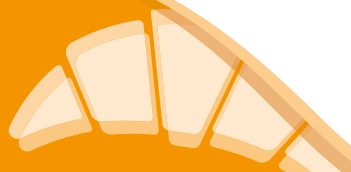


*Nous partageons
votre passion*



margo

Nos
**ASSORTIMENT
D'AMÉLIORANTS**



AMÉLIORANTS

UNE AIDE POUR D'EXCELLENTE CRÉATIONS
DE BOULANGERIE

La boulangerie est un art qui requiert non seulement de l'habileté, mais aussi les bons ingrédients. Nos améliorants apportent la touche finale à vos pains de qualité supérieure, qu'ils soient grands, spéciaux ou petits. Ils favorisent toujours le processus de fabrication de manière fiable et garantissent une sécurité maximale. Margo propose un vaste choix d'améliorants répondant aux exigences individuelles pour épauler votre assortiment. Dans nos améliorants lactiques, il y a d'ailleurs du lait suisse et d'autres matières premières précieuses, qui confèrent arôme et fraîcheur à vos produits.

Découvrez la diversité et la qualité de nos produits et laissez libre cours à votre créativité!



COMPARATIF DE NOS AMÉLIORANTS POUR CROISSANTS



N° d'art. Nom de l'article

8142 Garvit Frost

8060 Garvit Intense

DOSAGE	CHAMP D'APPLICATION PRINCIPAL	PROPRIÉTÉS DES AMÉLIORANTS	MÉTHODE DE TRAVAIL	SANS	ALIMENTATION
part total de la farine					
15%	pâtes sucrées frivolités danoises croissants	pour l'arôme pour la conservation pour du volume sensation douce en bouche	ralentissement de la fermentation (RF) interruption de la fermentation (IF)	émulsifiants huile végétale huile de palme ingrédients contenant du lactose	végan végétarien
15%					

GARVIT FROST 15% *Croissants*

- pour la confection rationnelle de croissants toutes méthodes confondues
- stabilise la fermentation, optimise le volume
- haute tolérance au surpétrissage
- faible perte de volume lors d'un stockage longue durée
- sans émulsifiants

N° d'art. Margo 8142
N° d'art. Pistor 4805
Contenu d'un sac 25 kg
Application RF, IF*

GARVIT INTENSE 15% *Croissants*

- pour la confection rationnelle de croissants toutes méthodes confondues
- apporte un arôme exceptionnel aux croissants
- stabilise la fermentation, optimise le volume
- haute tolérance au surpétrissage
- faible perte de volume lors d'un stockage longue durée
- purement végétale (convient aux véganes)

N° d'art. Margo 8060
N° d'art. Pistor 43865
Contenu d'un sac 25 kg
Application RF, IF*



* AD: application directe / RF: ralentissement de la fermentation / IF: interruption de la fermentation

COMPARATIF DE NOS AMÉLIORANTS

N° d'art.	Nom de l'article
75091	Unser Ulmer à base de malt
8053	Forza Vit
8141	Panovit
31325	Brotstabil
8109	Panarom
8052	Forza Verde

DOSAGE	part total de la farine	CHAMP D'APPLICATION PRINCIPAL				PROPRIÉTÉS DES AMÉLIORANTS			MÉTHODE DE TRAVAIL			SANS					ALIMENTATION	
		grands pains	pains spéciaux	petits produits de boulangerie	pâtisseries au beurre	pour l'arôme	pour la conservation	pour du volume	application directe (AD)	ralentissement de la fermentation (RF)	interruption de la fermentation (IF)	émulsifiants	huile végétale	huile de palme	Enzymen	ingrédients contenant du lactose	végan	végétarien
	3.5 - 4.0 %	■	■	■	■	●	●	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	2.0 - 2.5 %	■	■	■	■	●	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	2.0 %	■	■	●	■	■	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	1.5 - 2.5 %	■	■	●	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	1.5 - 2.0 %	■	■	●	■	■	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
	1.0 %	■	■	■	●	●	■	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■

UNSER ULMER À BASE DE MALT 3,5-4 % Pain & petits pains

- pour la confection de petits pains dorés et brillants au délicieux arôme de malt
- un volume puissant et une tolérance élevée à la fermentation
- croûte délicatement friable
- mie moelleuse


N° d'art. Margo 75091
N° d'art. Pistor 18689
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*



FORZA VIT 2-2,5 % Pain & petits pains

- convient à toutes les méthodes de conduite pour la confection de petits produits de boulangerie, de tresses et de pains spéciaux
- parfait pour l'obtention de pâtes stables et très tolérantes à la fermentation
- activateur de gluten
- pain volumineux, mie fine, croûte croustillante et goût harmonieux

N° d'art. Margo 8053
N° d'art. Pistor 4795
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*



PANOVIT 2 % Grands pains

- pour la confection de pains au levain de froment naturel
- pour un arôme prononcé lors des conduites directes courtes
- activateur de gluten
- augmente la tolérance à la fermentation, convient au ralentissement de la fermentation


N° d'art. Margo 8141
N° d'art. Pistor 4794
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*



BROTSTABIL 1,5-2,5 % Pain & petits pains

- pour la confection de pains spéciaux et de petits pains selon toutes les méthodes de conduite, conduite directe longue
- haute sécurité en cas de ralentissement de la fermentation et idéal pour le travail à la machine en conditions extrêmes
- améliore les propriétés de la pâte, son goût et sa conservation
- sans émulsifiants

N° d'art. Margo 31325
N° d'art. Pistor 18291
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*



PANAROM 1,5-2 % Grands pains

- pour la confection de grands pains, de pains spéciaux et de petits pains
- renforce le goût naturel lors de conduites directes courtes
- stabilise la fermentation lors de conduite directe longue
- prolonge la fraîcheur
- sans émulsifiants


N° d'art. Margo 8109
N° d'art. Pistor 4793
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF*



FORZA VERDE 1 % Grands pains

- pour la confection de grands pains et de pains spéciaux
- dosage léger
- augmente la stabilité de la fermentation lors de la conduite directe courte
- goût intense et harmonieux
- sans émulsifiants

N° d'art. Margo 8052
N° d'art. Pistor 4614
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*



* AD: application directe / RF: ralentissement de la fermentation / IF: interruption de la fermentation

* AD: application directe / RF: ralentissement de la fermentation / IF: interruption de la fermentation

COMPARATIF DE NOS AMÉLIORANTS LACTIQUES



N° d'art.	Nom de l'article
8218	Velumin B
8054	Velumin
8163	Velumin Maximal
8242	Velumin Spezial
8282	Velumin V
8281	Velumin MM



DOSAGE g/L quantité de liquide	CHAMP D'APPLICATION PRINCIPAL					PROPRIÉTÉS DES AMÉLIORANTS		SANS			ALIMENTATION
	pains spéciaux	petits produits de boulangerie	pâtisseries au beurre	croissants	crèmes / liaison pour tartes	pour l'arôme	pour la conservation	émulsifiants	huile végétale	huile de palme	végétarien
100-150	■	■	■	●		■	■	■	■	■	■
100-150	■	■	■	●		■	■	■	■	■	■
100-150	■	■	■	●		■	■	■	■	■	■
100-150	■	■	■	●		■	■	■	■	■	■
Lait entier: 160	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
80-120	■	■	■	●		■	●	■	■	■	■



VELUMIN B *Pain & petits pains, croissants*

- convient pour les viennoiseries au beurre
- pour un volume optimal et une tendre friabilité
- assure un alvéolage régulier, de belles grignes et prolonge la fraîcheur des produits
- pour tous les modes de conduite



N° d'art. Margo 8218
N° d'art. Pistor 4804
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*

VELUMIN *Pain & petits pains, croissants*

- convient pour les viennoiseries au beurre
- pour un volume optimal et une croûte délicieusement croustillante
- a base de composants du lait et de matières grasses lactiques
- assure un alvéolage régulier, de belles grignes et prolonge la fraîcheur des produits
- pour tous les modes de conduite



N° d'art. Margo 8054
N° d'art. Pistor 4803
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*

VELUMIN MAXIMAL *Pain & petits pains, croissants*

- convient pour les viennoiseries au beurre
- belle coloration et beau volume du produit final
- le beurre concentré assure un goût délicat
- longue conservation
- pour tous les modes de conduite

N° d'art. Margo 8163
N° d'art. Pistor 18271
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*






* AD: application directe / RF: ralentissement de la fermentation / IF: interruption de la fermentation

VELUMIN SPEZIAL *Pain & petits pains, croissants*

- convient pour les viennoiseries au beurre
- belle coloration et beau volume du produit final
- longue conservation
- pour tous les modes de conduites



N° d'art. Margo 8242
N° d'art. Pistor 18260
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*

VELUMIN V (POUDRE DE LAIT ENTIER) *Pain & petits pains, croissants*

- lait entier en poudre avec au minimum 26% de matière grasse lactique
- convient pour les viennoiseries au beurre
- pour les sauces, les crèmes, les pâtisseries, les pains spéciaux et les masses brassées
- croûte tendre et mie fine
- longue conservation
- pour tous les modes de conduite



N° d'art. Margo 8282
N° d'art. Pistor 18344
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*

VELUMIN MM (POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ) *Pain & petits pains, croissants*

- lait écrémé en poudre à base de lait écrémé suisse
- convient pour les viennoiseries au beurre
- pour les sauces, les pâtisseries et les pains spéciaux
- croûte tendre et mie fine
- longue conservation
- pour tous les modes de conduite

N° d'art. Margo 8281
N° d'art. Pistor 18343
Contenu d'un sac 25 kg
Application AD, RF, IF*

* AD: application directe / RF: ralentissement de la fermentation / IF: interruption de la fermentation

PLUS D'INFORMATIONS SUR LE THÈME VOUS TROUVEREZ ICI LES AMÉLIORANTS:

Informations utiles sur les améliorants	10
Le recours à la technique boulangère	11
Ingrédients de A à M	12-13
Conseils & astuces relatifs aux croissants	14

INFORMATIONS UTILES SUR LES AMÉLIORANTS



Les améliorants ne sont pas une invention récente. Ils se sont développés en parallèle à l'histoire du pain. Afin de simplifier la fabrication et d'améliorer la qualité des produits de boulangerie, des améliorants et d'autres ingrédients de boulangerie fonctionnels sont utilisés déjà depuis le milieu du 19^{ème} siècle. Grâce à une recherche et un développement intensifs, les connaissances sur les différents ingrédients sont plus approfondies, ce qui permet une utilisation encore plus ciblée. Les améliorants n'aident pas seulement à compenser les fluctuations des matières premières et à optimiser la consistance, l'odeur, le goût et l'aspect des produits de boulangerie. Ils permettent également de conserver la fraîcheur des produits, ce qui est un sujet d'actualité en termes de gaspillage et de déchets alimentaires.

DÉFINITION D'AMÉLIORANTS

Les améliorants sont des mélanges de denrées alimentaires, y compris des additifs, qui sont utilisés pour obtenir un effet de panification spécifique. Ils sont la plupart du temps ajoutés à un faible dosage (moins de 10% par rapport à la farine) lors de la fabrication de la pâte.

EFFETS

Les améliorants produisent des effets différents. Souvent, les améliorants sont utilisés de manière combinée. Il existe différentes possibilités de répartir les améliorants, l'une d'entre elles étant basée sur l'effet.

Effet dans la fabrication

- Stimulant de la fermentation
- Stimulant du gluten
- Amélioration de la stabilité de la fermentation
- Amélioration de la capacité de conservation des gaz
- Effet acidifiant de la pâte
- Pour empêcher l'altération

Effet dans le produit fini

- Favorise le goût
- Amélioration de la couleur de la croûte/de la friabilité
- Optimisation du volume
- Amélioration de la conservation



LE RECOURS À LA TECHNIQUE BOULANGÈRE

Globalement, les techniques boulangères sont un élément important de la boulangerie moderne et contribuent considérablement à la qualité et à la diversité de nos pains et pâtisseries. Lors de leur utilisation, il faut être attentif aux points suivants:

- Le dosage de l'améliorant est dépendant de
 - la qualité de la farine
 - la technologie de fabrication (températures, type de conduite de la pâte)
 - la composition de la recette
 - l'effet souhaité sur le produit
- Bien mélanger dans la pâte pour répartir uniformément l'améliorant dans la pâte.
- Stockage correct des améliorants, afin que les composants ne perdent pas prématurément leur effet.



LES DÉFIS LIÉS À L'UTILISATION DE LA TECHNIQUE BOULANGÈRE

MAUVAIS DOSAGE:

L'utilisation de la mauvaise quantité d'améliorant peut nuire au résultat final. Trop ou pas assez peut influencer de manière négative la texture, le volume et le goût du produit cuit.

UTILISATION D'INGRÉDIENTS AYANT UNE TEMPÉRATURE INCORRECTE:

L'utilisation d'ingrédients trop froids ou trop chauds peut nuire à l'efficacité des améliorants et conduire à des résultats indésirables.

VARIATIONS DANS LA QUALITÉ DE LA FARINE:

la qualité de la farine peut varier en raison de différents facteurs, tels que les conditions de croissance des céréales, le processus de mouture dans le moulin et les réglementations sur les engrais. Ces variations peuvent affecter les propriétés boulangères de la farine et nécessiter potentiellement des ajustements lors de l'utilisation des améliorants.

DIFFÉRENCE ENTRE ÉMULSIFIANTS ET AMÉLIORANTS ENZYMATIQUES

Les émulsifiants et les enzymes contribuent à améliorer la qualité et la consistance des produits de boulangerie. Ils le font toutefois de manière différente et ont des effets différents sur la pâte et le produit fini.

	Améliorant émulsifiant	Améliorant enzymatique
Effet principal dans la pâte	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilisation du réseau de gluten • Meilleure capacité de charge • Les émulsifiants entrent en interaction avec les protéines formant le gluten, les lipides de la farine de blé et l'amidon 	<ul style="list-style-type: none"> • Modification et décomposition d'ingrédients tels que l'amidon ou le gluten/les protéines • Accélération et amélioration des processus
Indications pour la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Plus grande marge de manœuvre dans la transformation 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec des températures de pâte plus basses • Choisir des températures ambiantes plus basses lors de la fermentation

INGRÉDIENTS DE A (ACÉROLA) À M (MALT)

Les améliorants se composent d'une multitude d'ingrédients et parfois également d'additifs qui, selon les cas, ont un effet correspondant dans le processus ou dans le produit de panification. Autrefois, on utilisait surtout du malt, des farines de gonflement, des produits laitiers, des types de sucre et des matières grasses. Aujourd'hui encore, ces aliments sont toujours des composants principaux de la technique boulangère et sont complétés par des composants alimentaires, qui sont constitués de matières premières, telles que les protéines du lait, la lécithine, mais aussi des amidons spéciaux et des enzymes, ainsi que des préparations enzymatiques et des additifs. Ci-après, nous vous expliquons quelques ingrédients importants et leurs effets.

ACÉROLA / ACIDE ASCORBIQUE (E 300)

- Renforcement de la structure propre du gluten dans la pâte
- Amélioration de la qualité boulangère des produits à base de farine de blé



ACIDE CITRIQUE (DE MÊME QU'ACIDE LACTIQUE ET ACIDE ACÉTIQUE)

- Baisse du pH, ce qui inhibe l'activité des enzymes
- Stabilisation de la pâte
- Amélioration de la structure de la mie

DEXTROSE AUSSI CONNU SOUS LE NOM DE SUCRE DE RAISIN OU GLUCOSE

- Accélération de la fermentation de la levure
- Amplification du brunissement de la croûte
- Augmentation du volume du produit de boulangerie
- Amélioration du goût
- Amélioration de la conservation

ENZYMES (TELS QUE LES AMYLASES, LES PROTÉASES, LES XYLANASES) PETITES SUBSTANCES POLYVALENTES

- Effets différents selon l'enzyme
- Augmentation de la capacité de fermentation de la levure
- Amélioration de l'aération du produit
- Augmentation du volume du produit
- Ramollissement du gluten
- Amélioration de l'élasticité du gluten
- Amélioration du brunissement de la croûte
- Amélioration de la structure de la pâte
- Amélioration des propriétés de pétrissage
- Régulation de la viscosité de la pâte
- Peuvent influencer le rassissement

EMULSIFIANTS (LÉCITHINE / GRAISSES ALIMENTAIRES ET HUILES)

- Augmentation de la tolérance à la fermentation
- Augmentation du volume du produit
- Influence sur la texture de la pâte
- Amélioration de la conservation
- Affinement de la structure de la mie



FARINE GÉLATINISÉE FARINE PRÉGÉLATINISÉE

- Amélioration de l'absorption d'eau des pâtes
- Amélioration du gonflement de l'amidon lors de la cuisson
- Amélioration de la conservation

GLUTEN

- Augmentation de la rétention d'eau
- Amélioration de la capacité de rétention de gaz des pâtes
- Amélioration de la stabilité de la pâte
- Augmentation du volume du produit

GOMME DE GUAR / GOMME DE CAROUBE / XANTHANE

- Augmentation de la rétention d'eau
- Régulation de la viscosité dans les pâtes
- Amélioration de la conservation de la mie des produits de boulangerie



LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE

- Stabilisation de la pâte
- Peaufinage du goût
- Amélioration de la structure de la croûte (tendre) et de la texture
- Amélioration de la conservation

LACTOSE COMPOSANT SUCRÉ DU LAIT

- Amélioration de la friabilité et de la couleur de la mie
- Peaufinage du goût

LEVAIN-CHEF (SEC) AROMATISANT NATUREL

- Acidification des pâtes
- Stabilisation de la structure de la pâte
- Amélioration du goût
- Meilleure conservation

MALT LE PLUS ANCIEN AMÉLIORANT

- Équilibrage des activités enzymatiques fluctuantes
- Amélioration de la levée de la pâte -> plus de volume
- Goût plus aromatique
- Renforcement de la couleur de la croûte

CONSEILS & ASTUCES RELATIFS AUX CROISSANTS

MATIÈRES PREMIÈRES

FARINE DE FROMENT

Le type 400-550 est la matière première de base dans un croissant. Une bonne extensibilité ainsi qu'une grande capacité de rétention des gaz du gluten sont nécessaires. C'est pourquoi il faut assurer une teneur élevée en gluten humide > 30 %. Pour un stockage prolongé au congélateur, une faible activité enzymatique est recommandée.

AGENT DE PANIFICATION POUR CROISSANTS

Soutient la fabrication pour une qualité uniforme et contient des composants stabilisants pour une tolérance idéale à la congélation et à la fermentation. Les agents de panification pour croissants ont également l'avantage de contenir déjà, outre les ingrédients à action technologique, la quantité correspondante de sucre, de produits lactés en poudre et de sel.

MATIÈRES GRASSES/BEURRE

Les matières grasses dans le levain de pâte rendent les pâtes plus extensibles et les produits finis plus friables.



MATIÈRE GRASSE À INSÉRER AU TOURAGE

Pour le tourage, on peut utiliser des graisses ou des margarines à croissants ainsi que du beurre. Une matière grasse devrait avoir une structure malléable et une consistance lisse et moyennement ferme.



FABRICATION

LE PÉTRISSAGE

Les pâtes de base peuvent être pétries brièvement, mais aussi être pétries pleinement. La température de la pâte devrait se situer entre 16 et 20 °C.

- Uniquement mélanger donne des produits finis plus friables et une texture plus irrégulière.
- Pétrir de manière idéale permet d'obtenir des volumes plus importants et une texture plus régulière.

PRÉ-ROULAGE DE LA PÂTE

Avant le tourage, la pâte doit être pré-roulée et stockée au congélateur durant 30 à 60 minutes. Cela permet à la pâte de se détendre et de s'harmoniser avec la consistance de la matière grasse.

TOURAGE

Pour le tourage, il ne faut pas abaisser la pâte à moins de 9-10 mm. Laisser à la pâte suffisamment de temps pour se détendre entre les tours pour éviter qu'elle ne se resserre durant le façonnage. On donne la plupart du temps 3 tours simples (27 couches de matière grasse) aux pâtes à croissant. Plus la proportion de matière grasse est élevée, plus le nombre de couches est important.

PHASE DE REPOS DE LA PÂTE

Une phase de repos de la pâte est nécessaire avant le façonnage des pâtons. Pour des produits particulièrement

aromatiques, stocker la pâte durant la nuit à une température de 2-5 °C. Les pâtes peuvent également être congelées. Avant de travailler les pâtes congelées, laissez-les décongeler en douceur à une température de 5 °C.

FERMENTATION

Laisser fermenter les pâtons durant env. 60 minutes à une température de 26-30 °C et une humidité relative de 75-80 %.

STOCKAGE AU CONGÉLATEUR

Laisser fermenter les croissants au ¼ au maximum. Congeler immédiatement les croissants ou, à défaut, les laisser raffermir brièvement au réfrigérateur et les congeler ensuite. Si les pâtons sont stockés plus d'un jour au congélateur, ils doivent être emballés de manière appropriée pour qu'ils ne sèchent pas.

CUISSON DE CROISSANTS PRÉCUITS ET SURGELÉS

Enfourner les pâtons dans le four préchauffé à environ 200 °C avec de la vapeur, sans processus de décongélation et de fermentation séparés. À mi-cuisson, ouvrir le soupirail et cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Temps de cuisson: 18-20 minutes.



NOS LABELS



SANS HUILE DE PALME

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



SANS INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE

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

NATUREL

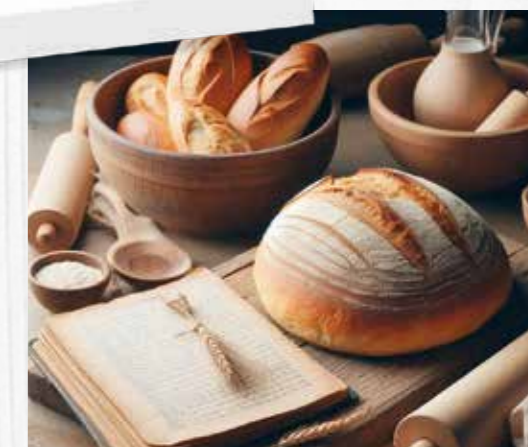
Le temps et le savoir-faire au service de pains naturels et savoureux. Le label de qualité «Naturel» est synonyme de qualité, tradition et naturel.



BASE DE DONNÉES DE RECETTES

Vous trouverez ici une large sélection de recettes qui ont fait leurs preuves pour créer une offre équilibrée et authentique qui ravira vos clients. Grâce à des ajustements individuels, vous pouvez créer vos propres créations avec une touche personnelle. Laissez-nous vous inspirer!

Si vous avez des questions, veuillez contacter notre conseiller technique.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE COMMANDE ET DE LIVRAISON

Commandes: l'ensemble des produits présentés dans ce catalogue sont disponibles chez Pistor. Les commandes peuvent être passées auprès de notre service de vente ainsi qu'auprès de Pistor / Mercanto.

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

Prix: sont applicables les prix en vigueur au moment de la commande. Tous les prix indiqués sur la liste de prix s'entendent hors TVA.

Réclamations: les réclamations portant sur une livraison doivent être signalées immédiatement, les réclamations concernant la qualité au plus tard 24 heures après constatation des faits. L'équipe de vente de Margo se fera un plaisir de vous aider.

Généralités: 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:



N'hésitez pas à nous contacter:



Nous soutenons la relève

Assortiment valable dès: août 2024

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

margo **BAKER&BAKER**