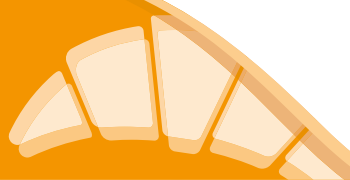


*Nous partageons
votre passion*



margo

PRÉMÉLANGES POUR PAINS

et décors



LE PAIN LA CARTE DE VISITE DU BOULANGER



Le pain est un aliment bien établi, qui est consommé depuis plusieurs millénaires. Le pain est une culture qui a écrit de nombreuses histoires. La fermentation microbienne du pain, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est le fruit d'un hasard. Mais le pain est bien plus qu'un aliment de base, une histoire et un hasard. Le pain est varié, aromatique, sain et émotionnel. Car le pain porte la signature de la boulangerie. Il allie le **savoir-faire** professionnel du boulanger avec les **connaissances** traditionnelles et la **qualité** des matières premières sélectionnées.

Le pain est un régal pour tous les sens ...





PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX & DÉCORS – UN APERÇU


Notre vaste assortiment de prémélanges pour pains spéciaux de qualité supérieure vit de la combinaison d'une précieuse expérience, de valeurs traditionnelles et de technologies de cuisson innovantes. Découvrez nos produits variés, qui apportent de nouvelles impulsions et souhaitent vous inspirer de manière créative. Toujours à la recherche de nouveautés, nous vous soutenons dans votre travail grâce à nos solutions pratiques.

N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Nom de l'article	Dosage	Caractéristiques							Technique d'utilisation			sans					Alimentation
				PART TOTAL DE LA FARINE	GRAINES	MULTICÉRÉALES / CÉRÉALES	CÉRÉALES ANCIENNES	ÉPEAUTRE	SEIGLE	FARINE CLAIRE	PARTICULARITÉS	GRUAUX DE CÉRÉALES ÉBOUILLANTÉS	MÉLANGE PRÉCONFLÉ	UTILISATION DIRECTE	ÉMULSIFIANTS	ENZYMES	SEL	HUILE DE PALME	
PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX																			
18825	89369	Mix petit pain à l'épeautre	100 %		■			■							■	■		■	■
12866	8100	Mix Helvetia seigle	100 %						■						■	■		■	
4911	8189	Mix Pain de seigle	100 %						■						■	■		■	■
4900	8125	Mix Grains d'Or	55 %	■	■									■	■			■	■
4901	8122	Mix Grains de malt	50 %	■	■									■				■	■
822	8126	Mix Multicéréale	50 %	■	■							■		■	■			■	
4746	8311	Mix Fitkorn Spécial	50 %	■	■									■				■	■
4757	8412	Bernd das Brot	50 %	■	■									■	■	■		■	■
3885	8408	Combicorn	5–50 %	■	■									■	■	■		■	■
3781	8156	Mix Vitakorn	40 %	■										■				■	
763	8127	Mix Rustique	20 %						■					■	■	■		■	
3482	8409	Pane Luciane	20 %							■				■				■	■
18188	8292	CreaFarine	10–20 %						■	■				■	■		■	■	■
18879	8295	CreaFarine Amidonnier-Engrain	60 %		■	■								■	■		■	■	■
18357	8300	CreaFarine PurÉpeautre	20 %			■	■			■				■	■		■	■	■
18465	2182	Pain aux 6 céréales anciennes	30–50 %		■	■								■	■	■	■	■	■
3779	8101	Combicorn Pain du vieux-moulin	30 %	■	■	■								■	■			■	■
18464	1798	Seigle ancien naturelle	10–30 %			■			■					■	■			■	■
DÉCORS																			
18518	2288	Décor aux céréales anciennes	Mélange de décoration à base de flocons de khorasan, de graines de lin, de graines de tournesol, de gruau d'engrain et de gruau d'amidonniér										■	■	■	■	■	■	
18463	1686	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	Topping au poivre et au sel marin pour un rendu exceptionnel										■	■			■	■	
39525	10261260	Magic Glaze	Dorure végétale pour une finition parfaite, convient à merveille pour une utilisation en pulvérisation										■	■	■	■	■	■	

NOS PRÉMÉLANGES 100%

	MIX PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE 100%	<i>Plus d'informations p. 15-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de goûteux petits pains à l'épeautre avec des graines de tournesol mie juteuse et tendre utilisation polyvalente production rationnelle et sûre approprié pour une conduite de pâte directe et longue 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>89369</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>18825</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	89369	N° d'art. Pistor	18825	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	89369						
N° d'art. Pistor	18825						
Contenu d'un sac	25 kg						

	MIX HELVETIA SEIGLE 100%						
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pains à pousse lente sans ajout de froment a base de la meilleure farine de seigle suisse ingrédients naturels mie moelleuse et croûte croustillante aspect unique longue conservation 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8100</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>12866</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8100	N° d'art. Pistor	12866	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8100						
N° d'art. Pistor	12866						
Contenu d'un sac	25 kg						

	MIX PAIN DE SEIGLE 100%						
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection rationnelle de délicieux pains au seigle contenant du gluten de froment goût de seigle intense et prononcé structure aérée longue conservation 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8189</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4911</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8189	N° d'art. Pistor	4911	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8189						
N° d'art. Pistor	4911						
Contenu d'un sac	25 kg						



«Mon pain préféré est le **petit pain à l'épeautre 100%**. Optiquement, c'est un très beau pain d'épeautre rustique. Sa croûte croustillante et sa mie délicieuse et juteuse se marient à merveille avec du fromage à pâte molle, du beurre ou encore du salami. Les graines de tournesol apportent encore ce petit quelque chose en plus... je suis un véritable fan!»

ROBERTO NARACCI
Conseiller de vente





«Une croûte croustillante avec une mie compacte et juteuse - authentique, intensément aromatique et unique en son genre - notre **seigle Helvetia**. Optiquement plutôt plat avec des déchirures vivés et pêle-mêle, chaque pain est une œuvre en soi, qui invite à la dégustation. Son odeur corsée, terreuse et rustique, avec sa note acide typique, est une expérience pour les sens. Coupé finement, associé à un fromage d'alpage corsé ou à un miel de châtaignier âpre, le seigle Helvetia est une véritable spécialité.»


SOPHIA BEELI
Product Management




NOS PRÉMÉLANGES 40-55%

	MIX GRAINS D'OR 55%						
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pains riches en graines avec 10 sortes de céréales et graines d'oléagineux mie moelleuse arôme équilibré longue conservation 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8125</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4900</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8125	N° d'art. Pistor	4900	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8125						
N° d'art. Pistor	4900						
Contenu d'un sac	25 kg						

	MIX GRAINS DE MALT 50%						
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pains noirs à l'arôme intense haute teneur en malt longue conservation 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8122</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4901</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8122	N° d'art. Pistor	4901	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8122						
N° d'art. Pistor	4901						
Contenu d'un sac	25 kg						

	MIX MULTICÉRÉALE 50%						
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pains aux céréales contenant des graines d'oléagineux et flocons de céréales arôme prononcé longue conservation 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8126</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>822</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8126	N° d'art. Pistor	822	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8126						
N° d'art. Pistor	822						
Contenu d'un sac	25 kg						

	MIX FITKORN SPÉCIAL 50%						
	<ul style="list-style-type: none"> riche en fibres naturelles, idéal pour une alimentation saine arôme intense contient de l'oligofructose, une bonne source de fibres 	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8311</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4746</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8311	N° d'art. Pistor	4746	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8311						
N° d'art. Pistor	4746						
Contenu d'un sac	25 kg						



«Mon pain préféré est le **pain de malt**, car malgré sa forte teneur en graines et sa mie foncée, il est convaincant sur toute la ligne. Il procure en bouche une pleine explosion de saveurs et a un arôme intense de malt, chose que j'aime bien. La mie moelleuse et humide et la consistance sont de surcroît la cerise sur le gâteau.»

MARCEL BÄTTIG
Directeur des ventes



«J'ai élu le **pain Fitkorn** comme étant mon pain préféré. Il m'a tout simplement plu d'emblée et il est très revigorant. J'aime sa croûte croustillante, sa mie moelleuse ainsi que son goût de noisette grillée. Ce pain rustique peut être savouré avec des garnitures sucrées ou salées. Le nom du pain est tout à fait approprié, je me suis vraiment sentie fit après.»

RITA WASER
Vente par téléphone



NOS PRÉMÉLANGES 40-55%

	BERND DAS BROT 50%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de délicieux pains aux trois céréales avec du magnésium et de la vitamine E provenant de graines de tournesol riche en ingrédients précieux qui contribuent à une alimentation équilibrée mie moelleuse longue conservation 	N° d'art. Margo 8412 N° d'art. Pistor 4757 Contenu d'un sac 25 kg

	COMBICORN 5-50%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de nombreuses spécialités multicéréales haute teneur en céréales et graines précieuses pour des pains rustiques et savoureux dosage flexible 	N° d'art. Margo 8408 N° d'art. Pistor 3885 Contenu d'un sac 25 kg
		Plus d'informations p. 12	

	MIX VITAKORN 40%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de petits pains et pains fitness contient du yogourt et des épices frais à l'intérieur, croustillant à l'extérieur arôme intense conservation longue durée 	N° d'art. Margo 8156 N° d'art. Pistor 3781 Contenu d'un sac 25 kg

«Mon pain préféré est le **Bernd das Brot**. Ce pain riche en graines, rustique et très juteux, est court en bouche et peut également marquer des points grâce à ses nutriments, ce qui est idéal pour une alimentation équilibrée. Grâce à une longue conduite de pâte, le pain reste par ailleurs frais très longtemps.

Mes recommandations: je préfère manger le pain sans garniture :) Toutefois, je le mange aussi volontiers avec un fromage à pâte molle corsé ou un fromage d'alpage à maturité moyenne. Ajoutez-y un peu de moutarde aux figues et la combinaison est parfaite.»

CORNELIA ROTH
Développement et AQ



NOS PRÉMÉLANGES 20%

	MIX RUSTIQUE 20%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de nombreux pains rustiques spéciaux et de petits produits de boulangerie goût aromatique et équilibré a base de farine de seigle complète 	N° d'art. Margo 8127 N° d'art. Pistor 763 Contenu d'un sac 25 kg

	PANE LUCIANE 20%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de spécialités boulangères méditerranéennes avec de l'huile d'olive naturelle pressée à froid frais à l'intérieur, croustillant à l'extérieur convient parfaitement pour une longue conduite de la pâte 	N° d'art. Margo 8409 N° d'art. Pistor 3482 Contenu d'un sac 25 kg
		Plus d'informations p. 13	

«Mon pain préféré est le **Pane Luciane**. Sous forme juste de baguette, de sandwich fourré, avec du fromage, de petit pain garni pour l'apéritif ou de bruschetta. J'aime le pain clair et sa croûte croustillante avec une mie moelleuse, cela répond parfaitement à mes goûts. Avec de l'huile d'olive, il a un goût méditerranéen, de vacances. Dès la première bouchée, j'ai su qu'il deviendrait mon préféré.»

ISABELLE GILS
Vente par téléphone



NOS CREAMARINE ET CÉRÉALES ANCIENNES


	CREAFARINE 10-20%	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de recettes variées idéal pour les recettes saisonnières dosage flexible effet positif visible sur la pâte 	N° d'art. Margo 8292 N° d'art. Pistor 18188 Contenu d'un sac 25 kg


«Mon pain préféré est le **CreaFarine 10-20%**, car il peut être utilisé de manière extrêmement variée. Il est idéal pour créer des pains du mois ou pour fabriquer des pâtes très moelleuses. En tant que pain, il convainc par sa croûte aux fines craquelures et sa mie moelleuse.»


WALTER KÜNDIG
Conseiller technique





NOS CREAMFARINE ET CÉRÉALES ANCIENNES

	CREAFARINE AMIDONNIER-ENGRAIN 60%	<i>Plus d'informations p. 14-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la fabrication de multiples recettes de pains aux céréales anciennes pour une conduite de pâte courte ou longue précieuse farine complète d'amidonnier et d'engrain goût authentique et aspect rustique 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 8295 N° d'art. Pistor 18879 Contenu d'un sac 25 kg

	CREAFARINE PURÉPEAUTRE 20%	<i>Plus d'informations p. 14-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de nombreuses recettes: pains rustiques, blancs, complets et petits produits de boulangerie goût unique: mie savoureuse et croûte croustillante longue conservation certifié PurÉpeautre 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 8300 N° d'art. Pistor 18357 Contenu d'un sac 25 kg

	PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES 30-50%	<i>Plus d'informations p. 15-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pains aux céréales anciennes contient six variétés de céréales anciennes précieuses: amidonnier, engrain, épeautre, seigle ancien, khorasan, orge impériale de Fiss une saveur authentique et originale dosage flexible 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 2182 N° d'art. Pistor 18465 Contenu d'un sac 25 kg

	COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN 30%	<i>Plus d'informations p. 15-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> l'amidonnier, l'engrain et l'épeautre lui confèrent un goût unique avec des châtaignes pain rustique à la croûte croustillante sa croûte unique attire l'attention longue conservation 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 8101 N° d'art. Pistor 3779 Contenu d'un sac 25 kg

	SEIGLE ANCIEN NATURELE 10-30%	<i>Plus d'informations p. 15-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pré-pâtes sans ferment, ébouillantées ou chauffées goût authentique et harmonieux contient du seigle ancien, du malt de seigle en flocons et du levain de seigle séché 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 1798 N° d'art. Pistor 18464 Contenu d'un sac 25 kg





«Mon pain préféré est le CreaFarine amidonnier-engrain, car il a un arôme authentique, épicé et de noisette. Ce pain rustique a une croûte particulièrement aromatique et croustillante, qui accompagne à merveille un délicieux souper avec du fromage corsé, de la viande séchée ou du salami. Un pain à base des deux plus anciennes variétés de céréales et au caractère bien trempé. Bon appétit!»


ANDREAS BENZ
Conseiller de vente



NOS DÉCORS

	DÉCOR AUX CÉRÉALES ANCIENNES	<i>Plus d'informations p. 15-19</i>
	<ul style="list-style-type: none"> mélange de décoration premium pour garnir les pains et petits produits de boulangerie mélange à base de flocons de blé khorasan, de graines de lin, de graines de tournesol, de farine d'engrain et d'amidonnier 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 2288 N° d'art. Pistor 18518 Contenu d'un sac 10 kg

	BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE	<i>Plus d'informations p. 20</i>
	<ul style="list-style-type: none"> garniture au poivre et au sel marin pour relever le goût des pâtons garantit un assortiment diversifié, original et croustillant aspect unique et goût finement relevé idéal pour les petits pains, les pains spéciaux, les pains pour le grill ou pour la fondue ainsi que les biscuits apéritifs 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 1686 N° d'art. Pistor 18463 Contenu du bidon 5 kg

	MAGIG GLAZE 12x 1L	<i>Plus d'informations p. 21</i>
	<ul style="list-style-type: none"> dorure végétale pour un aspect parfait sans œuf ni collage des buses de pulvérisation neutre en termes d'odeur et de goût 	<ul style="list-style-type: none"> N° d'art. Margo 10261260 N° d'art. Pistor 39525 Brique 12 x 1 l

VOUS TROUVEREZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET LES CONCEPTS ICI:

Notre Combicorn – pour une liberté de création	12
La diversité méditerranéenne – avec Pane Luciane	13
Notre gamme CreaFarine – créative & polyvalente	14
Nos céréales anciennes – savourer naturellement	15-19
Notre pâte Tiger Paste	20
Notre dorure à base de plantes	21
Bread scoring	22
Nos labels	23
Conditions générales de commande et de livraison	23



NOTRE COMBICORN – POUR UNE LIBERTÉ DE CRÉATION

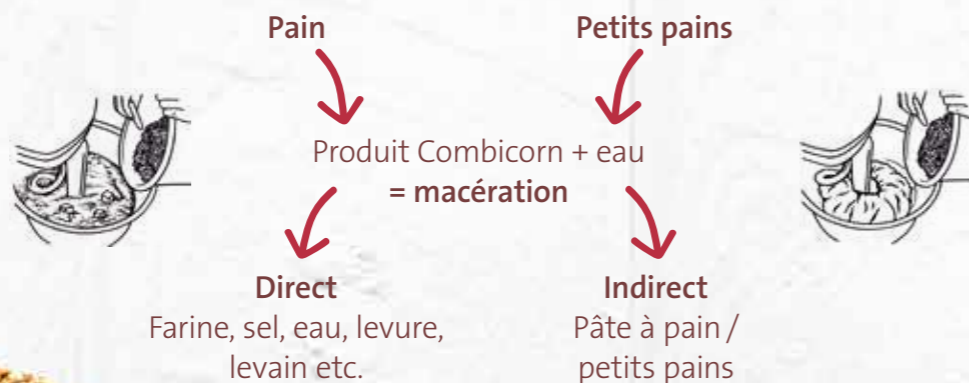
Les produits **Combicorn 5-50%** contiennent des matières premières naturelles qui conviennent parfaitement à la fabrication de diverses spécialités multicéréales. Ils sont composés d'une sélection de graines et d'oléagineux d'excellente qualité déjà proportionnés.

Le principe est très simple: le produit de base est ajouté à vos pâtes maison en tant que mélange prégonflé, en fonction de vos besoins et dans la quantité souhaitée. N'importe quel type de pâte maison est utilisable comme pâte de base. Il suffit d'y incorporer le mélange prégonflé.

VOS AVANTAGES PRODUIT

- Pour un assortiment multicéréales varié
- Utilisation pratique: préparation directe ou ajout à une pâte déjà existante
- Dosage flexible 5-50%
- Teneur élevée en flocons, graines oléagineuses et malt

Principe d'utilisation = principe unique



LA DIVERSITÉ MÉDITERRANÉENNE – AVEC PANE LUCIANE

De l'huile d'olive de grande qualité, des fines herbes fraîches, des tomates fruitées et des ingrédients piquants – tel est le goût original de la Méditerranée. Enthousiasmez vos clients avec de délicieux produits de boulangerie, qui ont une saveur unique.

COMPLÉTEZ LA PÂTE DE BASE AVEC UNE MULTITUDE D'INGRÉDIENTS ET CRÉEZ DES PAINS QUI ÉVEILLEN DES SOUVENIRS ESTIVAUX ET DE VACANCES:



LA FOCACCIA GARDEN

Elle est un véritable accroche-regard dans chaque étalage. Cette focaccia n'est pas seulement optiquement attrayante. Elle a un goût délicieusement méditerranéen grâce au romarin et à l'huile d'olive.



LES CRACKER-CHIPS

Il n'y a pas de limites à la diversité. Abaissées finement et cuites de manière croustillante, elles offrent une variation bienvenue dans votre assortiment.



Avec le Pane Luciane, vous apportez la nostalgie méditerranéenne du bon goût dans votre boulangerie! **Découvrez la diversité dans notre base de données de recettes sous le produit «Pane Luciane».**

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
Combicorn 5-50%	3885	8408	25 kg

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
Pane Luciane 20%	3482	8409	25 kg

NOTRE GAMME CREAMARINE – CRÉATIVE & POLYVALENTE

Les prémélanges pour pains spéciaux pour la confection de recettes polyvalentes. **CreaFarine** se démarque par son vaste éventail d'applications et ses effets positifs exceptionnels en matière de conservation de la fraîcheur et du goût dans le produit fini.

LES PRÉMÉLANGES CREAMARINE CONVAINQUENT AVEC LES ARGUMENTS DE QUALITÉ SUIVANTS:

- pour un assortiment de pains varié – parfait pour des pains de saison
- conduite de la pâte par ralentissement, congélation ou interruption de la fermentation
- approprié pour des conduites de la pâte court et longue
- grand choix de recettes
- aucun autre agent de panification nécessaire

CREAFARINE EST DISPONIBLE
SOUS FORME DE PRÉMÉLANGE:



BLÉ



AMIDONNIER-ENGRAIN



PURÉPEAUTRE



← Découvrez la diversité dans notre base de données
de recettes sous les produits «CreaFarine»

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
CreaFarine 10-20%	18188	8292	25 kg
CreaFarine Amidonnier-Engrain 60%	18879	8295	25 kg
CreaFarine PurÉpeautre 20%	18357	8300	25 kg

NOS CÉRÉALES ANCIENNES



SAVOURER NATURELLEMENT



Mix petit pain
à l'épeautre 100%

N° d'article Pistor 18825
N° d'article Margo 89369 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
De noix, avec une délicieuse et
agréable note de levain

Céréales incluses
Épeautre



CreaFarine Amidonnier-
Engrain 60%

N° d'article Pistor 18879
N° d'article Margo 8295 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
Épicé, légèrement âpre et de noisettes

Céréales anciennes incluses
Amidonnier, engrain, épeautre



CreaFarine
PurÉpeautre 20%

N° d'article Pistor 18357
N° d'article Margo 8300 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
Intense goût de noisette et de grillé,
avec une finale douce et maltée

Céréales anciennes incluses
PurÉpeautre (certifié)



Pain aux 6 céréales
anciennes 30-50%

N° d'article Pistor 18465
N° d'article Margo 2182 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
De grillé, vaste spectre d'acidité,
épicé, unique

Céréales anciennes incluses
Engrain, amidonnier, seigle pérenne,
khorasan, orge impériale de Fiss,
épeautre



Combicorn Pain du
vieux-moulin 30%

N° d'article Pistor 3779
N° d'article Margo 8101 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
Rustique, croustillant, de grillé,
malté et terreux

Céréales anciennes incluses
Engrain, amidonnier, épeautre



Seigle ancien
naturelle 10-30%

N° d'article Pistor 18464
N° d'article Margo 1798 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base
Notes puissantes de levain avec
une finale de grillé et maltée

Céréales anciennes incluses
Seigle pérenne (seigle arbustif
forestier)



Décor aux céréales
anciennes

N° d'article Pistor 18518
N° d'article Margo 2288 | 10 kg

Profil gustatif de la recette de base
De gros grains et noble

Céréales anciennes incluses
Engrain, amidonnier, khorasan

VARIÉTÉS ANCIENNES nouvelles opportunités

Les aliments originaux et authentiques s'inscrivent dans l'air du temps: les consommateurs veulent des produits savoureux, avec un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les précieux produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance!

LES PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES ANCIENNES ...

- ... proposent une **expérience gustative** nouvelle et pure
- ... répondent à la nostalgie des **aliments purs et authentiques**
- ... répondent au souhait d'une **alimentation consciente**

Variétés anciennes, ravivées

Céréales anciennes: robustes, savoureuses et pleines de nutriments.



-10'000 av. J.-C.

Engrain

- un goût de noisette unique
- la plus ancienne céréale panifiable connue
- a déjà aussi été trouvé auprès de l'homme préhistorique Ötzi
- coloration jaune doré caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie



-8'000 av. J.-C.

Amidonnier

- finement épicé
- est également appelé le «père du blé d'aujourd'hui»
- coloration foncée caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie



Seigle pérenne

- terreux, légèrement sucré
- en tant que «seigle pérenne», la plus ancienne forme de seigle
- également connu sous le nom de seigle arbustif forestier
- coloration brune naturelle des pâtes



-6'000 av. J.-C.

Khorasan

- goût de beurre et de noisette
- également connu en tant que «dent de chameau», «Kamut®» ou «blé du prophète»
- semblable au blé dur, utilisation dans les pâtisseries et les pâtes alimentaires



Orge impériale de Fiss

- un goût léger de noisette et de terre
- a son origine dans la commune de Fiss (AT)
- est utilisée de différentes manières, sous forme de grains, de flocons, de gruau et de farine



Épeautre

- goût sucré de noisette
- la céréale des Alamans
- est issu d'un croisement spontané (amidonnier, froment nain)
- contient de nombreuses substances précieuses



Pour en savoir plus!



AUJOURD'HUI

IDÉES DE COMMERCIALISATION POUR LES CÉRÉALES ANCIENNES

CÉRÉALES ANCIENNES
UNE VRAIE HISTOIRE, UNE VRAIE SAVEUR

Beaucoup de vos clients sont à la recherche de produits de boulangerie particulièrement authentiques et artisanaux. Avec des produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes et des supports publicitaires sur mesure à cet effet, vous valorisez votre assortiment.

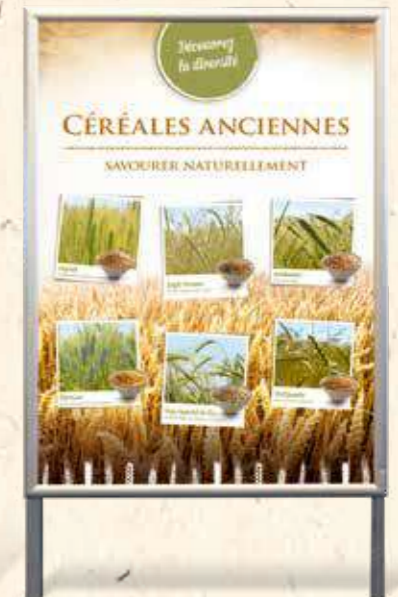
Attirez l'attention & créez l'émotion sur le thème des «céréales anciennes»

Pour aborder:
6 graines de céréales anciennes à observer

Pour regarder:
Tablette numérique avec film et photos

Pour déguster:
Cloche de dégustation pour vos créations

Pour promouvoir:
Comptoir des céréales anciennes



Pour lire:
Flyer d'informations pour vos clients, à emporter

Pour éveiller la curiosité:
Chevalet de trottoir informez vos clients déjà à l'extérieur du magasin



Sachets à pain durables:
Fabriqués à 100 % à partir de fibres de canne à sucre

Nous vous apportons notre soutien! Empruntez le set céréales anciennes chez Margo. Pour de plus amples informations, votre conseiller de vente ou notre service de vente par téléphone (041 768 22 77) se tiennent à votre disposition.

CONSEILS ET ASTUCES POUR CONFECTIONNER DES PRODUITS À BASE D'AMIDONNIER, D'ENGRAIN ET D'ÉPEAUTRE



Confectionner des produits à base de céréales anciennes demande une certaine habileté manuelle. Les céréales anciennes possèdent certes une teneur élevée en protéines brutes, mais le gluten, en particulier celui de l'engrain et de l'amidonnier, est de faible qualité et sensible au pétrissage. Il est donc très difficile de confectionner des pains sans moule à base de pure farine d'amidonnier ou d'engrain et la qualité boulangère limitée entraîne une réduction du volume des produits cuits.

DÉGUSTATION

- Les pains de longue conduite sont particulièrement digestes.
- L'utilisation de farine complète de céréales anciennes fournit de précieuses substances nutritives au pain.
- Les céréales anciennes donnent un arôme particulier au pain et assurent de la variété dans les rayons de pains.
- Les arômes après des céréales anciennes peuvent être affinés en ajoutant des légumes racines, tels que du panais ou de la patate douce. En outre, les légumes confèrent une bonne conservation au pain.



CUISSON

- Cuire brièvement dans un four chaud empêche le dessèchement.



APPRÊT

- Un apprêt court permet d'obtenir une belle formation de déchirure.



RECETTE

- Utiliser du levain-chef.
- Amidonnier, engrain: remplacer une partie de la farine par de la farine d'épeautre ou de la farine de blé, afin d'obtenir une meilleure qualité boulangère.
- Réduire légèrement l'ajout d'eau dans la recette > les céréales anciennes absorbent moins d'eau que le blé.
- Miser sur des recettes ou des prémélanges qui ont fait leurs preuves.

LEVAIN DE PÂTE

- Utiliser des levains de pâte, tels que des mélanges pré-gonflés ou des gruaux de céréales ébouillantés pour obtenir plus d'humidité dans le produit final.



CONFECTION DE LA PÂTE

- Pétrir délicatement, terminer le pétrissage avec précaution et ne pas sur-pétrir > Les céréales anciennes ont une faible structure de gluten.
- Veiller à avoir une température de pâte froide: la température idéale est d'env. 24 °C.
- Les pâtes plutôt fermes donnent des pâtes plus stables.



FAÇONNAGE

- Pains à base d'épeautre et pains mixtes: choisir des moules adaptés, car les pains ont tendance à s'étaler.
- Pains pur amidonnier ou pur engrain: cuire dans des moules.



POINTAGE EN CUVE

- Durant le pointage en cuve, replier la pâte 1 à 2 fois, pour stabiliser le gluten.
- Un pointage en cuve plus long a un effet positif sur la durée de conservation et sur l'arôme.



NOTRE PÂTE TIGER PASTE

La pâte **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** vous permet maintenant de diversifier votre assortiment de produits avec une touche créative! Les petits pains rehaussés de Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste font des adeptes grâce à leur aspect unique et à leur goût prononcé. La croûte croustillante est un vrai plaisir pour les papilles!

Les avantages

- une utilisation peu contraignante, pour les pains et petits pains
- goût prononcé
- pour des petits pains à l'aspect «tigré» tendance
- manipulation facile – après le façonnage, appliquez sur le pâton et cuisez-le

POSSIBILITÉS D'UTILISATION:



PAPRIKA

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Poudre paprika	env. 50 g



CURRY

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Poudre curry	env. 50 g



KÜMMEL

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Cumin moulu	env. 20 g
Cumin entier	env. 20 g



En savoir plus sur la Tiger Paste



En un tour de main, transformez vos pâtons en produits ultra tendance sur votre présentoir!
De plus, elle est adaptée au retardement ou à l'interruption de la fermentation.

NOTRE DORURE À BASE DE PLANTES

Magic Glaze est une dorure non sucrée, prête à l'emploi, à base de plantes et sans additifs. Ce produit végétane constitue une alternative au glaçage à l'œuf et procure aux pâtisseries un brillant durable et uniforme. Le glaçage est appliqué avant la cuisson avec un pulvérisateur, un système de pulvérisation ou un pinceau. En raison de sa fabrication avec la technologie UHT, le produit non ouvert peut être stocké sans réfrigération.

- purement végétal
- sans additifs
- coule moins que l'œuf
- colle moins que l'œuf
- neutre en termes d'arôme
- pas besoin de stockage réfrigéré avant l'ouverture (UHT)
- longue conservation grâce à l'UHT



Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu du bidon
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	18463	1686	5 kg

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Brique
Magic Glaze 12 x 1 L	39525	10261260	12 x 1 l



BREAD SCORING

De beaux pains dans les rayons attirent l'attention. Quelques incisions suffisent pour faire d'un simple pain une œuvre d'art personnalisée. Il n'y a pas de limites à votre créativité.

Cet art s'appelle **Bread Scoring** (lamage ou grignage du pain). Cela demande un peu de temps, mais l'effort en vaut à coup sûr la peine. Essayez donc et enthousiasmez vos clients avec vos pains tout à fait personnalisés.



Petit film d'inspiration

CONSEILS POUR LE BREAD SCORING

- N'utilisez pas une pâte trop molle: si la pâte est plus sèche et plus froide, la surface est plus facile à inciser.
- La surface devrait être sèche et non humide
- Une fermentation plutôt courte produit de belles craquelures avec des incisions profondes
- Une bonne fermentation donne des dessins plus lisses sans profondes incisions
- Utilisez une lame tranchante



NOS LABELS



LA MARQUE PURÉPEAUTRE

La marque PurÉpeautre a été créée en 1996 par la communauté d'intérêts Épeautre. Seules les exploitations reconnues IP-SUISSE et BIO SUISSE sont autorisées à produire du PurÉpeautre suisse. Les variétés de PurÉpeautre utilisées sont spécifiquement sélectionnées, actuellement se sont les variétés «Oberkulmer» et «Ostro» qui sont autorisées.

AVEC DES CÉRÉALES ANCIENNES

Les aliments originaux et authentiques sont dans l'air du temps: les consommateurs veulent se régaler en ayant un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les produits de boulangerie élaborés à partir de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance.



SANS HUILE DE PALME

La demande de produits sans huile de palme fait aujourd'hui partie intégrante de nombreux milieux. Margo répond également à ce souhait des consommateurs et marque tous les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme avec le logo «Palmfree».



SANS INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE

Les aliments à base de plantes sont en vogue. Une méga-tendance dont vous pouvez vous aussi profiter. Margo déclare les produits comme «végane» si aucun ingrédient d'origine animale n'a été utilisé pour leur confection et si des dispositions ont été prises dans le processus de production pour éviter toute introduction potentielle de substances d'origine animale.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

Livraisons: les produits Margo sont livrés selon le plan de tournée par nos partenaires logistiques.

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: 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](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

Assortiment valable dès: octobre 2023

Margo – Baker & Baker Suisse SA

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**