

Nous partageons
votre passion



margo

PÂTISSERIES FRITES



PÂTISSERIES FRITES

POUR DES MOMENTS GOURMANDS QUI CRÉENT DES LIENS

Les pâtisseries frites sont ces délicatesses dorées à souhait, qui ne doivent manquer dans aucune vitrine de boulangerie. Qu'elles soient classiques ou revisitées de manière créative, ces best-sellers, indépendants de la saison, raviront votre clientèle tout au long de l'année.

Affinez nos produits selon vos désirs avec des fourrages créatifs, des toppings raffinés et des éléments décoratifs et créez ainsi vos propres chefs-d'œuvre.



*Le choix de
la bonne offre ...*



Nos pâtisseries
frites



*Diversité /
créativité*

Fourrages
Toppings / glaçages
Décorations
Saisonnalité



*Orientation
groupe cible*

Groupes d'âge
Variantes premium
Formats To Go
Boîtes de mélange



*Saveur /
Sensorique*

Optique
Diversité des produits
Arômes
Couleurs



*Marque
Pâtisserie*

Créations propres / spécialités
Reconnaissance
Fidélisation de la clientèle
Offres de cross-selling

Artisanat

Affinage
Différenciation
Innovations / tendances



Fabrication

Flexibilité
Qualité constante
Degré de convenience élevé



COMPÉTENCE MARGO EN MATIÈRE DE FRITURE

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AU PRODUIT FINI

Peu importe le niveau de Convenience – chez nous, vous trouverez le produit adapté à votre utilisation!

PRÉMÉLANGES



MATIÈRES GRASSES POUR LA FRITURE



PRODUITS DE BOULANGERIE À FRIRE NON FOURRÉS



PRODUITS DE BOULANGERIE À FRIRE FOURRÉS



BOULE DE BERLIN TRADITION 100%
N° Pistor 4886

- Prémélange 100 % sûr



PLT ASTRA FERME COUPÉE
N° Pistor 18821

- Pas de matières grasses hydrogénées
- Maniable, coupée en tranches



ASTRA VERDA FERME COUPÉE
N° Pistor 4769

- Sans huile de palme
- Maniable, coupée en tranches



MIX BOULE DE BERLIN 50 % PALM-FREE
N° Pistor 18828

- Prémélange de panification 50 %
- Sans huile de palme



ASTRA SOLE FRITURE
N° Pistor 11025

- Sans huile tropicale
- Sans huile de palme



PLT ASTRA FRITURE
N° Pistor 12738

- Pas de matières grasses hydrogénées



BOULE DE BERLIN, NON FOURRÉE
N° Margo 79

- Non fourrée
- Idéale pour être retravaillée



BOULE DE BERLIN, SUCRÉE & FOURRÉE
N° Margo 1342

- Avec décoration en sucre
- Avec confiture de framboises et de groseilles
- Idéale pour être retravaillée



BOULE DE BERLIN, FOURRÉE
N° Margo 1378

- Avec 26 % de confiture de framboises et de groseilles
- Idéale pour être retravaillée



MINI BOULES AU SÉRÉ
N° Margo 296

- Avec 12,5 % de séré
- Déjà sucrées



BOULE DE BERLIN CHOCOLAT À LA CRÈME VANILLE
N° Margo 1282

- 18 % fourrage à la crème vanille
- Glaçage au chocolat au lait



BOULES DE BERLIN FOURRÉES ET NON FOURRÉES

Les boules de Berlin sont un vecteur important d'image et de chiffre d'affaires. Nos produits convainquent par leur taille, leur aspect et leur goût constants, même en cas de manque de temps ou de main-d'œuvre qualifiée. Elles sont prêtes à l'emploi en tout temps, même en cas de besoin urgent ou de pics saisonniers. Vous souhaitez apporter votre touche personnelle à ces pâtisseries avec des fourrages, des toppings et des décos personnalisés? Nous avons également les produits appropriés pour cela.



Boule de Berlin chocolat à la crème vanille

Une gourmandise des plus exquises. Une boule de Berlin unique au chocolat fourrée avec une crème à la vanille rafraîchissante.

Origine: Allemagne

déjà cuite

N° d'art.	1282
Poids à l'unité	82 g
Contenu / carton	36 pcs.
Décongélation	120 min.
Conservation	1 jour



Boule de Berlin, sucrée & fourrée

Cette boule de Berlin moelleuse, déjà sucrée, est fourrée avec une confiture de framboises et groseilles. Elle ne nécessite aucune étape de préparation supplémentaire.

Origine: Allemagne

déjà cuite

N° d'art.	1342
Poids à l'unité	76 g
Contenu / carton	72 pcs.
Décongélation	90 min.
Conservation	1 jour



Boule de Berlin, fourrée

Un must dans toute vitrine: boule de Berlin cuite, fourrée avec une confiture de framboises légère et des groseilles fraîches.

Finition: glaçage, filage, saupoudrage ou parsemages.

Origine: Allemagne



déjà cuite

N° d'art.	1378
Poids à l'unité	77 g
Contenu / carton	72 pcs.
Décongélation	90 min.

Conservation **1 jour**

Boule de Berlin, non fourrée

Cette boule de Berlin déjà cuite peut être fourrée et décorée selon les envies.

Finition: fourrage, glaçage, filage, saupoudrage ou parsemages.

Origine: Allemagne



déjà cuite

N° d'art.	79
Poids à l'unité	57 g
Contenu / carton	72 pcs.
Décongélation	60 min.

Conservation **1 jour**





AUTRES PÂTISSERIES FRITES

Les escargots aux pommes et les mini boules au séré complètent idéalement votre assortiment de produits frits. Avec leurs formes, textures et saveurs différentes, ils apportent de la diversité à votre vitrine. Grâce à des affinages insolites, ces pâtisseries peuvent être sans cesse réinventées et adaptées aux envies changeantes des clients et aux saisons.



Escargot aux pommes

L'escargot aux pommes, à base de pâte levée moelleuse et aérée et de délicieux petits morceaux de pommes, offre un haut degré de convenance, car il est déjà cuit et sucré.
Finition: glaçage, filage, saupoudrage ou décoration.

Origine: France

déjà cuit

N° d'art.	277
Poids à l'unité	120 g
Contenu / carton	45 pcs.
Décongélation	60 min.
Conservation	1 jour



Mini boules au séré

Petites, raffinées, délicieuses et toutes rondes: voici nos mini boules à base de pâte au séré, parfumées à la vanille. Déjà sucrées.
Finition: glaçage, filage, saupoudrage ou fourrage.

Origine: France

déjà cuites

N° d'art.	296
Poids à l'unité	env. 28 g
Contenu / carton	env. 140 pcs.
Décongélation	30–60 min.
Conservation	1 jour



IDÉES DE FOURRAGE ET DE DÉCORATION

Qu'ils soient fruités, crémeux ou colorés: avec les fourrages et les décorations adaptés, vous transformez les classiques en moments de gourmandise personnalisés, qui portent votre touche personnelle. Vous créez ainsi des produits qui sont non seulement savoureux, mais qui mettent aussi en valeur la diversité de votre savoir-faire artisanal. Les possibilités sont aussi variées que vos idées ...

Carnaval

DES VISAGES AMUSANTS POUR UNE CINQUIÈME SAISON FRUCTUEUSE EN TERMES DE CHIFFRE D'AFFAIRES

- Au besoin, fourrez les boules de Berlin au gré de vos envies
- Nappez-les de glaçage, de chocolat, de fondant, etc. et décorez-les au gré de vos envies
- **Conseil:** avec les articles de décoration de Margo, vous pouvez créer une multitude de visages rigolos



Summer-Time



UNE BOULE DE BERLIN À LA SANGRIA POUR DES MOMENTS SAVOUREUX DURANT L'ÉTÉ

- Fourrez des boules de Berlin non fourrées avec env. 40 g de garniture à la sangria
- Chauffez le glaçage gras
- Trempez les boules de Berlin à la sangria dans le glaçage gras dissous pour qu'elles aient un « socle »
- Saupoudrez légèrement de sucre glace
- Décorez avec des petites pailles et des parapluies

FARCE À LA SANGRIA

Vin rouge	300 g	Délayez le gélifiant
Jus d'orange	300 g	Meister sans grumeaux
Fruits confits	150 g	dans les liquides, puis
Meister Gélifiant en poudre	50 g	mélangez à la marmelade
Marmelade à boules de Berlin	1'600 g	à boules de Berlin.

Foire

COMME ALTERNATIVE À LA BROCHETTE FRUITS ET CHOCOLAT

- Fourrer les mini boules au séré au gré de vos envies
- Assemblez-les avec une sélection de fruits pour former des brochettes attrayantes
- **Conseil:** garnissez-les de chocolat



Saint Nicolas

LE SAINT NICOLAS EN BOULES DE BERLIN
EST LE BIENVENU DANS VOTRE ÉTALAGE

- Au besoin, fourrez les boules de Berlin au gré de vos envies
- Abricotez-les et nappez-les de fondant
- Garnissez-les en Saint Nicolas
- **Conseil:** avec les articles de décoration de Margo, vous pouvez créer une multitude de visages rigolos



Hiver

DES PETITS BONHOMMES DE NEIGE À BASE DE MINI BOULES
AU SÉRÉ POUR UN GRAND EFFET – DE DÉLICIEUX COMPAGNONS
POUR LA SAISON FROIDE

- Fabriquez ou décongelez les mini boules au séré
- Trempez-les dans le glaçage blanc
- Tournez-les dans la noix de coco râpée et laissez prendre
- Piquez toujours 2 mini boules au séré l'une sur l'autre sur bâtonnet en bois ou un bâtonnet à cake pop
- Décorez avec des pépites de chocolat



Tout au long de l'année

FOURRER, SAPOUDRER,
GLACER, DÉCORER, COMBINER ...



INFORMATIONS IMPORTANTES

MANIPULATION CORRECTE DES PRODUITS DE BOULANGERIE SURGELÉS

Pour une qualité optimale, veuillez suivre les consignes suivantes:

Stockage

Les produits de boulangerie surgelés sont sensibles aux températures et doivent être stockés à au moins -18 °C. Pour éviter la formation de glace dans les cartons, le dessèchement des produits et les altérations de goût, il est recommandé de ne pas sortir les cartons du congélateur, de ne pas les poser directement au sol et de bien refermer le sachet en plastique après avoir retiré le nombre souhaité de produits.

Décongélation

Une décongélation appropriée et en douceur des produits de boulangerie surgelés est extrêmement importante. Il est important de noter qu'une fois décongelé, un produit ne doit jamais être recongelé.

Finition

Apportez votre touche personnelle aux produits de boulangerie finis. Pour ce faire, laissez libre cours à votre imagination.

CONDITIONS DE COMMANDE ET GÉNÉRALES DE LIVRAISON

Livraisons

Notre assortiment de produits de boulangerie surgelés est livré par Galliker Transport AG. Les commandes passées avant 14h00 sont livrées le jour ouvrable suivant (lu – ve).

- livraison franco de port à partir d'une valeur de commande de CHF 220.– net
- supplément pour petites quantités de CHF 10.– entre CHF 150.– et 220.– net
- valeur de commande minimum CHF 150.– net

Prix

Sont applicables les prix en vigueur au moment de la commande. Tous les prix indiqués sur la liste de prix s'entendent hors TVA.

Réclamations

Les réclamations portant sur une livraison doivent être signalées immédiatement, les réclamations concernant la qualité au plus tard 24 heures après constatation des faits. L'équipe de vente de Margo se fera un plaisir de vous aider.

Généralités

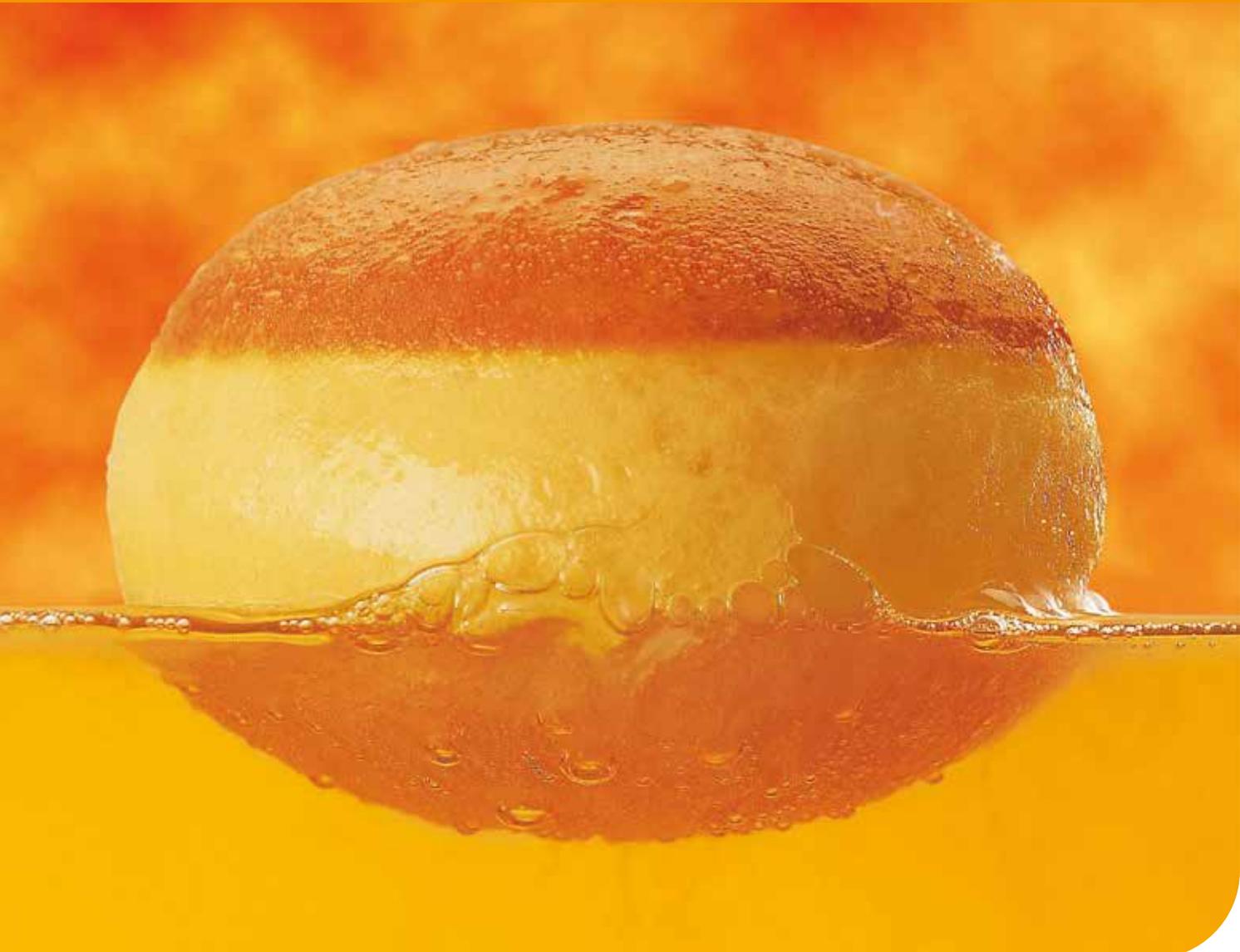
Le for juridique est le siège de Margo – Baker & Baker Suisse SA. Le droit applicable est le droit suisse.



Découvrez notre assortiment complet de surgelés doté de produits de boulangerie américains, de croissants, de petits pains, de pains de Sils, de snacks salés et de pâtes sur www.margo.ch

margo BAKER&BAKER

SERVICE PROFESSIONNEL



Chez Margo – Baker & Baker Suisse SA, le client est notre priorité absolue. C'est pourquoi nous vous offrons un service fiable et d'excellente qualité. Notre équipe des ventes se tient volontiers à votre disposition pour un conseil personnalisé!

Rendez-vous visite sur:

- www.margo.ch
- [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)
- [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:

- 041 768 22 77
- info.margo@bakerandbaker.eu



Nous soutenons la relève

Assortiment valable dès: janvier 2026

Margo – Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo BAKER&BAKER