genussvolle, naturnah produzierte Brote. Das Gütesiegel Naturel setzt Qualität, Tradition und Natürlichkeit voraus.



RSPO – ROUNDTABLE ON SUSTAINABLE PALM OIL

RSPO steht für «Roundtable on Sustainable Palm Oil». Die Non-Profit-Organisation wurde 2004 gegründet und bringt die Stakeholder aus sieben Sektoren der Palmölindustrie an einen Tisch. Wichtigstes Ziel ist es: Den Anbau und die Nutzung von nachhaltigem Palmöl durch die Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette und durch einen offenen Dialog zwischen den Interessengruppen voranzubringen.

Margo – Baker & Baker Schweiz AG ist Mitglied beim «Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl». Seit 2014 setzt Margo – Baker & Baker Schweiz AG bei allen verwendeten Fettstoffen nachhaltig zertifiziertes Palmöl (RSPO-SG) ein und leistet somit einen wertvollen Beitrag für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: www.rspo.org



SCHWEIZER QUALITÄTSPRODUKT

In überzeugender Schweizer Qualität (Swissness) mit dem Besten aus unserem einheimischen Raps.



RICHEMONT QUALITY MANAGEMENT

Richemont bestätigt, dass die gekennzeichneten Produkte in der Anwendung und Praxistauglichkeit den Angaben des Herstellers entsprechen.

MARGARINEN & FETTE

5 GUTE GRÜNDE WARUM MARGO FETTSTOFFE DIE 1. WAHL FÜR JEDEN BÄCKER SIND

- 1) aus Schweizer Produktion
- 2) langjährige Kompetenz seit 1963
- 3) für jede Anwendung das optimale Produkt
- 4) qualitativ hochwertige Fettstoffe
- 5) Basis für innovative und gesunde Produktkreationen




PRODUKTE	FETTSTOFFE	Blätterteigmargarine	Blätterteigfett	Gipfelmargarine	Gipfelfett	Pâtisseriesmargarine	Bäckereifett und -margarine	Frittierfett	Confiseriefett
Blätterteige		■	■						
Tourierte Hefeteige		■	■	■	■				
Kuchenteige							■		
Zuckerteige						■			
Mürbeteige						■			
Dänisch Plunder		■	■	■	■				
Gipfeli				■	■				
Zöpfe						■	■		
Klein- und Spezialbrote						■	■		
Crêmen						■			■
Biscuits und Cakes						■			
Gerührte Massen						■			
Grundcrêmen						■		■	
Schwimmend backen								■	
Confiserieprodukte									■
Füllungen						■			■



BLÄTTERTEIGMARGARINEN


	VERDA BLÄTTERTEIGMARGARINE RAPID	PLT GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung nach deutscher Methode ohne Palmöl hervorragende Triebeigenschaften sofort tourierbereit plastische Verarbeitung neutraler Geruch und Geschmack der Endgebäcke mit natürlichem Aroma 	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung nach deutscher Methode mit feinen Aromaperlen Grand'Or-Qualität: ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke sofort tourierbereit plastische Beschaffenheit frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG
	<p>Platten</p> <p>Art.-Nr. Margo 8530 Art.-Nr. Pistor 11023 Kartoninhalt 5 × 2 kg-Platten Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p>	<p>Platten</p> <p>Art.-Nr. Margo 8514 Art.-Nr. Pistor 12746 Kartoninhalt 5 × 2 kg-Platten Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p>
		

PLT FLORANA RAPID Platten




- zur Herstellung nach deutscher Methode
- plastische Beschaffenheit
- hervorragende Triebeigenschaften
- sofort tourierbereit
- garantiert eine rationelle Verarbeitung
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8023
Art.-Nr. Pistor	12741
Kartoninhalt	5 × 2 kg-Platten
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




PLT FLORANA Würfel



- zur Herstellung nach allen Methoden
- plastische Beschaffenheit
- kurzer Schmelz
- hervorragende Triebeigenschaften
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8545
Art.-Nr. Pistor	12745
Kartoninhalt	2 × 5 × 1 kg-Tranchen
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



PLT FLORANA BLITZ Würfel




- zur Herstellung von Blitz-Blätterteig
- plastische Beschaffenheit
- hervorragende Triebeigenschaften
- geschnitten in gut trennbare 250 g-Stücke
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8541
Art.-Nr. Pistor	4717
Kartoninhalt	2 × 20 × 250 g-Würfel
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	8–16 °C




DORELLA Tranchen




- zur Herstellung von tourierten Teigen nach allen Methoden
- plastische Beschaffenheit
- hervorragende Triebeigenschaften
- ergibt sehr mürbe Endgebäcke
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8546
Art.-Nr. Pistor	4719
Kartoninhalt	10 × 1 kg-Tranchen
Zutaten	tierisch & pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




BLÄTTERTEIGFETTE

VERDA BLÄTTERTEIGFETT Würfel




- zur Herstellung nach deutscher Methode
- ohne Palmöl
- mit einheimischem Raps
- frei von E-Nummern
- plastische Beschaffenheit

Art.-Nr. Margo	8582
Art.-Nr. Pistor	11027
Kartoninhalt	2 × 5 × 1 kg-Tranchen
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




PLT TOURANA Würfel




- zur Herstellung nach allen Methoden
- plastische Beschaffenheit
- hervorragende Triebeigenschaften
- frei von gehärteten Zutaten
- frei von Aromen
- frei von E-Nummern
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8555
Art.-Nr. Pistor	12742
Kartoninhalt	2 × 5 × 1 kg-Tranchen
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




GIPFELMARGARINEN

CROISSANT EXTRA 35 % RAPID Platten




- zur Herstellung von Parisergipfeln, Plunder- und tourierten Süssteigen
- sofort tourierbereit
- einfach in der Verarbeitung
- ausgeprägter Buttergeschmack
- mit 35 % Butter
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8537
Art.-Nr. Pistor	12709
Kartoninhalt	5 × 2 kg-Platten
Zutaten	tierisch & pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




CROISSANT 15 % RAPID Platten



- zur Herstellung von Parisergipfeln, Plunder- und tourierten Süssteigen
- sofort tourierbereit
- einfach in der Verarbeitung
- feiner Buttergeschmack
- mit 15 % Butter
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8538
Art.-Nr. Pistor	4501
Kartoninhalt	5 × 2 kg-Platten
Zutaten	tierisch & pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C




GIPFELFETT

PLT MARGO GIPFELFETT Würfel




- zur Herstellung von Gipfel- und Hefeteigen
- verleiht Gebäcken eine unvergleichbare Mürbe
- plastische Beschaffenheit
- niedriger Schmelz
- angenehmes, harmonisches Nussaroma
- frei von gehärteten Zutaten
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG


Art.-Nr. Margo	8539
Art.-Nr. Pistor	12820
Kartoninhalt	2 × 5 × 1 kg-Tranchen
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C









PATISSERIEMARGARINEN


	CREMONA VERDA 10%	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen ohne Palmöl mit natürlichem Aroma mit 10% Schweizer Butter sehr gutes Aufschlagverhalten einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>2552</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18802</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 x 1 kg-Tranchen</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>tierisch & pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	2552	Art.-Nr. Pistor	18802	Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	Zutaten	tierisch & pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	2552										
Art.-Nr. Pistor	18802										
Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen										
Zutaten	tierisch & pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										

	PLT VERDA PATISSERIEMARGARINE	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen ohne Palmöl gutes Aufschlagverhalten sehr kurzer Schmelz frei von gehärteten Zutaten mit natürlichem Aroma 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8240</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>11018</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 kg-Würfel</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8240	Art.-Nr. Pistor	11018	Kartoninhalt	2 x 5 kg-Würfel	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	8240										
Art.-Nr. Pistor	11018										
Kartoninhalt	2 x 5 kg-Würfel										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										


	PLT GRAND'OR PÂTISSERIE	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen mit feinen Aromaperlen gutes Aufschlagverhalten Grand'Or-Qualität: ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8516</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>4755</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 kg-Würfel</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8516	Art.-Nr. Pistor	4755	Kartoninhalt	2 x 5 kg-Würfel	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	8516										
Art.-Nr. Pistor	4755										
Kartoninhalt	2 x 5 kg-Würfel										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										


	CREMONA EXTRA 10%	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen gutes Aufschlagverhalten kurzer Schmelz mit 10% Schweizer Butter mit natürlichem Aroma einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8034</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>12743</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 x 1 kg-Tranchen</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>tierisch & pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8034	Art.-Nr. Pistor	12743	Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	Zutaten	tierisch & pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	8034										
Art.-Nr. Pistor	12743										
Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen										
Zutaten	tierisch & pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										

	PLT CREMONA	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen gutes Aufschlagverhalten kurzer Schmelz frei von gehärteten Zutaten mit natürlichem Aroma einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8027</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>12735</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 x 1 kg-Tranchen</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8027	Art.-Nr. Pistor	12735	Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	8027										
Art.-Nr. Pistor	12735										
Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										

	CONTISSA	Würfel									
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen sehr gutes Aufschlagvolumen kurzer Schmelz frei von Aromen und Farbstoffen einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8540</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>12744</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 x 1 kg-Tranchen</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8540	Art.-Nr. Pistor	12744	Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	8540										
Art.-Nr. Pistor	12744										
Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										

CONFISERIEFETTE



	MARGO COCOS	Karton									
	<ul style="list-style-type: none"> Kokosfett zur Herstellung von Grundcrèmen, Füllungen und Konditoreispezialitäten ohne Palmöl hervorragender, besonders kurzer Schmelz frei von Aromen frei von E-Nummern 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>1575</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>4761</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>10 kg</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	1575	Art.-Nr. Pistor	4761	Kartoninhalt	10 kg	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	1575										
Art.-Nr. Pistor	4761										
Kartoninhalt	10 kg										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										

	PLT MARGO HARTFETT 30°	Karton									
	<ul style="list-style-type: none"> Konditoreifett zur Herstellung von Crèmen, Füllungen und Konditoreispezialitäten neutraler Geschmack besonders niedriger Schmelzpunkt frei von Aromen frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>2193</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>11222</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>10 kg</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>20–24 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	2193	Art.-Nr. Pistor	11222	Kartoninhalt	10 kg	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.
Art.-Nr. Margo	2193										
Art.-Nr. Pistor	11222										
Kartoninhalt	10 kg										
Zutaten	pflanzlich										
Verarbeitungstemp.	20–24 °C										



FRITTIERFETTE



	PLT MARGO FEST GESCHNITTEN	Würfel
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte hohe thermische Belastbarkeit lange Frittierstabilität neutraler Geruch frei von gehärteten Zutaten einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 2790 Art.-Nr. Pistor 18821 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 170–180 °C</p> 

	VERDA FEST GESCHNITTEN	Würfel
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte ohne Palmöl hohe thermische Belastbarkeit lange Frittierstabilität neutraler Geruch einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen 	<p>Art.-Nr. Margo 2765 Art.-Nr. Pistor 4769 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 170–180 °C</p> 

	VERDA FRITTIERFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte ohne Palmöl lange Frittierstabilität neutraler Geruch 	<p>Art.-Nr. Margo 8420 Art.-Nr. Pistor 11025 Kartoninhalt 20 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 170–180 °C</p> 



	PLT MARGO FRITURE	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte hohe thermische Belastbarkeit frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 2763 Art.-Nr. Pistor 12738 Kartoninhalt 10 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 170–180 °C</p> 



BÄCKEREIMARGARINE



	PLT BISCONA EXTRA	Würfel
	<ul style="list-style-type: none"> Backmargarine zur Herstellung von Mürbe-, Zucker-, Hefe- und Kuchenteigen einfach in der Verarbeitung ergibt sehr stabile Teige feiner Buttergeschmack frei von gehärteten Zutaten mit natürlichem Aroma nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 8527 Art.-Nr. Pistor 4758 Kartoninhalt 2×5 kg-Würfel Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 







BÄCKEREIFETTE



	PLT VERDA BÄCKEREIFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen ohne Palmöl ergibt sehr mürbe Endgebäcke und ausgesprochen formstabile Teige frei von Aromen frei von E-Nummern frei von gehärteten Zutaten 	<p>Art.-Nr. Margo 8010 Art.-Nr. Pistor 4722 Kartoninhalt 20 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	VERDA V BÄCKEREIFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen ohne Palmöl geruchs- und geschmacksneutral ergibt mürbe Endgebäcke und formstabile Teige frei von Aromen frei von E-Nummern 	<p>Art.-Nr. Margo 2030 Art.-Nr. Pistor 18259 Kartoninhalt 20 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	PLT GRAND'OR BÄCKEREIFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen mit feinen Aromaperlen geschmeidige Struktur ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke frei von E-Nummern frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 2098 Art.-Nr. Pistor 3488 Kartoninhalt 20 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	PLT MARGO V PFLANZENFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen auch zum Kochen und Braten geeignet geschmeidige Struktur frei von Aromen frei von E-Nummern frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 8035 Art.-Nr. Pistor 4765 Kartoninhalt 20 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	PLT MARGO PFLANZENFETT	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen auch zum Kochen und Braten geeignet geschmeidige Struktur frei von gehärteten Zutaten frei von Aromen frei von E-Nummern nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	<p>Art.-Nr. Margo 2764 Art.-Nr. Pistor 12739 Kartoninhalt 10 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	MARGO M	Karton
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen ohne Palmöl neutraler Geschmack geschmeidige, glatte Struktur ergibt sehr mürbe Endgebäcke und ausgesprochen formstabile Teige frei von Aromen frei von E-Nummern 	<p>Art.-Nr. Margo 2120 Art.-Nr. Pistor 18857 Kartoninhalt 20 kg Zutaten tierisch & pflanzlich Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

DELISSIO FETTSTOFFE




DELISSIO ist seit 2004 eine der führenden Schweizer Marken für Fettstoffe, die ausschliesslich im Inland produziert werden.



Mit DELISSIO arbeiten heisst:

- **Optimale Frittierresultate erzielen** – durch lange Hitzebeständigkeit
- **Geruchsneutrale Anwendung bei Frittiermedien** – durch hochwertige Rezepturen
- **Beste Kochergebnisse erreichen** – durch einfaches Handling
- **Schmackhafte Kreationen servieren** – durch beste Qualität


ZUM FRITTIEREN UND BRATEN



DELISSIO FRITURE PREMIUM PALM-FREE

- mit einheimischem HOLL-Rapsöl
- ohne Palmöl
- rein pflanzliches Frittiermedium
- optimale Hitzestabilität, langlebig
- deutlich längere Frittierzeit gegenüber von HOLL-Raps (3 x)
- geruchsneutral
- garantiert knusprige Frittierresultate
- sorgt für goldene Farbe & geringe Schaumbildung
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene im Endprodukt

Art.-Nr. Margo	8624
Art.-Nr. Pistor	45635
Bibox	20l
Zutaten	pflanzlich




DELISSIO FRITURE 200

- mit einheimischem HOLL-Rapsöl und nachhaltigem Palm: RSPO-SG
- rein pflanzliches Frittiermedium
- lange Hitzestabilität
- deutlich längere Frittierzeit gegenüber von HOLL-Raps (2,5 x)
- geruchsneutral
- garantiert hervorragende Frittierresultate
- sorgt für goldene Farbe & geringe Schaumbildung
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene im Endprodukt
- frei von gehärteten Zutaten

Art.-Nr. Margo	8605
Art.-Nr. Pistor	11346
Bibox	20l
Zutaten	pflanzlich

ZUM SAUTIEREN, BRATEN, DÜNSTEN & ABSCHMECKEN



DELISSIO GOLD 10% PFLANZENÖLCRÈME

- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- mit 10% Schweizer Butter
- gute Hitzestabilität, vermindert das Spritzen
- einfache Dosierung
- vielseitiger Einsatzbereich
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma

Art.-Nr. Margo	8619
Art.-Nr. Pistor	11717
Bibox	12l
Zutaten	tierisch & pflanzlich




DELISSIO GOLD PFLANZENÖLCRÈME

- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- 100% pflanzlich
- gute Hitzestabilität, vermindert das Spritzen
- einfache Dosierung
- vielseitiger Einsatzbereich
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma

Art.-Nr. Margo	8618
Art.-Nr. Pistor	11716
Bibox	12l
Zutaten	pflanzlich


ALS BASIS ODER BUTTERERSATZ FÜR SANDWICHES



DELISSIO SANDWICH-CRÈME NEUTRAL PALM-FREE

- veganer Brotaufstrich zum Verfeinern
- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- nach Belieben aromatisierbar
- mit natürlichem Aroma
- 60% Fettanteil
- praktische Grösse


Art.-Nr. Margo	8615
Art.-Nr. Pistor	45747
Kesselinhalt	2 kg
Zutaten	pflanzlich



DELISSIO SANDWICH-CRÈME NEUTRAL

- Butterersatz zum Verfeinern
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- Verfeinern nach Belieben
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- 60% Fettanteil
- praktische Grösse

Art.-Nr. Margo	8603
Art.-Nr. Pistor	11348
Kesselinhalt	2 kg
Zutaten	pflanzlich



DELISSIO SANDWICH-CRÈME MIT SENF

- ausgewogener Geschmack mit feiner Senfnote (28%)
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- Verfeinern nach Belieben
- frei von gehärteten Zutaten
- ohne Farbstoffe
- 55% Fettanteil
- praktische Grösse

Art.-Nr. Margo	8604
Art.-Nr. Pistor	11349
Kesselinhalt	2 kg
Zutaten	pflanzlich



Vegan/vegetabil



Ovo-lacto-vegetarisch



Keine glutenhaltigen
Zutaten in der Rezeptur



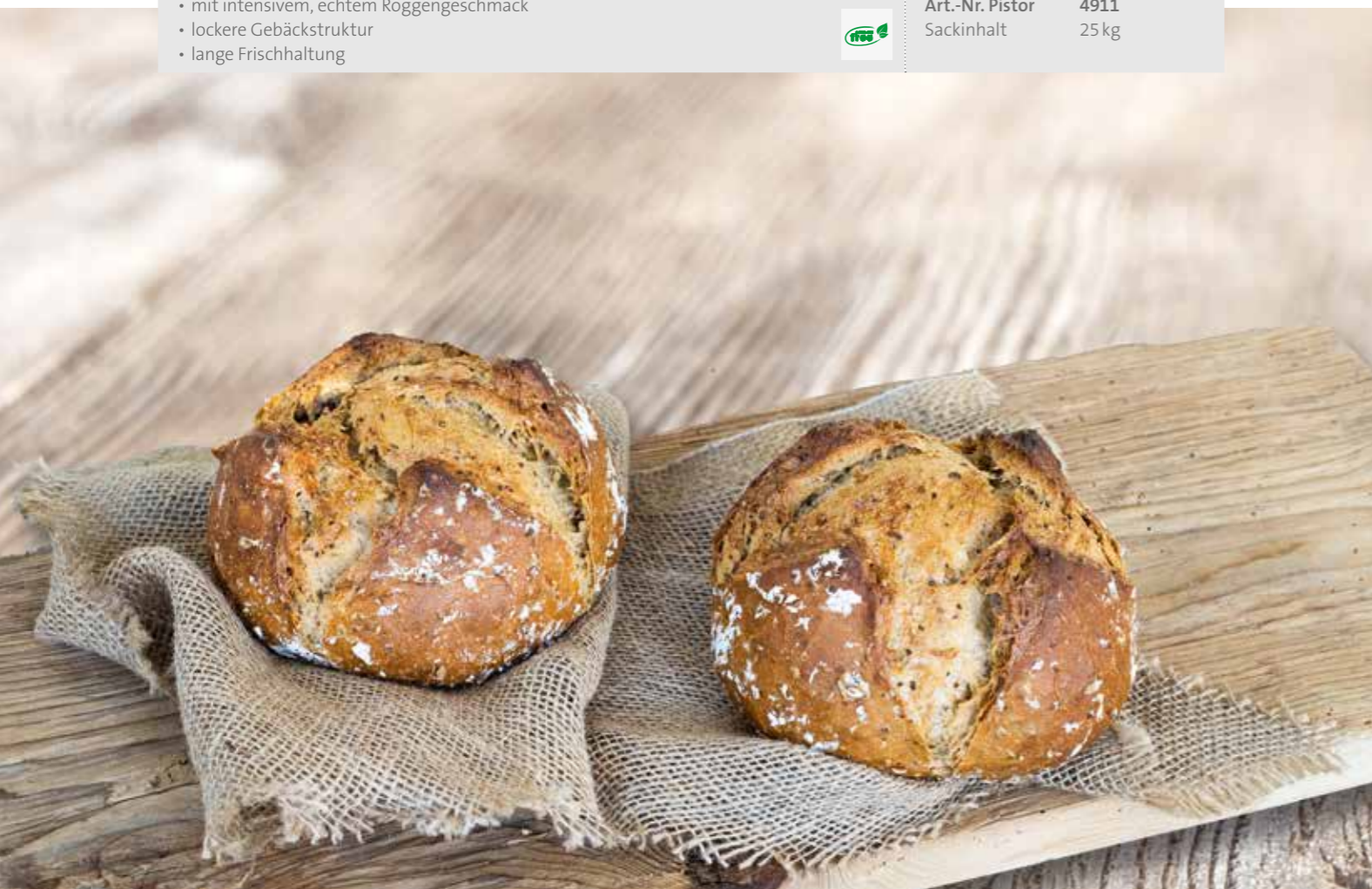
Keine laktosehaltigen
Zutaten in der Rezeptur

BROTFORMISCHUNGEN & DEKORE

Unser umfangreiches Sortiment an qualitativ hochwertigen Brotvormischungen gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden mit einer abwechslungsreichen Brotauswahl zu begeistern. Durch die individuelle Zugabe authentischer Zutaten und die Verwendung von Dekoren verleihen Sie Ihrem Brot das gewisse Etwas und eine persönliche Note. Lassen Sie sich von unserer Rezeptdatenbank inspirieren.



DINKELBRÖTCHEN MIX 100%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von aromatischen Dinkelbroten mit Sonnenblumenkernen saftige, zarte Krume vielseitig anwendbar rationelle und sichere Herstellung geeignet für direkte sowie Langzeitführung 		Art.-Nr. Margo 89369 Art.-Nr. Pistor 18825 Sackinhalt 25 kg	
HELVETIA ROGGEN MIX 100%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung lang geführter Roggengebäcke ohne Weizenzusatz aus bestem Schweizer Roggenmehl natürliche Zutaten saftige Krume und knusprige Kruste einzigartige Optik lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8100 Art.-Nr. Pistor 12866 Sackinhalt 25 kg	
ROGGENBROT MIX 100%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung kräftiger Roggengebäcke mit Weizenkleber mit intensivem, echtem Roggengeschmack lockere Gebäckstruktur lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8189 Art.-Nr. Pistor 4911 Sackinhalt 25 kg	



GOLDKORN MIX 55%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von saatenreichem Brot mit 10 wertvollen Getreidesorten und Ölsaaten weiche Krume ausgewogenes Aroma lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8125 Art.-Nr. Pistor 4900 Sackinhalt 25 kg	
MALZKORN MIX 50%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Brot mit besonders dunkler Färbung und intensivem Aroma hoher Malzanteil lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8122 Art.-Nr. Pistor 4901 Sackinhalt 25 kg	
MULTIKORN MIX 50%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Mehrkornbroten mit Ölsamen und Getreideflocken ausgeprägtes Aroma lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8126 Art.-Nr. Pistor 822 Sackinhalt 25 kg	
FITKORN SPEZIAL MIX 50%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> reich an Nahrungsfasern, liefert somit einen Beitrag zur gesunden Ernährung volles Aroma enthält Inulin, welches sich positiv auf die Darmflora auswirkt 		Art.-Nr. Margo 8311 Art.-Nr. Pistor 4746 Sackinhalt 25 kg	
BERND DAS BROT 50%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von saftig leckeren Dreikornbroten mit Magnesium sowie Vitamin E aus Sonnenblumenkernen mit vielen wertvollen Zutaten für eine abwechslungsreiche Ernährung saftige Krume lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8412 Art.-Nr. Pistor 4757 Sackinhalt 25 kg	
COMBICORN 5-50%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielfältigen Mehrkorn-Spezialitäten enthält viele wertvolle Körner und Saaten ergibt Brote mit rustikalem Charakter und herzhaftem Geschmack flexibel dosierbar 		Art.-Nr. Margo 8408 Art.-Nr. Pistor 3885 Sackinhalt 25 kg	
VITAKORN MIX 40%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Fitnessbroten- und brötchen enthält Joghurt und Gewürze innen frisch, aussen knusprig volles Aroma besonders lange Frischhaltung 		Art.-Nr. Margo 8156 Art.-Nr. Pistor 3781 Sackinhalt 25 kg	
RUSTICA MIX 20%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielfältigen, rustikalen Spezialbroten und Kleingebäcken ausgewogener, aromatischer Geschmack auf der Basis von dunklem Roggenmehl 		Art.-Nr. Margo 8127 Art.-Nr. Pistor 763 Sackinhalt 25 kg	
PANE LUCIANE 20%		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von mediterranen Brotspezialitäten mit natürlichem, kaltgepresstem Olivenöl innen frisch, aussen knusprig bestens geeignet für die lange Triebführung 		Art.-Nr. Margo 8409 Art.-Nr. Pistor 3482 Sackinhalt 25 kg	
BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE		Brot & Brötchen	
<ul style="list-style-type: none"> Topping zur Geschmacksveredlung von Teiglingen mit Pfeffer und Meersalz sorgt für knusprig, kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment einzigartige Optik und würziger Geschmack der Gebäcke ideal für Spezial- und Kleinbrote, Grill- und Fonduebrote sowie Apérogebäcke 		Art.-Nr. Margo 1686 Art.-Nr. Pistor 18463 Kesselinhalt 5 kg	

BACKMITTEL

Unsere Backmittel setzen Ihren erstklassigen Gross-, Spezial- und Kleinbrot die Krone auf. Sie unterstützen den Herstellungsprozess stets zuverlässig und garantieren höchste Sicherheit. Wir bieten eine breite Auswahl für die individuellen Anforderungen zur Optimierung Ihres Sortiments. In unseren Milchbackmitteln stecken übrigens einheimische Milch und weitere wertvolle Rohstoffe, die Ihren Produkten ein volles Aroma und Frische verleihen.



GIPFELBACKMITTEL

GARVIT FROST 15%

- zur Herstellung rationeller Gipfel jeder Arbeitsmethode
- stabilisiert die Gare, optimiert das Gebäckvolumen
- hohe Toleranz bei Überknetung
- sehr geringe Volumenabnahme bei langer Lagerung
- frei von Emulgatoren



Gipfeli	
Art.-Nr. Margo	8142
Art.-Nr. Pistor	4805
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	GV, GU*

BACKMITTEL

UNSER ULMER EISMALZ 3,5-4%

- zur Herstellung von goldgelb glänzenden Brötchen mit exzellentem, malzig-aromatischem Geschmack
- kräftiges Volumen und hohe Gärtoleranz
- zartsplittrige Kruste
- saftige Krume



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	75091
Art.-Nr. Pistor	18689
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

FORZA VIT 2-2,5%

- zur Herstellung von Kleingebäcken, Zöpfen und Spezialbrot bei allen Triebführungsarten
- sorgt für gärstabile Teige mit hoher Gärtoleranz
- wirkt kleberanregend
- ausgeprägtes Volumen, feine Krume, knusprige Kruste und abgerundeter Geschmack



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	8053
Art.-Nr. Pistor	4795
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*



* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung

CREAFARINE 10-20%

- zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen
- bestens geeignet für Saisonrezepte
- flexible Dosierung
- aussergewöhnlich positive Auswirkungen auf das Gebäck



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	8292
Art.-Nr. Pistor	18188
Sackinhalt	25 kg

CREAFARINE EMMER-EINKORN 60%

- zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen für Urgetreide-Brote
- für Kurz- und Langzeitführung
- wertvolles Emmer- und Einkorn-Vollkornmehl
- authentischer Geschmack und rustikale Optik



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	8295
Art.-Nr. Pistor	18879
Sackinhalt	25 kg

CREAFARINE URDINKEL 20%

- zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen: rustikale, helle und dunkle Brote und Kleingebäcke
- einzigartiger Geschmack: saftige Krume, knusprige Kruste
- lange Frischhaltung
- UrDinkel-zertifiziert



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	8300
Art.-Nr. Pistor	18357
Sackinhalt	25 kg



URGETREIDE

Backwaren aus Urgetreide sind die schmackhafte Antwort auf ein gesteigertes Konsumenteninteresse an ursprünglichen und naturbelassenen Lebensmitteln. Wir bieten Ihnen beste Urgetreide aus ausgewähltem Kontraktanbau. Entdecken Sie unser einzigartiges Sortiment an innovativen Urgetreideprodukten!

URGETREIDE 6-KORN-BROT 30-50%

- zur Herstellung von Urgetreide-Broten
- mit 6 wertvollen Urgetreide-Sorten: Emmer, Einkorn, Dinkel, Waldstaudenroggen, Khorasan, Fisser Imperial Gerste
- perfekte Basis für ursprünglichen, unverfälschten Genuss
- flexible Dosierung



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	2182
Art.-Nr. Pistor	18465
Sackinhalt	25 kg

COMBICORN URACKER KORN 30%

- einzigartiger Geschmack durch Emmer, Einkorn und Dinkel
- mit feinen Edelkastanien
- rustikales Brot mit knuspriger Kruste
- schönes Rissbild sorgt für Aufmerksamkeit
- lange Frischhaltung



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	8101
Art.-Nr. Pistor	3779
Sackinhalt	25 kg

URROGGEN NATURALE 10-30%

- zur Herstellung von Quell-, Brüh- oder Kochstücken
- unverfälschter und harmonischer Geschmack
- mit Waldstaudenroggen, Roggenmalzflocken und getrocknetem Roggensauerteig



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	1798
Art.-Nr. Pistor	18464
Sackinhalt	25 kg

URGETREIDE DEKOR

- Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäcken
- Mischung aus Khorasanflocken, braunen Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot



Brot & Brötchen	
Art.-Nr. Margo	2288
Art.-Nr. Pistor	18518
Sackinhalt	10 kg



PANOVIT 2%

Grossbrote

- zur Herstellung von Broten mit natürlichem Weizensauerteig
- für ein ausgeprägtes Aroma bei kurzer, direkter Triebführung
- wirkt kleberanregend
- erhöht die Gärtoleranz, geeignet für die Gärverzögerung



Art.-Nr. Margo	8141
Art.-Nr. Pistor	4794
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

BROTSTABIL 1,5-2,5%

Brot & Brötchen

- zur Herstellung von Spezial- und Kleinbroten bei allen Triebführungsarten, direkte Triebführung
- für hohe Sicherheit bei Gärverzögerung und optimaler Maschinengängigkeit bei extremen Anforderungen
- verbessert Teigeigenschaften, Geschmack und Frischhaltung
- frei von Emulgatoren



Art.-Nr. Margo	31325
Art.-Nr. Pistor	18291
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

PANAROM 1,5-2%

Grossbrote

- zur Herstellung von Gross-, Spezial- und Kleinbroten
- verstärkt natürlichen Geschmack bei kurzer, direkter Triebführung
- stabilisiert Gärung bei langer, direkter Führung
- verlängert die Frischhaltung
- frei von Emulgatoren



Art.-Nr. Margo	8109
Art.-Nr. Pistor	4793
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV*

FORZA VERDE 1%

Grossbrote

- zur Herstellung von Gross- und Spezialbroten
- geringe Dosierung
- erhöht die Gärstabilität bei kurzer, direkter Führung
- ausgewogener, vollmundiger Geschmack
- frei von Emulgatoren



Art.-Nr. Margo	8052
Art.-Nr. Pistor	4614
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

MILCHBACKMITTEL

VELUMIN B

Brot & Brötchen, Gipfeli

- geeignet für Buttergebäcke
- für optimales Volumen und zarte Mürbung
- sorgt für gleichmässige Porung, schönen Ausbund und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8218
Art.-Nr. Pistor	4804
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

VELUMIN

Brot & Brötchen, Gipfeli

- geeignet für Buttergebäcke
- für optimales Volumen und zarte Mürbung
- auf Basis von Milchbestandteilen und -fetten
- sorgt für gleichmässige Porung, schönen Ausbund und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8054
Art.-Nr. Pistor	4803
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

VELUMIN MAXIMAL

Brot & Brötchen, Gipfeli

- geeignet für Buttergebäcke
- schöne Färbung und grosses Volumen der Endgebäcke
- feiner Geschmack dank Butterfett
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8163
Art.-Nr. Pistor	18271
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

VELUMIN SPEZIAL

Brot & Brötchen, Gipfeli

- geeignet für Buttergebäcke
- schöne Färbung und grosses Volumen der Endgebäcke
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8242
Art.-Nr. Pistor	18260
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

VELUMIN V (VOLLMILCHPULVER)

Brot & Brötchen, Gipfeli

- Vollmilchpulver mit mind. 26% Milchfett
- geeignet für Buttergebäcke
- für Saucen, Crêmen, Feingebäcke, Spezialbrote und gerührte Massen
- Gebäcke erhalten eine zarte Kruste und feinporige Krumenstruktur
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8282
Art.-Nr. Pistor	18344
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

VELUMIN MM (MAGERMILCHPULVER)

Brot & Brötchen, Gipfeli

- Magermilchpulver aus einheimischer Magermilch
- geeignet für Buttergebäcke
- für Saucen, Feingebäcke und Spezialbrote
- Gebäcke erhalten eine zarte Kruste und feinporige Krumenstruktur
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen



Art.-Nr. Margo	8281
Art.-Nr. Pistor	18343
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*



SÜSSE BACKVORMISCHUNGEN

Feine Kuchen und köstliche Gebäckspezialitäten sind das Aushängeschild jeder Bäckerei und Konditorei. Die Produkte von Margo – Baker & Baker Schweiz AG vereinen die rationelle und sichere Herstellung mit bestem Geschmack. Entdecken Sie unser vielseitiges Angebot für unterschiedlichste Anwendungen vom beliebten Klassiker bis zum gefragten Trendgebäck.

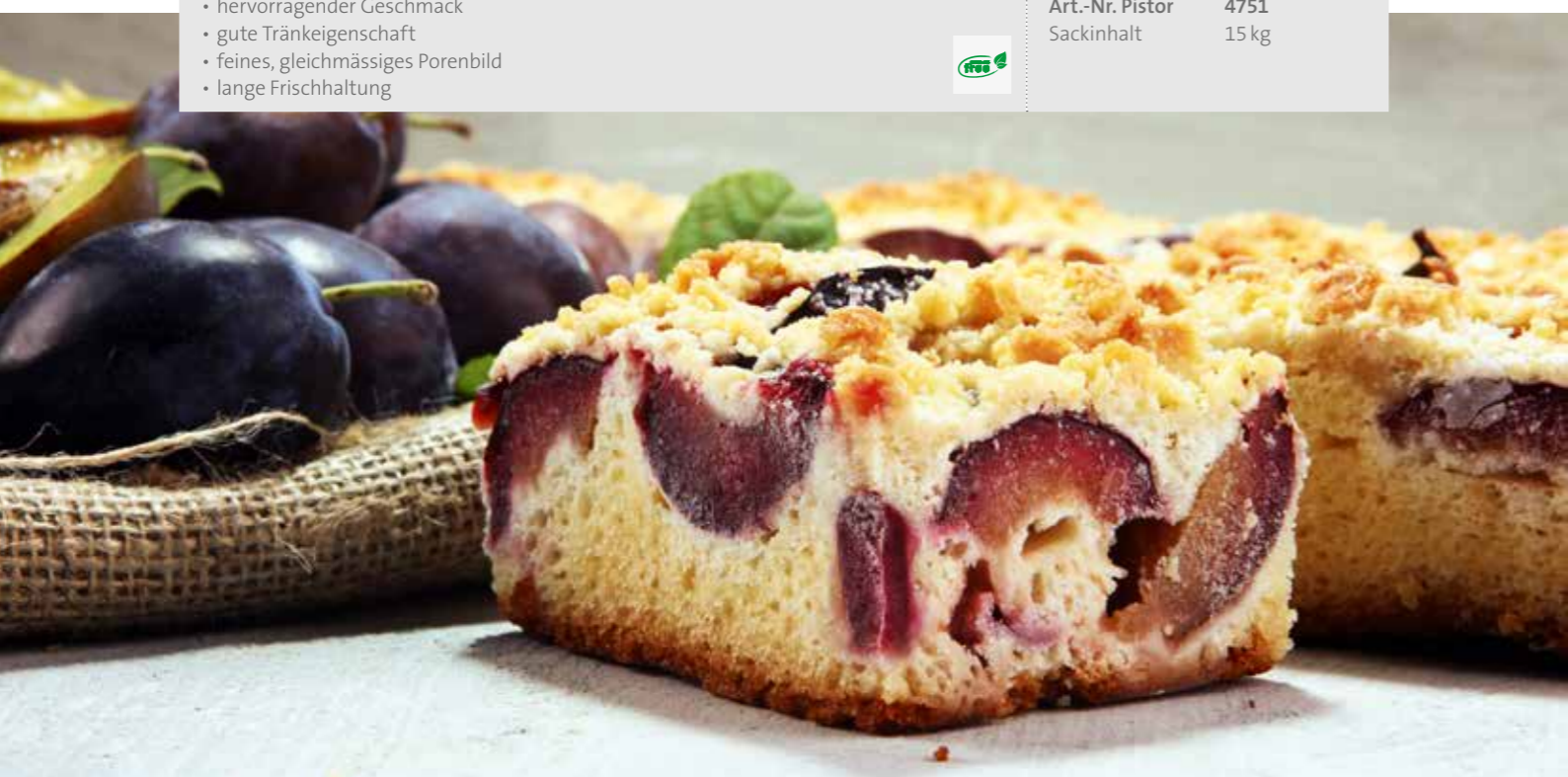


BERLINER TRADITION 100%	Frittiergebäcke
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung schwimmend gebackener Hefengebäcke hohe Gärtoleranz grosses Volumen ergibt zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung stabiler Kragen 	Art.-Nr. Margo 8092 Art.-Nr. Pistor 4886 Sackinhalt 25 kg

BERLINER MIX 50% PALM-FREE	Frittiergebäcke
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung schwimmend gebackener Hefengebäcke grosses Volumen und Gärtoleranz ergibt zarte Gebäcke mit langer Frischhaltung stabiler Kragen ohne Palmöl Fettstoff individuell wählbar 	Art.-Nr. Margo 8080 Art.-Nr. Pistor 18828 Kartoninhalt 10 kg

BISCUIT MIX 100%	Biskuitmassen, Rouladen
<ul style="list-style-type: none"> zur zeitsparenden Herstellung von Biskuitmassen und Rouladen hervorragender Geschmack gute Tränkeigenschaft lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8146 Art.-Nr. Pistor 4882 Sackinhalt 25 kg

MEISTER BISKUIT SPEZIAL 100%	Biskuitmassen, Rouladen
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Rouladen sowie aller Arten von Biskuitmassen hervorragender Geschmack gute Tränkeigenschaft feines, gleichmässiges Porenbild lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8400 Art.-Nr. Pistor 4751 Sackinhalt 15 kg



VEGAN CAKE & MUFFIN 100%	Rührkuchen & Muffins
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von veganen Rührkuchen, Muffins und Blechkuchen vielseitige Anwendungsmöglichkeiten einfache und sichere Verarbeitung, dank 100%-Mischung echter Geschmack ohne Kompromisse lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 3127 Art.-Nr. Pistor 21549 Sackinhalt 10 kg

MEISTER RÜHR & FRISCH	Sand- und Rührmassen
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von gefrierfesten Sand- und Rührmassen vielseitig einsetzbar konstant hohe, saftige Gebäckqualität einfache und sichere Verarbeitung 	Art.-Nr. Margo 8401 Art.-Nr. Pistor 4752 Sackinhalt 25 kg

PERFECT QUICK	Hefengebäcke
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung von Hefesüssteißen und Plunderteigen hohe Gärstabilität optimales Volumen lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8290 Art.-Nr. Pistor 4868 Kartoninhalt 10 kg

BUTTER-FLEX PULVER	Butter-Hefengebäcke
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung von Buttergebäcken mit Hefe wie Butterzöpfe, Sonntagsbrote, Toastbrote und 3-Königskuchen ausgewogener, feiner Buttergeschmack optimales Volumen, gleichmässige Porung & weiche Krumenstruktur einfaches Handling durch Pulverform mit Acerolapulver lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8059 Art.-Nr. Pistor 18584 Sackinhalt 25 kg Einsatzbereich DA, GV, GU*

FLEX PULVER	Hefengebäcke
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung von Hefengebäcken wie Brötchen, Weggli, Sandwiches, Zöpfe und Spezialbrote Fettzugabe tierisch/pflanzlich frei wählbar optimales Volumen, gleichmässige Porung & weiche Krumenstruktur einfaches Handling durch Pulverform lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8061 Art.-Nr. Pistor 18590 Sackinhalt 20 kg Einsatzbereich DA, GV, GU*

MEISTER KOKOS (35 % KOKOS)	Kokosmakronen
<ul style="list-style-type: none"> zur rationellen Herstellung von Kokosmakronenmassen extrem saftige, lockere Gebäcke lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 138 Art.-Nr. Pistor 18174 Kartoninhalt 10 kg


FLORENTINER MIX	Florentiner
<ul style="list-style-type: none"> zur schnellen Herstellung von Florentinern, Bienenstichen, Mandel- und Nusschnitten sowie Nusstorten ohne aufwändiges Kochen feiner Honiggeschmack schöner Glanz 	Art.-Nr. Margo 8095 Art.-Nr. Pistor 778 Kartoninhalt 10 x 0,5 kg


* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung


FÜLLUNGEN & CRÈMEN

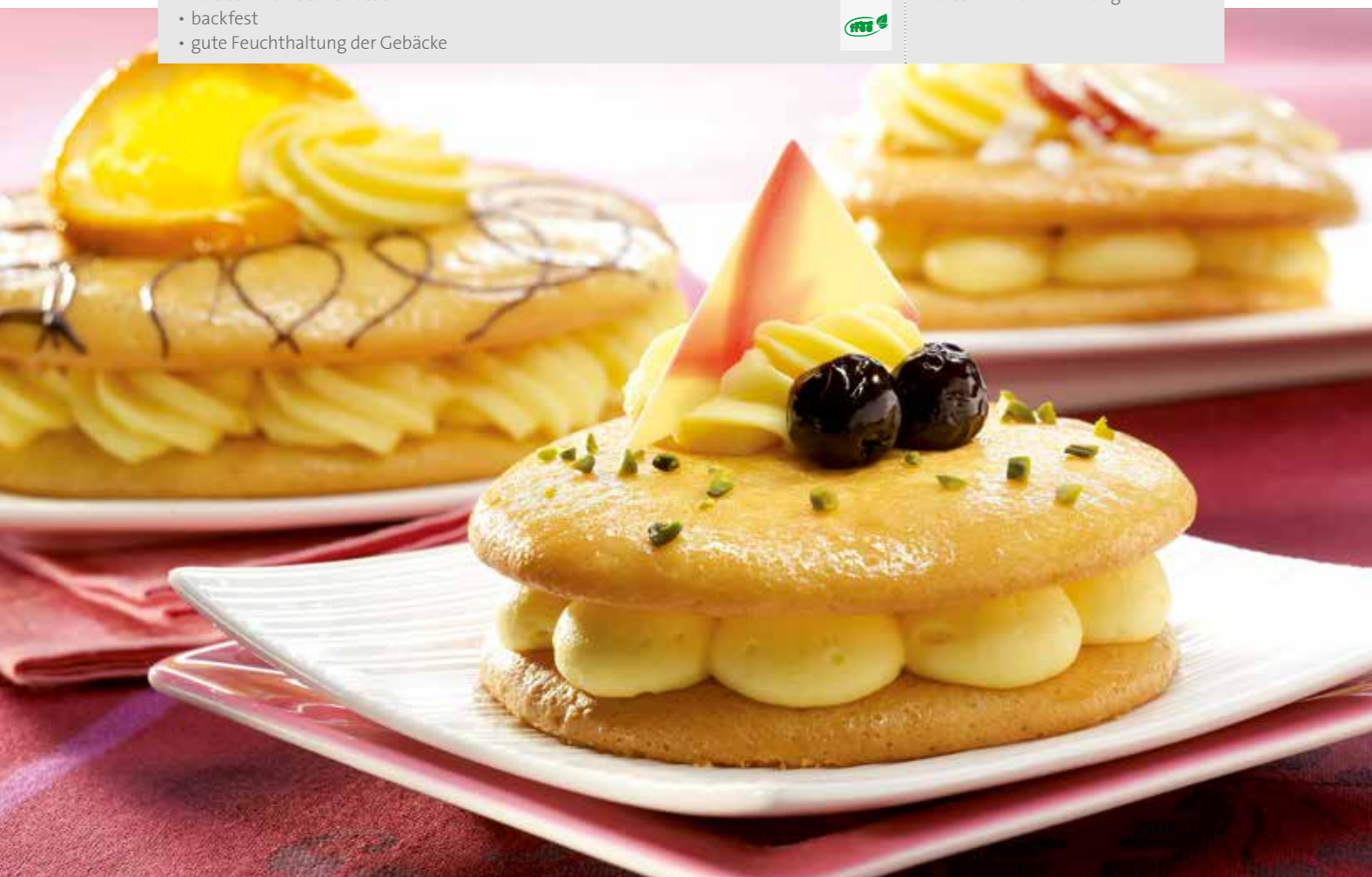
Genussvolle Füllungen setzen Akzente in Ihrer Auslage – und stehen mit unseren Produkten im Handumdrehen in höchster Qualität zur Verfügung. Entdecken Sie die Vielfalt unseres Sortiments: von Frucht- und Nussfüllungen über Crèmes bis hin zu Schlagcrèmen. Alle Füllungen und Crèmen bestehen aus ausgewählten Rohstoffkombinationen und hochwertigen Rezepturen, die eine schnelle und einfache Verarbeitung sowie besten Geschmack garantieren.





MARGO APFELFÜLLUNG (76 % ÄPFEL)	gebrauchsfertig
<ul style="list-style-type: none"> mit frischen Apfelstückchen in hoher Qualität gebrauchsfertig enthält keine Konservierungsmittel backfest 	
Art.-Nr. Margo	8129
Art.-Nr. Pistor	11280
Kesselinhalt	6 kg

MEISTER EISELLA APFEL (48 % ÄPFEL)	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung saftiger, aromatischer Apfel-Füllmassen knackige Apfelstückchen kaltlösliche Instantmischung back- und schnittfest 	
Art.-Nr. Margo	71024
Art.-Nr. Pistor	18218
Kartoninhalt	8 x 1,25 kg

MEISTER MANDEL (23 % MANDELN)	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Füll- und Backmassen Konsistenz individuell variierbar, dank flexibler Dosierung kaltlösliche Instantmasse backfest gute Feuchthaltung der Gebäcke 	
Art.-Nr. Margo	8106
Art.-Nr. Pistor	4928
Kartoninhalt	10 kg




MEISTER EISELLA HASELNUSS (34 % HASELNÜSSE)	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> breite Anwendung für verschiedene Nussfüllungen mit grob gehackten und fein gemahlene Haselnüssen kaltlösliche Instantmasse backfest 	
Art.-Nr. Margo	71021
Art.-Nr. Pistor	18175
Kartoninhalt	10 kg


MEISTER SAFTBINDER	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von gebackenen und ungebackenen Fruchtfüllungen modifizierte, kaltquellende Stärke geruchs- und geschmacksneutral 	
Art.-Nr. Margo	88506
Art.-Nr. Pistor	4883
Kartoninhalt	6 x 2 kg


Die gelieferte Ware wurde zu einem reduzierten Zollansatz eingeführt. Sie darf nur zur menschlichen Ernährung verwendet werden. Eine allfällige Änderung des Verwendungszweckes muss der Oberzolldirektion vorgängig gemeldet und die Differenz der Einfuhrabgaben muss nachtrichet werden (Art. 14 und 26 des Zollgesetzes vom 18. März 2005).


GRUNDCRÈME

PLT SUCREMA	zum Aufschlagen
<ul style="list-style-type: none"> zum Füllen und Überziehen von Torten, Cakes, Rouladen und weiteren Pâtisserie-Produkten vegane, pflanzliche Grundcrème als Buttersersatz sehr luftig und neutral im Geschmack beliebig aromatisierbar frei von gehärteten Zutaten nachhaltiges Palm: RSPO-SG 	
Art.-Nr. Margo	7704
Art.-Nr. Pistor	12740
Kartoninhalt	10 kg

KALTCRÈMEPULVER

VANI-PUR	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von feinen, zartschmelzenden Crèmen ohne Farbstoffe und Emulgatoren ohne Verdickungsmittel und Stabilisatoren ohne Palmöl mit natürlichem Aroma ausgewogener Vanillegeschmack kaltlösliches Pulver back-, schnitt- und gefrierfest 	
Art.-Nr. Margo	8212
Art.-Nr. Pistor	18803
Sackinhalt	25 kg

VANI	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von feinen, zartschmelzenden Crèmen ohne Palmöl ausgewogener Vanillegeschmack kaltlösliches Pulver back-, schnitt- und gefrierfest 	
Art.-Nr. Margo	8049
Art.-Nr. Pistor	4930
Sackinhalt	25 kg

V-2000	kaltlöslich
<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von feinen, zartschmelzenden Crèmen sofortige Verarbeitung möglich ausgewogener Vanillegeschmack mit schöner Färbung kaltlösliches Pulver back-, schnitt- und gefrierfest 	
Art.-Nr. Margo	8153
Art.-Nr. Pistor	772
Sackinhalt	25 kg

SCHLAG- & FÜLLCRÈMEN

CREMISSA, LEICHT GESÜSST <ul style="list-style-type: none"> • leicht gesüsste, pflanzliche Schlagcrème auf Basis von Milchbestandteilen • feiner, kurzer Schmelz und abgerundeter Geschmack • beliebig aromatisierbar • stand-, schnitt- und gefrierfest 	zum Aufschlagen Art.-Nr. Margo 7635 Art.-Nr. Pistor 4785 Tetra 12 x 1l
PATI WHIP VEGAN, GESÜSST <ul style="list-style-type: none"> • gesüsste, vegane Schlagcrème • zur Herstellung von veganen Gebäcken und Desserts • feiner, kurzer Schmelz • abgerundeter, cremiger Geschmack • stand- und gefrierfest 	zum Aufschlagen Art.-Nr. Margo 5123 Art.-Nr. Pistor 21548 Tetra 12 x 1l
VALLESE, UNGESÜSST <ul style="list-style-type: none"> • ungesüsste, pflanzliche Schlagcrème auf Basis von entrahmter Milch • feiner, kurzer Schmelz • rahmiger Geschmack • vielseitig einsetzbar, auch für die warme Küche geeignet • stand-, schnitt- und gefrierfest 	zum Aufschlagen Art.-Nr. Margo 1420 Art.-Nr. Pistor 18212 Tetra 6 x 1l
MEISTER SAHNESSA NEUTRAL <ul style="list-style-type: none"> • Neutrale Instantmischung für leichte Füllcrèmen und Desserts • ohne Palmöl • kaltlösliches Pulver • beliebig aromatisierbar • stand-, schnitt- und gefrierfest 	kaltlöslich Art.-Nr. Margo 90201 Art.-Nr. Pistor 18176 Kartoninhalt 3 x 1 kg
MEISTER SAHNESSA QUARK <ul style="list-style-type: none"> • Instantmischung mit Quark für leichte Füllcrèmen und Desserts • kaltlösliches Pulver • feines Quarkaroma • beliebig aromatisierbar • stand-, schnitt- und gefrierfest 	kaltlöslich Art.-Nr. Margo 90199 Art.-Nr. Pistor 18177 Kartoninhalt 3 x 1 kg
MEISTER SAHNESSA ERDBEER <ul style="list-style-type: none"> • Instantmischung mit Erdbeeren für leichte Füllcrèmen und Desserts • kaltlösliches Pulver • fruchtiger Erdbeergeschmack • stand-, schnitt- und gefrierfest 	kaltlöslich Art.-Nr. Margo 90203 Art.-Nr. Pistor 18147 Kartoninhalt 3 x 1 kg

KONDITIONEIPRODUKTE

Gele bilden eine Schutzschicht für Ihre Kreationen und dienen gleichzeitig als optischer Blickfang, der für mehr Glanz in Ihrer Theke sorgt. Je nach Anwendungsgebiet lassen sie sich übrigens auch für eine Vielzahl von Geschmacks- und Farbvarianten individualisieren. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Mit unseren Produkten für die Herstellung amerikanischer Backwaren liegen Sie im Trend und können die wachsende Nachfrage Ihrer Kunden optimal abdecken.



MARGUERITE MIROIR NEUTRE <ul style="list-style-type: none"> • hochwertiges, transparentes Gel für unvergleichlichen Glanz • neutraler Geschmack und zarter Schmelz • schützt vor Austrocknung • individuelle Farbenspiele, auch Marmorierungseffekte möglich • einfache Verarbeitung direkt aus dem Kessel • gefrier- und taustabil 	gebrauchsfertig Art.-Nr. Margo 1449 Art.-Nr. Pistor 18360 Kesselinhalt 5 kg Anwendung Kuchen & Torten
MARGUERITE MIROIR CHOCOLAT <ul style="list-style-type: none"> • hochwertiges Gel mit 10% Schokolade für Glanz und Geschmack • typische Schokoladenfarbe, strahlender Glanz • schützt vor Austrocknung • individuelle Farbenspiele für dunkle und helle Untergründe möglich • einfache Verarbeitung direkt aus dem Kessel • gefrier- und taustabil 	gebrauchsfertig Art.-Nr. Margo 1450 Art.-Nr. Pistor 18330 Kesselinhalt 5 kg Anwendung Kuchen & Torten
AMERICAN CAKE & MUFFIN <ul style="list-style-type: none"> • zur Herstellung von typisch amerikanischen Spezialitäten wie Muffins • weiche, offenporige Krume • gute Tragfähigkeit • mit natürlichem Vanillearoma • lange Frischhaltung 	Backmischung Art.-Nr. Margo 89641 Art.-Nr. Pistor 18370 Sackinhalt 15 kg Anwendung amerikanische Spezialitäten
MILK CHOCOLATE CHUNKS <ul style="list-style-type: none"> • zur Ergänzung von Cakes, Muffins, Cookies und weiteren Gebäcken • hoher Genussfaktor mit Zugabemöglichkeiten (Trockenfrüchte etc.) • optimale Grösse für verschiedene Anwendungen • backfest 	gebrauchsfertig Art.-Nr. Margo 1994 Art.-Nr. Pistor 18372 Kartoninhalt 5 kg Anwendung Muffins & Cookies

BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferungen: Margo-Produkte werden gemäss Tourenplan über unsere Logistik-Partner ausgeliefert.

Preis: Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preislisten. Alle auf der Preisliste aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Beanstandungen: Lieferbeanstandungen sind sofort, Qualitätsbeanstandungen spätestens 24 Stunden nach Auftreten zu melden. Das Margo-Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter.

Generell: 30 Tage rein netto ab Rechnungsdatum. Die MwSt. wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.



KOMPETENTER SERVICE



Bei Margo – Baker & Baker Schweiz AG stehen Sie als Kunde an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen zuverlässig den besten Service. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung!

Besuchen Sie uns auf:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Sortiment gültig ab: Juni 2022

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER&BAKER**