

– DEPUIS 1946 –

Les Ingrédients de panification pour réussir



Sommaire

QUI SOMMES-NOUS
page 3

LA GAMME DE FARINES
ÉLABORÉES
pages 4 & 5

FARINES ÉLABORÉES
POUR PAINS
SPÉCIAUX 100%
pages 6 & 7

FARINES ÉLABORÉES
POUR PAINS
SPÉCIAUX 50%
pages 8 & 9

LEVAIN BIOLOGIQUE
page 10

RÉCAPITULATIF
DE LA GAMME
AGRANO
page 11



QUI SOMMES-*Nous*

La marque agrano

Née en Suisse en 1946, Agrano est LA marque spécialiste des ingrédients de panification pour les artisans boulangers. Partenaire des Ambassadeurs du Pain et du concours du Mondial du Pain, Agrano défend le savoir-faire artisanal et la diversité des produits issus de la boulangerie. Biologique ou conventionnel, concentrés ou mélanges prêts à l'emploi, ingrédients de panification : quel que soit votre choix, notre objectif est de vous apporter ce dont vous avez besoin.

Agrano est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 9 marques, certaines plus que centenaires, ayant chacune leur domaine de compétence. Elles ont pour mission d'accompagner tous les chefs, avec des produits adaptés à leur niveau d'expertise, à leurs méthodes de travail et à leur environnement professionnel.



Les ingrédients
pâtisseries



Les arômes
et gélantines



Les
indispensables
de la pâtisserie



Les ganaches
et glaçages



Les ingrédients
pour glace



Les ingrédients
de panification



Les desserts
à préparer



Les sauces
desserts



La solution
pizza pour les
professionnels

Nos valeurs

- **Innovation** : Condifa, à travers ses marques, a à cœur d'innover et d'inventer de nouveaux produits pour satisfaire toujours plus ses clients dans tous les domaines d'activité.
- **Savoir-faire** : les produits des marques de Condifa sont développés avec le souci de la qualité dans le but de permettre à ses clients de perpétuer les gestes techniques si chers au savoir-faire français.
- **Partage** : accessibilité et authenticité sont les maîtres-mots des marques de Condifa qui visent à développer des produits mais aussi à transmettre des idées, des astuces, des recettes, des vidéos ...

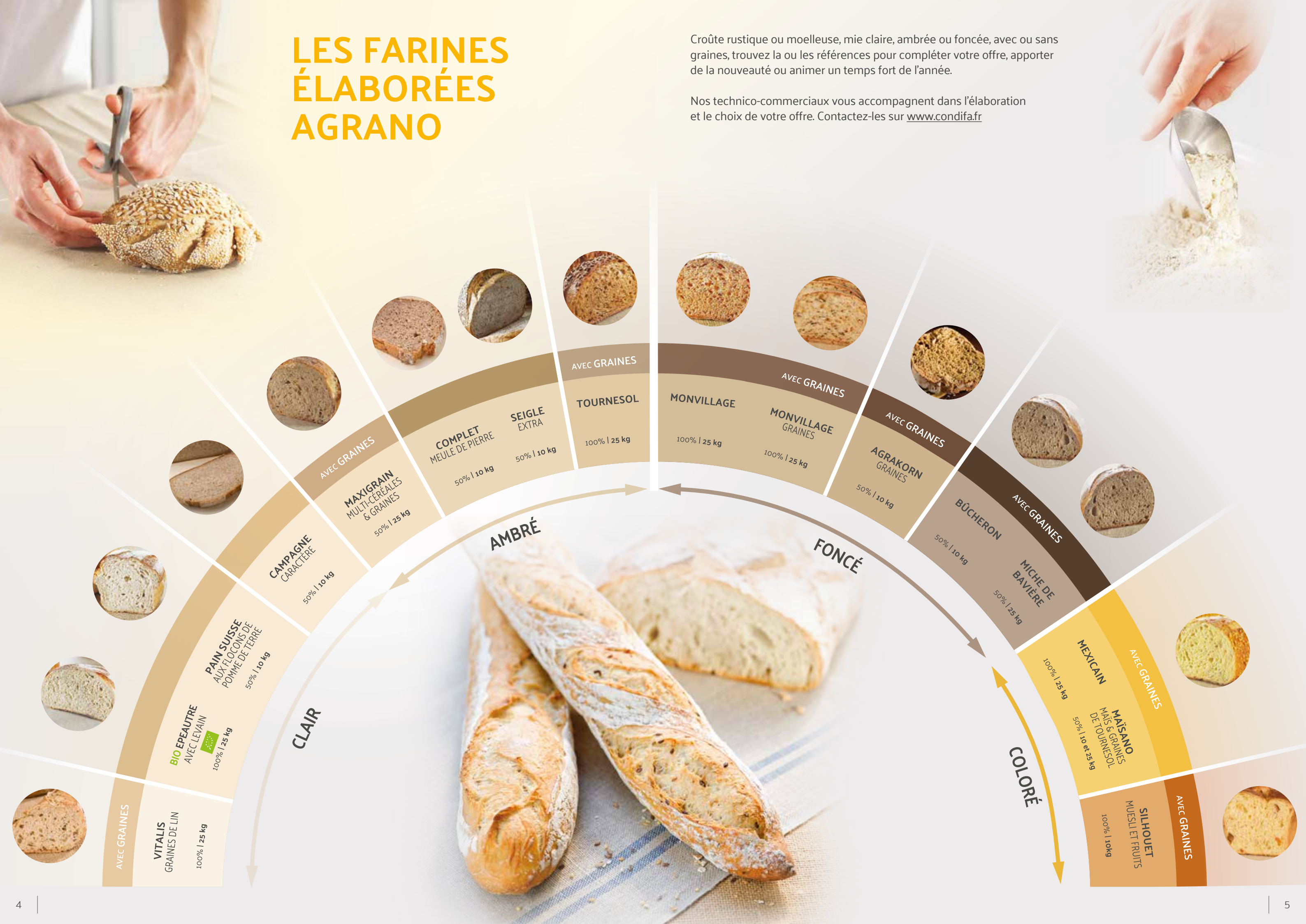
Notre engagement

Être le partenaire au quotidien de la réussite des artisans et des chefs, en les accompagnant avec des gammes de produits larges qui couvrent tous leurs besoins et en leur donnant accès au savoir-faire de fabrication par les produits, les recettes ou encore les gestes techniques.

LES FARINES ÉLABORÉES AGRANO

Croûte rustique ou moelleuse, mie claire, ambrée ou foncée, avec ou sans graines, trouvez la ou les références pour compléter votre offre, apporter de la nouveauté ou animer un temps fort de l'année.

Nos technico-commerciaux vous accompagnent dans l'élaboration et le choix de votre offre. Contactez-les sur www.condifa.fr



FARINES ÉLABORÉES POUR PAINS SPÉCIAUX 100%



Agrano accompagne les boulangers qui souhaitent proposer une offre de pains variés avec la garantie d'un résultat régulier et savoureux.



Le Biologique



BIO-ÉPEAUTRE AVEC LEVAIN

- Croûte croustillante et dorée.
- Belle mie légèrement ocre, régulière.
- Saveur subtile de noix.

⑦ 25 kg Sac de 25 kg

PAIN *BIO* à l'Epeautre

RECETTE RÉALISÉE AVEC
LA FARINE ELABOREE 100% BIO-ÉPEAUTRE
AVEC LEVAIN



Le gâteau de voyage



PANETTONE PRÉPARATION POUR PANETTONES

- Rapide à mettre en œuvre : 1 seule pâte à fabriquer, prêt en 5h30 cuisson comprise.
- Pas besoin de retourner en fin de cuisson.
- Personnalisable : ajout d'inclusions, et/ou ajout d'arômes, de décors (crumble, macaronade).

⑧ 15 kg Sac de 15 kg



MEXICAIN MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL

- Croûte dorée, souple et croustillante.
- Mie couleur soleil, mœlleuse et fondante.
- Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.
- Astuce : Pour personnaliser vos réalisations, rouler les pâtons dans le Décor Maïs Agrano.

① 25 kg Sac de 25 kg



MONVILLAGE

- Croûte épaisse et craquante d'apparence rustique.
- Mie légèrement ambrée, souple et alvéolée.
- Goût de malt prononcé et de levain.

② 25 kg Sac de 25 kg



MONVILLAGE GRAINES

- Croûte épaisse et craquante d'apparence rustique.
- Mie légèrement ambrée, souple et alvéolée, au goût de levain.
- Contient des graines de potiron, sésame et lin.

③ 25 kg Sac de 25 kg



SILHOUET MUESLI & FRUITS

- Croûte fine, riche en fruits.
- Mie très mœlleuse, légèrement briochée.
- Saveurs sucrées-acidulées liées aux différents fruits.

④ 10 kg Sac de 10 kg



TOURNESOL

- Croûte fine et croustillante, très dorée.
- Mie ambrée, mœlleuse, bien alvéolée.
- Saveur équilibrée entre la force du malt et les notes toastées des graines de tournesol.

⑤ 25 kg Sac de 25 kg



VITALIS GRAINES DE LIN

- Croûte craquante, dorée aux notes toastées (graines).
- Mie claire, bien alvéolée, riche en graines.
- Saveur légèrement sucrée, proche de celle des noix liée aux graines de lin.

⑥ 25 kg Sac de 25 kg



MOULES À PANETTONE

⑨ 10 kg Sachet x 75 moules

FARINES ÉLABORÉES POUR PAINS SPÉCIAUX 50%

La gamme des farines élaborées 50% Agrano, c'est la promesse d'une gamme de pains variés en saveur, en couleur et en texture avec l'assurance de régularité d'un jour à l'autre.



MAÏSANO MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL

- Croûte dorée, souple et croustillante.
- Mie couleur soleil, mœlleuse et fondante.
- Une saveur incomparable
- À personnaliser avec le Décor Maïs

10 10 kg Sac de 10 kg

11 25 kg Sac de 25 kg



DÉCOR MAÏS MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL

- Billes de maïs soufflées, pour renforcer la croustillance et l'identité visuelle des pains et baguettes façonnées.
- Astuce : humidifier les pâtons et les rouler dans les billes de Décor Maïs avant l'apprêt.

12 1,5 kg Sac de 1,5 kg

LE MAÏS,
C'EST
SNACKING
!

Une pâte facile à travailler, non collante,
pour une polyvalence de façonnage.
Découvrez nos nombreuses recettes de pain
et de snacking :



Pain spécial



Baguette



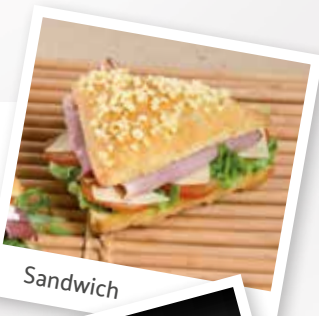
Pause mexicaine



Focaccia



Pain de mie



Sandwich



Burger



AGRAKORN GRAINES

- Croûte rustique et craquante.
- Mie foncée dense et souple.
- Saveurs maltées et notes toastées des graines.

13 10 kg Sac de 10 kg



BÛCHERON

- Croûte rustique et craquante.
- Mie foncée, souple et alvéolée.
- Saveur de graines torréfiées (tournesol, lin, sésame).

14 10 kg Sac de 10 kg



CAMPAGNE CARACTÈRE

- Croûte dorée et croustillante.
- Mie mœlleuse et aérée.
- Saveur prononcée apportée par le seigle.

15 10 kg Sac de 10 kg



MAXIGRAIN MULTI-CÉRÉALES & GRAINES

- Croûte croustillante au visuel riche en graines.
- Mie bistrée, souple et alvéolée.
- Puissance et diversité des arômes apportées par le mélange de farines (blé, seigle, épeautre) et des graines.

16 25 kg Sac de 25 kg



MICHE DE BAVIÈRE

- Croûte foncée et craquante.
- Mie foncée, souple et dense.
- Saveur légèrement acidulée, nuancée par les notes toastées des graines et du levain.

17 25 kg Sac de 25 kg



PAIN SUISSE AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE

- Croûte fine et croustillante.
- Mie légèrement grise, souple et dense.
- Goût atypique et doux, procuré par les flocons de pomme de terre.

18 10 kg Sac de 10 kg



SEIGLE EXTRA

- Croûte foncée grâce à sa teneur en farine de seigle.
- Mie bistrée, dense et souple.
- Saveur légèrement acidulée, typique du pain de seigle.

19 10 kg Sac de 10 kg



COMPLET MEULE DE PIERRE

- Croûte fine et croustillante.
- Mie ocre, dense et souple.
- Saveur prononcée et rustique de céréales.


20 10 kg Sac de 10 kg

LEVAIN BIOLOGIQUE



LEVAFRESH
LEVAIN LIQUIDE ACTIF SUR BASE
DE FARINES BLÉ/SEIGLE

- Goût doux et équilibré.
- Saveur lactique sans acidité.
- Notes de noisettes.
- Excellentes propriétés de fermentation.
- Dosage : 5 à 15% du poids de la farine.

 Bidon de 5 kg

LE MOT DU Chef

“ Un levain qui a une âme et une vie ! C’est grâce au levain Agrano que j’ai réussi à fidéliser une clientèle et surtout à fidéliser un goût régulier et une fermentation régulière. ”

THOMAS PLANCHOT
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE EN BOULANGERIE 2015



LE SAVIEZ-VOUS ?

Depuis 2010, Agrano soutient l’association des Ambassadeurs du Pain au travers du concours du Mondial du Pain et de ses journées techniques. Le Levain liquide actif Levafresh est reconnu par les membres de l’Association et porté comme ingrédient obligatoire à employer lors du concours du Mondial du Pain. Les recettes réalisées en collaboration avec ce produit sont disponibles sur le site www.condifa.fr



RÉCAPITULATIF DE LA GAMME AGRANO

	Conditionnement article	Code	EAN	Nombre d'articles/ unité d'exp.
FARINES ÉLABORÉES POUR PAINS SPÉCIAUX 100%				
1 Mexicain - Maïs & Graines de Tournesol	Sac de 25 kg	1-42-009001	3760098792047	1
2 Monvillage	Sac de 25 kg	1-42-009010	3760098792139	1
3 Monvillage Graines	Sac de 25 kg	1-42-011767	3506170015969	1
4 Silhouet Muesli & Fruits	Sac de 10 kg	1-42-009013	3760098792153	1
5 Tournesol	Sac de 25 kg	1-42-008854	3506170088543	1
6 Vitalis Graines de Lin	Sac de 25 kg	1-42-009055	3760098792184	1
Le Biologique				
7 Bio-Épeautre avec Levain 	Sac de 25 kg	1-42-009017	3760098792016	1
Le gâteau de voyage				
8 Préparation pour Panettonnes	Sac de 15 kg	1-42-011462	3506170014559	1
9 Moules à Panettone	Sachet x 75 moules	1-42-011572	3506170014955	1

FARINES ÉLABORÉES POUR PAINS SPÉCIAUX 50%

10 Maïsano - Maïs & Graines de Tournesol	Sac de 10 kg	1-42-010151	3506170001030	1
11 Maïsano - Maïs & Graines de Tournesol	Sac de 25 kg	1-42-009028	3760098793112	1
12 Décor Maïs - Maïs & Graines de Tournesol	Sac de 1,5 kg	1-42-009050	3760098794508	1
13 Agrakorn - Graines	Sac de 10 kg	1-42-010678	3506170010148	1
14 Bûcheron	Sac de 10 kg	1-42-009030	3760098793136	1
15 Campagne - Caractère	Sac de 10 kg	1-42-009021	3760098793013	1
16 Maxigrain - Multi-Céréales & Graines	Sac de 25 kg	1-42-009027	3760098793105	1
17 Miche de Bavière	Sac de 25 kg	1-42-009026	3760098793099	1
18 Pain Suisse - Aux Flocons de Pomme de terre	Sac de 10 kg	1-42-009024	3760098793075	1
19 Seigle - Extra	Sac de 10 kg	1-42-009019	3760098793044	1
20 Complet - Meule de Pierre	Sac de 10 kg	1-42-009023	3760098793068	1

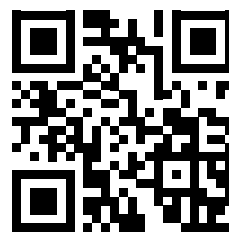
LEVAIN BIOLOGIQUE

21 Bio Levafresh - Levain Liquide Actif 	Bidon de 5 kg	1-42-008945	3506170089458	1
---	---------------	-------------	---------------	---

Retrouvez l'ensemble
des produits et recettes Agrano
et accédez aux vidéos
de gestes de chefs sur
www.condifa.fr



Scannez
pour accéder
au site



Suivez-nous !



De grandes marques partenaires de votre réussite

Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette - F-67023 Strasbourg Cedex 1 - Contact : condifa@condifa.fr