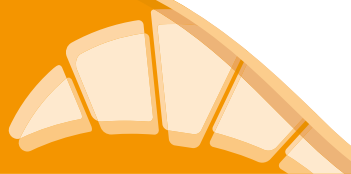


*Nous partageons
votre passion*



margo

CROISSANTS



LE CROISSANT

LA DISCIPLINE REINE DE LA BOULANGERIE

Le croissant est d'une part un chef-d'œuvre absolu de la boulangerie et d'autre part, pour beaucoup d'entre nous, il représente toujours et encore un moment gourmand! Une production artisanale habile et le savoir-faire d'un professionnel permettent d'obtenir, à partir d'ingrédients simples, un produit de boulangerie finement feuilleté, cuit bien doré et délicieusement odorant: le croissant. Une création qui, pour beaucoup d'entre nous, procure une expérience gustative particulière au quotidien.

Célébrez ce chef-d'œuvre unique dans toutes ses variations et régalez vos clients.



*La saveur en
qualité optimale ...*



LA COMPÉTENCE DE MARGO EN MATIÈRE DE CROISSANTS



DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AU PÂTON
Peu importe le niveau de Convenience – chez nous, vous trouverez le produit adapté à votre utilisation!



VOTRE PARTENAIRE
COMPÉTENT POUR
LES CROISSANTS



GARVIT FROST 15%



CROISSANT 15% RAPIDE



CROISSANT EXTRA
35% RAPIDE



PLT MARGO GRAISSE POUR CROISSANT



PÂTE À CROISSANT AU BEURRE



14 SORTES

PÂTONS DE CROISSANT MARGO

DE LA VARIÉTÉ DANS VOTRE ASSORTIMENT: *la diversité des croissants Margo*

Notre choix de croissants au beurre – l'arôme parfait pour tous les goûts!

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 
CROISSANT AU BEURRE RAPIDE
N° d'art. 8043 / 9010
Le croissant au beurre «volumineux et classique» p. 8 | 
CROISSANT AU BEURRE NON FERMENTÉS
N° d'art. 8248
Le croissant au beurre «volumineux et non cuit» p. 9 | 
CROISSANT ROYAL AU BEURRE RAPIDE
N° d'art. 9911
Le croissant au beurre «juteux» avec 25% de beurre p. 7 | 
CROISSANT NOBLESSE AU BEURRE RAPIDE
N° d'art. 8351
Le croissant au beurre «doux et moelleux» p. 6 |
| 
CROISSANT ROYAL DE SILS RAPIDE
N° d'art. 9272
Le croissant de Sils «juteux» avec 25% de beurre p. 7 | 
CROISSANT DE SILS AU BEURRE RAPIDE
N° d'art. 8299
Le croissant de Sils «classique» p. 8 | 
CROISSANT ROYAL RUSTICO RAPIDE
N° d'art. 9003
Le croissant «tendre» aux graines avec 25% de beurre p. 7 | 
CROISSANT AU BEURRE FITKORN RAPIDE
N° d'art. 8308
Le croissant «rustique» saupoudré délicatement de graines p. 8 |
| 
CROISSANT AU BEURRE À ÉPEAUTRE RAPIDE
N° d'art. 8581
Le croissant «tendance» à l'épeautre p. 9 | 
CROISSANT AU BEURRE AU MAÏS RAPIDE
N° d'art. 8208
Le croissant «croustillant» avec une touche de maïs p. 9 | 
CROISSANT AU PRALINÉ RAPIDE
N° d'art. 8990
Le «produit phare» fourré avec 24% de praliné p. 10 | 
CROISSANT CHOCOLAT AU BEURRE RAPIDE
N° d'art. 8011
Le croissant «au chocolat» avec 20% de fourrage p. 10 |
| 
CROISSANT AUX NOISETTES RAPIDE
N° d'art. 8349
Le «noisette» avec un fourrage aux noisettes super juteux p. 10 | 
DUO CROISSANT FRAMBOISE RAPIDE
N° d'art. 1724
Le croissant «coloré» à la confiture – un véritable régal à la framboise p. 10 | | |

Contactez le service de vente par téléphone de Margo (041 768 22 77) ou votre conseiller spécialisé pour un entretien-conseils & une dégustation.



CROISSANT ROYAL – SEULS LES MEILLEURS INGRÉDIENTS SONT ASSEZ BONS



Croissant Royal au beurre *

pré-fermenté

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.

25% DE BEURRE

N° d'art. 9911
Poids à l'unité 60 g
Poids cuit env. 51 g
Contenu / carton 150 pcs.
Cuisson 19–21 min. / 200 °C
Conservation 1 jour

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

Noblesse
CROISSANTS



Croissant Noblesse au beurre

pré-fermenté

Le croissant droit avec ses douces notes de beurre et son léger croustillant en bouche, séduit par son excellente conservation et son aspect artisanal.

24% DE BEURRE

N° d'art. 8351
Poids à l'unité 60 g
Poids cuit env. 51 g
Contenu / carton 150 pcs.
Cuisson 18–20 min. / 180–200 °C
Conservation 1 jour



Croissant Royal de Sils *

pré-fermenté

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

25% DE BEURRE

N° d'art. 9272
Poids à l'unité 60 g
Poids cuit env. 51 g
Contenu / carton 150 pcs.
Cuisson 19–21 min. / 200 °C
Conservation 1 jour



Croissant Royal Rustico *

pré-fermenté

Ce croissant rustique est parsemé de graines de tournesol, de flocons de millet et de graines de lin. Autant de précieux ingrédients qui raviront les papilles de vos clients.

25% DE BEURRE

N° d'art. 9003
Poids à l'unité 60 g
Poids cuit env. 51 g
Contenu / carton 150 pcs.
Cuisson 19–21 min. / 200 °C
Conservation 1 jour



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.	8299
Poids à l'unité	50 g
Poids cuit	env. 42 g
Contenu / carton	150 pcs.
Cuisson	18–20 min. / 200 °C
Conservation	1 jour



Croissant au beurre FitKorn

pré-fermenté

Le croissant autrement, saupoudré d'un savoureux mélange de graines: lin, flocons d'avoine et sésame.

N° d'art.	8308
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 50 g, 100 pcs.

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.	9010
Poids à l'unité	50 g
Poids cuit	env. 42 g
Contenu / carton	100 pcs.
Cuisson	18–20 min. / 200 °C
Conservation	1 jour



Croissant au beurre 50 g

non fermenté

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.

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



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 croissants.

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 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.	8208
Poids à l'unité	55 g
Poids cuit	env. 46 g
Contenu / carton	100 pcs.
Cuisson	18–20 min. / 200 °C
Conservation	1 jour



Pâte à croissant au beurre

Épargnez-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 bouchée.

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.	8011
Poids à l'unité	80 g
Poids cuit	env. 65 g
Contenu / carton	100 pcs.
Cuisson	20–22 min. / 200 °C
Conservation	1 jour



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
Poids cuit	env. 76 g
Contenu / carton	36 pcs.
Décongélation	15–30 min.
Cuisson	env. 20 min. / 160–180 °C
Conservation	1 jour



Croissant aux noisettes *pré-fermenté*

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

N° d'art.	8349
Poids à l'unité	110 g
Poids cuit	env. 90 g
Contenu / carton	50 pcs.
Cuisson	20–23 min. / 200 °C
Conservation	1 jour

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

Comparaison de nos croissants au beurre et croissants de Sils	12 - 13
Toppings pour croissants	14
Croissants fourrés	15
Mini-croissants	16
Upcycling: chips de croissants	17
Idées de commercialisation	18
Informations importantes	19



COMPARAISON DE NOS CROISSANTS AU BEURRE ET CROISSANTS DE SILS



N° d'art.	Nom de l'article
-----------	------------------

CROISSANTS AU BEURRE

	8043 + 9010	Croissant au beurre, 50 g		pré-fermentés
	8248	Croissant au beurre, 50 g		non fermentés
	9911	Croissant Royal au beurre, 60 g		pré-fermentés
	8351	Croissant Noblesse au beurre, 60 g		pré-fermentés

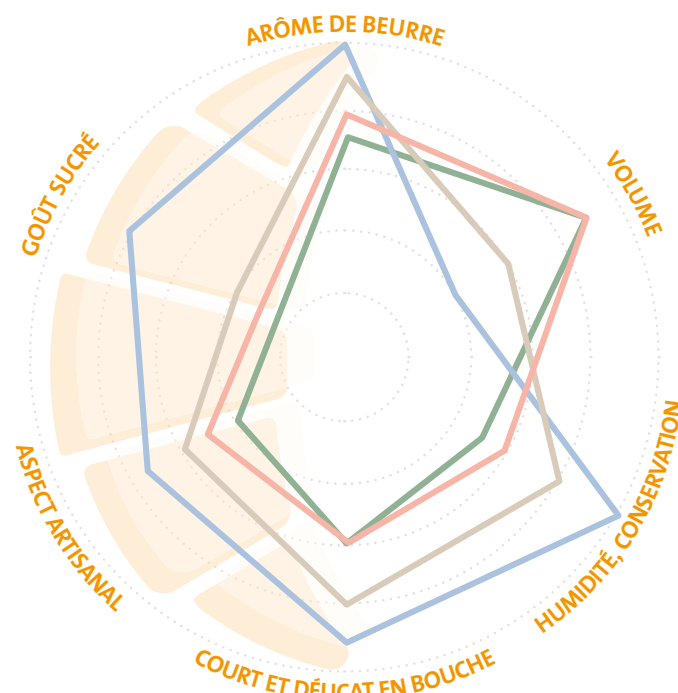
CROISSANTS DE SILS AU BEURRE

	8299	Croissant de Sils au beurre, 50 g		pré-fermentés
	9272	Croissant Royal de Sils, 60 g		pré-fermentés

ASPECT	artisanal généreux doré couleur noisette à la saumure	GOÛT					FORME		EN BOUCHE	CONSERVATION
		goût de beurre prononcé	rondeur et goût de beurre	sucré	intense et salé	une discrète note de levain-chef	classique, courbé	attrayante, droite		
pré-fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
non fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pré-fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pré-fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pré-fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pré-fermentés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

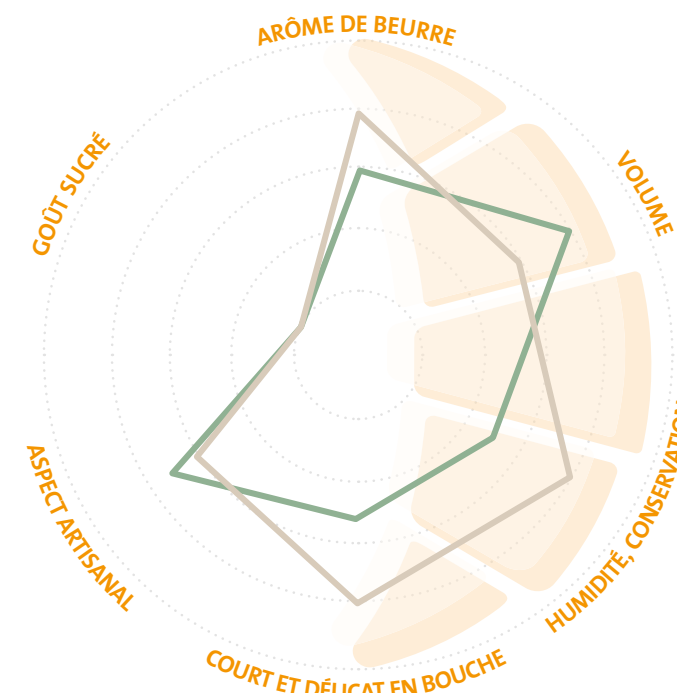
CROISSANTS AU BEURRE

- CROISSANT AU BEURRE, PRÉ-FERMENTÉS**
Ce croissant classique doré et brillant séduit par son volume généreux, son goût de beurre harmonieux et ses légères notes grillées.
- CROISSANT AU BEURRE, NON FERMENTÉS**
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 ROYAL AU BEURRE**
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.
- CROISSANT NOBLESSE AU BEURRE**
Le croissant droit avec ses douces notes de beurre et son léger croustillant en bouche, séduit par son excellente conservation et son aspect artisanal.



CROISSANTS DE SILS AU BEURRE

- CROISSANT DE SILS AU BEURRE**
Ce croissant de Sils croustillant se distingue par son volume généreux et son arôme de saumure puissant et légèrement salé.
- CROISSANT ROYAL DE SILS**
La combinaison de cette croûte de saumure légèrement âpre et de la mie moelleuse au bon goût de beurre, très douce en bouche, procure un plaisir unique.



TOPPINGS POUR CROISSANTS

Avec différents toppings, vous pouvez transformer votre pâton en un tourne-main en une multitude de créations de croissants:

Croissants à la Tiger Paste

Badigeonnez les croissants levés avant la cuisson avec un peu de Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste (N° d'art. 1686).

VALEUR GUSTATIVE: LA BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE CONFÈRE DE SURCROÎT À CHAQUE CROISSANT UNE NOTE SALÉE ET ÉPICÉE.

DÉCOUVREZ-EN PLUS SUR LA PÂTE TIGER



Mélange croustillant de décoration

Seigle ancien Naturelle 10-30 % (N° d'art. 1798)	300 g
Sésame	400 g
Flocons d'avoine	300 g
Poids total	1000 g

Mélangez bien tous les ingrédients ensemble. Humidifiez légèrement les croissants et tournez-les dans le mélange. Mettez-les ensuite à fermenter.

VALEUR GUSTATIVE: LE MÉLANGE DE DÉCORATION CONFÈRE À CHAQUE CROISSANT DES PROPRIÉTÉS CROUSTILLANTES ET UN GOÛT DE GRILLÉ.

Snacks croissants raclette et montagnard

Laissez décongeler brièvement les pâtons de croissants surgelés (beurre ou saumure) et aplatissez-les légèrement.

SNACKS CROISSANTS RACLETTE

Mettez environ 8g de fromage à raclette râpé sur les croissants (à la saumure). Cuisez ensuite comme d'habitude.

MÉLANGE MONTAGNARD

Oignons, finement hachés	100 g
Lard fumé, coupé en dés fins	100 g
Gruyère, râpé	100 g
Poids total	300 g

Mélangez tout et saupoudrez chaque croissant d'environ 8g de mélange montagnard. Cuisez ensuite comme d'habitude.



VALEUR GUSTATIVE: CROUSTILLANT, RUSTIQUE, AUTHENTIQUE ... LE SAUPOUDRAGE ÉPICÉ CONFÈRE AU CROISSANT UN CARACTÈRE CORSÉ ET AROMATIQUE ET EN FAIT, GARNI OU NON, UN SNACK CROISSANT ATTRAYANT.

CROISSANTS FOURRÉS COMME EN ITALIE

Après la cuisson, les croissants peuvent également être affinés de multiples manières. Vous trouverez ici quelques inspirations. Laissez libre cours à votre créativité.

LE CLASSIQUE

Crème vanille ou crème diplomate

LE CLASSIQUE ITALIEN

Confiture d'abricots



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Coupez les croissants dans le sens de la largeur et dressez-y le fourrage souhaité. Décorez-les au gré de vos envies.

LE SUCRÉ

Crème aux noix et au nougat ou Pralinosa

LE FRUITÉ

Margo Frace aux pommes



MINI-CROISSANTS TOUT GRANDS

Il est très facile de confectionner des mini-croissants à partir de pâtons de croissants standards. Ils sont idéaux pour un buffet du matin ou un brunch du dimanche.



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Coupez les pâtons encore congelés au milieu à l'aide d'un couteau bien aiguisé.



Déposez-les sur la plaque en laissant un peu d'espace et cuisez-les comme d'habitude avec le programme pour croissants. Compte tenu de la taille plus petite, le temps de cuisson peut être réduit de 1 à 2 minutes.



UPCYCLING: CHIPS DE CROISSANTS

La réutilisation des produits invendus permet de préserver de précieuses ressources et d'éviter des traitements de déchets inutiles. Les produits préparés avec amour deviennent de nouveaux aliments savoureux grâce à l'upcycling et vous contribuez ainsi directement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Variante salée

Coupez les croissants de la veille en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Trempez rapidement un côté des tranches dans de l'huile de tournesol ou de colza et déposez-les sur une plaque, côté huilé vers le haut. Assaisonnez-les au gré de vos envies. Cuisez-les ensuite durant env. 3-4 minutes à env. 200 °C avec le soupirail ouvert.

DES IDÉES DE POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS:

- Croissant au beurre avec paprika et sel
- Croissant à la saumure avec sel et poivre
- Croissant aux graines avec fines herbes à salade
- Croissant au maïs avec curry



VALEUR GUSTATIVE: LES CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES ET ÉPICÉES SONT IDÉALES POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE OU POUR ÊTRE GRIGNOTÉES ENTRE DEUX.

Variante sucrée

Couper les croissants de la veille en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque. Mettez env. 2-3 g de mélange pour Florentins sur les tranches de croissant. Puis cuisez-les 5 minutes à env. 200 °C avec un jet de vapeur.

MÉLANGE POUR FLORENTINS

100 g d'amandes
200 g de Mix Florentin (N° d'art. 8095)



VALEUR GUSTATIVE: LA SURFACE LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET AU GOÛT DE NOISETTES CONFÈRE AUX CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES UN ARÔME PLAISANT ET UNE NOTE SUCRÉE. IDÉAL COMME GARNITURE DE CAFÉ.

IDÉES DE COMMERCIALISATION

Pour beaucoup d'entre nous, le moyen idéal de débiter la journée, c'est un croissant croustillant tout juste sorti du four, accompagné d'un bon café. Avec des supports publicitaires personnalisés, vous donnez à vos clients l'envie de savourer ce moment de gourmandise, auquel il est difficile de résister.

Créez une envie de gourmandise et augmentez votre chiffre d'affaires croissants!



POUR PROMOUVOIR:
Présentez une offre attrayante



POUR ÉVEILLER LA CURIOSITÉ:
Attirez l'attention déjà devant le magasin

POUR FIDÉLISER LA CLIENTÈLE:
Récompensez la fidélité et générez des clients réguliers

NOUS VOUS APPORTONS NOTRE SOUTIEN!

Margo s'occupe avec plaisir de la conception de vos supports publicitaires personnels. 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.

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. 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 PRÉPARATION

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.

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

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: novembre 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**