

**Alles Gute für die  
Backstube und Dessertküche.**



## **Ablauf**

1. Agrano?
2. Glutenfreies Produktsortiment
3. Degustationsmuster und Informationsmaterial

## Agrano?

- 1946 gegründet
- Gehört zur Martin Braun-Gruppe
- Marktführerin im Bereich Bäckerei- und Konditoreihalbfabrikate
- **Massgeschneidertes Gastronomiesortiment**
- Qualität und Gelingsicherheit
- Persönliche Beratung
- Rezeptdienst
- Seminarangebot

**Zufriedenheit ist bei uns  
im Service inbegriffen.**



# **Agrano und Zöliakie:**

**Forschung&Entwicklung**

**Produkte**

**Service**

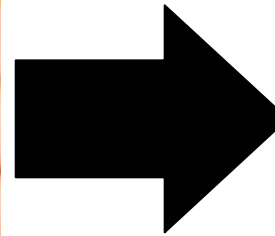
# Ansprüche der Konsumenten an Lebensmittel

Lebensmittel sollen

- **sättigen**
- gut **schmecken**
- **gesund** sein
- mit **geringem Zeitaufwand** zubereitet oder sogar **verzehr**fertig sein
- den individuellen **Ernährungsplan** erfüllen

## Beispiele:

- Glutenfrei
- Laktosefrei
- Zuckerfrei/-reduziert



**Anspruch unseres Entwicklungsteams:** die Defizite durch das Weglassen von glutenhaltigen Getreidesorten auszugleichen.

**Resultat der Produktentwicklung:** einfache Zubereitung, gutes Backverhalten und guter Geschmack.

## Schweizerische Richtlinien zu „Glutenfrei“

- Die Schweizerische Lebensmittelverordnung besagt, dass:  
**Produkte mit «glutenfrei» gekennzeichnet werden dürfen, wenn ihr Glutengehalt höchstens 20 mg/kg beträgt.**

# Produktion der glutenfreien Produkte

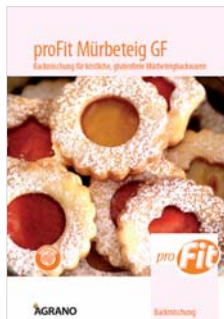
**Agrano verkauft nur Halbfabrikate!**



## Glutenfreies Produktsortiment



- **PanFit Baguettebrötchen 100% GF**  
Fertigmischung für glutenfreie Baguettebrötchen
- **PanFit Formenbrot 100% GF**  
Fertigmischung für glutenfreies Formenbrot
- **PanFit Saatenbrot 100% GF**  
Fertigmischung für köstliche, glutenfreie Saaten-Formbrote



- **proFit Muffin GF**  
Backmischung für glutenfreie Muffins
- **proFit Brownie GF**  
Backmischung für glutenfreie Brownies
- **proFit Mürbeteig GF**  
Backmischung für glutenfreie feine Mürbeteigbackwaren



- **proFit Biskuit GF**  
Backmischung für glutenfreie Biskuits

## Aktuelles aus der Entwicklung

- Glutenfreies Saatenbrot mit flüssigem Vorteig
- Produkte, die laktose- und glutenfrei sind
- Entwicklung weiterer glutenfreier Brotsorten (z.B. Kürbiskernbrot)
- Glutenfreies Brot auch in Bioqualität

# Herstellung und Verkauf glutenfreier Backwaren

## Selber herstellen oder einkaufen?

- Eigenproduktion geht **nicht** in der bestehenden Küche. Vergessen Sie den Gedanken: „Einmal gut putzen und dann kann ich glutenfrei produzieren.“
- Zukauf bei spezialisierten Produzenten. Eine Eigenproduktion macht wegen des grossen des Aufwands (Kosten) in den meisten Fällen keinen Sinn.

## Voraussetzung für die Herstellung und den Vertrieb von glutenfreien Backwaren

- Separate Produktionsräume (inkl. Schleusen) frei von glutenhaltigen Rohstoffen, Extraktleidung, Schulung des Personals
- Fertige Backwaren in Plastikfolie einschweissen, da bei Zwischenlagerung, Auslieferung oder im Regal die Backwaren nicht mit glutenhaltigen Produkten in Verbindung kommen dürfen.

# Agrano

- Das **Modell Finnland** wird von der IG Zöliakie empfohlen: Wenige spezialisierte Produzenten und Vertrieb an Gastronomie sowie Verkaufsstellen.
- **Interessierte an verzerrfertigen Glutenfreiprodukten** können sich an die Agrano wenden. Wir vermitteln gerne Produzenten, die mit unsern Produkten arbeiten. Kontaktperson: Verkaufsleiter Reto Huber

**Herzlichen Dank und en Guete!**

**Bitte bedienen Sie sich.**

