



NOS PRODUITS DE BOULANGERIE SURGELÉS POUR VOTRE SUCCÈS

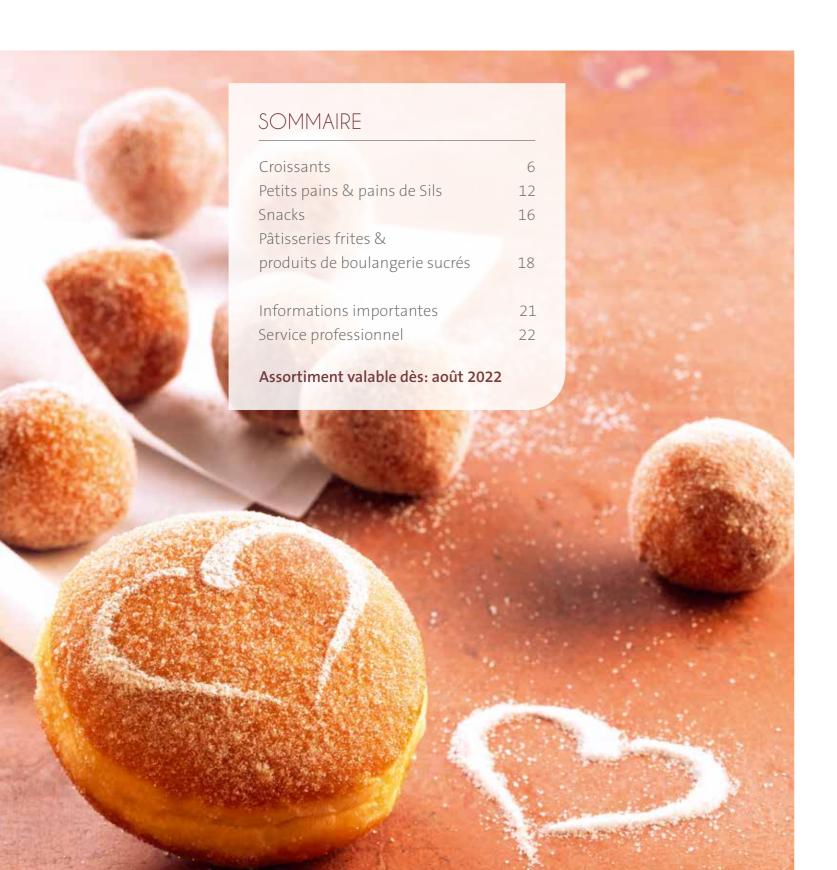






Nous sommes liés par la passion pour la qualité et la tradition. Pour votre réussite, nous nous engageons chaque jour avec beaucoup d'enthousiasme et tout notre savoir-faire.

À NOTRE EXCELLENTE COLLABORATION!



VOTRE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ

Depuis 1963, Margo – Baker & Baker Suisse SA est une entreprise suisse importante, renommée pour ses matières grasses innovantes et de haute qualité, ses produits semi-finis et ses produits de boulangerie surgelés. Nous sommes fiers d'offrir à nos clients un niveau de qualité élevé et de nombreuses années d'expérience.

Grâce à ses concepts de produits et de vente performants, Margo – Baker & Baker Suisse SA développe sans cesse son portefeuille de clients. Notre excellent savoir-faire et notre vaste assortiment de produits nous permettent de satisfaire de manière optimale les besoins des clients qui changent en permanence.

Les méthodes de production durables et la qualité suisse sont au centre de nos préoccupations. Il nous tient à cœur de satisfaire nos clients et leurs besoins, deux points auxquels nous accordons une grande importance!

3













PRODUITS DE BOULANGERIE ET SNACKS

Des produits de boulangerie de premier choix

Fraîcheur, qualité, plaisir et praticité: voici ce qui caractérise nos produits de boulangerie surgelés. Notre assortiment comprend un vaste choix de croissants, pains de Sils, snacks salés, produits de boulangerie sucrés et pâtisseries frites.

A travers le traitement simple de nos produits, des conseils avisés et une assistance commerciale professionnelle, nous vous offrons de nombreux avantages pour faire grimper votre chiffre d'affaires.

Des snacks à savourer à toute heure de la journée

Le marché du snack hors domicile connaît une croissance constante.

Par ailleurs, les formats de snacks attrayants pour les petites faims n'ont jamais été aussi demandés. Nous avons la réponse idéale pour faire face à la demande croissante de vos clients:

· un assortiment varié allant du sucré au salé

 le snack idéal pour chaque moment de la journée grâce à une garniture personnalisée

 des produits faciles à préparer et de première qualité



4



CROISSANTS

DÉLICE DE LA MEILLEURE QUALITÉ



Délicatement feuilletés à l'extérieur, délicieusement moelleux à l'intérieur, nos croissants sont un pur régal pour les sens. Tout juste sortis du four et odorants à souhait; ou déjà fourrés de délicieux ingrédients divers et variés, ils régalent les papilles à chaque bouchée.

CROISSANT NOBLESSE -UN PLAISIR À L'ÉTAT PUR POUR LES PAPILLES





Croissant Noblesse au beurre

pré-fermenté

La nouvelle génération de croissants, avec ses douces notes de beurre et son léger croustillant en bouche, séduit par son excellente conservation et son aspect artisanal.



N° d'art. Poids à l'unité Poids cuit Contenu/carton 150 pcs. Cuisson

8351 60 g env. 51 g 18-20 min./180-200 °C Conservation 1 jour



Croissant Noblesse de Sils

pré-fermenté

L'arôme de beurre légèrement sucré et le goût amer de la saumure s'accordent à la perfection. De plus, ce croissant se conserve très bien.



N° d'art. 8352 Poids à l'unité 60 g Poids cuit env. 51 g Contenu/carton 150 pcs. 18-20 min./180-200 °C Conservation



CROISSANT ROYAL -SEULS LES MEILLEURS INGRÉDIENTS SONT ASSEZ BONS



Croissant Royal au beurre*

pré-fermente

pré-fermenté

pré-fermenté

9911

Ce croissant frais, très doux en bouche, se distingue par son goût de beurre prononcé. La détrempe traditionnelle lui confère des notes acidulées et âpres qui offrent une expérience gustative unique.

Poids à l'unité 60 g Poids cuit env. 51 g Contenu/carton 150 pcs. 19-21 min./200 °C Cuisson Conservation 1 jour



Croissant Royal de Sils*

N° d'art. 9272

La combinaison de cette croûte de saumure légèrement âpre et de la mie moelleuse au bon goût de beurre, très douce en bouche, procure

Ce croissant rustique est parsemé de graines de

tournesol, de flocons de millet et de graines

de lin. Autant de précieux ingrédients qui

Poids à l'unité Poids cuit Cuisson Conservation

N° d'art.

env. 51 g Contenu/carton 150 pcs. 19-21 min./200 °C

60 g

1 jour



Croissant Royal Rustico*

raviront les papilles de vos clients.

N° d'art.

Poids à l'unité Poids cuit Cuisson

60 g env. 51 g Contenu/carton 150 pcs. 19-21 min./200 °C

Conservation

9003









non fermenté



savoureux mélange de graines: lin, flocons d'avoine et sésame.

Croissant au beurre 50 g, 100 pcs.

Ce croissant classique doré et brillant séduit

harmonieux et ses légères notes grillées.

par son volume généreux, son goût de beurre

Croissant au beurre FitKorn

Le croissant autrement, saupoudré d'un

N° d'art. 9010 50 g Poids à l'unité Poids cuit env. 42 g

N° d'art.

Poids cuit

Cuisson

Poids à l'unité

Contenu/carton 100 pcs.

Conservation 1 jour

Contenu/carton 100 pcs. Cuisson 18-20 min./200 °C

8308

55 g

Conservation 1 jour

Croissant au beurre 50 g

N° d'art. 8248 Poids à l'unité 50 g Poids cuit env. 42 g

Contenu/carton 250 pcs. Levée 90 min.

Cuisson 15−16 min./220 °C

Conservation 1 jour



Le croissant au beurre classique se distingue grâce à son grand volume et son agréable note de beurre. Si le pâton non fermenté est levé au réfrigérateur, l'arôme équilibré est affiné et la durée de conservation est améliorée.



Croissant au beurre 50 g

pré-fermenté

Ce croissant classique doré et brillant séduit par son volume généreux, son goût de beurre harmonieux et ses légères notes grillées.

N° d'art. 8043 Poids à l'unité 50 g Poids cuit env. 42 g Contenu/carton 300 pcs. Cuisson 18-20 min./200 °C Conservation 1 jour



Croissant de Sils au beurre

pré-fermenté

Ce croissant de Sils croustillant se distingue par son volume généreux et son arôme de saumure puissant et légèrement salé.

N° d'art. Poids à l'unité 50 g Poids cuit env. 42 g Contenu/carton 150 pcs. 18−20 min./200 °C Cuisson Conservation 1 jour





Croissant au beurre à l'épeautre

pré-fermenté

Une céréale précieuse pour tous les amateurs d'épeautre! Le croissant au beurre à la farine d'épeautre et au gruau d'épeautre apporte une touche d'originalité parfaite dans une corbeille de N° d'art. 8581 Poids à l'unité 55 g Poids cuit env. 46 g Contenu/carton 100 pcs. Cuisson 18−20 min./200 °C

Conservation 1 jour



Croissant au beurre aux céréales complètes

pré-fermenté

Le véritable croissant au beurre aux céréales complètes avec la proportion habituelle de beurre, une croûte feuilletée et un délicieux parfum de noisette. Légèrement saupoudré de flocons de blé et d'avoine, il offre un croustillant incomparable.

N° d'art. 8211 Poids à l'unité 55 g Poids cuit env. 46 g Contenu/carton 150 pcs. Cuisson 18−20 min./200 °C Conservation 1 jour



Croissant au beurre au maïs

pré-fermenté

Un croissant original pour plus de peps: délicieusement moelleux et légèrement sucré avec un saupoudrage crunchy au maïs.

N° d'art. Poids à l'unité 55 g env. 46 g Poids cuit Contenu/carton 100 pcs. 18−20 min./200 °C Cuisson

Conservation 1 jour



Pâte à croissant au beurre

Epargnez-vous le travail de tourage et préparez des croissants d'une qualité constante.

N° d'art. 8028 Poids à l'unité 4 kg Contenu/carton 3 pcs.

Décongélation 12–15 h/5 °C







Croissant au praliné

pré-fermenté

Croustillant à l'extérieur, tendre à l'intérieur: ce croissant au beurre de qualité supérieure au praliné suisse offre aux gourmets une expérience gustative incomparable qui les ravit à chaque

N° d'art. 8990 Poids à l'unité 96 g Poids cuit env. 80 g Contenu/carton 50 pcs. Cuisson

20-22 min./200 °C Conservation 1 jour

Croissant chocolat au beurre

pré-fermenté

Le grand classique des croissants sucrés, fourré avec un chocolat fondant et de délicieuses noisettes.

N° d'art. 8038 Poids à l'unité 80 g Poids cuit env. 65 g Contenu/carton 90 pcs. Cuisson 20-22 min./200 °C

Conservation



Duo Croissant Framboise

pré-fermenté

Le croissant au beurre séduit par son look rayé et son fourrage exquis à la framboise. Le beurre et le fourrage confèrent à ce croissant un goût absolument délicieux.

N° d'art. 1724 Poids à l'unité 90 g env. 76 g Poids cuit Contenu/carton 36 pcs. Décongélation 15-30 min.

env. 20 min. / 160 – 180 °C Cuisson Conservation 1 jour



Croissant aux noisettes

pré-fermenté 8349

Connu et apprécié. Le délicieux fourrage à la noisette confère à ce croissant à la pâte levée une saveur particulière.

Poids à l'unité 110 g Poids cuit env. 90 g Contenu/carton 50 pcs.

N° d'art.

20-23 min./200 °C Cuisson Conservation

PETITS PAINS & PAINS DE SILS

UN PAIN DE SILS POUR CHAQUE OCCASION



Notre assortiment vous propose un grand choix de petits pains et de pains de Sils. Il constitue une base parfaite pour réaliser des créations variées et se prête à de multiples utilisations. Vous pourrez ainsi garnir votre comptoir de tout ce qui plaira à vos clients, du sandwich classique suisse aux spécialités méditerranéennes.





Petit pain au chocolat et au maïs

déjà cuit

Ce classique sucré est incontournable dans un assortiment de viennoiseries. Le petit préféré à l'heure de la pause.

N° d'art. 3109 Poids à l'unité 85 g Contenu/carton 75 pcs. Décongélation 60 min. Conservation 1 jour



Petit pain torsadé clair

Le petit pain sandwich clair idéal pour vos recettes de sandwichs créatives. Un point de mire alléchant dans votre vitrine.

N° d'art. 3201 Poids à l'unité 100 g Contenu/carton 50 pcs. 4-6 min./200 °C Cuisson Conservation 1 jour



Petit pain torsadé foncé

Le pendant de la variante claire avec une croûte exquise et des graines appétissantes.

N° d'art. 3211 Poids à l'unité 100 g Contenu/carton 50 pcs. Cuisson

4-6 min./200 °C

Conservation 1 jour





Petit pain au lait

3072

déjà cuit

Au petit-déjeuner, pour une variante de sandwich ou pour les petites faims: un pain au lait classique. N° d'art. Poids à l'unité 60 g Contenu/carton 50 pcs. Décongélation 60 min. ou passer au four env. 3 min. à 190 °C

Conservation 1 jour

Ballons

Le ballon classique. Nature, en sandwich ou délicieusement accompagné d'une barre de chocolat.

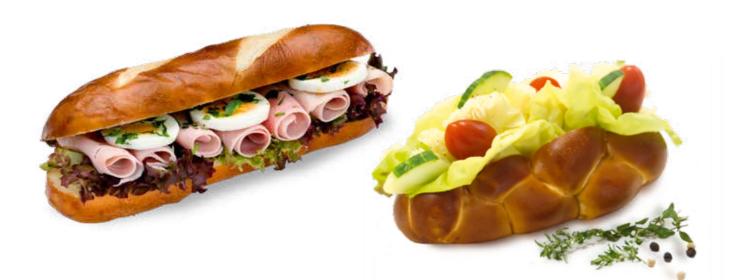
N° d'art. 3010 Poids à l'unité 80 g

Contenu/carton 50 pcs. Cuisson 4-6 min./200 °C

Conservation 1 jour

déjà cuit

déjà cuite





Bretzel de Sils fourré au beurre

Grand bretzel fourré au beurre salé. Livré avec une banderole attrayante. N° d'art. 89291 Poids à l'unité 95 g Contenu/carton 20 pcs. Décongélation 60–90 min. Conservation 1 jour



Bretzel de Sils avec du beurre El emballage individuel, déjà cuit

Avec ce bretzel sur votre comptoir, à vous le succès! Grâce à leur côté très pratique, vous pouvez réagir de manière flexible et rapide en cas de fluctuations de la demande.

N° d'art. 8230 Poids à l'unité 70 g Contenu/carton 36 pcs. Décongélation 60–90 min.

Conservation 1 jour non refroidis / 3 jours à 5 °C

Petit bretzel de Sils déjà cuit

Nature, tartiné ou généreusement garni, ce petit bretzel est toujours un best-seller. N° d'art. 8224 Poids à l'unité 65 g Contenu/carton 80 pcs. Décongélation 30-45 min. Conservation 1 jour



Parisette de Sils déjà cuite

Des possibilités infinies pour des idées de sandwichs originales. Un plus dans chaque entreprise.

N° d'art. 8226 Poids à l'unité 100 g Contenu/carton 50 pcs. Décongélation 30-45 min. Conservation 1 jour



Petit pain de Sils déjà cuit

Petit mais exquis: un pain sandwich classique pour les petites faims.

N° d'art. 8227 Poids à l'unité 60 g Contenu/carton 80 pcs. Décongélation 30-45 min. Conservation 1 jour



Petite tresse de Sils			déjà cuite
Cette petite tresse appétissante est une base parfaite pour vos snacks créatifs originaux.	N° d'art. Poids à l'unité Contenu / carton	8251 80 g 50 pcs.	
	Décongélation		



Pain tessinois de Sils

Le pain tessinois traditionnel apprécié dans toute la Suisse, à la saumure.

N° d'art. 8414 Poids à l'unité 270 g Contenu/carton 16 pcs. Décongélation 60–90 min. Conservation 1 jour

Conservation 1 jour



Couronne de Sils

Le classique parmi les pains à la saumure en forme de couronne.

N° d'art. 8900 Poids à l'unité 350 g Contenu/carton 10 pcs. Décongélation 60–90 min. Conservation 1 jour





SNACKS

DES PRODUITS FORTS POUR UNE DEMANDE CROISSANTE



env. 100 g

22-24 min./200 °C

Contenu/carton 50 pcs.

Cuisson

Conservation

Les snacks font grimper le chiffre d'affaires, en particulier lorsqu'il s'agit de petits repas. Qu'ils soient vendus à emporter ou consommés dans votre établissement, nos nombreux snacks répondent parfaitement aux besoins de vos clients.

	Triangle de Sils		pré-fermenté
	Avec ce snack et ses nombreuses garnitures au choix, vous mettrez chaque jour vos clients en appétit.	N° d'art. Poids à l'unité Poids cuit Contenu/carton Cuisson Conservation	8345 80 g env. 65 g 50 pcs. 18–20 min./200 °C 1 jour
MI COLOR	Escargot de Sils au fromage		précuit
	Ce produit de boulangerie à la saumure doit son originalité à sa combinaison unique de saumure et de fromage et à sa forme ravissante.	N° d'art. Poids à l'unité Contenu/carton Cuisson Conservation	8252 90 g 24 pcs. 2 min./200 °C 1 jour
	Saucisse en croûte de Sils		pré-fermentée
THE PARTY OF	Une saucisse de Vienne enveloppée dans une pâte à croissant au beurre, relevée de moutarde	N° d'art. Poids à l'unité	8347 120 g





Pizza du boulanger Margherita		prête à être cuite
La pizza classique garnie de boules de mozzarella juteuses, de morceaux de tomates bien mûres et d'une pointe de pesto vert.	N° d'art. Poids à l'unité Contenu/carton Décongélation Cuisson Conservation	88890 175 g 24 pcs. / 2 sachets à 12 pcs. 10–30 min. env. 14 min. / 170–190 °C 1 jour

Cuisson

Conservation

env. 14 min./170-190 °C



Croissant au jambon Malbuner		prête à être cuit
Un snack spécial garni de deux variétés de jambon relevées de grande qualité signées Malbuner: un jambon fumé de campagne et un jambon d'épaule.	N° d'art. Poids à l'unité Poids cuit Contenu/carton Décongélation Cuisson Conservation	8307 80 g env. 60 g 50 pcs. 30 min. 25 min./210 °C 1 jour



Friand à la saucisse		prête à être cuit
Une farce à la viande de première qualité, enveloppée dans un manteau de pâte feuilletée léger pour de généreuses bouchées. A goûter absolument!	N° d'art. Poids à l'unité Poids cuit Contenu/carton Cuisson Conservation	8354 100 g env. 85 g 50 pcs. 25 min./210 °C 1 jour



ate leuilletee, vegetale		
réparez des feuilletés de grande qualité.	N° d'art.	8076
	Poids à l'unité	4 kg
	Contenu/carton	3 pcs.
	Décongélation	12_15 h /5°C

douce et de saumure.

déjà cuite



PÂTISSERIES FRITES & PRODUITS DE BOULANGERIE SUCRÉS

DES CLASSIQUES APPRÉCIÉS AU FORT POTENTIEL DE VENTE

Qu'il s'agisse de pâtisseries frites ou de produits de boulangerie sucrés, ces classiques légers et moelleux offrent une vaste palette de saveurs et de styles. Séduisez aussi vos clients en dehors de la saison!

- très demandées: les best-sellers sucrés sont parfaits pour compléter un assortiment
- appréciés: ils s'adressent à un large groupe cible allant des jeunes aux personnes âgées
- variés: laissez libre cours à votre créativité! Sublimez vos produits grâce à des astuces simples et à nos décors



Boule de Berlin chocolat à la crème vanille déjà

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

N° d'art.
Poids à l'unité
Contenu/carto

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

	Carlotte Carlotte	
	ì	

Boule de Berlin, fourrée déjà cuite

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

Finition: glaçage, découpe, saupoudrage ou parsemage.

N° d'art. 1378
Poids à l'unité 77 g
Contenu/carton 72 pcs.
Décongélation 90 min.
Conservation 1 jour



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







Petites, raffinées, délicieuses et toutes rondes:
voici nos mini boules à base de pâte au séré,
parfumées à la vanille. Déià sucrées.

Mini boules au séré

N° d'art. 88138

Poids à l'unité env. 31 g

Contenu/carton env. 140 pcs.

Décongélation 30—60 min.

Conservation 1 jour



21

INFORMATIONS IMPORTANTES

Barre abricots-rhubarbe prête à être cuite N° d'art. 8339 De petits morceaux d'abricots et de rhubarbe Poids à l'unité 100 g réunis dans un fourrage savoureux. Une pâtisserie Poids cuit env. 85 g délicieusement fraîche à la forme spéciale. Contenu/carton 50 pcs. 25 min./210 °C Cuisson Conservation 1 jour

Barre aux noisettes, pâton

prête à être cuite

La barre aux noisettes classique préparé avec une garniture fourrée à 50%. Les noisettes grillées et le soupçon de menthe confèrent au produit un arôme particulièrement harmonieux.

N° d'art. 8348 Poids à l'unité 120 g Poids cuit env. 100 g Contenu/carton 100 pcs. 28-30 min./190 °C

Conservation 1 jour

Frivolité danoise au beurre

pré-fermentée

Une délicieuse crème parfumée à la vanille souligne N° d'art. le feuilletage délicat et vous offre une base optimale Poids à l'unité pour réaliser des frivolités originales selon vos envies (proposition: voir ci-dessous). Finition: glaçage, découpe, saupoudrage ou parsemage.

8328 100 g Poids cuit env. 85 g Contenu/carton 50 pcs. Cuisson

18-20 min./200 °C 1 jour

Conservation



Bolo de arroz

déjà cuit

La pâtisserie nationale portugaise, moelleuse à souhait, au bon goût de quatre-quarts frais.

N° d'art. 8374 Poids à l'unité 70 g Contenu/carton 60 pcs. Décongélation 90 min.

Conservation 2 jours

Tous les produits photographiés sont cuits. Toutes les durées de conservation valent pour une température ambiante de 22 °C.



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. Nous recommandons de décongeler les produits, et tout spécialement ceux à base de pâte feuilletée, 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi un volume plus important.

Cuisson

Le temps et la température de cuisson optimaux varient en fonction du four et de la quantité de vapeur qu'il dégage. Il se peut donc qu'il y ait de légères différences par rapport aux consignes de cuisson recommandées.

Finition

Apportez votre touche personnelle aux produits de boulangerie finis. Pour ce faire, laissez libre cours à votre imagination: glaçage, découpe, saupoudrage, parsemage et bien plus encore.



INDICATIONS DE PREPARATION

Pâtons non fermentés

- décongeler, faire pousser et faire cuire
- prêts en 2 heures env.

Pâtons pré-fermentés

- · du congélateur au four préchauffé
- prêts en 30 minutes env.

Pâtons prêts à être quits

- · décongeler et faire cuire
- prêts en 1 heure env.

Produits précuits

- du congélateur au four préchauffé
- attendre avant de consommer, car le cœur est encore congelé
- prêts en 10 à 25 minutes env.
- utilisation rapide et flexible

Produits déjà cuits

prêts après décongélation

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

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

30 jours net à compter de la date de facturation. La TVA est indiquée séparément sur la facture. Le for juridique est le siège de Margo – Baker &Baker Suisse SA. Le droit applicable est le droit suisse.

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-nous visite sur:



www.margo.ch



@margo_bakerandbaker_schweiz_ag



@Margo.Schweiz

N'hésitez pas à nous contacter:



041 768 22 77



info.margo@bakerandbaker.eu

Assortiment valable dès: août 2022

