

*Gemeinsam -  
aus Leidenschaft*



**margo**

# SÜSSE BACKVORMISCHUNGEN



# SÜSSE BACKVORMISCHUNGEN

## DIE VERFÜHRUNG FÜR GROSS UND KLEIN

Feine Kuchen, köstliche Gebäckspezialitäten und Zöpfe sind das Aushängeschild jeder Bäckerei und Konditorei. Die Vormischungen von Margo – Baker & Baker Schweiz AG vereinen die rationelle und sichere Herstellung mit bestem Geschmack und werden durch das Können und die Kreativität des Bäckers zu einmaligen Köstlichkeiten.

Entdecken Sie unser vielseitiges Angebot für unterschiedlichste Anwendungen vom beliebten Klassiker bis zum gefragten Trendgebäck.



## Die Wahl der richtigen Backvormischung ...



### Genuss / Sensorik

Auslage / Optik  
Vielfältigkeit  
Aromavielfalt  
Farbenvielfalt



### Sortiment

Berliner  
Biskuit  
Cake  
Zöpfe  
Stückli



### Trend

Plant-based  
Mini  
Gönn dir was  
Für unterwegs (ToGo)  
Superfoods

### Vielfalt

Kreativität  
Saisonalität  
Abwechslung



### Marke Konditorei

Wiedererkennung  
Eigenkreation /  
Alleinstellungsmerkmal  
Kundenbindung



### Handwerk

Innovation / Ideen  
Differenzierung  
Sortiment



### Herstellung

Prozesssicherheit (gelingsicher)  
Einfaches Handling  
(wenig Rohstoffe)  
Flexibilität  
Gleichbleibende Qualität



# BERLINER-VORMISCHUNGEN

Frittiergebäcke sind heutzutage keine typischen Saisongebäcke mehr. Sie sind unter den feinen Backwaren ein besonders wichtiger Image- und Umsatzbringer für den handwerklichen Backbetrieb. Nur beste Rohstoffe, praxiserprobte Rezepte, plastische Teige, hohe Gärtoleranzen, hochwertiges und gepflegtes Frittierfett sowie der ideale Backprozess ergeben eine perfekte Qualität Ihrer Endprodukte. Die Berliner-Mischungen von Margo enthalten spezielle Rohstoffkomponenten, welche Ihnen im Backprozess eine hohe Verarbeitungstoleranz und Gärstabilität bieten.

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

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

## BERLINER: EIN SÜSSER BEGLEITER DURCH ALLE JAHRESZEITEN



## EINFACH SCHÖNE BERLINER BACKEN



### 1 TEIGHERSTELLUNG

- Bei Verwendung von Berliner-Vormischungen, Teige immer gut auskneten
- Zu kurze Knetzeit (Teig unterknetet), bewirkt schlechtes Gashaltevermögen, kleines Volumen

### 2 AUFARBEITEN

- Je nach gewünschter Grösse Bruchgewicht von 1'200–1'500 g
- Bruchgare: 10–20 Min.
- Teiglingsgewicht überprüfen (40–50 g)

### 3 GÄRVERZÖGERUNG

- Teiglinge vor dem Einbringen in die Kühlung (3–5 °C) erst schockfrostern (Kerntemperatur -7 °C)
- Bis zum Frittieren nicht länger als 12 Std. lagern

### 4 GÄRUNTERBRECHUNG

- Lagerung bei mindestens -18 °C
- Unverpackte Teige nicht zu lange lagern (max. 3 Tage)
- Teiglinge fachgerecht verpacken (geeignete Kunststoffverpackung verwenden)
- Darauf achten, dass die Teiglinge nicht austrocknen
- Nicht direkt unter dem Ventilator lagern

### 5 GÄRGUTTRÄGER

- Gärgutträger dünn mit dem Frittierfett fetten, damit der Schluss nicht aufgeht und der Berliner nicht zu viel Fett zieht
- Oder Gärgutträger mit Filzbelag verwenden und dünn mit Kartoffelstärke stauben

### 6 GARE

- Optimales Gärklima einhalten (ca. 30 °C / ca. 80 % r. F.)
- Bei 2/3 Gare aus dem Gärraum nehmen und gut absteifen (stabilisieren) lassen
- Darauf achten, dass die Teiglinge nicht verkrusten

### 9 ZUCKERN

- Möglichst im warmen Zustand mit feinem Zucker zuckern bzw. umhüllen
- Der verbleibende Zucker muss regelmässig gesiebt und gereinigt werden

### 8 FÜLLEN

- Darauf achten, dass die Füllung mittig im Berliner platziert ist
- Die Füllung sollte nicht zu weich sein, da sonst der Verzehr aus der Hand schwierig ist
- Auf ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Krume und Füllung achten

### 7 FRITTIEREN

- Auf optimale Frittieretemperatur von 170–175 °C achten
- Frittieretemperatur mit dem Thermometer überprüfen
- Frittierzeit von 6–7 Min. (Taktung: 3 Min. / 2–3 Min. / 1 Min. / 1/2 Min.) einhalten
- Erste Frittierphase sollte mit geschlossenem Deckel sein



QR-Code scannen und mehr erfahren über den perfekten Berliner



# BISKUIITS

Die Biskuit-Mischungen von Margo bieten die perfekte Grundlage für gelingsichere, luftig-leichte Biskuits. Als Boden oder Roulade bilden sie die ideale Basis für all Ihre Kreationen, von festlichen Torten über fruchtig-leichte Quarkschnitten bis zu eleganten Desserts.



## BISCUIT MIX 100%

- zur zeitsparenden Herstellung von Biskuitmassen und Rouladen
- hervorragender Geschmack
- gute Tränkeigenschaft
- lange Frischhaltung



### Biskuitmassen, Rouladen

Art.-Nr. Margo	8146
Art.-Nr. Pistor	4882
Sackinhalt	25 kg

## MEISTER BISCUIT SPEZIAL 100%

- zur Herstellung von Rouladen sowie aller Arten von Biskuitmassen
- hervorragender Geschmack
- gute Tränkeigenschaft
- feines, gleichmässiges Porenbild
- lange Frischhaltung



### Biskuitmassen, Rouladen

Art.-Nr. Margo	8400
Art.-Nr. Pistor	4751
Sackinhalt	15 kg



# BISCUIT-FEHLER ERKENNEN UND VERMEIDEN

Beim Herstellen von Biskuitteig können verschiedene Fehler auftreten, da viele Faktoren das Endergebnis beeinflussen. Von der Aufschlagzeit und -geschwindigkeit bis hin zur optimalen Backzeit gibt es diverse potenzielle Fehlerquellen. In der folgenden Tabelle sind einige dieser Fehler mit möglichen Ursachen, sowie Tipps zur Abhilfe des Fehlers, erläutert.

Fehler	Ursache	Abhilfe
 Biskuitmasse ist zu flüssig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu kurz oder zu langsam aufgeschlagen</li> <li>• Zu grober Schwingbesen</li> <li>• Kakaopulver zu früh beigegeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskuitmasse im Schnellgang ca. 7–10 Minuten aufschlagen</li> <li>• Feineren Schwingbesen verwenden</li> <li>• Kakaopulver erst am Schluss unter die fertige Masse melieren</li> </ul>
 Biskuitmasse läuft beim Backen aus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Biskuitmasse eingefüllt</li> <li>• Backblech hat sich im Ofen verzogen</li> <li>• Zu flüssige Masse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weniger Masse einfüllen</li> <li>• Backstabile Bleche verwenden</li> <li>• Siehe 1. Fehler</li> </ul>
 Biskuit hat eine unregelmässige Form	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gewölbte Bleche</li> <li>• Bleche biegen sich im Ofen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerade Bleche verwenden</li> <li>• Backstabile Bleche verwenden</li> <li>• Bleche gleichmässig füllen</li> </ul>
 Das Gebäck ist flach und hat zu satte Porung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu wenig Luft eingeschlagen</li> <li>• Zu niedrige Anbacktemperatur</li> <li>• Kakaopulver zu früh beigegeben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Litergewicht kontrollieren / Biskuitmasse länger und schneller aufschlagen</li> <li>• Anbacktemperatur erhöhen</li> <li>• Kakaopulver erst am Schluss unter die fertige Masse melieren</li> </ul>
 Das Gebäck hat Schrumpffalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masse am Rand hochgestrichen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masse gleichmässig verteilen</li> </ul>
 Das Gebäck hat Blasen an der Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masse zu kurz aufgeschlagen</li> <li>• Dampf im Ofen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Litergewicht kontrollieren / Biskuitmasse länger und schneller aufschlagen</li> <li>• Biskuits bei offenem Zug backen</li> </ul>
 Biskuit ist zusammengesunken und wird käsig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu kurze Backzeit</li> <li>• Zu heiss gebacken</li> <li>• Biskuit nach dem Backen nicht gestürzt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskuit länger ausbacken</li> <li>• Biskuit bei ca. 190–210 °C backen</li> <li>• Biskuit nach dem Backen stürzen und auskühlen lassen</li> </ul>
 Das Biskuit hat eine grobe Porung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masse zu kurz aufgeschlagen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Litergewicht kontrollieren</li> <li>• Biskuitmasse länger und schneller aufschlagen</li> </ul>
 Biskuit ist zu trocken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu lange gebacken</li> <li>• Falsch gelagert</li> <li>• Zu kalt gebacken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biskuit weniger lang backen</li> <li>• Biskuit zugedeckt (wenn möglich mit Ring) im Kühlschrank oder Tiefkühler aufbewahren</li> <li>• Biskuit bei ca. 190–210 °C backen</li> </ul>
 Biskuit ist bombiert	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu viel Biskuitmasse eingefüllt</li> <li>• Biskuit nicht schön im Ring verteilt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weniger Masse einfüllen</li> <li>• Masse gleichmässig im Ring verteilen</li> </ul>
 Das Gebäck krümelt beim Schneiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zu frisch geschnitten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebäcke gut auskühlen lassen</li> </ul>

# RÜHRKUCHEN & MUFFINS

Rührkuchen – der Klassiker unter den Kuchen, der in keiner Backstube fehlen darf. Mit seiner saftigen Textur und der unzähligen Vielfalt ist er ein wahrer Genuss für jeden Anlass. Die Zubereitung mit den Vormischung von Margo ist denkbar einfach und lässt viel Raum für kreative Variationen.

Art.-Nr.	Artikelname	EINSATZMENGE	INHALTSSTOFFE	ERNÄHRUNGSFORMEN	ANWENDUNG	GRUNDREZEPTUR
		Mehlanteil	frei von Palmöl frei von Eibestandteilen frei von Emulgatoren	vegan vegetarisch		
3127	Vegan Cake & Muffin	100%	■ ■	■ ■	vegane Rührmassen	1000 g Vegan Cake & Muffin Mix, 350 g Öl, 400 g Wasser
89641	American Cake & Muffin	100%	■	■	typische Amerikani- sche Muffins	1000 g American Cake & Muffin, 365 g Vollei, 350 g Speiseöl und 215 g Wasser
8401	Meister Rühr & Frisch	60%	■	■	Sand- und Rührmassen	600 g Rühr & Frisch, 400 g Weizen- mehl T 500, 350 g Margarine/ Butter, 300 g Wasser

**VEGAN CAKE & MUFFIN 100%** *Rührkuchen & Muffins*

- 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



**AMERICAN CAKE & MUFFIN** *Amerikanische Spezialitäten*

- zur Herstellung von typisch amerikanischen Spezialitäten wie Muffins
- weiche, offenporige Krume
- gute Tragfähigkeit
- mit natürlichem Vanillearoma
- lange Frischhaltung

Art.-Nr. Margo 89641  
Art.-Nr. Pistor 18370  
Sackinhalt 15 kg

**MEISTER RÜHR & FRISCH** *Sand- und Rührmassen*

- 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



## DIE VIELFALT DER RÜHRKUCHEN & MUFFINS

Rührkuchen und Muffins sind beliebte Backwaren, die durch ihre Vielseitigkeit in Geschmack, Form und Farbe eine breite Zielgruppe ansprechen. Sie lassen sich leicht an verschiedene Vorlieben anpassen. Von klassischen Rezepturen wie Marmorkuchen über eine Vielzahl von fruchtigen Varianten bis hin zu herzhaften Snacks – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Hier ein paar Impressionen als Inspiration:



Kleine Monster für die schaurige Halloween-Zeit



Das Osterlamm begeistert jedes Jahr



In der Sommerzeit – saftig mit aromatischen Beeren



Schokoladen oder Herzen – zwei Varianten, die immer passen



## AUS MUFFINS WERDEN CUPCAKES

Muffins lassen sich mit ein paar einfachen Handgriffen in köstliche Cupcakes verwandeln. Durch das Hinzufügen von Glasuren, Toppings, Dekoren oder Füllungen wird aus dem einfachen Muffin ein dekorativer und geschmacklich vielfältiger Cupcake.



**1.**  
Muffins nach Belieben herstellen oder auftauen.



**2.**  
Grundcrème (z. B. PLT Sucrema) aufschlagen und nach Belieben aromatisieren / einfärben.



**3.**  
Muffins mit der Grundcrème ausgarnieren und mit Dekor-materialien verzieren.



# HEFETEIGE

Wer liebt ihn nicht, den saftig frischen Zopf zum Sonntagsfrühstück oder das leicht süsse «Znüni-Brötli» für den kleinen Hunger zwischendurch? Mit den Vormischungen von Margo haben Sie die perfekte Basis, um eine Vielzahl von köstlichen Hefeteiggebäcken zu kreieren. Ob fluffige Sandwich-Brötchen, süsse Hefeteig-Spezialitäten oder Zöpfe – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Art.-Nr.	Artikelname
8290	Perfect Quick
8059	Butter-Flex Pluver
8061	Flex Pulver

EINSATZMENGE	Mehlanteil	mit Butter	Speisesalz enthalten	Zuckermenge für süsses Endgebäck enthalten	frei von Palmöl	frei von Aroma	vegan	vegetarisch	Süssteige	Plunderteige	Sonntagsbrote / Zöpfe	Kleinbrote wie Weggli, Sandwiches
30%		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
30%		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
10%		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■



**PERFECT QUICK** *Hefengebäcke*

- zur rationellen Herstellung von Hefesüssteigen und Plunderteigen
- hohe Gärstabilität
- optimales Volumen
- lange Frischhaltung

Art.-Nr. Margo	8290
Art.-Nr. Pistor	4868
Kartoninhalt	10 kg

**BUTTER-FLEX PULVER** *Butter-Hefengebäcke*

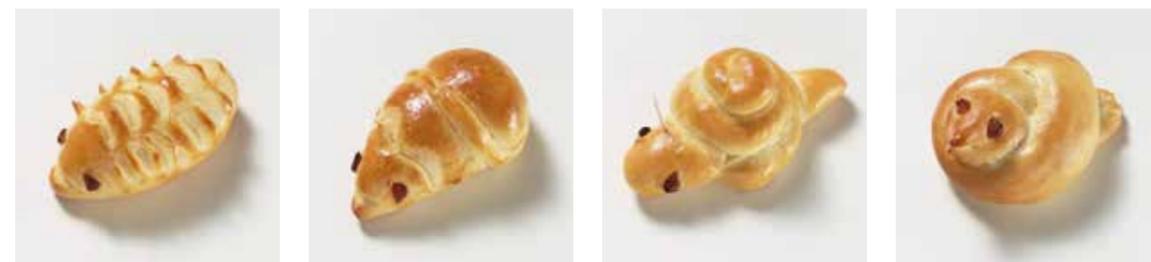
- zur rationellen Herstellung von Buttergebäcken mit Hefe wie Butterzöpfe, Sonntagsbrote, Toastbrote und 3-Königskuchen
- ausgewogener, feiner Buttergeschmack
- optimales Volumen, gleichmässige Porung & weiche Krumenstruktur
- einfaches Handling durch Pulverform
- mit Acerolapulver
- lange Frischhaltung

Art.-Nr. Margo	8059
Art.-Nr. Pistor	18584
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	DA, GV, GU*

**FLEX PULVER** *Hefengebäcke*

- 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*



## UNSERE ZOPFKULTUR: DIE VIELFALT DER FLECHTKUNST



4-Strang flach geflochten

6-Strang geflochten

3-Strang geflochten

5-Strang geflochten

8-Strang geflochten

# EINFACH SCHÖNE ZÖPFE BACKEN

## 1 TEIGHERSTELLUNG

- Darauf achten, dass die Zutaten nicht zu warm sind (Verwendung von Eiswasser oder gekühltem Mehl)
- Alle Zutaten zu einem plastischen Teig auskneten und die Teigeigenschaften prüfen (unterknetete Teige haben ein schlechtes Gashaltevermögen, was zu kleinem Volumen führt)
- Teigttemperatur ca. 25 °C



## 2 AUFARBEITEN

- Stockgare von ca. 5–10 Minuten für einen schönen Ausriss (längere Stockgare ergibt mehr Geschmack)
- Nach der gewünschten Stockgare, Teigstücke abwägen
- Stränge von gewünschter Grösse abwägen und lang wirken
- Zopf nicht zu eng flechten (zu eng geflochten führt zu weniger schönem Ausbund)
- Auf Gärgutträger absetzen und mit Ei oder Glanzstrieche anstreichen.

## 3 GÄRUNTERBRECHUNG

- Lagerung bei mindestens -18 °C
- Unverpackte Teige nicht zu lange lagern (max. 3 Tage)
- Darauf achten, dass die Teiglinge nicht austrocknen
- Teiglinge fachgerecht verpacken (geeignete Kunststoffverpackung verwenden)
- Nicht direkt unter dem Ventilator lagern

## 4 GARE

- Optimales Gärklima einhalten (ca. 30 °C / ca. 80 % r. F.)
- Bei Dreiviertelgare noch einmal mit Ei oder Glanzstrieche anstreichen (gibt eine intensivere Farbe)

## 5 BACKEN

- Ofentemperatur bei ca. 210 °C
- Zug geöffnet / ohne Dampf einschliessen (Dampf verwässert das Ei oder die Glanzstrieche)



# ZOPF-FEHLER ERKENNEN UND VERMEIDEN

Fehler	Ursache	Abhilfe
Zopf mit wenig Volumen / schlechtem Gashaltevermögen	• Zu kurze Knetzeit (Teig unterknetet)	• Knetzeit erhöhen
Zopf mit wenig Ausbund	• Teig war zu kühl • Teig war zu weich • Zu straff geflochten  • Zu viel Eistreiche • Zu feuchte Oberfläche • Zu lange Stückgare	• Teigttemperatur bei ca. 25 °C • Teige weniger weich führen • Lockerer flechten / Teigstränge allenfalls in Roggenmehl wälzen • Ei besser antrocknen lassen • Klima im Gärschrank überprüfen • Stückgare reduzieren
Krume ist grobporig und trocken	• Zu geringe Menge Margarine / Butter • Zu wenig Hefe • Teig war zu warm • Zu lange Stückgare	• Rezeptur überprüfen • Hefemenge anpassen • Teigttemperatur bei ca. 25 °C • Stückgare reduzieren
Krume ist fest und feinporig	• Teig war zu fest • Zu wenig Hefe • Stückgare war zu kurz	• Teige weicher führen • Hefemenge anpassen • Stückgare überprüfen / verlängern





## SÜSSE SPEZIALITÄTEN

Florentiner und Kokosmakronen sind beliebte süsse Spezialitäten, die das Sortiment ideal ergänzen. Der Florentiner, ein wahrer Dauerbrenner, besticht durch seine knusprige Textur und den köstlichen Mix aus Mandeln und Honig. Die «Kokosmakronli» hingegen sind zur Chilibzeit ein Muss und verzaubern mit ihrem zarten Kokosgeschmack. Die Vormischungen von Margo erleichtern die Zubereitung. So gelingt das Gebäck schnell und einfach, ohne Kompromisse bei konstanter Qualität.

### MEISTER KOKOS (35 % KOKOS)

- zur rationellen Herstellung von Kokosmakronenmassen
- extrem saftige, lockere Gebäcke
- lange Frischhaltung



	Kokosmakronen	
Art.-Nr. Margo	138	
Art.-Nr. Pistor	18174	
Kartoninhalt	10 kg	

### FLORENTINER MIX

- zur schnellen Herstellung von Florentinern, Bienenstichen, Mandel- und Nusschnitten sowie Nusstorten
- ohne aufwändiges Kochen
- feiner Honiggeschmack
- schöner Glanz

	Florentiner	
Art.-Nr. Margo	8095	
Art.-Nr. Pistor	778	
Kartoninhalt	10 x 0,5 kg	

## FLORENTINER-KREATIONEN



Der Muesli-Riegel

Die Florentiner Tor-Ecken



Der Klassiker «Florentiner»

## UNSERE LABELS



### OHNE PALMÖL

Die Nachfrage nach palmölfreien Produkten gehört heute an vielen Orten dazu. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten, mit dem «Palmfree»-Logo.



### OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend von dem auch Sie profitieren können. Margo deklariert Produkte als «vegan», wenn für deren Herstellung keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden und wenn im Produktionsprozess Vorkehrungen getroffen wurden, die einen potenziellen Eintrag von Stoffen tierischen Ursprungs vermeiden.

## MARGO REZEPTDATENBANK

In der Rezeptdatenbank finden Sie eine grosse Auswahl an bewährten Rezepten für ein innovatives, 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.



HIER GEHT ES ZUR REZEPTURDATENBANK



## BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

**Bestellungen:** Sämtliche in diesem Katalog aufgeführten Produkte sind bei Pistor erhältlich. Bestellungen können über unseren Verkauf sowie Pistor / Mercanto getätigt werden.

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

**Preise:** 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:** 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](http://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](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu)



Wir unterstützen den Nachwuchs

Sortiment gültig ab: Oktober 2024

**Margo – Baker & Baker Schweiz AG**

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

[info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu) | [www.margo.ch](http://www.margo.ch) | [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

**margo** **BAKER&BAKER**