

Gemeinsam-  
aus Leidenschaft

  
margo

# MARGO- FETTSTOFFE

*für jede Anwendung*



  
Florana

Verda  


  
Grand'Or  


  
Cremona

# FETTSTOFFE

## DER ROHSTOFF FÜR GESCHMACK UND OPTIMALE GEBÄCKE

Die Nahrung wird heutzutage nicht mehr nur für das Auftanken von Energie und Nährstoffen benötigt. Vielmehr gehört die Ernährung häufig zu einer Art Lebensstil, sei dies aus ethischer Überzeugung, gesellschaftlicher Umgebung, gesundheitlichem Aspekt oder der Umwelt zuliebe. Besonders die pflanzliche Ernährung hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen.

Unsere Margo-Margarine trifft somit den Nerv der Zeit. Mit dem Gold aus der Pflanze entstehen einzigartige Rohstoffe, die für alle Anwendungen in der Backstube geeignet sind. Ob für Teige, Gipfeli oder Massen – die Margarine verleiht dem Gebäck einen feinen Geschmack und eine zarte Konsistenz. Auch wenn es um das Thema Inhaltsstoffe geht, kann die Margo-Margarine punkten: mit oder ohne Palmöl, mit einheimischem Raps, natürlichen Aromen oder Schweizer Butter – für fast jede Anwendung findet sich der perfekte Fettstoff.

Margarine ist also ein echter Alleskönner, der jeden Bäcker und jeden Geniesser glücklich macht. Probieren Sie es selbst aus und entdecken Sie die Vielfalt und Qualität von Margarine!



Die Wahl  
des richtigen  
Fettstoffs ...



### Inhaltsstoffe

- Palmölfrei
- Tropenfettfrei
- Schweizer Butter
- Einheimischer Raps
- Ungehärtet
- E-Nummernfrei
- Aromafrei
- Natürliches Aroma

### Anwendung

- Blätterteige
- Gipfelteige
- Tourierte Hefesüssteige
- Hefeteige
- Kuchenteige
- Zucker-/Mürbeteige
- Crèmen / Patisserie-Produkte
- Confiserie-Produkte
- Zum Frittieren



### Labels / Auslobungen

- Rein pflanzlich / vegan
- Frei von Palmöl
- Frei von tropischen Fettstoffen
- Schweizer Produktion
- RSPO-zertifiziertes Palmöl

### Verarbeitung

- Maschinengängig
- Lange Hitzestabilität
- Aufschlagsfähigkeit



### Textur / Beschaffenheit

- Schmelzverhalten
- Geschäumt / luftig
- Plastizität
- Härte / Festigkeit



### Format

- Platten
- Würfel
- Tranchen
- Flüssig
- Fest



### Geschmack

- Neutral
- Intensiv buttrig, buttrig
- Nussig
- Süßlich, lieblich
- Sauerrahm-Butternote
- Dezent



# MARGARINEN & FETTE

5 GUTE GRÜNDE WARUM MARGO-FETTSTOFFE DIE 1. WAHL FÜR JEDEN BÄCKER SIND

- 1) aus Schweizer Produktion
- 2) langjährige Kompetenz seit 1963
- 3) für jede Anwendung das optimale Produkt
- 4) qualitativ hochwertige Fettstoffe
- 5) Basis für innovative und gesunde Produktkreationen

PRODUKTE	FETTSTOFFE	Blätterteigmargarine	Blätterteigfett	Gipfelmargarine	Gipfelfett	Pâtisseriesmargarine	Bäckereifett und -margarine	Frittierfett	Confiseriefett
Blätterteige		■	■						
Tourierte Hefeteige		■	■	■	■				
Kuchenteige						●	■		
Zuckerteige						■	●		
Mürbeteige						■	●		
Dänisch Plunder		■	■	■	■				
Gipfeli		●		■	■				
Zöpfe						■	■		
Klein- und Spezialbrote						■	■		
Crêmen						■			■
Biscuits und Cakes						■	●		
Gerührte Massen						■	●		
Grundcrêmen						■			■
Schwimmend backen								■	
Confiserieprodukte									■
Füllungen						■			■

● Nebenanwendung

## FÜR JEDE ANWENDUNG DER RICHTIGE FETTSTOFF

Je nach Einsatz des Fettstoffes muss dieser andere Eigenschaften und Funktionalitäten mitbringen. Heute werden in der Backstube folgende Produkte differenziert:

### TOURIERMARGARINEN UND -FETTE (BLÄTTERTEIG UND GIPFEL)

Blätterteigmargarinen und -fette sind die Spezialisten zum Tourieren von Blätterteig. Eine Blätterteigmargarine muss widerstandsfähig sein gegenüber mechanischer Einwirkung, dem Tourieren. Damit sie möglichst dünn ausgerollt werden kann ohne zu reißen, muss die Blätterteigmargarine eine gute Plastizität aufweisen. Reisst der Fettstoff beim Tourieren, so sind die Fettschichten im Teig nicht mehr intakt, was den Trieb im Produkt reduziert. Neben der Plastizität muss die Beschaffenheit der Margarine trocken sein, um im Teig stabile Schichten zu bilden. Trotz ihrer Plastizität sollen Blätterteigmargarinen und -fette einen zarten Schmelz haben, um im Gebäck ein angenehmes Mundgefühl und einen guten Geschmack sicherzustellen. Gipfelmargarinen und -fette müssen ähnliche Eigenschaften aufweisen wie die Blätterteigprodukte. Der Unterschied liegt in einem etwas zarteren, steileren Schmelzverhalten und etwas geringerer Plastizität.



### BÄCKEREIFETTE UND -MARGARINEN

Bäckereifette und -margarinen sind ausgerichtet für den Einsatz in Kuchen- und Hefeteigen. Damit sich der Fettstoff möglichst rasch und gleichmässig im Teig verteilt, muss dieser eine geschmeidig, weiche Konsistenz aufweisen. Die meisten Bäckereifette sind daher mit Stickstoff geschäumt, damit die Produkte luftig und weich sind. Bei der Teigbereitung entsteht ein dünner Fettfilm zwischen den Stärkekörnern des Mehls und dem Kleber. Dies führt dazu, dass der Kleber an Dehnbarkeit gewinnt und die Mehlteilchen weniger quellen. Je weicher und geschmeidiger ein Fettstoff ist, desto besser ist die Ausprägung der Fettschicht. Beim Backen kann durch die Fettschicht die Stärke weniger gut verkleistern, was zu einer zarten Mürbe führt. Weiter haben Bäckereifette eine emulgierende Wirkung im Teig, was sich auf das Gashaltevermögen im Gebäck auswirkt.



### PÂTISSERIE-MARGARINEN

Die Pâtisseriesmargarinen sind Spezialmargarinen für die Herstellung von aufgeschlagenen Crêmen und Massen. Sie sind dafür ausgelegt, beim Aufschlagen viel Luft binden und halten zu können. So entstehen voluminöse leichte Crêmen mit sehr niedrigem spezifischen Litergewicht. Eingesetzt in Desserts und Crêmen muss zudem der Schmelz angenehm kurz sein. Beim Einsatz der Margarine in Teigen und Massen ist neben der Luftaufnahme-fähigkeit die gute emulgierende Wirkung für die Eiaufnahme und das Gashaltevermögen wesentlich.



### CONFISERIEFETTE

Das Hauptaugenmerk eines Confiseriefettes liegt auf dem sehr steilen Schmelzverhalten. Bei Raumtemperatur sind die Fette sehr fest und lösen sich bis zur Körpertemperatur komplett auf. Das richtige Confiseriefett bringt den kühlenden Effekt beim Zergehen im Mund.

### FRITTIERFETTE

Frittierfette sind dazu ausgelegt, in der Fritteuse über einen sehr langen Zeitraum auf hohe Temperaturen erhitzt zu werden. Daher ist ein Augenmerk auf die hohe thermische Belastbarkeit zu legen. Wichtige Merkmale für ein hochwertiges Frittierfett sind die folgenden:

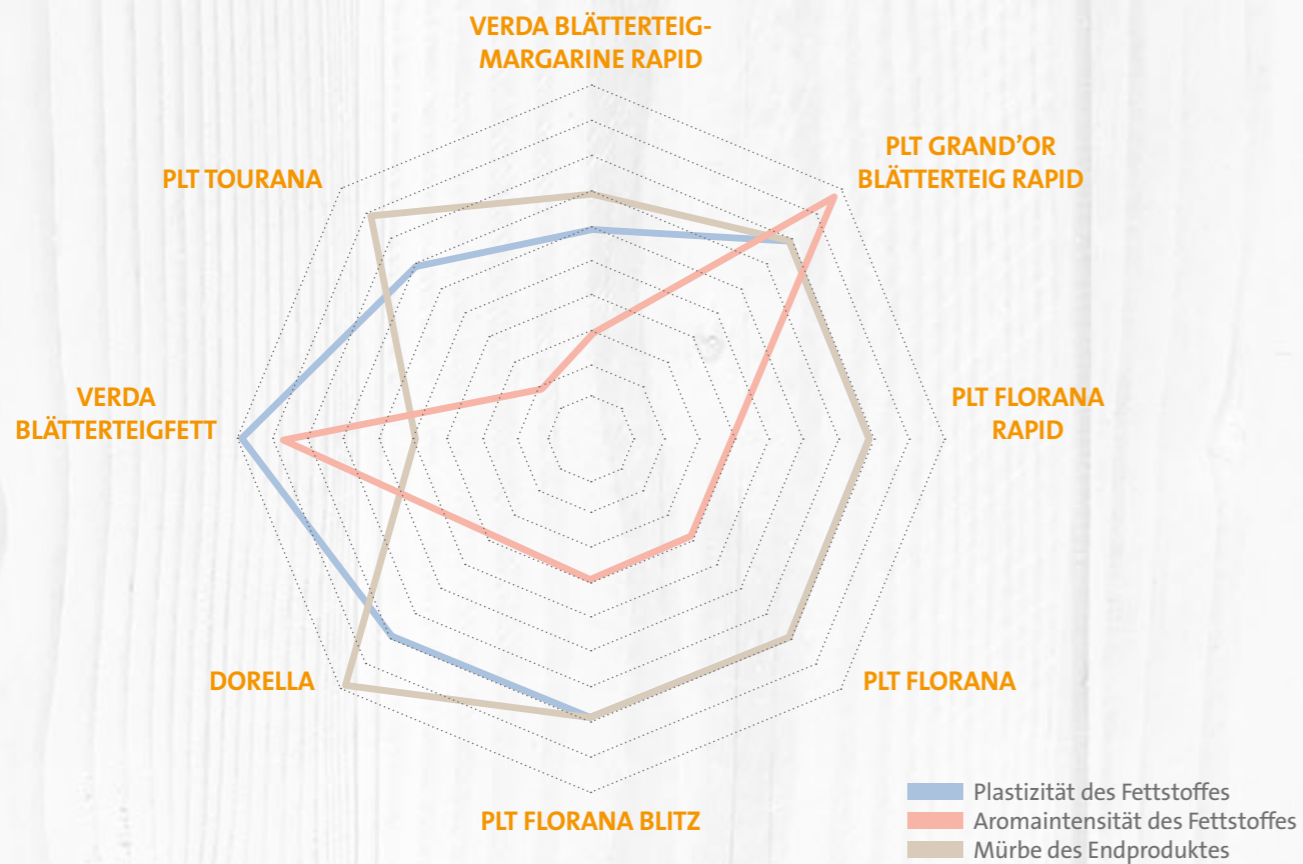
- besonders lange Stehzeiten
- extreme Hitzebeständigkeit
- sehr hoher Rauchpunkt
- geringe Fettaufnahme im Endgebäck
- neutraler Geruch und Geschmack
- sparsamer Verbrauch und lange Haltbarkeit



Weitere Fachartikel finden Sie hier!

# BLÄTTERTEIGMARGARINEN & -FETTE

Die Blätterteigmargarinen und -fette sind spezifisch ausgerichtet für die Herstellung von Blätter- und Plunderteigen. Je nach Einsatz haben die Fettstoffe etwas unterschiedliche Eigenschaften, wobei die Margo mit ihrem breiten Portfolio eine Vielzahl von Eigenschaften abdecken kann: sei dies palmölfrei oder tropenfrei, ohne E-Nummern, als Platten für Blätterteig nach Deutscher Art oder in Würfeln für Blitzblätterteig, mit extra buttrig-nussigem Aroma oder ganz ohne Aroma. Durch die optimale Konsistenz und Plastizität sind die Margo-Fettstoffe einfach zu verarbeiten und sorgen für perfekte Blätterung und Mürbie im Endgebäck.



Tipps und Tricks für den perfekten Blätterteig finden Sie hier:



Art.-Nr. Artikelname

## BLÄTTERTEIGMARGARINEN

8530	Verda Blätterteigmargarine rapid
8514	PLT Grand'Or Blätterteig rapid
8023	PLT Florana rapid
8545	PLT Florana
8541	PLT Florana Blitz
8546	Dorella



## BLÄTTERTEIGFETTE



8582	Verda Blätterteigfett
8555	PLT Tourana



	INHALTSSTOFFE						AROMA			ANWENDUNG				FORMAT (GEBINDE)		ERNÄHRUNGSFORM							
	ohne tropische Fette	ohne Palmöl	nachhaltiges Palmöl (RSPO-SG)	ohne gehärtete Fette (= PLT)	Schweizer Qualitätsprodukt (Kalkulation gem. Swissness)	ohne E-Nummern	natürliches Aroma	ohne Aroma	intensiv buttrig, nussig	süßlich, lieblich, Cake-Aroma	dezent, feine Sauerrahm-Butter-Note	Deutscher Blätterteig	Blitzblätterteig	Tourierter Hefesüßsteig	Gipfelfeig	5 x 2 kg-Platten	2 x 5 kg-Würfel à 1 kg-Tranchen	10 kg-Block à 1 kg-Tranchen (Platten)	2 x 5 kg à 250 g-Würfel	vegetarisch	vegan		



● Nebenanwendung

## BLÄTTERTEIGMARGARINEN


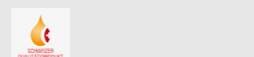
	<b>VERDA BLÄTTERTEIGMARGARINE RAPID</b>	<b>Platten</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach deutscher Methode</li> <li>ohne Palmöl</li> <li>sehr gutes Triebverhalten</li> <li>sofort tourierbereit</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>abgerundeter Geruch und Geschmack der Endgebäcke</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8530                  Art.-Nr. Pistor 11023                  Kartoninhalt 5×2 kg-Platten                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	<b>PLT GRAND'OR BLÄTTERTEIG RAPID</b>	<b>Platten</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach deutscher Methode</li> <li>mit feinen Aromaperlen</li> <li>Grand'Or-Qualität: ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke</li> <li>sofort tourierbereit</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8514                  Art.-Nr. Pistor 12746                  Kartoninhalt 5×2 kg-Platten                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 



	<b>PLT FLORANA RAPID</b>	<b>Platten</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach deutscher Methode</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>hervorragende Triebeigenschaften</li> <li>sofort tourierbereit</li> <li>garantiert eine rationelle Verarbeitung</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8023                  Art.-Nr. Pistor 12741                  Kartoninhalt 5×2 kg-Platten                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 



	<b>PLT FLORANA</b>	<b>Würfel</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach allen Methoden</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>kurzer Schmelz</li> <li>hervorragende Triebeigenschaften</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8545                  Art.-Nr. Pistor 12745                  Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	<b>PLT FLORANA BLITZ</b>	<b>Würfel</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Blitz-Blätterteig</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>hervorragende Triebeigenschaften</li> <li>geschnitten in gut trennbare 250 g-Stücke</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8541                  Art.-Nr. Pistor 4717                  Kartoninhalt 2×20×250 g-Würfel                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 8–16 °C</p> 

	<b>DORELLA</b>	<b>Tranchen</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von tourierten Teigen nach allen Methoden</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>hervorragende Triebeigenschaften</li> <li>ergibt sehr mürbe Endgebäcke</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8546                  Art.-Nr. Pistor 4719                  Kartoninhalt 10×1 kg-Tranchen                  Zutaten tierisch &amp; pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

## BLÄTTERTEIGFETTE

	<b>VERDA BLÄTTERTEIGFETT</b>	<b>Würfel</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach deutscher Methode</li> <li>ohne Palmöl</li> <li>mit einheimischem Raps</li> <li>frei von E-Nummern</li> <li>sehr plastische Beschaffenheit</li> <li>abgerundeter Geruch und Geschmack der Endgebäcke</li> <li>ohne tropische Fette</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8582                  Art.-Nr. Pistor 11027                  Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 

	<b>PLT TOURANA</b>	<b>Würfel</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung nach allen Methoden</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>hervorragende Triebeigenschaften</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>frei von Aromen</li> <li>frei von E-Nummern</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<p>Art.-Nr. Margo 8555                  Art.-Nr. Pistor 12742                  Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen                  Zutaten pflanzlich                  Verarbeitungstemp. 18–22 °C</p> 



# TIPPS & TRICKS ZUM BLÄTTERTEIG



Blätterteig wird aus einem festen Grundteig aus Weizenmehl, Salz und Wasser hergestellt, in welchem mehrere Lagen Fettstoffe eintouriert sind. Durch mehrfaches Ausrollen und Zusammenschlagen werden Fettschichten in den Teig eingearbeitet. In der Regel besteht ein Blätterteig aus 2 Teilen Grundteig und 1 Teil Fettstoff.

## ROHSTOFFE



**MEHL**  
Hauptsächlich wird Weizenmehl Typ 400 verwendet. Das Mehl braucht einen guten und dehnbaren Kleber.

**WASSER**  
Das Wasser hat die Aufgabe, das Mehl zu einem Teig zu binden. Dabei soll die Teigkonsistenz mit der Konsistenz des Fettstoffes vergleichbar sein. Beim Backen wirkt das Wasser in Form von Wasserdampf als Lockerungsmittel.

**SALZ**  
Die Zugabemenge beträgt 2-2,5% auf die Mehlmenge. Das Salz festigt den Kleber. Dadurch wird der Grundteig «zäher», was die Stabilität für das Tourieren erhöht.

**FLÜSSIGMALZ / ZUCKER**  
Es besteht die Möglichkeit, 1-2% aktives Malz oder Zucker beizugeben. Aktives Flüssigmalz oder Zucker bewirken eine schöne Gebäckfärbung und haben einen günstigen Einfluss auf zu starke Mehle.

**FETTSTOFFE**  
Eine der wichtigsten Zutaten, welche über das Gelingen des Blätterteigs entscheidet, ist der Fettstoff. Als Fettstoffe können Butter, Margarinen und 100%-Fette verwendet werden. Die speziell für Blätterteig hergestellten Margarinen haben eine lange, plastische Beschaffenheit und halten hohen Beanspruchungen stand. 100%-Fettstoffe haben den Vorteil, dass hier die Zugabemenge um 15-20% verringert werden kann, da sie im Gegensatz zu Butter oder Margarine kein Wasser enthalten. Grundsätzlich gilt: Je höher die Fettzugabe ist, desto mehr Fettschichten benötigt der Teig.

## ANWENDUNG

- Teige kühl herstellen und verarbeiten. Achtung: im Sommer den Teig noch etwas kühler halten.
- Statt den Teig auszukneten, den Teig nur mischen. Dies hat den Vorteil, dass weniger Teigerwärmung stattfindet und der Kleber weniger angeregt wird. Dadurch findet anschliessend auch weniger Teigerweichung statt.
- Qualitativ hochwertige Blätterteigmargarinen oder -fette verwenden.
- Blätterteigmargarinen oder -fette bei idealer Verarbeitungstemperatur verwenden, für Blitzblätterteig Fettstoffe etwas kühler halten (15-20 °C).
- Fettstoffe und Teig sollen dieselbe Konsistenz aufweisen.
- Fettstoffe vor dem Einschlagen auf die gewünschte Grösse ausrollen. Tipp: auch Platten wenig ausrollen, damit der Fettstoff geschmeidig wird.
- Mit wenig Staubmehl arbeiten.
- Blätterteig kann rationell über den Tiefkühler vorproduziert werden: Dazu Blätterteig nur mit 2 doppelten Touren herstellen, einfrieren, nach dem Auftauen nochmals 2 doppelte Touren geben. Nach 1-2 Stunden kann der Blätterteig weiterverarbeitet werden. Tiefgekühlten Blätterteig langsam bei 2-5 °C während mind. 24 Stunden auftauen lassen.
- Blätterteig immer mit scharfem Messer schneiden, damit die Struktur nicht zerstört wird.



# GIPFELMARGARINEN & -FETT

Gipfelmargarinen und -fette sind Spezialfettstoffe zur Herstellung von Gipfel- und Plunderteigen. Neben ihrer Plastizität zur optimalen Laminierung der Teige, sind Gipfelfettstoffe trotzdem zartschmelzend. Die Margo-Gipfelmargarinen enthalten Schweizer Butter und verleihen Ihren Gebäcken ein unwiderstehliches Aroma.



Art.-Nr.	Artikelname	INHALTSSTOFFE	AROMA	ANWENDUNG	FORMAT (GEBINDE)	ERNÄHRUNGSFORM
8537	Croissant Extra 35% rapid	nachhaltiges Palmöl (RSPO-SG) ohne gehärtete Fette (= PLT) Schweizer Qualitätsprodukt (Kalkulation gem. Swissness) mit Schweizer Butter ohne E-Nummern	nussig buttrig	Deutscher Blätterteig Tourierter Hefesüsteig Gipfelteig	5 x 2 kg-Platten 2 x 5 kg-Würfel à 1 kg-Tranchen	vegan
8538	Croissant 15% rapid					
8539	PLT Margo Gipfelfett					

● Nebenanwendung






## GIPFELMARGARINEN

	CROISSANT EXTRA 35% RAPID	Platten										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Pariserkipfeln, Plunder- und tourierten Süssteigen</li> <li>sofort tourierbereit</li> <li>einfach in der Verarbeitung</li> <li>ausgeprägter Buttergeschmack</li> <li>mit 35% Butter</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8537</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>12709</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>5 x 2 kg-Platten</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>tierisch &amp; pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>18–22 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8537	Art.-Nr. Pistor	12709	Kartoninhalt	5 x 2 kg-Platten	Zutaten	tierisch & pflanzlich	Verarbeitungstemp.	18–22 °C
Art.-Nr. Margo	8537											
Art.-Nr. Pistor	12709											
Kartoninhalt	5 x 2 kg-Platten											
Zutaten	tierisch & pflanzlich											
Verarbeitungstemp.	18–22 °C											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Pariserkipfeln, Plunder- und tourierten Süssteigen</li> <li>sofort tourierbereit</li> <li>einfach in der Verarbeitung</li> <li>feiner Buttergeschmack</li> <li>mit 15% Butter</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8538</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>4501</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>5 x 2 kg-Platten</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>tierisch &amp; pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>18–22 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8538	Art.-Nr. Pistor	4501	Kartoninhalt	5 x 2 kg-Platten	Zutaten	tierisch & pflanzlich	Verarbeitungstemp.	18–22 °C
Art.-Nr. Margo	8538											
Art.-Nr. Pistor	4501											
Kartoninhalt	5 x 2 kg-Platten											
Zutaten	tierisch & pflanzlich											
Verarbeitungstemp.	18–22 °C											

## GIPFELFETT

	PLT MARGO GIPFELFETT	Würfel										
	<ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Gipfel- und Hefeteigen</li> <li>verleiht Gebäcken eine unvergleichbare Mürbe</li> <li>plastische Beschaffenheit</li> <li>niedriger Schmelz</li> <li>angenehmes, harmonisches Nussaroma</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8539</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>12820</td> </tr> <tr> <td>Kartoninhalt</td> <td>2 x 5 x 1 kg-Tranchen</td> </tr> <tr> <td>Zutaten</td> <td>pflanzlich</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemp.</td> <td>18–22 °C</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8539	Art.-Nr. Pistor	12820	Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	Zutaten	pflanzlich	Verarbeitungstemp.	18–22 °C
Art.-Nr. Margo	8539											
Art.-Nr. Pistor	12820											
Kartoninhalt	2 x 5 x 1 kg-Tranchen											
Zutaten	pflanzlich											
Verarbeitungstemp.	18–22 °C											

# TIPPS & TRICKS RUND UM DIE HERSTELLUNG DES GIPFELIS

## ROHSTOFFE

### WEIZENMEHL

Typ 400–550 ist der Hauptrohstoff im Gipfeli. Eine gute Dehnbarkeit sowie ein hohes Gashaltvermögen des Glutens werden benötigt. Deshalb auf einen hohen Feuchtglutengehalt achten > 30%. Für längere Tiefkühl-lagerung ist eine niedrige Enzymaktivität empfehlenswert.

### GIPFELBACKMITTEL

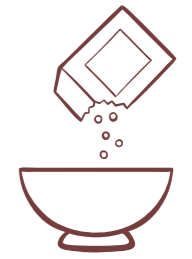
Sie unterstützen die Herstellung für eine gleichmässige Qualität und enthalten stabilisierende Komponenten für eine ideale Tiefkühl- und Gärtoleranz. Gipfelbackmittel haben zudem meistens den Vorteil, dass neben den technologisch wirkenden Inhaltsstoffen bereits die entsprechende Menge an Zucker, Trockenmilchprodukten und Salz enthalten ist.

### FETTSTOFFE/BUTTER

Fettstoffe im Vorteig machen Teige dehnbarer und Endgebäcke mürber.

### FETTSTOFF ZUM EINTOURIEREN

Zum Tourieren können Gipfelfette oder -margarinen sowie Butter verwendet werden. Ein Fettstoff sollte eine plastische Struktur und eine geschmeidige, mittelfeste Konsistenz mitbringen.



## HERSTELLUNG

### KNETEN

Grundteige können kurz geknetet, aber auch optimal ausgeknetet werden. Die Teigttemperatur sollte zwischen 16–20 °C liegen.

- Nur Mischen bewirkt mürbere Endgebäcke und unregelmässige Porung.
- Ideal auskneten ergibt grössere Volumen und regelmässige Porung.

### VORROLLEN

Vor dem Tourieren sollte der Teig vorgerollt und im Tiefkühler für 30–60 Minuten gelagert werden. Dadurch kann sich der Teig entspannen und er gleicht sich der Konsistenz des Fettstoffes an.

### TOURIEREN

Zum Tourieren den Teig nicht unter 9–10 mm ausrollen. Dem Teig zwischen den Tourierschritten genügend Zeit zur Entspannung geben, um ein Zusammenziehen während der Verarbeitung zu vermeiden. Den Gipfelteigen werden meistens 3 einfache Touren (27 Fettschichten) gegeben. Je höher der Fettstoffanteil, desto mehr Schichten.

### TEIGRUHEPHASE

Vor dem Aufarbeiten von Teiglingen ist eine Teigruhephase erforderlich. Für besonders aromatische Gebäcke

den Teig über Nacht bei 2–5 °C lagern. Die Teige können auch tiefgekühlt werden. Vor dem Aufarbeiten tiefgekühlte Teige langsam bei 5 °C auftauen lassen.

### GARE

Teiglinge bei einer Temperatur von 26–30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75–80 % ca. 60 Minuten garen lassen.

### TIEFKÜHLLAGERUNG

Gipfel max. ¼ garen lassen. Gipfel sofort schockfrostfrost oder alternativ im Kühlschrank kurz absteifen lassen und danach tiefkühlen. Werden Teiglinge über den Tiefkühler mehr als 1 Tag gelagert, müssen diese sachgemäss verpackt werden, damit sie nicht austrocknen.

### BACKEN VON VORGEGARTEN, TIEFGEKÜHLTEN GIPFELN

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C mit Dampf einschliessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken. Backzeit: 18–20 Minuten



# PATISSERIEMARGARINEN

Als professioneller Bäcker-Konditor wissen Sie, wie wichtig die Qualität der Zutaten ist. Eine der wichtigsten Zutaten ist die Margarine, die Sie für Ihre Teige, Füllungen und Massen verwenden. Denn die Margarine bringt Geschmack, Mürbe und Frischhaltung in Ihre Gebäcke. Die Margo bietet ein umfangreiches Sortiment an Patisseriemargarinen, wobei Bedürfnisse wie palmölfrei, ohne Aroma, mit Butteranteil und einzigartiger, langanhaltender Geschmack nur einige der Attribute sind, für die wir eine Lösung haben.

Art.-Nr. Artikelname

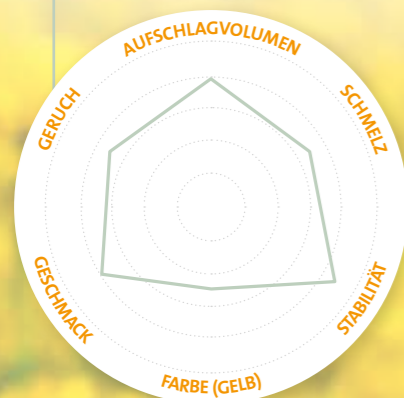
2552	Cremona Verda 10%
8240	PLT Verda Patisseriemargarine
8516	PLT Grand'Or Patisserie
8027	PLT Cremona
8034	Cremona Extra 10%
8540	Contissa

Art.-Nr.	Artikelname	INHALTSSTOFFE	AUSSEHEN	SCHMELZ	GESCHMACK/GERUCH	STABILITÄT/FESTIGKEIT	AUFSCHLAGVOLUMEN
2552	Cremona Verda 10%	ohne Palmöl	ohne Farbstoffe	gut	neutral	gut	gut
8240	PLT Verda Patisseriemargarine	ohne gehärtete Fette (=PLT)	buttrig gelb	sehr gut	buttrig, leicht säuerlich	sehr gut	sehr gut
8516	PLT Grand'Or Patisserie	natürliches Aroma		hervorragend	buttrig, leicht fruchtig	hervorragend	hervorragend
8027	PLT Cremona	ohne Aroma			intensiv buttrig, nussig		
8034	Cremona Extra 10%						
8540	Contissa						



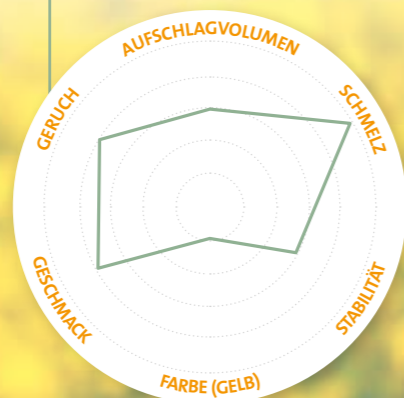
## CREMONA VERDA 10%

Zartschmelzendes Kokosfett in Kombination mit einheimischem Rapsöl und dem Extra an Schweizer Butter macht Cremona Verda 10% zum Star unter den Patisseriemargarinen.



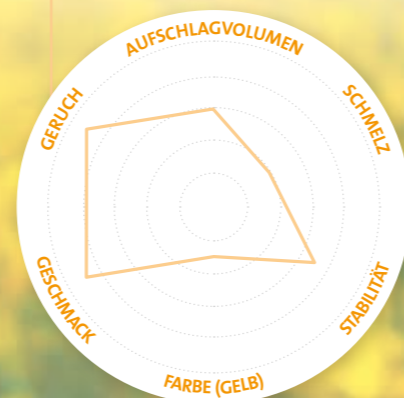
## PLT VERDA PATISSERIE-MARGARINE

Die palmfreie Patisseriemargarine überzeugt mit ihrem aussergewöhnlich kurzen Schmelz. Mit dem abgerundeten, buttrigen, leicht säuerlichen Aroma lässt sich jedes Produkt individuell verfeinern.



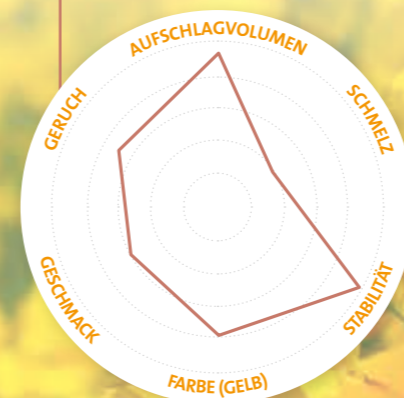
## PLT GRAND'OR PÂTISSERIE

Buttrig, nussig, authentisch aromatisch – Die Patisseriemargarine mit den einzigartigen Aromaperlen für das Extra an Geschmack in Ihren Produkten.



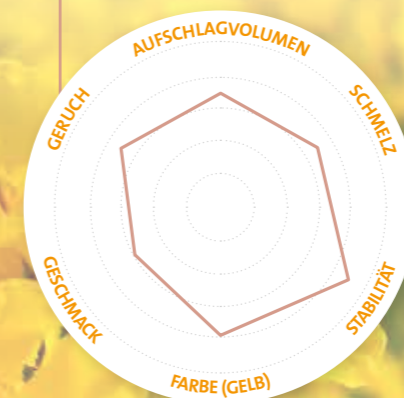
## PLT CREMONA

Der Klassiker und Allrounder auf seinem Gebiet überzeugt mit optimalem Aufschlagvolumen und einzigartiger Stabilität.



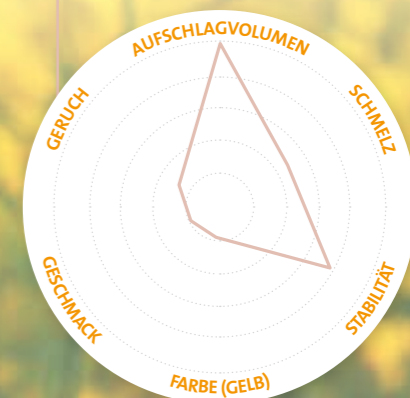
## CREMONA EXTRA 10%

Mit dem Extra an Butter verleiht die Patisseriemargarine allen Produkten ein unvergleichlich fruchtig-buttriges Aroma.




## CONTISSA


Die neutrale Patisseriemargarine mit hervorragendem Aufschlagvolumen und exzellenter Stabilität bringt jedes Aroma optimal zur Geltung.








## PATISSERIEMARGARINEN


	<b>CREMONA VERDA 10%</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>ohne Palmöl</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>mit 10% Schweizer Butter</li> <li>sehr gutes Aufschlagverhalten</li> <li>einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 2552 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 18802 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten tierisch & pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
---	---	--	---------------

	<b>PLT VERDA PATISSERIEMARGARINE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>ohne Palmöl</li> <li>sehr kurzer Schmelz</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 8240 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 11018 Kartoninhalt 2×5 kg-Würfel Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
---	---	---	---------------

	<b>PLT GRAND'OR PÂTISSERIE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>mit feinen Aromaperlen</li> <li>gutes Aufschlagverhalten</li> <li>Grand'Or-Qualität: ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 8516 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 4755 Kartoninhalt 2×5 kg-Würfel Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
--	--	--	---------------

	<b>CREMONA EXTRA 10%</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>gutes Aufschlagverhalten</li> <li>kurzer Schmelz</li> <li>mit 10% Schweizer Butter</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 8034 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 12743 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten tierisch & pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
---	---	--	---------------


	<b>PLT CREMONA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>gutes Aufschlagverhalten</li> <li>kurzer Schmelz</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>mit natürlichem Aroma</li> <li>einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 8027 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 12735 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
---	--	---	---------------


	<b>CONTISSA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Grundcrèmen, Mürbe-, Zucker- und Hefeteigen</li> <li>sehr gutes Aufschlagvolumen</li> <li>kurzer Schmelz</li> <li>frei von Aromen und Farbstoffen</li> <li>einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 8540 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 12744 Kartoninhalt 2×5×1 kg-Tranchen Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Würfel</b>
---	---	---	---------------



## CONFISERIEFETTE

Confiseriefette sind ein wichtiger Bestandteil bei der Zubereitung von Pralinen und anderer Patisserie. Sie sind verantwortlich für den optimalen Schmelz und die kühlende Wirkung im Mund, die verführerische Pralinen ausmachen. Die Margo bietet zwei bewährte Produkte, einmal mit und einmal ohne Palmöl, in ihrem Sortiment. Beide Varianten sind in handlichem Gebinde erhältlich und eignen sich optimal für jeden Confiseur oder Konditor.

	<b>MARGO COCOS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kokosfett zur Herstellung von Grundcrèmen, Füllungen und Konditoreispezialitäten</li> <li>ohne Palmöl</li> <li>hervorragender, besonders kurzer Schmelz</li> <li>frei von Aromen</li> <li>frei von E-Nummern</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 1575 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 4761 Kartoninhalt 10 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Karton</b>
--	--	--	---------------

	<b>PLT MARGO HARTFETT 30°</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konditoreifett zur Herstellung von Crèmen, Füllungen und Konditoreispezialitäten</li> <li>neutraler Geschmack</li> <li>besonders niedriger Schmelzpunkt</li> <li>frei von Aromen</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 2193 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 11222 Kartoninhalt 10 kg Zutaten pflanzlich Verarbeitungstemp. 20–24 °C	<b>Karton</b>
---	--	---	---------------

## GRUNDCRÈME

<b>PLT SUCREMA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zum Füllen und Überziehen von Torten, Cakes, Rouladen und weiteren Pâtisserie-Produkten</li> <li>vegane, pflanzliche Grundcrème als Buttersersatz</li> <li>sehr luftig und neutral im Geschmack</li> <li>beliebig aromatisierbar</li> <li>frei von gehärteten Zutaten</li> <li>nachhaltiges Palm: RSPO-SG</li> </ul>	<b>Art.-Nr. Margo</b> 7704 <b>Art.-Nr. Pistor</b> 12740 Kartoninhalt 10 kg	<b>Karton</b>
---	--	---------------



# FRITTIERFETTE

Das Frittieren ist eine einfache und schnelle Zubereitungsart, die knusprige und zugleich saftige Speisen hervorbringt. Frittierte Gebäcke wie Berliner und Krapfen sind mit ihrem typischen Geschmack und der goldgelben Färbung bei Gross und Klein sehr beliebt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, bietet die Margo vier Frittiermedien mit unterschiedlichen Rohstoffkompositionen an. Neben den Faktoren palmölfrei, ungehärtet und geschneitten für das einfachere Handling, ist die Langlebigkeit bei allen Produkten ein zentraler Faktor.

Art.-Nr.	Artikelname	ohne Palm	INHALTSSTOFFE	nachhaltiges Palm (RSPO-SG)	ungehärtet	GEBINDE	2 x 5 x 1 kg-Tranchen	20 kg, geschäumt	10 kg, geschäumt	FRITTIERSTABILITÄT	gut	sehr gut
2790	PLT Margo Fest geschnitten											
2765	Verda Fest geschnitten											
8420	Verda Frittierfett											
2763	PLT Margo Friture											




### PLT MARGO FEST GESCHNITTEN

- zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte
- hohe thermische Belastbarkeit
- lange Frittierstabilität
- neutraler Geruch
- frei von gehärteten Zutaten
- einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

**Würfel**

Art.-Nr. Margo: 2790  
 Art.-Nr. Pistor: 18821  
 Kartoninhalt: 2x5x1 kg-Tranchen  
 Zutaten: pflanzlich  
 Verarbeitungstemp.: 170–180 °C







### VERDA FEST GESCHNITTEN

- zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte
- ohne Palmöl
- lange Frittierstabilität
- neutraler Geruch und angenehmer Geschmack im Endgebäck
- einfaches Handling dank 1 kg-Tranchen

**Würfel**

Art.-Nr. Margo: 2765  
 Art.-Nr. Pistor: 4769  
 Kartoninhalt: 2x5x1 kg-Tranchen  
 Zutaten: pflanzlich  
 Verarbeitungstemp.: 170–180 °C






### VERDA FRITTIERFETT

- zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte
- ohne Palmöl
- lange Frittierstabilität
- neutraler Geruch und angenehmer Geschmack im Endgebäck

**Karton**

Art.-Nr. Margo: 8420  
 Art.-Nr. Pistor: 11025  
 Kartoninhalt: 20 kg  
 Zutaten: pflanzlich  
 Verarbeitungstemp.: 170–180 °C





### PLT MARGO FRITURE

- zur Herstellung schwimmend gebackener Produkte
- hohe thermische Belastbarkeit
- frei von gehärteten Zutaten
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

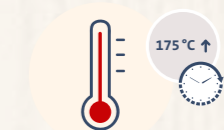
**Karton**

Art.-Nr. Margo: 2763  
 Art.-Nr. Pistor: 12738  
 Kartoninhalt: 10 kg  
 Zutaten: pflanzlich  
 Verarbeitungstemp.: 170–180 °C

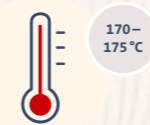




## DIE GOLDENEN REGELN ZUM RICHTIGEN FRITTIEREN



**Frittiermedium langsam aufheizen.** Das Anheizen eines gefüllten Fettbackgerätes erfolgt bei 80–100 °C. Erst kurz vor dem Backen wird das Frittiermedium auf 170–175 °C erhitzt.



**Frittiermedium nicht über 175 °C erhitzen.** < 165 °C = Fettaufnahme wird erhöht; > 180 °C = Fett verdirbt schneller und Gefahr von Acrylamidbildung im Frittiergut.



**Eintrag Fremdmaterial (beispielsweise Staubmehl) und Wasser möglichst vermeiden.** Fördert Oxidation und damit den Fettverderb. Würzen Sie nicht über der Fritteuse.



**Verhältnis Frittiergut zu Frittiermedium sollte 1:10 nicht übersteigen.** Bei zu viel Frittiergut senkt sich die Temperatur zu stark ab, dadurch wird die Fettaufnahme höher.



**In längeren Frittierpausen sollte das Frittiermedium abgekühlt (< 70 °C) und abgedeckt werden.** Schutz vor Licht, Sauerstoff, Verunreinigungen.



**Frittiermedium regelmässig filtrieren und Fritteuse reinigen.** Achtung: Reinigungsmittel gut auswaschen.



**Die polaren Anteile mit einem Testo 270 messen.** Die regelmässige Messung verhindert, dass das Frittiermedium zu früh oder zu spät gewechselt wird.


# BÄCKEREIMARGARINE & -FETTE

Bäckereimargarine und -fette prägen unter anderem die Qualität von Kuchenteigen, Hefeteigen, Mürbeteigen, Streuseln und Stollen. In den von Bäckerhand kreierten Endgebäcken sorgen sie für das perfekte Porenbild, Volumen und Frischhaltung. Jeder Bäcker weiss um die Wichtigkeit des Fettstoffes und will seine qualitativ hochwertigen Produkte nur mit ausgewählten Rohstoffen herstellen. Aus diesem Grund bietet die Margo eine Vielzahl von Bäckereifettstoffen an. So kann für eine breite Auswahl an Spezialprodukten genau der richtige Fettstoff ausgewählt werden. Sei dies trendorientiert rein pflanzlich oder ohne Palmöl, mit feinen Aromaperlen und nussig-buttrigem Geschmack oder für die feine Mürbe auf Schweinefettbasis. Wir sorgen gerne für den passenden Fettstoff in Ihrer Backstube.

Art.-Nr.	Artikelname	FETTSTOFF		INHALTSSTOFFE			AROMA			ANWENDUNG			ERNÄHRUNGSFORM	
		Margarine	Fett	ohne Palm	nachhaltiges Palmöl (RSPO-SG)	ungehärtet	ohne E-Nummern	ohne Aromastoffe	buttrig-nussige Aromatik	süßlich-liebliche Aromatik	Kuchenteig	Hefeteig	Zucker-, Mürbeteig	vegetarisch
8527	PLT Biscona Extra	■			■	■			■		■		■	■
8010	PLT Verda Bäckereifett		■	■		■	■		■	■	■	■	■	■
2030	Verda V Bäckereifett		■	■		■	■		■	■	■	■	■	■
2098	PLT Grand'Or Bäckereifett		■		■	■		■	■		■	■	■	■
8035	PLT Margo V Pflanzenfett		■	■		■	■		■	■	■	■	■	■
2120	Margo M		■	■		■	■		■	■	■	■	■	■

● Nebenanwendung

## BÄCKEREIMARGARINE



**PLT BISCONA EXTRA** Würfel

- Backmargarine zur Herstellung von Mürbe-, Zucker-, Hefe- und Kuchenteigen
- einfach in der Verarbeitung
- ergibt sehr stabile Teige
- feiner Buttergeschmack
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8527
Art.-Nr. Pistor	4758
Kartoninhalt	2×5 kg-Würfel
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



## BÄCKEREIFETTE



**PLT VERDA BÄCKEREIFETT** Karton

- zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen
- ohne Palmöl
- ergibt sehr mürbe Endgebäcke und formstabile Teige
- frei von Aromen
- frei von E-Nummern
- frei von gehärteten Zutaten

Art.-Nr. Margo	8010
Art.-Nr. Pistor	4722
Kartoninhalt	20 kg
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



**VERDA V BÄCKEREIFETT** Karton

- zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen
- ohne Palmöl
- geruchs- und geschmacksneutral
- ergibt mürbe Endgebäcke und formstabile Teige
- frei von Aromen
- frei von E-Nummern

Art.-Nr. Margo	2030
Art.-Nr. Pistor	18259
Kartoninhalt	20 kg
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



**PLT GRAND'OR BÄCKEREIFETT** Karton

- zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen
- mit feinen Aromaperlen
- geschmeidige Struktur
- ausgeprägter Buttergeschmack der Endgebäcke
- frei von E-Nummern
- frei von gehärteten Zutaten
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	2098
Art.-Nr. Pistor	3488
Kartoninhalt	20 kg
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



**PLT MARGO V PFLANZENFETT** Karton

- zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen
- auch zum Kochen und Braten geeignet
- geschmeidige Struktur
- frei von Aromen
- frei von E-Nummern
- frei von gehärteten Zutaten
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG

Art.-Nr. Margo	8035
Art.-Nr. Pistor	4765
Kartoninhalt	20 kg
Zutaten	pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C



**MARGO M** Karton

- zur Herstellung von Kuchen- und Hefeteigen
- ohne Palmöl
- neutraler Geschmack
- geschmeidige, glatte Struktur
- ergibt sehr mürbe Endgebäcke und ausgesprochen formstabile Teige
- frei von Aromen
- frei von E-Nummern

Art.-Nr. Margo	2120
Art.-Nr. Pistor	18857
Kartoninhalt	20 kg
Zutaten	tierisch & pflanzlich
Verarbeitungstemp.	18–22 °C

# DELISSIO FETTSTOFFE

DELISSIO ist seit 2004 eine der führenden Schweizer Marken für Fettstoffe, die ausschliesslich im Inland produziert werden.



Mit DELISSIO arbeiten heisst:

- **Optimale Frittierresultate erzielen** – durch lange Hitzebeständigkeit
- **Geruchsneutrale Anwendung bei Frittiermedien** – durch hochwertige Rezepturen
- **Beste Kochergebnisse erreichen** – durch einfaches Handling
- **Schmackhafte Kreationen servieren** – durch beste Qualität



## ZUM FRITTIEREN UND BRATEN



### DELISSIO FRITURE PREMIUM PALM-FREE

- mit einheimischem HOLL-Rapsöl
- ohne Palmöl
- rein pflanzliches Frittiermedium
- optimale Hitzestabilität, langlebig
- deutlich längere Frittierzeit gegenüber von HOLL-Raps (3 x)
- geruchsneutral
- garantiert knusprige Frittierresultate
- sorgt für goldene Farbe & geringe Schaumbildung
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene im Endprodukt

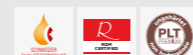
Art.-Nr. Margo 8624  
Art.-Nr. Pistor 45635  
Bibox 20l  
Zutaten pflanzlich



### DELISSIO FRITURE 200

- mit einheimischem HOLL-Rapsöl und nachhaltigem Palm: RSPO-SG
- rein pflanzliches Frittiermedium
- lange Hitzestabilität
- deutlich längere Frittierzeit gegenüber von HOLL-Raps (2,5 x)
- geruchsneutral
- garantiert hervorragende Frittierresultate
- sorgt für goldene Farbe & geringe Schaumbildung
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe & Allergene im Endprodukt
- frei von gehärteten Zutaten

Art.-Nr. Margo 8605  
Art.-Nr. Pistor 11346  
Bibox 20l  
Zutaten pflanzlich



## ZUM SAUTIEREN, BRATEN, DÜNSTEN & ABSCHMECKEN



### DELISSIO GOLD 10% PFLANZENÖLCRÈME

- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- mit 10% Schweizer Butter
- gute Hitzestabilität, vermindert das Spritzen
- einfache Dosierung
- vielseitiger Einsatzbereich
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma

Art.-Nr. Margo 8619  
Art.-Nr. Pistor 11717  
Bibox 12l  
Zutaten tierisch & pflanzlich



### DELISSIO GOLD PFLANZENÖLCRÈME

- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- 100% pflanzlich
- gute Hitzestabilität, vermindert das Spritzen
- einfache Dosierung
- vielseitiger Einsatzbereich
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma

Art.-Nr. Margo 8618  
Art.-Nr. Pistor 11716  
Bibox 12l  
Zutaten pflanzlich



## ALS BASIS ODER BUTTERERSATZ FÜR SANDWICHES



### DELISSIO SANDWICH-CRÈME NEUTRAL PALM-FREE

- veganer Brotaufstrich zum Verfeinern
- mit einheimischem Rapsöl
- ohne Palmöl
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- nach Belieben aromatisierbar
- mit natürlichem Aroma
- 60% Fettanteil
- praktische Grösse

Art.-Nr. Margo 8615  
Art.-Nr. Pistor 45747  
Kesselinhalt 2 kg  
Zutaten pflanzlich



### DELISSIO SANDWICH-CRÈME NEUTRAL

- Butterersatz zum Verfeinern
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- Verfeinern nach Belieben
- frei von gehärteten Zutaten
- mit natürlichem Aroma
- 60% Fettanteil
- praktische Grösse

Art.-Nr. Margo 8603  
Art.-Nr. Pistor 11348  
Kesselinhalt 2 kg  
Zutaten pflanzlich



### DELISSIO SANDWICH-CRÈME MIT SENF

- ausgewogener Geschmack mit feiner Senfnote (28%)
- nachhaltiges Palm: RSPO-SG
- 100% pflanzlich
- sofort streichfähig aus dem Kühler
- zum Aufschlagen geeignet
- vielseitiger Einsatzbereich
- Verfeinern nach Belieben
- frei von gehärteten Zutaten
- ohne Farbstoffe
- 55% Fettanteil
- praktische Grösse

Art.-Nr. Margo 8604  
Art.-Nr. Pistor 11349  
Kesselinhalt 2 kg  
Zutaten pflanzlich



Vegan / vegetabil



Ovo-lacto-vegetarisch



Keine glutenhaltigen  
Zutaten in der Rezeptur



Keine laktosehaltigen  
Zutaten in der Rezeptur

## MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA FETTSTOFFE FINDEN SIE HIER:

Der Ruf nach pflanzlichen Lebensmitteln	24
Die Vorteile von pflanzlichen Fettstoffen	25
Wie entsteht pflanzliches Öl?	25
Wie wird Öl zu Margarine?	26
Die Zusammensetzung von Margarine	27
Pflanzliche Rohstoffe für die besten Fettstoffe	28

## DER RUF NACH PFLANZLICHEN LEBENSMITTELN

Der Megatrend Gesundheit sowie der Ruf nach Nachhaltigkeit haben auf das Essverhalten und somit auf die Auswahl der Lebensmittel vieler Menschen einen grossen Einfluss. So ist zu beachten, dass die Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln in den letzten Jahren deutlich gestiegen ist. Dies ist unter anderem zu begründen mit:

- Der kulinarischen Aufwertung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
- Dem Wunsch nach gesunder und ausgewogener Ernährung
- Den Ernährungsformen, welche auf pflanzlichen Lebensmitteln basieren
- Dem Wunsch nach einer verantwortungsvollen Esskultur aufgrund der Umwelt und Nachhaltigkeit



WENN SIE MIT PFLANZLICHEN FETTSTOFFEN BACKEN, BIETEN SIE IHREN KUNDEN AUF NATÜRLICHE ART DAS BESTE AUS DER PFLANZE!

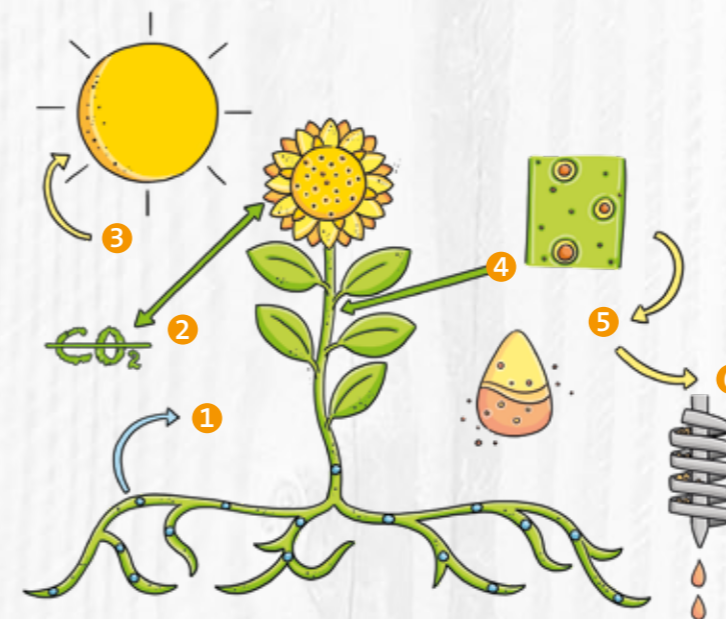
## DIE VORTEILE VON PFLANZLICHEN FETTSTOFFEN

Bezüglich vielseitiger Einsatzbereiche oder Kaloriengehalt weisen pflanzliche und tierische Fettstoffe vergleichbare Werte auf. Was den Geschmack angeht – darüber lässt sich bekanntlich streiten. Jeder so wie er mag. Dennoch verfügen pflanzliche Fettstoffe über viele vorteilhafte Produkteigenschaften:

- Pflanzliche Fette haben von Natur aus und in unveränderter Form einen höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren erfüllen lebensnotwendige Aufgaben im menschlichen Körper.
- Pflanzliche Margarine enthält kein Cholesterin. Cholesterin in zu hohen Mengen kann gesundheitlich unerwünschte Folgen begünstigen.
- Der Transfettsäuregehalt ist dank modernsten technologischen Verfahren sehr gering. Ein zu hoher Konsum an Transfettsäuren ist ein Risikofaktor für Herz-Kreislauf-Krankheiten.



## WIE ENTSTEHT PFLANZLICHES ÖL?



Es braucht Zutaten wie Sonne, Luft und Pflanzen, damit Öl entsteht. Nachfolgend ist der Entstehungsprozess des Naturproduktes Öl aufgezeigt.

1. **WASSER:** Eine Pflanze zieht Wasser aus dem Boden, das ist die Basis für ihr Wachstum.
2. **CO<sub>2</sub>:** Dabei filtern Pflanzen Kohlendioxid aus der Luft.
3. **SONNENLICHT:** Die Sonne sorgt dafür, dass die Pflanze Zucker und Sauerstoff produzieren kann.
4. **AUS ZUCKER WIRD ÖL:** Der Zucker fliesst zu den Samenkapseln und wird in Öl umgewandelt.
5. **DAS ÖL IM SAMEN:** Das Öl wird in den Samen gespeichert und ernährt die zukünftige Pflanze.
6. **FRÜCHTE UND SAMEN PRESSEN:** Das Öl für die Margarine wird gewonnen, indem man Früchte und Samen einfach auspresst.

# ZUTATEN, UM MARGARINE HERZUSTELLEN

GEREINIGTES ÖL UND FETT



WASSER



EMULGATOR



ETWAS SÄURE



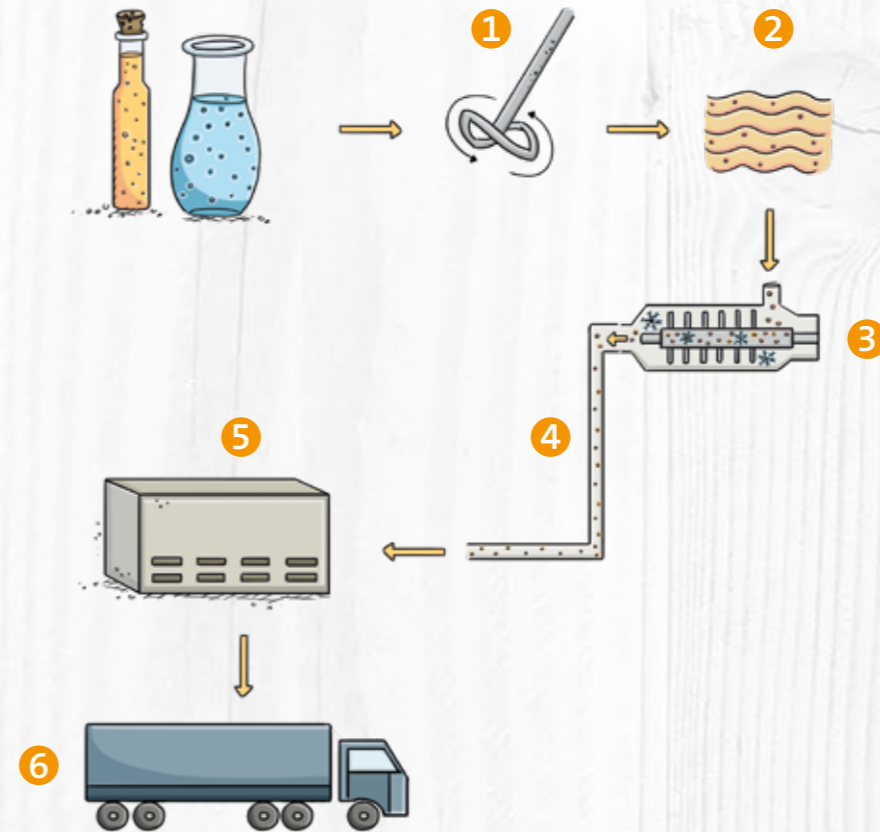
NATÜRLICHES AROMA



# WIE WIRD ÖL ZU MARGARINE?

Margarine ist eine feste Emulsion des Typs Wasser-in-Öl mit einem Fettgehalt von mindestens 80%. Sie besteht aus einer Fettphase und einer Wasserphase, die zu plastischen Margarinen verarbeitet werden.

- 1. MISCHEN UND VERBINDEN:**  
Die Rohstoffe werden in festgelegten Verhältnissen erwärmt und mittels Rühren zu einer Emulsion vermischt.
- 2. PASTEURISATION:**  
Nach guter Durchmischung wird für die Produktesicherheit ein Pasteurisationsschritt durchlaufen.
- 3. RÜHREN UND KÜHLEN:**  
Das Herzstück der Margarinenproduktion ist die Rohrkühlung. Hier wird das noch flüssige Produkt durch starke Kühlung (bis zu -20 °C) zu fester Margarine. Dies geschieht indem jeweils eine dünne Schicht der Emulsion auf einen gekühlten Zylinder gelangt, erstarrt und wieder abgeschabt wird.
- 4. KRISTALLISIEREN:**  
Zur weiteren Kristallisierung gelangt die Margarine für eine definierte Zeitspanne in das Ruherohr.
- 5. REIFEN:**  
Nach der Verpackung wird die Margarine zur Reifung bei produktspezifischen Temperaturen eingelagert. Je nach Einlagerungstemperatur bilden sich grössere oder kleine Fettkristalle. Dies wird auf die Eigenschaften der Margarine abgestimmt.
- 6. AUSLIEFERN:**  
Nach einer Reifezeit von 10 bis 14 Tagen sind die Produkte in bester Qualität bereit zur Verarbeitung.



# DIE ZUSAMMENSETZUNG VON MARGARINE

Eine Margarine besteht aus Fett (fest bei Raumtemperatur), Öl (flüssig bei Raumtemperatur), Wasser, Emulgatoren, Aroma und Salz. Da Margarine bei Raumtemperatur fest ist, ist der Einsatz von festen Bestandteilen (Fett) sehr wichtig. Die Anteile fest / flüssig variieren je nach Einsatzgebiet, benötigter Festigkeit, Stabilität, Schmelz sowie den verwendeten Rohstoffen.

Die für die Margarinenproduktion verwendeten Rohstoffe liegen von Natur aus in unterschiedlichen Aggregatzuständen vor. Es gibt Fette, die bei Raumtemperatur fest sind und Öle, die bei der gleichen Temperatur in flüssiger Form vorliegen. Aufgrund der von der Natur gegebenen Festigkeit, findet man in Margarinen den Rohstoff Palm sehr häufig. Soll eine Margarine ohne Palmöl auskommen, so müssen andere Festbestandteile eingesetzt werden. Gängige Ersatzfette sind: Kokos, Shea, tierische Fette (Rind, Schwein) und Butter.

Jeder verwendete Rohstoff hat seine Eigenheiten, welche nachfolgend etwas genauer beleuchtet werden:



Fett (fest) 55–70%	Wasser 20%
Öl (flüssig) 10–25%	Zusatzstoffe; Aroma, Salz < 1%

# PFLANZLICHE ROHSTOFFE FÜR DIE BESTEN FETTSTOFFE

Fettstoffe bestehen aus unterschiedlichen Rohstoffen. Durch die gezielte Auswahl von Rohstoffen erlangen die Fettstoffe ihre Eigenschaften. Jeder Rohstoff hat dabei seine Vor- und Nachteile. Hier eine kleine Übersicht darüber.



## PALMÖL

Ursprung	Asien, Afrika, Lateinamerika
Beschaffenheit	Fest bei Raumtemperatur; Schmelzpunkt 25–30 °C
Ertragsmenge pro Hektare	ca. 3,8 Tonnen
Sonstiges	> 40 % der weltweiten Produktion fließt in Bio-Diesel

Mit einem Anteil von einem guten Drittel am weltweiten Ölmarkt ist Palm das wichtigste Pflanzenöl der Erde. Die Hauptanbaugeländer sind Malaysia und Indonesien, die ca. 85 % der Weltproduktion liefern. Die Palmölproduktion hat sich in den letzten 20 Jahren verdreifacht und liegt heute bei rund 77 Millionen Tonnen. Davon wird rund 20 % nachhaltig produziert.

### EINSATZGEBIET VON PALMÖL

Der Einsatz von Palmöl in Konsumgütern ist sehr umfangreich. So findet man den Rohstoff in fast jedem zweiten Produkt in unseren Supermärkten. Es ist in diversen Lebensmitteln wie Margarine, Süßigkeiten oder Fertigspeisen enthalten. Ferner ist Palm aber auch in Waschmitteln, Seifen und Kosmetika enthalten und eignet sich zur Herstellung von Agrotreibstoffen (Bio-Diesel).

### VOR- UND NACHTEILE VON PALMÖL

Der Rohstoff Palm ist bei Raumtemperatur fest, sehr hitzestabil und neutral im Geschmack. Weiter ist Palm die ertragreichste Ölpflanze weltweit, wobei die Ernte das ganze Jahr über stattfinden kann. Die Ölpalme kann bis zu 30 Jahre konstante Erträge liefern und ist im Vergleich zu anderen Kulturpflanzen sehr krankheitsresistent. Dies führt dazu, dass Palm im Vergleich ein sehr günstiger Rohstoff ist. Die wachsende Nachfrage nach Palmöl hat jedoch die negative Folge, dass tropische Wälder abgeholzt werden, um den Plantagen Platz zu machen. Bedrohten Tierarten und der lokalen Bevölkerung droht, ihr Land und damit ihre Lebensgrundlage zu verlieren. Dieser Missstand weckt die Frage, ob Palmöl als Rohstoff weiter unterstützt werden soll.

## RAPSÖL / HOLL-RAPS



Ursprung	Schweiz / Europa
Beschaffenheit	Flüssig bei Raumtemperatur
Ertragsmenge pro Hektare	ca. 0,9 Tonnen
Sonstiges	Rapsöl besitzt hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, insbesondere Omega 3. HOLL-Raps besitzt hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren.

Diese alte Kulturpflanze hat ihren Ursprung in Asien sowie im Mittelmeerraum. In der Schweiz ist Raps mittlerweile die wichtigste Pflanze für die Herstellung von Speiseöl.

### VOR- UND NACHTEILE VON RAPSÖL / HOLL-RAPSÖL

Rapsöl sowie HOLL-Rapsöl sind einheimische Rohstoffe. Die Rapspflanze lockert den Boden und hilft mit, neuen Humus zu bilden. Im Fruchtwechsel mit Getreide trägt sie zu einem höheren Körnerertrag bei.

### NACHHALTIGES PALMÖL

Mit der Gründung von RSPO, der Non-Profit-Organisation «Runder Tisch für nachhaltiges Palmöl», im Jahr 2004 wurde die Grundlage für die nachhaltige Beschaffung des Rohstoffes gelegt. Das Ziel der Organisation ist, einen weltweit geltenden Standard zu entwickeln und mittels eines Zertifizierungsprozesses zu implementieren. Dem zertifizierten Palmölanbau liegen von RSPO definierte Prinzipien zu Grunde, welche in ausführlichen Kriterien umgesetzt werden. Diese umfassen unter anderem die Unterbindung der Regenwaldrodung, den Schutz von gefährdeten Tieren und der Umwelt, die Einhaltung der gesetzlich geregelten Land- und Eigentumsrechte, die Unterbindung von Kinderarbeit und die Einbindung von Kleinbauern.

Weitere Informationen finden sie unter <https://rspo.org/>.

### DIE SCHWEIZ UND DAS PALM

Die Schweiz importiert jährlich rund 34 Tausend Tonnen Palmöl. Dies sind ca. 16 % des jährlichen Verbrauches an Pflanzenölen. Davon fließen ca. 23 Tausend Tonnen in die Lebensmittelindustrie, wobei die Nachhaltigkeit des in der Schweizer Lebensmittelindustrie verwendeten Palmöls bei 99 % liegt. Die Verbrauchsmenge im Bereich Lebensmittel in der Schweiz ist in den letzten 10 Jahren um einen Viertel zurückgegangen. Der Trend, palmölfreie Alternativen einzusetzen, ist deutlich sichtbar.

**Gesundheitlich wertvoll:** Das Rapsöl ist das einzige Öl, das in der Ernährungspyramide explizit erwähnt ist.

Sofern es als fester Bestandteil gebraucht wird, z. B. in Margarine, muss Rapsöl gehärtet werden. Durch die Härtung wird das Öl fest und hat einen langen Schmelz.

Raps ist eine sensible Kultur, was den Anbau ohne Pestizide unvorstellbar macht.

## SONNENBLUMENÖL



Ursprung	Europa
Beschaffenheit	Flüssig bei Raumtemperatur
Ertragsmenge pro Hektare	ca. 0,8 Tonnen
Sonstiges	hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren

Schon vor 3000 bis 4000 Jahren wurde die Sonnenblume in Nordamerika zur Ölgewinnung genutzt. In der Schweiz haben die Sonnenblumenkulturen in den letzten Jahren zugenommen, wobei zu bemerken ist, dass es in den 90er Jahren hierzulande noch keinen Anbau von Sonnenblumen gab. 2022 wurden ca. 1'000 Hektar Sonnenblumen angebaut, wobei auf einem Hektar ca. 10 Millionen Blüten stehen.

### VOR- UND NACHTEILE VON SONNENBLUMENÖL

Das Sonnenblumenöl ist geschmacksneutral und hat einen hohen Anteil an Vitamin E. Sofern es als fester Bestandteil gebraucht wird, z. B. in Margarine, muss Sonnenblumenöl gehärtet werden. Durch die Härtung wird das Öl fest und hat einen langen Schmelz. Durch die Züchtung von Sonnenblumenöl High Oleic gibt es auch ein Sonnenblumenöl, das eine hohe Hitzestabilität hat.

## KOKOS



Ursprung	Südostasien (Indien, Indonesien, Philippinen)
Beschaffenheit	Fest bei Raumtemperatur; Schmelzpunkt 20–28 °C
Ertragsmenge pro Hektare	ca. 0,77 Tonnen
Sonstiges	Für pflanzliches Fett ist der Gehalt an gesättigten Fettsäuren hoch

Die Kokospflanze wird in Indien gemäss Angaben bereits seit mehr als 2500 Jahren genutzt. Die Kokospalme wächst ausschliesslich in Gebieten, in denen die Temperatur nicht unter 20 °C fällt. Der Baum trägt in seiner besten Zeit ca. 50-100 Nüsse im Jahr und wird ca. 60 Jahre alt. Die Früchte entwickeln sich nacheinander, was eine ganzjährige Ernte ermöglicht.

### VOR- UND NACHTEILE VON KOKOSFETT

Kokosfett ist für seinen sehr angenehmen, kurzen Schmelz und den kühlenden Effekt im Mund bekannt.

Es hat einen hohen Gehalt an mittellangen, gesättigten Fettsäuren wie der Laurinsäure (12:0) und der Myristinsäure (C14:2). Diese beiden Fettsäuren sind auch für die rasche Verseifung von Kokosfett verantwortlich und schränken dessen unmodifizierten Einsatz ein.

### EINSATZGEBIET VON KOKOSFETT

Das steilschmelzende Fett kommt in Confiturprodukten wie Pralinen sowie in Eiscreme und Überzugsmassen oft zum Einsatz. Auch in Kosmetikartikeln wird der Rohstoff gerne eingesetzt. Kokos ist bei Raumtemperatur fest und daher eine Alternative zu Palmöl, auch in der Margarineproduktion.

## SHEABUTTER



Ursprung	Mittelfrika zwischen Uganda und Senegal
Beschaffenheit	Fest bei Raumtemperatur; Schmelzpunkt 32–42 °C
Ertragsmenge pro Hektare	K.A.
Sonstiges	Kann nicht kultiviert werden

Der exotische Sheabaum ist nicht kultivierbar, was einen grossen Unterschied zu der Palmölpalme darstellt. Die erste Blüte des Baumes erfolgt rund ab dem 20 Lebensjahr. Die volle Ertragskraft wird mit ca. 50 Jahren erreicht. Da der Baum nicht kultiviert werden kann und die Ernte sowie die Produktion von Sheabutter vorwiegend auf herkömmliche Art geschieht, ist die verfügbare Menge sehr beschränkt.

### VOR- UND NACHTEILE VON SHEABUTTER

Sheabutter ist bei Raumtemperatur fest und kann als gleichwertiger Ersatz für Kakaobutter eingesetzt werden.

Aufgrund der limitierten Verfügbarkeit ist der Rohstoff im Vergleich sehr teuer. Die unterschiedlichen Kristallisierungseigenschaften erschweren zudem den breiten Einsatz des Rohstoffes in Bäckereiprodukten.

### EINSATZGEBIET VON SHEABUTTER

Das Sheafett geniesst bei uns einen guten Bekanntheitsgrad in der Kosmetik- und Schokoladenindustrie. Auch in Margo-Produkten findet sich der Rohstoff wieder wie z. B. in PLT Verda Bäckereifett und PLT Verda Patisserie-margarine.

# UNSERE LABELS

## VERDA – DIE FETTSTOFF-LINIE OHNE PALMÖL

Unsere Verda-Produkte entsprechen dem steigenden Bedürfnis nach palmölfreien Produkten. Die Verda-Linie umfasst Margarinen und Fettstoffe, die ohne Palmöl hergestellt werden und zeigen, dass palmölfreie Produkte in bester Qualität möglich sind. Sie bestehen, wo möglich, aus einheimischem Rapsöl.

## PLT – FREI VON GEHÄRTETEN ZUTATEN

Bei den Margo PLT (Premium Low Trans ) Fettstoffen wird auf den Einsatz von gehärteten Zutaten verzichtet. Für eine ausgewogene Ernährung ist das Fettsäureprofil der Nahrung wesentlich. Durch den Einsatz von ungehärteten Fetten wird ein Beitrag für die gesunde Ernährung geleistet.

## GRAND'OR – UNSERE PREMIUM AROMAPERLEN

Mit Grand'Or-Margarinen und -Fetten hergestellte Gebäcke haben einen besonders lang anhaltenden Buttergeschmack. Das Geheimnis liegt in feinsten Aromaperlen.

## SCHWEIZER QUALITÄTSPRODUKT

In überzeugender Schweizer Qualität (Swissness) mit dem Besten aus unserem einheimischen Raps.



## RSPO – ROUNDTABLE ON SUSTAINABLE PALM OIL

RSPO steht für «Roundtable on Sustainable Palm Oil». Die Non-Profit-Organisation wurde 2004 gegründet und bringt die Stakeholder aus sieben Sektoren der Palmölindustrie an einen Tisch. Wichtigstes Ziel ist es: Den Anbau und die Nutzung von nachhaltigem Palmöl durch die Zusammenarbeit innerhalb der Lieferkette und durch einen offenen Dialog zwischen den Interessengruppen voranzubringen.

Margo – Baker & Baker Schweiz AG ist Mitglied beim «Runden Tisch für nachhaltiges Palmöl». Seit 2014 setzt Margo – Baker & Baker Schweiz AG bei allen verwendeten Fettstoffen nachhaltig zertifiziertes Palmöl (RSPO-SG) ein und leistet somit einen wertvollen Beitrag für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt. Weitere Informationen finden Sie unter folgendem Link: [www.rspo.org](http://www.rspo.org)



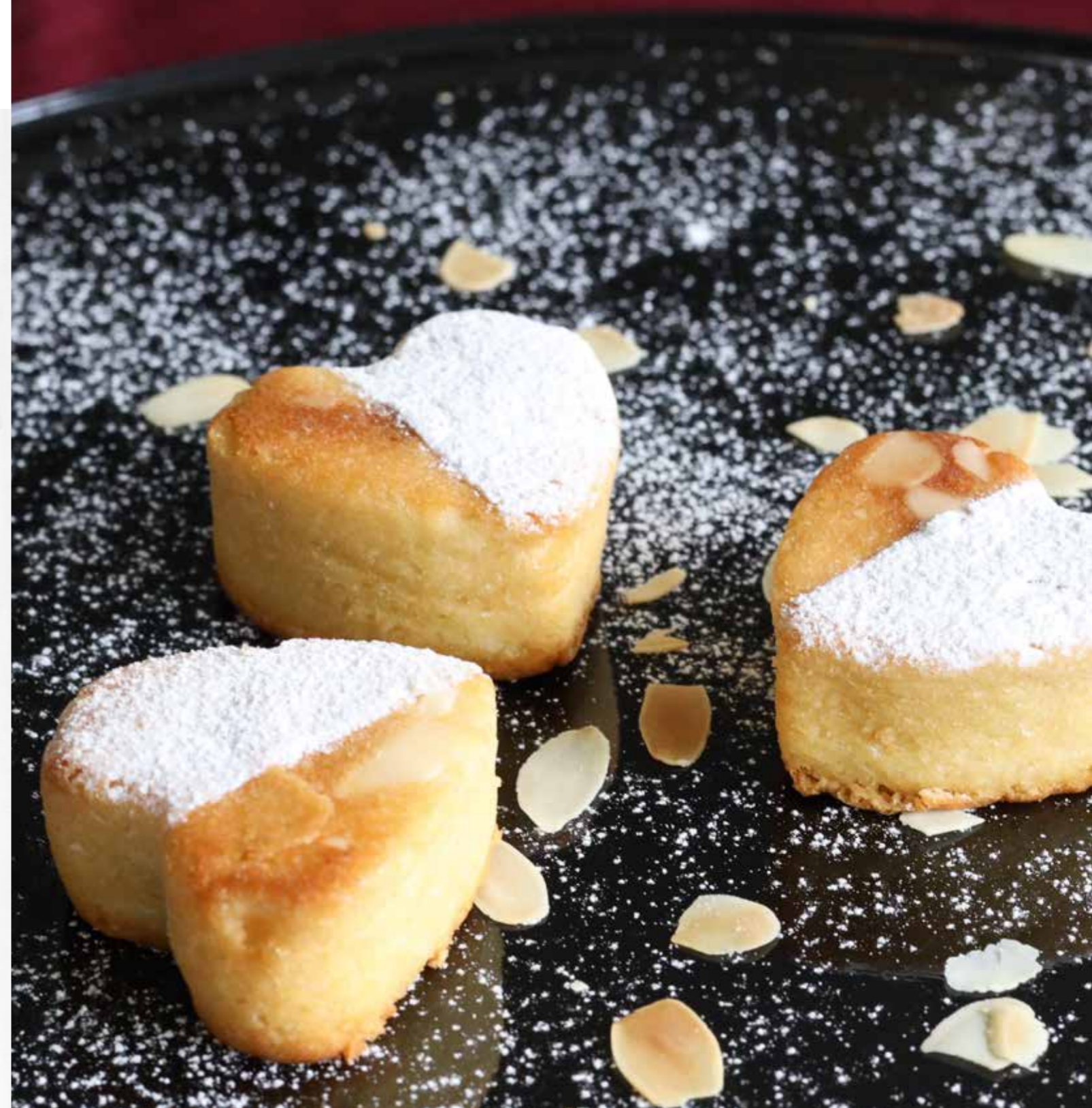
## RICHEMONT QUALITY MANAGEMENT

Richmont bestätigt, dass die gekennzeichneten Produkte in der Anwendung und Praxistauglichkeit den Angaben des Herstellers entsprechen.



## OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Magatrend 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.



## BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

**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:** 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.





## IHR KOMPETENZPARTNER FÜR FETTSTOFFE SEIT 1963

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



@Margo.Schweiz

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:



041 768 22 77



info.margo@bakerandbaker.eu



Wir unterstützen den Nachwuchs

Sortiment gültig ab: Februar 2024

**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

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