

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



 **margo**

GIPFEL



GIPFEL DIE KÖNIGSDISZIPLIN DER BÄCKEREI

Das «Gipfeli» ist zum einen ein absolutes Meisterwerk aus der Backstube und zum anderen für viele von uns ein immer wiederkehrender Genussmoment! Die geschickte Handwerkskunst und das Können des Profis lassen aus einfachen Zutaten ein feinblättriges, goldbraun gebackenes und wohlduftendes Gebäck – das Gipfeli – entstehen. Eine Kreation, die für viele von uns ein besonderes Geschmackserlebnis in den Alltag bringt.

Zelebrieren Sie dieses einzigartige Meisterwerk in allen Variationen und begeistern Sie Ihre Kunden.



Genuss in bester Qualität...



DIE MARGO-GIPFELKOMPETENZ



VOM ROHSTOFF BIS ZUM TEIGLING

Egal, welche Convenience-Stufe – bei uns finden Sie das passende Produkt für Ihre Anwendung!



IHR KOMPETENZPARTNER FÜR GIPFEL



GARVIT FROST 15%



CROISSANT 15% RAPID



CROISSANT EXTRA 35% RAPID



PLT MARGO GIPFELFETT



MARGO GIPFELTEIG



MARGO GIPFELTEIGLINGE

BACKMITTEL

FETTSTOFFE

GENUSS

GIPFELTEIG

GIPFELTEIGLINGE

ABWECHSLUNG IN IHREM SORTIMENT:

Die Margo-Gipfelvielfalt

Unsere Butter-Gipfel-Auswahl – für jeden Geschmack das perfekte Aroma!

- 

BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8043 / 9010
Der «klassisch-voluminöse» Buttergipfel S. 8
- 

BUTTERGIPFEL UNGEGÄRT
Art.-Nr. 8248
Der «ungegart-voluminöse» Buttergipfel S. 9
- 

CROISSANT ROYAL BUTTER RAPID
Art.-Nr. 9911
Der «saftige» Buttergipfel mit 25% Butter S. 7
- 

CROISSANT NOBLESSE BUTTER RAPID
Art.-Nr. 8351
Der «süßlich-zarte» Buttergipfel S. 6
- 

CROISSANT ROYAL LAUGEN RAPID
Art.-Nr. 9272
Der «saftige» Laugengipfel mit 25% Butter S. 7
- 

LAUGEN BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8299
Der «klassische» Laugengipfel S. 8
- 

CROISSANT ROYAL RUSTICO RAPID
Art.-Nr. 9003
Der «zarte» Körnligipfel mit 25% Butter S. 7
- 

FITKORN BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8308
Der «rustikale» Gipfel mit feiner Körnerbestreuung S. 8
- 

DINKEL BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8581
Der «trendbewusste» Gipfel mit Dinkel S. 9
- 

MAIS BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8208
Der «knusprige» Gipfel mit dem Extra an Mais S. 9
- 

CROISSANT AU PRALINÉ RAPID
Art.-Nr. 8990
Der «Top-Seller» mit 24% Praliné-Füllung S. 10
- 

SCHOGGI BUTTERGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8011
Der «Schoggi»-Gipfel mit 20% Füllung S. 10
- 

NUSSGIPFEL RAPID
Art.-Nr. 8349
Der «Nussige» mit der extra saftigen Nussfüllung S. 10
- 

DUO CROISSANT HIMBEERE RAPID
Art.-Nr. 1724
Der «farbige» Konfigipfel – ein echter Himbeertraum S. 10

Für eine Beratung und Degustation kontaktieren Sie den Margo-Telefonverkauf (041 768 22 77) oder Ihren Fachberater.



CROISSANT ROYAL – NUR DIE BESTEN ZUTATEN SIND GUT GENUG



Croissant Royal Butter*

vorgegärt

Der frische Gipfel mit zartem Biss punktet mit kräftigem Buttergeschmack. Der traditionelle Vorteig verleiht eine herbsäuerliche Note, was das einzigartige Geschmackserlebnis abrundet.

25%
BUTTER

Art.-Nr.	9911
Stückgewicht	60 g
Ausbackgewicht	ca. 51 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	19–21 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Croissant Royal Laugen*

vorgegärt

Das saftige und buttrige Innenleben mit zartem Biss bietet mit Hilfe der leicht herben Laugenkruste einen ganz besonderen Genuss.

25%
BUTTER

Art.-Nr.	9272
Stückgewicht	60 g
Ausbackgewicht	ca. 51 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	19–21 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Croissant Royal Rustico*

vorgegärt

Der rustikale Gipfel, bestreut mit Sonnenblumenkernen, Hirseflocken und Leinsamen – eine beliebte Kombination mit wertvollen Zutaten, die überzeugt.

25%
BUTTER

Art.-Nr.	9003
Stückgewicht	60 g
Ausbackgewicht	ca. 51 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	19–21 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag

CROISSANT NOBLESSE – EIN GESCHMACKLICHES MEISTERWERK

Noblesse
CROISSANTS



Croissant Noblesse Butter

vorgegärt

Der gerade Gipfel mit süsslicher Butternote und einem kurzen, leicht ballenden Biss überzeugt mit ausgezeichneter Frischhaltung und handwerklicher Optik.

24%
BUTTER

Art.-Nr.	8351
Stückgewicht	60 g
Ausbackgewicht	ca. 51 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	18–20 Min./180–200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfel 50 g

vorgegärt

Der klassische, goldbraun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.

Art.-Nr.	8043
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	300 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Laugen Buttergipfel

vorgegärt

Der knusprige Laugengipfel kann mit seinem grossen Volumen und dem typisch kräftigen, leicht salzigen Laugenaroma punkten.

Art.-Nr.	8299
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	150 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



FitKorn Buttergipfel

vorgegärt

Der Gipfel einmal anders: Mit feiner Körnerbestreuung bestehend aus Leinsamen, Haferflocken und Sesam.

Art.-Nr.	8308
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfel 50 g, 100 St.

vorgegärt

Der klassische, goldbraun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.

Art.-Nr.	9010
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfel 50 g

ungegärt

Der klassische Buttergipfel punktet mit seinem grossen Volumen und der angenehmen Butternote. Wird der ungegarte Teigling über den Kühlschrank geführt, wird das ausgewogene Aroma verfeinert und die Frischhaltung verbessert.

Art.-Nr.	8248
Stückgewicht	50 g
Ausbackgewicht	ca. 42 g
Kartoninhalt	250 St.
Gärzeit	90 Min.
Backzeit	15–16 Min./220 °C
Standzeit	1 Tag



Dinkel Buttergipfel

vorgegärt

Das wertvolle Korn für alle Dinkelliebhaber! Der Buttergipfel aus Dinkelmehl und Dinkelschrot – die perfekte Abwechslung im Gipfelkorb.

Art.-Nr.	8581
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Mais Buttergipfel

vorgegärt

Der einzigartige Gipfel für mehr Pepp: Schön saftig, leicht süsslich mit knusprigem Mais-Dekor.

Art.-Nr.	8208
Stückgewicht	55 g
Ausbackgewicht	ca. 46 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	18–20 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Buttergipfelteig

Sparen Sie sich den Tourieraufwand – stellen Sie Ihre Gipfel mit der gleichbleibenden Qualität her.

Art.-Nr.	8028
Stückgewicht	4 kg
Kartoninhalt	3 St.
Auftauzeit	12–15 Std./5 °C





Croissant au praliné vorgegärt

Aussen feinsplittrig, innen herrlich weich – der Premium-Buttergipfel mit Schweizer Praliné-Füllung bietet Genießern ein unverwechselbares Geschmackserlebnis und begeistert mit jedem Biss.

Art.-Nr.	8990
Stückgewicht	96 g
Ausbackgewicht	ca. 80 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	20–22 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Schoggi Buttergipfel vorgegärt

Der Klassiker unter den süßen Gipfeln, gefüllt mit zartschmelzender Schokolade und feinen Haselnüssen.

Art.-Nr.	8011
Stückgewicht	80 g
Ausbackgewicht	ca. 65 g
Kartoninhalt	100 St.
Backzeit	20–22 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag



Duo Croissant Himbeere vorgegärt

Der Butter-Croissant fällt optisch durch seinen Streifen-Look auf und ist ausserdem köstlich gefüllt – mit einer Himbeer-Füllung. Die Kombination aus Butter und Füllung gibt dem Croissant einen exzellenten Geschmack.

Art.-Nr.	1724
Stückgewicht	90 g
Ausbackgewicht	ca. 76 g
Kartoninhalt	36 St.
Auftauzeit	15–30 Min.
Backzeit	ca. 20 Min./160–180 °C
Standzeit	1 Tag



Nussgipfel vorgegärt

Bekannt und beliebt. Die vorzügliche Nussfüllung verleiht dem Hefeteig-Nussgipfel eine besondere Note.

Art.-Nr.	8349
Stückgewicht	110 g
Ausbackgewicht	ca. 90 g
Kartoninhalt	50 St.
Backzeit	20–23 Min./200 °C
Standzeit	1 Tag

MEHR INFORMATIONEN ZU PRODUKTEN UND KONZEPTEN FINDEN SIE HIER:

Unsere Butter- und Laugengipfel im Vergleich	12 - 13
Gipfel-Toppings	14
Gipfeli mit Füllungen	15
Mini-Gipfeli	16
Upcycling: Gipfeli-Chips	17
Vermarktungsideen	18
Wichtige Informationen	19



UNSERE BUTTER- UND LAUGENGIPFEL IM VERGLEICH



Art.-Nr.	Artikelname			OPTIK	GESCHMACK	FORM	BISS	FRISCHHALTUNG
				handwerklich voluminös gold-braun haselnuss-braun belaukt	kräftiger Buttergeschmack abgerundet & buttrig süsslich kräftig & salzig feine Sauerteignote	klassisch, gebogen ansprechend, gerade	kurz, leicht ballend	ausgezeichnet gut angemessen
BUTTERGIPFEL								
8043 + 9010	Buttergipfel, 50 g	22% SCHWEIZER BUTTER	vorgegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■
8248	Buttergipfel, 50 g	22% SCHWEIZER BUTTER	ungegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■
9911	Croissant Royal Butter, 60 g	25% SCHWEIZER BUTTER	vorgegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■
8351	Croissant Noblesse Butter, 60 g	24% SCHWEIZER BUTTER	vorgegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■
LAUGEN-BUTTERGIPFEL								
8299	Laugen Buttergipfel, 50 g	20% SCHWEIZER BUTTER	vorgegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■
9272	Croissant Royal Laugen, 60 g	25% SCHWEIZER BUTTER	vorgegärt	■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■	■ ■	■ ■ ■ ■

BUTTERGIPFEL



BUTTERGIPFEL, VORGEGÄRT

Der klassische gold-braun glänzende Gipfel überzeugt mit seinem grossen Volumen, dem abgerundeten Buttergeschmack und der leichten Röstnote.



BUTTERGIPFEL, UNGEGÄRT

Der klassische Buttergipfel punktet mit seinem grossen Volumen und der angenehmen Butternote. Wird der ungegäerte Teigling über den Kühlschrank geführt, wird das ausgewogene Aroma verfeinert und die Frischhaltung verbessert.



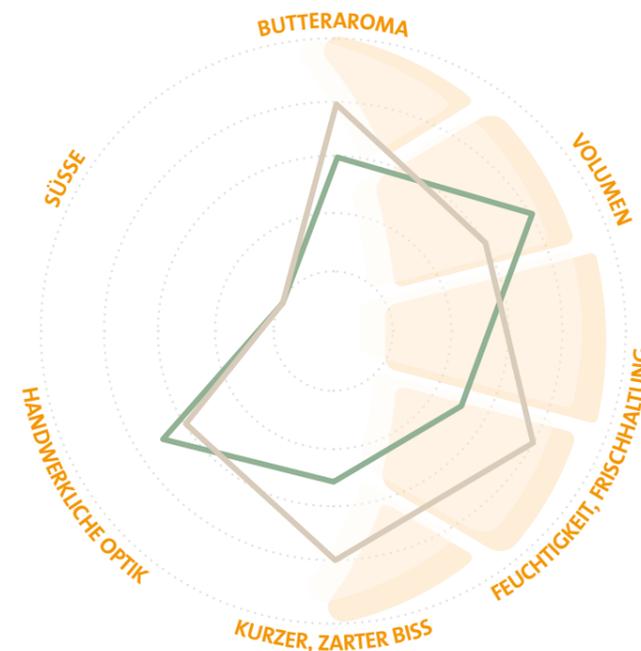
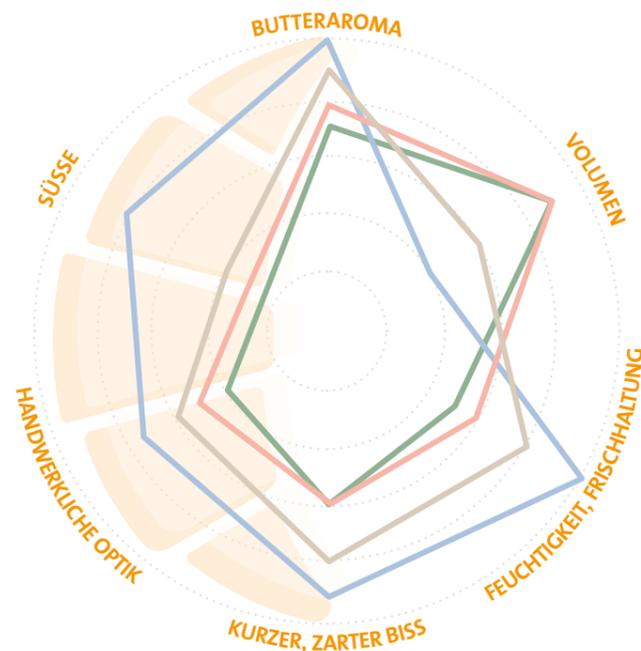
CROISSANT ROYAL BUTTER

Der frische Gipfel mit zartem Biss punktet mit kräftigem Buttergeschmack. Der traditionelle Vorteig verleiht eine herb-säuerliche Note, was das einzigartige Geschmackserlebnis abrundet.



CROISSANT NOBLESSE BUTTER

Der gerade Gipfel mit süsslicher Butternote und einem kurzen, leicht ballenden Biss überzeugt mit ausgezeichneter Frischhaltung und handwerklicher Optik.



LAUGEN-BUTTERGIPFEL



LAUGEN BUTTERGIPFEL

Der knusprige Laugengipfel kann mit seinem grossen Volumen und dem typisch kräftigen, leicht salzigen Laugenaroma punkten.



CROISSANT ROYAL LAUGEN

Das saftige und buttrige Innenleben mit zartem Biss bietet mit Hilfe der leicht herben Laugenkruste einen ganz besonderen Genuss.



GIPFEL-TOPPINGS

Mit unterschiedlichen Toppings können Sie aus Ihrem Teigling im Handumdrehen eine Vielzahl von Croissant-Kreationen zaubern:

Tigerpaste-Gipfeli

Gegarte Gipfel vor dem Backen mit wenig Tigerpaste (Art.-Nr. 1686) bestreichen.

GENUSSWERT: DIE TIGERPASTE GIBT JEDEM GIPFELI ZUSÄTZLICH EINE SALZIG-WÜRZIGE NOTE.

ERFAHREN SIE MEHR ZUR TIGER PASTE



Dekor-Knuspermischung

UrRoggen Naturale 10-30 % (Art.-Nr. 1798)	300 g
Sesam	400 g
Haferflocken	300 g
Gesamtgewicht	1000 g

Alle Zutaten miteinander mischen. Gipfel leicht befeuchten und in der Mischung wenden. Anschliessend garen lassen.

GENUSSWERT: DIE DEKOR-MISCHUNG VERLEIHT JEDEM GIPFELI KNUSPRIG-RÖSTIGE EIGENSCHAFTEN.

Raclette- und Älplergipfel-Snack

TK-Gipfelteiglinge (Butter oder Laugen) kurz antauen lassen und leicht flach drücken.

RACLETTE GIPFEL-SNACK

Ca. 8 g geriebenen Raclettekäse auf die (Laugen-)Gipfeli geben. Anschliessend wie gewohnt backen.

ÄLPLER-MISCHUNG

Zwiebeln, fein gehackt	100 g
Geräucherter Speck, in feine Würfel geschnitten	100 g
Gruyère Käse, gerieben	100 g
Gesamtgewicht	300 g

Alles mischen und die Gipfeli mit je ca. 8 g Älper-Mischung bestreuen. Anschliessend wie gewohnt backen.



GENUSSWERT: KNUSPRIG, RÖSTIG, URCHIG... DIE WÜRZIGE BESTREUUNG VERLEIHT DEM GIPFELI EINEN KRÄFTIGEN UND AROMATISCHEN CHARAKTER UND MACHT IHN GEFÜLLT ODER UNGEFÜLLT ZUM SPANNENDEN SNACK-GIPFELI.

GIPFELI MIT FÜLLUNGEN WIE IN ITALIEN

Auch nach dem Backen können die Gipfel vielfältig veredelt werden. Hier finden Sie einige Inspirationen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

DER KLASSIKER

Vanillecrème oder Diplomacreme

DER ITALIENISCHE KLASSIKER

Aprikosen-Konfi



HERSTELLUNG

Gipfeli quer aufschneiden und die gewünschten Füllung eindressieren. Nach Belieben garnieren.

DER SÜSSE

Nuss-Nougat-Crème oder Pralinosa

DER FRUCHTIGE

Margo Apfelfüllung



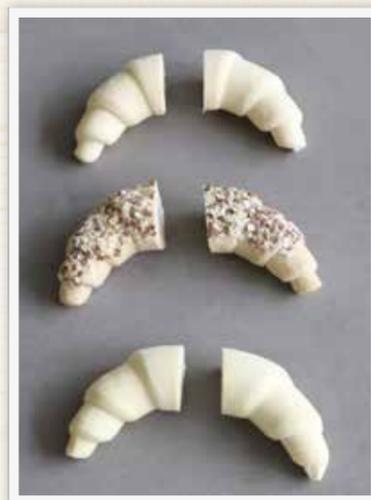
MINI-GIPFELI GANZ GROSS

Aus normalen Gipfelteiglingen lassen sich ganz einfach Mini-Gipfeli herstellen. Ideal für ein Zmorgenbuffet oder einen Sonntagsbrunch.



HERSTELLUNG

Die Teiglinge im noch gefrorenen Zustand mit einem scharfen Messer in der Mitte halbieren.



Mit etwas Abstand auf das Blech absetzen und wie gewohnt mit dem Gipfelprogramm backen. Durch die kleinere Grösse kann sich die Backzeit um 1-2 Minuten verkürzen.



UPCYCLING: GIPFELI-CHIPS

Durch die Weiterverwendung von nicht verkauften Produkten können wertvolle Ressourcen geschont und unnötige Entsorgungen vermieden werden. Die mit Liebe zubereiteten Produkte werden durch Upcycling zu neuen, genussvollen Nahrungsmitteln und somit leisten Sie einen direkten Beitrag gegen Food Waste.

Salzige Variante

Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer Seite kurz in Sonnenblumen- oder Rapsöl eintauchen und mit der beölten Seite nach oben auf ein Blech legen. Nach Belieben würzen. Anschliessend für ca. 3-4 Minuten bei ca. 200 °C mit geöffnetem Zug backen.

IDEEN FÜR KOMBINATIONSMÖGLICHKEITEN

- Buttergipfeli mit Paprika und Salz
- Laugengipfeli mit Salz und Pfeffer
- Körnligipfeli mit Salatkräutern
- Maisgipfeli mit Curry



GENUSSWERT: DIE KNUSPRIG-WÜRZIGEN GIPFELI-CHIPS EIGENEN SICH HERVORRAGEND ALS SALATBEILAGE ODER ALS SNACK FÜR ZWISCHENDURCH.

Süsse Variante



Gipfeli vom Vortag in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech ausbreiten. Ca. 2-3 g der Florentiner-Mischung auf die Gipfelscheiben auftragen. Anschliessend 5 Minuten bei ca. 200 °C mit einem Dampfstoss backen.

FLORENTINER-MISCHUNG

- 100 g Mandeln
- 200 g Florentiner Mix (Art.-Nr. 8095)

GENUSSWERT: DIE LEICHT KARAMELLISIERTE, NUSSIGE OBERFLÄCHE GIBT DEN KNUSPRIGEN GIPFELI-CHIPS EIN ANSPRECHENDES AROMA UND EINE SÜSSLICHE NOTE. IDEAL ALS KAFFEEBEILAGE.

VERMARKTUNGSDIEEN

Für viele von uns ist es der perfekte Start in den Tag: Ein frisch gebackenes, knuspriges Gipfeli und dazu ein feiner Kaffee. Mit personalisierten Werbemitteln machen Sie Ihre Kunden gluschtig auf diesen kaum zu widerstehenden Genuss-Moment.

Kreieren Sie Lust auf Genuss und steigern Sie Ihren Gipfel-Umsatz!



ZUM BEWERBEN:
Präsentieren Sie ein attraktives Angebot



UM NEUGIER ZU WECKEN:
Fallen Sie bereits vor dem Laden auf

FÜR DIE KUNDENBINDUNG:
Belohnen Sie Treue und generieren Sie Stammkunden



WIR UNTERSTÜTZEN SIE DABEI!

Gerne kümmert sich Margo um die Gestaltung Ihrer persönlichen Werbemittel. Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufberater oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.



WICHTIGE INFORMATIONEN

DER RICHTIGE UMGANG MIT TIEFKÜHLBACKWAREN

Für eine optimale Qualität der Produkte beachten Sie folgende Hinweise:

Lagern

Tiefkühlbackwaren sind temperaturempfindlich und sollten bei mindestens -18 °C gelagert werden. Um die Eisbildung in den Kartons, das Austrocknen der Produkte sowie den Verlust von Geschmack zu vermeiden, empfehlen wir, die Kartons nicht aus der Tiefkühlzelle zu entnehmen, nicht direkt auf den Boden zu stellen und nach der Entnahme der gewünschten Anzahl an Produkten den Plastikbeutel wieder gut zu verschliessen.

Auftauen

Das richtige und sanfte Auftauen der Tiefkühlbackwaren ist äusserst wichtig. Dringend zu beachten: Einmal Auftautes nicht wieder einfrieren. Speziell bei Blätterteig-Produkten empfehlen wir, die Produkte vor dem Backen 20–30 Minuten anzutauen – dadurch erreichen diese ein grösseres Volumen.

Backen

Die optimale Backzeit und -temperatur sind stark von den individuellen Backöfen und deren Dampfmenge abhängig. Daher können sich leichte Abweichungen zu den von uns empfohlenen Backanleitungen ergeben.

Weiterveredeln

Verleihen Sie den fertiggebackenen Produkten Ihre persönliche Note. Dabei sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt: Glasieren, Füllieren, Stauben, Bestreuen und vieles mehr.

VERARBEITUNGSHINWEISE

Ungegäerte Teiglinge

- auftauen, gären & backen
- servierbereit in ca. 2 Stunden

Vorgegäerte Teiglinge

- vom Tiefkühler in den vorgeheizten Ofen
- servierbereit in ca. 30 Minuten

BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferungen

Unser Tiefkühlbackwaren-Sortiment wird von der Galliker Transport AG ausgeliefert. Bestellungen, welche vor 14.00 Uhr erfolgen, werden am folgenden Werktag (Mo–Fr) ausgeliefert.

- Franko Haus Lieferung ab CHF 220.– netto Bestellwert
- Kleinmengenzuschlag von CHF 10.– zwischen CHF 150.– und 220.– netto Bestellwert
- Mindestbestellwert CHF 150.– netto

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

30 Tage rein netto ab Rechnungsdatum. Die MwSt. wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. 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

 [@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

Sortiment gültig ab: November 2023

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

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**