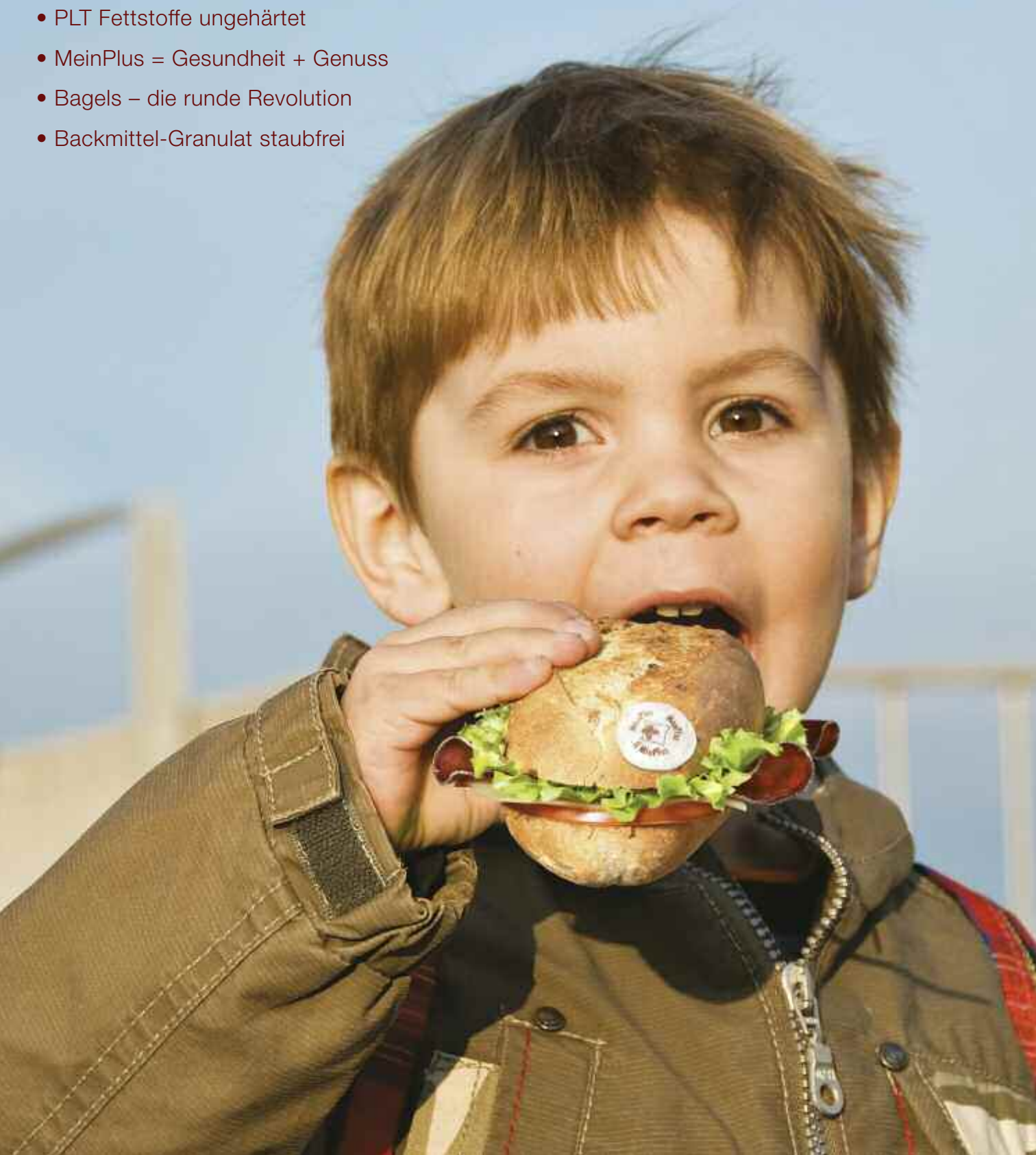


## Der Pionier

- PLT Fettstoffe ungehärtet
- MeinPlus = Gesundheit + Genuss
- Bagels – die runde Revolution
- Backmittel-Granulat staubfrei



# Produkteübersicht

Mehr über diese Produkte erfahren Sie auf folgenden Seiten



## **PERFECT QUICK**

Backvormischung zur rationellen Herstellung von Hefesüßteigen. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 4868

**Seite 7**



## **PLT FLORANA Rapid**

Ungehärtete, pflanzliche Blätterteigmargarine, TFA < 2.0%. 2 kg Platte. Pistor Art-Nr. 12734

**Seite 10**



## **PLT MARGO Pflanzenfett**

Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett, TFA < 2.0%. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 12739

**Seite 6**



## **PLT GRAND'OR Bäckereifett**

Ungehärtetes, pflanzliches Bäckereifett, TFA < 2.0% und ausgeprägtem Geschmack dank feinsten Butteraroma-Perlen. 20 kg Karton. Pistor Art-Nr. 3488

**Seite 10**



## **LT CONTISSA**

Pflanzliche Pâtisseriesmargarine teilweise gehärtet, TFA < 2.0% und neutralem Geschmack. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 12744

**Seite 10**



## **LT FLORANA**

Pflanzliche Blätterteigmargarine teilweise gehärtet, TFA < 2.0%. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 12745

**Seite 10**



## **PLT TOURANA**

Ungehärtetes, pflanzliches Blätterteigfett, TFA < 2.0%. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 12742

**Seite 10**



## **PLT GRAND'OR Pâtisserie**

Ungehärtete pflanzliche Pâtisseriesmargarine, TFA < 2.0% und ausgeprägtem Geschmack dank feinsten Butteraroma-Perlen. 10 kg Karton. Pistor Art-Nr. 4755

**Seite 7**



## **Eisella Rühr & Frisch**

Vormischung zur rationellen Herstellung von allen Sand- und Rührmassen. 25 kg Sack. Pistor Art-Nr. 4752

**Seite 7**



## **MeinPlus 25%**

Die revolutionäre Brotvormischung für Spezialbrote. 25 kg Sack. Pistor Art-Nr. 12737

**Seite 4**



## **GÄRCONTROLLER GOLD-PERLS Plus**

Granulatförmiges Backmittel für alle Kleingebäcke, Spezialbrote. 25 kg Sack. Pistor Art-Nr. 4749

**Seite 14**



## **Bagels**

Die runde Sandwich Innovation in den Qualitäten: Kraftkorn: Art.-Nr. 89464 Laugen: Art.-Nr. 88808 Sprossen: Art.-Nr. 89462

**Seite 12**

Geschätzte Kundin, geschätzter Kunde

Das Lexikon umschreibt den Pionier als Soldaten einer technischen Truppe, Pionier wird aber auch im übertragenen Sinne von «Wegbereiter, Vorkämpfer, Bahnbrecher» verwendet. Wir als MARGO - BakeMark Schweiz AG stellen uns - genau wie Sie - dem täglichen Wettbewerb um das beste Preis-/Leistungsverhältnis. Nur billig sein, ist für uns keine erfolgsversprechende Option. Wir wollen die Innovativsten, Ideenreichsten und qualitativ Besten sein, die Pionier-Rolle innehaben und uns von Billig mittels Qualität und Innovation differenzieren.

Gesundheit und Nahrungsmittel sind zu untrennbaren Begriffen in unserem Segment geworden. Unsere Konsumenten erwarten von uns nicht mehr und nicht weniger, als dass unsere Produkte Genuss und Gesundheit optimal ergänzen. MARGO hat als erster Fettstoffanbieter an der FBK 2007 transfettreduzierte Fettstoffe eingeführt. Seit diesem Zeitpunkt haben wir unser Sortiment kontinuierlich angepasst, weiterentwickelt und ausgebaut. Mittlerweile sind uns auch alle Mitbewerber auf unserem Weg gefolgt. Doch jede Kopie ist bekanntlich nie so gut wie das Original.

Am 1. April dieses Jahres hat das Bundesamt für Gesundheit in der Schweiz ebenfalls eine Pionierrolle eingenommen und nach Dänemark als zweites Land einen Höchstwert von < 2% Transfettsäuren in pflanzlichen Speisefetten/-Ölen definiert. Nach einer einjährigen Übergangsfrist sind nur noch transfettreduzierte Fettstoffe zugelassen.

In unserer Pionierrolle gehen wir mit unserer PLT (**P**remium **L**ow **T**rans) Linie noch einen Schritt weiter. Ernährungsphysiologisch sind transfettreduzierte und ungehärtete Fettstoffe nach heutigen Einschätzungen am optimalsten. Unsere PLT Produkte tragen also dem Gesundheitsaspekt voll und ganz Rechnung. Auch hier sind wir ganz klar der Pionier unter den Fettstoffanbietern.

Ein Bild sagt bekanntlich mehr als tausend Worte. Mit unseren Qualitätsprodukten und Ihrem handwerklichen Know-how kann der Konsument, wie der Junge auf dem Titelbild, immer und ohne schlechtes Gewissen herzhaft zubeissen.

Ich wünsche Ihnen eine interessante Lektüre und viele kreative Ideen.



Rolf Hossle  
Chef Bäcker-Konditor  
MARGO - BakeMark Schweiz AG



## Impressum

Herausgeberin: MARGO - BakeMark Schweiz AG  
Gestaltung: [www.concept-artwork.ch](http://www.concept-artwork.ch)  
Fotografie: S&K Werbefotografie AG  
Texte: MARGO - BakeMark Schweiz AG  
[www.margo.ch](http://www.margo.ch)

## Inhalt

MeinPlus = Gesundheit + Genuss	4
Rezeptideen	6
Vom Blätterteig zum Prussien	8
Transfettreduzierte Fettstoffe	10
Bagels – die runde Revolution	12
Der Alleskönner, staubfrei	14
Promotion	16



# Gesundheit + Genuss = MeinPlus



Das erste echte Weissbrot mit dem Nahrungsfasergehalt eines Vollkornbrotes wird zu einer Marke



## MeinPlus Brot

Rezept für 6 Stück à 450 g Teigeinalge

1. Wasser 1000 g  
Weizenmehl Typ 550 1250 g  
MeinPlus 416 g  
Backhefe 50 g  
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 - 26°C.  
Stockgare 15 Minuten.

2. Teigstücke von 450 g abwägen, länglich wirken und auf Gärgutträger absetzen.  
3. Nach guter Stückgare Brote schneiden, mit Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken.  
Ofentemperatur: ca. 230°C.  
Backzeit: ca. 35 Minuten.

Gesamtgewicht 2716 g

Unter [www.mein-plus.ch](http://www.mein-plus.ch) haben wir für alle interessierten Konsumenten eine Homepage mit allen wichtigen Informationen eingerichtet. Mit diesem Schritt schlagen wir zwei Fliegen mit einer Klappe. Wir etablieren MeinPlus als Marke beim Endkonsumenten und helfen Ihnen dabei, sich bei potentiellen Kunden mit einem einzigartigen Produkt zu profilieren.

Wir sind tagtäglich mit Ernährungsberaterinnen in Kontakt und ihre Reaktionen bestätigen uns, dass MeinPlus auf innovative Weise eine bisher im Nahrungsmittelangebot vorhandene Lücke schliesst. Auch Spitäler, Heime, Schulen und Mensen zeigen sehr grosses Interesse an MeinPlus Produkten.

Profitieren Sie von unserem doppelten Plus

- Sie bereichern Ihr Sortiment mit einer gelungenen Produktinnovation
- Sie haben die Möglichkeit – sofern Sie MeinPlus dauerhaft in Ihrem Sortiment führen – Ihre Verkaufsstelle kostenlos unter [www.mein-plus.ch](http://www.mein-plus.ch) einzutragen.

Begleiten Sie Ihre Kunden mit MeinPlus durch den Tag und nutzen Sie die breite Anwendungspalette vom Spezialbrot über das Power Baguette bis hin zum Sonntagzopf. Eine Innovation in jeder Hinsicht - MeinPlus.

**grellinger**  
BÄCKEREI  
CONFISERIE  
TAKE-AWAY

## MeinPlus....Ich hol's bim Grellinger

Wir, die Bäckerei Grellinger in Reinach (BL), machen unseren Kunden tagtäglich Lust auf unser frisches und vielfältiges Angebot. Dazu gehört auch MeinPlus. Das erste echte Weissbrot mit dem Nahrungsfasergehalt eines Vollkornbrotes. Wir schätzen die breite Anwendungsmöglichkeit dieses Brotes, setzen es aber vorwiegend und sehr erfolgreich im Sandwich Bereich ein.

Man nehme eine Portion Gesundheit, mixe diese mit viel Genuss, ergibt zusammen = MeinPlus

Bäckerei Grellinger, Reinach (BL)



### Parisergipfel

Rezept für ca. 120 Stück à 45 g

1. Wasser 1500 g  
Backhefe 90 g  
GARVIT Frost 375 g  
Weissmehl 2500 g  
PLT CREMONA 150 g  
Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, ohne dass er sich erwärmt. Teigtemperatur maximal 23°C.
2. PLT CROISSANT Rapid 15% 1000 g  
Gipfelteig zu einem Rechteck ausrollen. Anschliessend das PLT CROISSANT Rapid 15% einschlagen und in kurzen Abständen drei einfache Touren geben.
3. Den Teig vor dem Fassungieren ca. 10 – 12 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen oder einfrieren und vor dem Aufarbeiten ca. 15 – 18 Stunden im Kühlschrank auftauen lassen. Danach wie gewohnt aufarbeiten. Gipfelteiglinge können nochmals tiefgekühlt oder sofort gegärt und gebacken werden.
4. Gipfel bei ca. 220°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug goldgelb ausbacken. Backzeit ca. 14 – 16 Minuten.

Gesamtgewicht 5615 g



### Knäcker dunkel

Rezept für ca. 200 Stück

1. Zutaten Teig  
Wasser 1700 g  
BERND DAS BROT 1250 g  
Ruchmehl 750 g  
Roggenmehl 500 g  
Backhefe 60 g  
PLT MARGO Pflanzenfett 150 g  
Alle Zutaten miteinander zu einem plastischen Teig auskneten. Knetzeit ca. 10 Minuten langsam und ca. 3 Minuten schnell.
2. Teigtemperatur ca. 26 – 28°C. Stockgare ca. 30 Minuten. Teigstücke von ca. 1400 g abwiegen und auf 60 x 50 cm ausrollen. Ausgerollter Teig auf mit Silikonpapier belegtes Backblech legen und Rechtecke von 10 x 5 cm schneiden.
3. Zutaten Dekormischung  
Haferflocken 370 g  
Sonnenblumenkerne 370 g  
Sesam 190 g  
Leinsamen 190 g  
Den ausgerollten Teig mit Wasser benetzen und je ca. 300 g Dekormischung darauf verteilen.
4. Knäcker bei ca. ¾ Gare bei ca. 200°C mit Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit ca. 35 Minuten. Knäcker falls nötig noch warm ganz durch schneiden. Nach dem Auskühlen die Knäcker ein zweites Mal bei ca. 160°C und offenem Zug trocknen lassen.

Gesamtgewicht 5530 g

**Tipp:** Als Variante kann ein Teil der Dekormischung durch Käse ersetzt oder mit Pizzenkräutern ergänzt werden.



### Fächer

Rezept für ca. 20 Stück

1. Blätterteig gut abgestanden 500 g  
Kristallzucker 200 g  
Dem Blätterteig mit einem Teil des Kristallzuckers eine einfache Tour geben und im Kühlschrank zugedeckt ca. 15 Minuten entspannen lassen.
2. Den Blätterteig mit dem restlichen Kristallzucker auf 20 x 80 cm ausrollen, davon zwei Streifen von 32 cm Breite und ein Streifen von 16 cm Breite schneiden. Die beiden breiten Streifen von beiden Seiten zur Mitte falten und übereinander legen. Den schmalen Streifen einmal überlegen und mit der Öffnung zur Mitte auf die eine Seite der beiden übereinander gelegten Streifen legen. Die eine Hälfte über die andere Hälfte legen und leicht festdrücken. Die Fächer in Plastik einschlagen und ca. 15 Minuten kühl stellen. Die Fächer in 1 cm breite Stücke schneiden und mit genügend Abstand auf Silikonpapier absetzen.
3. Die Fächer bei ca. 210°C anbacken, so bald sie zu färben beginnen, wenden und fertig backen.

Gesamtgewicht 700 g

Siehe Bild Seite 8-9



## Konsument steht im Mittelpunkt

«Uns liegt die Gesundheit unserer Konsumenten am Herzen». Die Bäckerei Fleischli stellte als eine der ersten auf Transfettsäure reduzierte Fettstoffe um. «Dies ohne irgendwo einen bestehenden Verarbeitungsprozess umstellen zu müssen», fügt René Fleischli an. Tue Gutes und rede davon. Die Kunden der Bäckerei Fleischli werden regelmässig über die eingesetzten Rohstoffe informiert. «Es gibt rund um Transfettsäuren zwar wenig Rückfragen, doch dies ist nicht massgebend», betont René Fleischli. «Letztlich habe ich eine ethische Verantwortung gegenüber meinen Kunden und dies ist entscheidend.»

René Fleischli, Bäckerei- Konditorei Fleischli, Niederglatt



### Schoggi-Kokos Cakes

Rezept für ca. 40 Stück

- |                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| 1. EISELLA RÜHR & FRISCH          | 860 g |
| Weissmehl                         | 510 g |
| Kakaopulver                       | 60 g  |
| PLT GRAND'OR Pâtisseriesmargarine | 500 g |
| Wasser                            | 500 g |
- Alle Zutaten zusammen mit einem groben Besen während ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren.
- |            |        |
|------------|--------|
| 2. COCOVIT | 1000 g |
| Wasser     | 300 g  |
- Zusammen ca. 5 Minuten im Schnellgang aufschlagen.
3. Je 20 g Schokoladenmasse in die vorbereiteten Formen füllen. Darüber je ca. 12 g Kokosmasse und nochmals 40 g Schokoladenmasse dressieren. Zum Schluss mit einer Sterntülle eine Rosette von 20 g mit der Kokosmasse aufspritzen.
4. Schokoladen-Kokos Cakes mit offenem Zug bei ca. 200°C ca. 28 Minuten backen.
5. Nach dem Auskühlen Schokoladen-Kokos Cakes mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Schokostreusel bestreuen.
- |               |        |
|---------------|--------|
| Gesamtgewicht | 3730 g |
|---------------|--------|



### Mandeltörtchen

Rezept für ca. 80 Stück

- |               |        |
|---------------|--------|
| 1. Wasser     | 1000 g |
| PERFECT QUICK | 500 g  |
| Weissmehl     | 1600 g |
| Backhefe      | 110 g  |
- Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Sofort Brüche von 1200 g abwägen, rund wirken und 20 Minuten entspannen lassen.
- |                              |        |
|------------------------------|--------|
| 2. BAMANDA Instant angerührt | 2800 g |
| Aprikosenmarmelade           | 800 g  |
- Brüche aufschleifen und Teiglinge nach kurzer Entspannung 2 mm dünn ausrollen. 35 g BAMANDA Instant und 10 g Aprikosenmarmelade auf die Teiglinge aufstreichen. Teiglinge aufrollen und der Länge nach halbieren. Die beiden Teiglinge zu einem Halbkreis formen und mit den Enden ineinander legen. Teiglinge in die leicht gefetteten Sechseckformen legen und gären lassen.
3. Mandeltörtchen vor dem Backen kühl stellen und danach mit Ei anstreichen. Mit Dampf bei ca. 200°C anbacken und offenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 25 Minuten. Mandeltörtchen noch heiss aprikotieren und glasieren.
- |               |        |
|---------------|--------|
| Gesamtgewicht | 6810 g |
|---------------|--------|



### Haselnuss-Himbeerschnecken

Rezept für ca. 80 Stück

- |               |        |
|---------------|--------|
| 1. Wasser     | 1000 g |
| PERFECT QUICK | 500 g  |
| Weissmehl     | 1600 g |
| Backhefe      | 110 g  |
- Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C. Stockgare 15 Minuten.
- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 2. BRUNELLA Instant angerührt | 3000 g |
| Himbeermarmelade              | 1300 g |
- Je 600 g Teig auf eine Grösse von ca. 50 x 35 cm ca. 2.5 mm dünn ausrollen. Je 600 g BRUNELLA Instant angerührt aufstreichen und darüber je ca. 260 g Himbeermarmelade streichen. Den Teig aufrollen, so dass eine Rolle von mind. 50 cm Länge entsteht. Die Rolle nun auf 56 cm Länge rollen und in 3,5 cm breite Schnecken schneiden. Schnecken in die leicht gefetteten Sechseckformen legen und gären lassen.
3. Haselnuss-Himbeerschnecken vor dem Backen kühl stellen und danach mit Ei anstreichen. Mit Dampf bei ca. 200°C anbacken und offenem Zug ausbacken. Backzeit ca. 25 Minuten. Haselnuss-Himbeerschnecken noch heiss aprikotieren, glasieren und mit Hagelzucker ausgarnieren.
- |               |        |
|---------------|--------|
| Gesamtgewicht | 7510 g |
|---------------|--------|



## Hervorragende Ergebnisse

Die Verpflichtung gegenüber meinen Kunden nur das Beste anzubieten, hat bei mir absolute Priorität. Innett Wochenfrist, als das Thema Transfett in aller Munde war, habe ich in meinem Betrieb bereits die neuen LT Fettstoffe verarbeitet. Mittels Flyern wurde dies in unseren Verkaufsläden und bei Lieferantenkunden aktiv kommuniziert. Die Verunsicherung bei der Kundschaft sowie beim Verkaufspersonal legte sich schnell und vor allem kritische Kunden reagierten sehr positiv. Die Verarbeitung gegenüber konventionellen Produkten ist heikler. Werden aber 2-3 Kleinigkeiten angepasst und berücksichtigt, sind die Ergebnisse nach wie vor hervorragend.

Kilian Fischer, Bäckerei-Konditorei Fischer, Beromünster







# MARGO Fettstoffe mit Qualitätslabel

Bei der Qualität kennen wir keine Kompromisse. Dies gilt auch oder vor allem für unsere Fettstoffe. Um diese Maxime zu unterstreichen, haben wir unsere Produkte den strengen Testrichtlinien der Fachschule Richemont in Luzern unterzogen.

Allgemein werden unsere PLT und LT Fettstoffe von Richemont in der Verarbeitung als sehr gut bis gut bewertet. In der Konsistenz sind diese Fettstoffe etwas weicher als herkömmliche. Im Einzelnen beurteilt Richemont unsere Produkte wie folgt:



## Bäckereifett

(Test: Herstellung von geriebenem Kuchenteig)

	<b>PLT GRAND'OR Bäckereifett</b> Pistor-Nr. 3488
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Endprodukt zeichnet sich durch eine gute Qualität aus</li> <li>• Struktur des Gebäcks ist sehr mürbe</li> </ul>	

	<b>PLT MARGO Pflanzenfett</b> Pistor-Nr. 12739
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kuchenteig entspricht sensorisch und verarbeitungstechnisch einer ausgezeichneten Qualität</li> <li>• Mürbe Gebäckstruktur</li> </ul>	

## Pâtisserie Margarinen

(Test: Herstellung von Mürbteig, Mürbteiggebäck und Ermittlung von Aufschlag-Volumen Litergewicht)

	<b>PLT GRAND'OR Pâtisserie</b> Pistor-Nr. 4755
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gute Verarbeitungseigenschaften</li> <li>• Endprodukt leicht mürber als LT CONTISSA</li> </ul>	

	<b>LT CONTISSA</b> Pistor-Nr. 12744
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verarbeitungstechnisch entspricht das Produkt einem guten Standard</li> </ul>	

## Blätterteig Margarinen und Fette

(Test: Herstellung von Blätterteiggebäck Pastetli)

	<b>PLT FLORANA Rapid</b> Pistor-Nr. 12734
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Touriereigenschaften und die Triebkraft sind sehr gut</li> <li>• Gebäck hat eine sehr gute Struktur</li> </ul>	

	<b>LT FLORANA</b> Pistor-Nr. 12745
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt weist sehr gute Touriereigenschaften und Triebkraft auf</li> <li>• Gebäckqualität entspricht dem gewohnten Standard</li> </ul>	

	<b>PLT TOURANA</b> Pistor-Nr. 12742
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Triebkraft des Teiges</li> <li>• Struktur des Gebäckes ist sehr gut</li> </ul>	

**Standard:** Ist ein Fettstoff, welcher sensorisch und verarbeitungstechnisch die hohen Ansprüche des Bäckers erfüllt.

# Fragen und Antworten zu Transfettsäuren

Es ist seit langem bekannt, dass die übermässige Aufnahme von Fett, besonders von gesättigten Fetten, zu Übergewicht und Krankheiten des Herz-Kreislaufsystems führt. Für diese Krankheiten werden Veränderungen der Blutfette (Cholesterin) verantwortlich gemacht, die zu Ablagerungen in den Gefässen führen. Durch die Aufnahme von Transfettsäuren in hohen Mengen wird die Menge des «schlechten» LDL-Cholesterins erhöht, wodurch das Risiko für Herz-Kreislaufkrankheiten steigt.

## In welchen Produkten kommen Transfettsäuren überhaupt vor?

Transfettsäuren kommen in unterschiedlichen Mengen in allen Produkten vor, welche gehärtete Pflanzenfette enthalten. Hohe Konzentrationen findet man (je nach Zusammensetzung des verwendeten Fettes) in frittierten Produkten und Backmargarine. Ausserdem können Transfettsäuren beim Erhitzen pflanzlicher Fette, z.B. in der Friteuse, entstehen.

Nicht alle gehärteten Pflanzenfette enthalten viele Transfettsäuren. Es hängt wesentlich vom Herstellverfahren ab. In zunehmender Masse werden in Industrie und Gewerbe gehärtete Pflanzenfette mit einem hohen Anteil an Transfettsäuren durch Fette mit einem geringeren Anteil ersetzt. In tierischen Fetten, z.B. Butterfett kommen Transfettsäuren von Natur aus in einer geringen Konzentration von 3-6% vor.

## Warum werden Fette überhaupt gehärtet?

Man härtet Fette, um sie länger haltbar zu machen und um ihre technologischen Eigenschaften zu verändern. Während ein

pflanzliches Öl bei Raumtemperatur flüssig vorliegt, ist ein gehärtetes Pflanzenfett bei dieser Temperatur fest. Dadurch kann man tierische Fette ersetzen, welche von Natur aus bei höheren Temperaturen schmelzen. Solche Fette haben als Backmargarine gute Eigenschaften beim Kneten des Teiges. Ausserdem sind gehärtete Fette bei höheren Temperaturen (z.B. in der Friteuse) besser geeignet, da sie sich nicht so leicht zersetzen.

## Wie kann man sich vor Transfettsäuren schützen?

Grundsätzlich empfehlen Ernährungswissenschaftler eine gesunde Lebensweise: eine mässige und vielseitige Aufnahme aller Nährstoffe (Kohlenhydrate, Eiweisse und Fette), reichliche Aufnahme von unverdaulichen Faserstoffen (in Vollkorn, Früchten und Gemüse) und viel körperliche Bewegung. Man kann die Aufnahme von Transfettsäuren reduzieren, indem man auf frittierte Produkte und Produkte, welche gehärtete Fette enthalten, verzichtet. Wenn man darauf achtet, regelmässig ungesättigte Fette zu sich zu nehmen, welche z.B. in Nüssen oder Olivenöl enthalten sind, hat man für seine Gesundheit schon einiges getan.



Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zhaw** Life Sciences und  
Facility Management

Autor: Christian Gerhards, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, gerc@zhaw.ch, Tel. 058 934 57 01

## Wir setzen um, was die Wissenschaft empfiehlt



**MARGO** setzt auf PLT = ungehärtete **Premium Low Trans** Fettstoffe.

Unsere PLT Fettstoffe enthalten keine industriell erzeugten Transfettsäuren.

**MARGO** ist der Zukunft einen Schritt voraus, getreu unserem Motto Qualität, Ideen, Service!



# Bagels – die runde Revolution



## Kraftkorn Malzbagel mit Honig

Rezept für 10 Stück

1. Kraftkorn Malzbagel (10 Stück)	1000 g
Vorzugsbutter	200 g
Bienenhonig fest	250 g
Baumnüsse grob gehackt	200 g

Kraftkorn Malzbagel aufschneiden und mit je ca. 20 g Vorzugsbutter bestreichen. Je ca. 25 g Honig aufstreichen und die gehackten Baumnuskerne darüber streuen.

Gesamtgewicht	1650 g
---------------	--------



## Lox Bagel

Rezept für 10 Stück

1. Laugen Bagel (10 Stück)	870 g
Frischkäse	300 g
Lachs geräuchert	400 g
Zwiebelringe	30 g
Salz, Pfeffer, frischer Dill, Kapern.	

Laugen Bagel aufschneiden und mit je ca. 30 g Frischkäse bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs auflegen und mit frischem Dill, Zwiebeln und Kapern ausgarnieren.

Gesamtgewicht	1600 g
---------------	--------



## Avocado Sprossen Bagel

Rezept für 10 Stück

1. Sprossen Bagel (10 Stück)	1000 g
DELISSIO Sandwich-Crème mit Senf	200 g
Salat	300 g
Malbuner Hobelfleisch	200 g
Avocado	300 g
Zwiebelsprossen	70 g

Sprossen Bagel aufschneiden und mit je ca. 20 g DELISSIO Sandwich-Crème mit Senf bestreichen. Salat, Bündnerfleisch und Avocado auflegen und mit den Zwiebelsprossen ausgarnieren.

Gesamtgewicht	2070 g
---------------	--------



## Bagels voll im Trend

Take Away ist ein absoluter Trend und entspricht unserer schnelllebigen Zeit in hohem Masse. Der Bagel mit seinen vielen Füllvarianten ist daher die optimale Plattform, unseren Kunden eine Alternative zur täglichen Snackauswahl zu bieten und Abwechslung in unser Snackangebot zu bringen.

Stefan Winter, Bäckerei Konditorei Stefan Winter, Adliswil

# GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus

## STELLENINSERAT



## FÜR INNOVATIVES BACKMITTEL



Sie suchen: Ein innovatives und breit einsetzbares Backmittel, welches...

- ← höchste Sicherheit bei direkter Triebführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung und PATT® garantiert
- ← staubfreies Arbeiten garantiert und damit präventiv gegen Staub-Allergien wirkt
- ← auch bei extremen Anforderungen eine optimale Maschinengängigkeit garantiert
- ← sich durch eine gute Frischhaltung und unübertreffliches Volumen auszeichnet

Wir bieten 100% Erfüllung mit unserem neuen GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus.

Der ungekrönte Champion für granulatformige Backmittel. Garantiert staubfrei.

# Der Alleskönner - garantiert staubfrei!



## Semmel

Rezept für ca. 90 Stück à 60 g Teigeinlage

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Wasser   | 2000 g |
| Weissmehl   | 3400 g |
| GÄRCONTROLLER   |        |
| GOLDPERLS Plus  | 120 g  |
| Backhefe  | 180 g  |
| Speisesalz  | 80 g   |
| Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, das Speisesalz später dazu geben. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C.   |        |
| 2. Sofort Brüche von 1800 g abwiegen und rund wirken. Bruchgare ca. 20 Minuten.   |        |
| 3. Brüche abpressen und rund schleifen. Die Semmel mit dem Schluss nach unten auf die Gärgutträger absetzen und gären lassen.                                       |        |
| 4. Bei guter Gare, Semmel mit flacher Klinge schneiden, mit Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur ca. 240°C. Backzeit ca. 18 – 20 Minuten. |        |
| Gesamtgewicht   | 5780 g |



## Parisettes

Rezeptur für ca. 7 Stück à 350 g Teigeinlage

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Wasser   | 1000 g |
| Weissmehl   | 1530 g |
| GÄRCONTROLLER   |        |
| GOLDPERLS Plus  | 50 g   |
| Backhefe  | 60 g   |
| Speisesalz  | 40 g   |
| Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten. Teigtemperatur ca. 24°C. Stockgare 40 Minuten.  |        |
| 2. Teiglinge zu 350 g lang wirken, auf Gärgutträger absetzen und gären lassen.  |        |
| 3. Parisettes bei guter Gare mit flach gehaltenen Klinge schneiden. Bei ca. 230°C mit Dampf anbacken und mit offenem Zug rösch ausbacken. Backzeit je nach Teigeinlage. |        |
| Gesamtgewicht   | 2680 g |



## Rustic Tessiner

Rezept für ca. 19 Stück à 350 g Teigeinlage

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Teig:  |        |
| Wasser  | 2000 g |
| Weissmehl   | 3600 g |
| GÄRCONTROLLER   |        |
| GOLDPERLS Plus  | 120 g  |
| Backhefe  | 180 g  |
| Speisesalz  | 80 g   |
| Speiseöl  | 200 g  |
| Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten, das Speisesalz später dazu geben. Teigtemperatur ca. 25 – 27°C.   |        |
| 2. Sofort Brüche von 1800 g abwiegen und rund wirken. Bruchgare ca. 20 Minuten.   |        |
| 3. Dekormischung:   |        |
| Sonnenblumenkerne   | 200 g  |
| Haferflocken  | 200 g  |
| Brüche abpressen, rund wirken und anschliessend lang rollen. 5 Teile aneinander fügen, mit Ei bestreichen und in die Dekormischung drücken. Anschliessend auf Einschiessapparate absetzen und gären lassen. |        |
| 4. Bei guter Gare, Tessiner mit flacher Klinge schneiden, mit Dampf anbacken und offenem Zug rösch ausbacken. Ofentemperatur ca. 240°C. Backzeit ca. 25 Minuten.  |        |
| Gesamtgewicht   | 6580 g |



## Optimal dank Granulat-Qualität

Optimale Anwendung, stellige Teige und guter Geschmack im Endprodukt. Dies ist kein Wunschkonzert sondern das erfolgreiche und reale Ergebnis einer Mischung aus Bäcker-Know-how und dem Einsatz des Backmittels mit der Granulat-Power. Peter Burri von der Klosterbäckerei in St. Urban schwört auf den GÄRCONTROLLER GOLDPERLS Plus.

Klosterbäckerei St. Urban, Peter Burri, St. Urban

MARGO der Pionier

# Wir überzeugen mit Qualität, Ideen und Service



## Profitieren Sie doppelt

Bei einer Bestellung eines Sackes GÄRCONTROLLER Goldperls Plus (Sack à 25 kg, Pistor Artikel.-Nr. 4749) erhalten Sie auf Wunsch gratis ein MARGO Litermass.

Bringen Sie Farbe in Ihre Verkaufstheke und profitieren Sie bei einer Bestellung von mindestens 120 kg der Produktpalette auf Seite 2 von 200 Stk. 6eck Backförmchen im 20er Verbund.



## Machen Sie auf Ihr Angebot aufmerksam

Erfolgreicher Verkauf beginnt mit einer guten Kommunikation. Durch Werbematerial wie Handzettel, Plakate oder Inserate in Ihrem Lokalblatt machen Sie Ihre Kunden auf Spezialitäten mit Mehrwert aufmerksam. Alles was Sie zur Erstellung von Werbematerial benötigen und vieles mehr zur 164. Ausgabe der MARGO Post finden Sie auf unserer CD:



- Bilder
- Rezepte
- Kalkulationen
- Deklarationen

Bei einer Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten erhalten Sie die CD auf Wunsch gratis. Wenden Sie sich an Ihren MARGO Verkaufsberater, an den MARGO Telefonverkauf (041 768 22 77) oder senden Sie uns Ihre Bestellung von mindestens 120 kg MARGO Produkten mit dem Vermerk «CD zur MARGO Post 164» per Fax (041 768 22 99) oder per E-Mail (info@margo.ch)

MARGO – BakeMark Schweiz AG, Lindenstrasse 16, 6340 Baar  
Tel. 041 768 22 22, Fax 041 768 22 99, [www.margo.ch](http://www.margo.ch)



# MARGO

Qualität, Ideen, Service