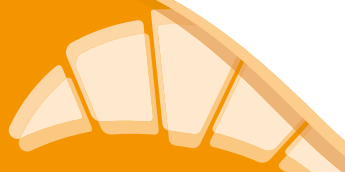


*Nous partageons  
votre passion*



**margo**

# PRÉMÉLANGES POUR PAINS

*et décors*



# LE PAIN LA CARTE DE VISITE DU BOULANGER

Le pain est un aliment bien établi, qui est consommé depuis plusieurs millénaires. Le pain est une culture qui a écrit de nombreuses histoires. La fermentation microbienne du pain, telle que nous la connaissons aujourd'hui, est le fruit d'un hasard. Mais le pain est bien plus qu'un aliment de base, une histoire et un hasard. Le pain est varié, aromatique, sain et émotionnel. Car le pain porte la signature de la boulangerie. Il allie le **savoir-faire** professionnel du boulanger avec les **connaissances** traditionnelles et la **qualité** des matières premières sélectionnées.



*Le pain est un régal pour tous les sens ...*




# PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX & DÉCORS – UN APERÇU

Notre vaste assortiment de prémélanges pour pains spéciaux de qualité supérieure vit de la combinaison d'une précieuse expérience, de valeurs traditionnelles et de technologies de cuisson innovantes. Découvrez nos produits variés, qui apportent un souffle nouveau et vous inspirent de manière créative. Toujours à la recherche de nouveautés, nous vous soutenons dans votre travail grâce à nos solutions pratiques.

N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Nom de l'article	Dosage	Technique d'utilisation				Caractéristiques							sans					Alimentation	
				GRUAUX DE CÉRÉALES ÉBOUILLANTÉS	MÉLANGE PRÉCONFLÉ	UTILISATION DIRECTE	CONDUITE LONGUE DE LA PÂTE	GRAINES	MULTICÉRÉALES / CÉRÉALES	CÉRÉALES ANCIENNES	ÉPEAUTRE	SEIGLE	FARINE CLAIRE	PARTICULARITÉS	ÉMULSIFIANTS	ENZYMES	SEL	HUILE DE PALME	INGRÉDIENTS CONTENANT DU LACTOSE		VEGANE
<b>PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX</b>																					
18879	8295	CreaFarine Amidonnier-Engrain	60 %			■	■		■	■					avec de la précieuse farine complète d'amidonnier et d'engrain	■		■	■	■	■
18357	8300	CreaFarine PurEpeautre	20 %			■	■			■	■			certifié PurEpeautre: ProCert	■		■	■	■	■	
763	8127	CreaFarine Mix Rustique	20 %			■	■					■		utilisation polyvalente, avec de la farine de seigle noir	■	■		■			
18188	8292	CreaFarine	10 – 20 %			■	■					■	■	utilisation polyvalente	■		■	■	■	■	
52482	1267	Pain Hildegard von Bingen	50 %			■	■	■	■	■	■			avec du miel et des épices à pain	■			■	■	■	
18465	2182	Pain aux 6 céréales anciennes	30 – 50 %			■	■							6 précieuses céréales anciennes	■	■	■	■	■	■	
3779	8101	Combicorn Pain du vieux-moulin	30 %		■		■	■	■					avec des châtaignes	■	■		■	■	■	
18464	1798	Seigle ancien naturelle	10 – 30 %	■			■			■				avec du seigle arbustif forestier 80 %, convient comme décoration	■	■		■	■	■	
18825	89369	Mix petit pain à l'épeautre	100 %			■	■	■		■				avec de l'épeautre pur	■			■	■	■	
12866	8100	Mix Helvetia seigle	100 %			■	■					■		avec 87 % de seigle suisse	■			■			
4911	8189	Mix Pain de seigle	100 %			■	■					■		goût intense de seigle				■	■	■	
4900	8125	Mix Grains d'Or	55 %			■	■	■	■					avec du millet doré	■			■	■	■	
4901	8122	Mix Grains de malt	50 %			■	■							avec une part élevée de malt				■	■	■	
52543	8356	Croûte de malt Tradition	50 %			■	■					■	■	avec du levain-chef et du malt / très longue conservation	■			■	■	■	
822	8126	Mix Multicéréale	50 %		■		■	■						flocons de céréales et des graines	■	■		■			
4746	8311	Mix Fitkorn Spécial	50 %			■	■	■	■					contient beaucoup de fibres alimentaires				■	■	■	
4757	8412	Bernd das Brot	50 %			■	■	■	■					riche en graines de tournesol 17 %	■	■		■	■	■	
3885	8408	Combicorn	5 – 50 %		■	■	■	■						dosage flexible	■	■		■	■	■	
3781	8156	Mix Vitakorn	40 %			■	■	■						avec du yogourt				■			
52483	10260861	Mix Maïs	35 %			■	■					■		avec une part de maïs de 88 % / convient comme décoration			■		■	■	
3482	8409	Pane Luciane	20 %			■	■					■		avec de l'huile d'olive vierge					■	■	
<b>DÉCORS</b>																					
18463	1686	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	Topping au poivre et au sel marin pour un rendu exceptionnel													■	■			■	■
39525	10261260	Magic Glaze	Dorure végétale pour une finition parfaite, convient à merveille pour une utilisation en pulvérisation													■	■	■	■	■	■



# NOS CREAMFARINE ET CÉRÉALES ANCIENNES



**CREAFARINE AMIDONNIER-ENGRAIN 60%** *Plus d'informations p. 16-21*

- pour la fabrication de multiples recettes de pains aux céréales anciennes
- précieuse farine complète d'amidonnier et d'engrain
- goût authentique et aspect rustique



N° d'art. Margo 8295  
N° d'art. Pistor 18879  
Contenu d'un sac 25 kg

**CREAFARINE PUREPEAUTRE 20%** *Plus d'informations p. 16-21*

- pour la confection de nombreuses recettes: pains rustiques, blancs, complets et petits produits de boulangerie
- goût unique: mie savoureuse et croûte croustillante
- longue conservation
- Certifié PurEpeautre: ProCert



N° d'art. Margo 8300  
N° d'art. Pistor 18357  
Contenu d'un sac 25 kg

**CREAFARINE MIX RUSTIQUE 20%** *Plus d'informations p. 16*

- pour la confection de nombreux pains rustiques spéciaux et de petits produits de boulangerie
- goût aromatique et équilibré
- a base de farine de seigle complète


N° d'art. Margo 8127  
N° d'art. Pistor 763  
Contenu d'un sac 25 kg

**CREAFARINE 10-20%** *Plus d'informations p. 16*

- pour la confection de recettes variées
- idéal pour les recettes saisonnières et Pane Maggia
- dosage flexible
- effet positif visible sur la pâte

N° d'art. Margo 8292  
N° d'art. Pistor 18188  
Contenu d'un sac 25 kg





«Mon pain préféré est le **CreaFarine amidonnier-engrain**, car il a un arôme authentique, épicé et de noisette. Ce pain rustique a une croûte particulièrement aromatique et croustillante, qui accompagne à merveille un délicieux souper avec du fromage corsé, de la viande séchée ou du salami. Un pain à base des deux plus anciennes variétés de céréales et au caractère bien trempé. Bon appétit!»

**ANDREAS BENZ**  
Conseiller de vente



«Mon pain préféré est le **CreaFarine 10-20%**, car il peut être utilisé de manière extrêmement variée. Il est idéal pour créer des pains du mois ou pour fabriquer des pâtes très moelleuses. En tant que pain, il convainc par sa croûte aux fines craquelures et sa mie moelleuse.»

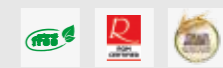

**WALTER KÜNDIG**  
Conseiller technique

**PAIN HILDEGARD VON BINGEN 50%** *Plus d'informations p. 17-21*

- pour la confection de pains aux céréales anciennes avec ce petit quelque chose en plus
- avec 4 variétés de céréales anciennes de grande valeur: amidonnier, engrain, épeautre et seigle arbustif forestier
- une touche gustative unique grâce aux herbes aromatiques et au miel
- utilisation polyvalente



N° d'art. Margo 1267  
N° d'art. Pistor 52482  
Contenu d'un sac 25 kg

**PAIN AUX 6 CÉRÉALES ANCIENNES 30-50%** *Plus d'informations p. 17-21*

- pour la confection de pains aux céréales anciennes
- contient six variétés de céréales anciennes précieuses: amidonnier, engrain, épeautre, seigle arbustif forestier, khorasan, orge impériale de Fiss
- une saveur authentique et originale
- dosage flexible



N° d'art. Margo 2182  
N° d'art. Pistor 18465  
Contenu d'un sac 25 kg

**COMBICORN PAIN DU VIEUX-MOULIN 30%** *Plus d'informations p. 17-21*

- l'amidonnier, l'engrain et l'épeautre lui confèrent un goût unique
- avec des châtaignes
- pain rustique à la croûte croustillante
- sa croûte unique attire l'attention
- longue conservation

N° d'art. Margo 8101  
N° d'art. Pistor 3779  
Contenu d'un sac 25 kg

**SEIGLE ANCIEN NATURELLE 10-30%** *Plus d'informations p. 17-21*

- pour la confection de pré-pâtes sans ferment, ébouillantées ou chauffées
- goût authentique et harmonieux
- contient du seigle arbustif forestier, du malt de seigle en flocons et du levain de seigle séché

N° d'art. Margo 1798  
N° d'art. Pistor 18464  
Contenu d'un sac 25 kg




«Mon pain préféré est le **pain d'Hildegard von Bingen**, car il présente un arôme authentique, intensément unique, épicé et acidulé, et est synonyme d'alimentation savoureuse et consciente. Ce pain associe quatre variétés de céréales anciennes traditionnelles et des ingrédients haut de gamme pour obtenir des produits finis pleins de caractère et aromatiques. Ce pain se marie à merveille avec du fromage corsé ou de la viande séchée, mais aussi avec du miel et des confitures - il est donc l'accompagnement idéal pour le petit déjeuner et le souper.»

**RENÉ BRÖDNER**  
Conseiller de vente





«J'apprécie les pains à base de **CreaFarine PureEpeautre 20%** en raison de leur croûte croustillante, de leur mie très juteuse et de leur mordant agréable. Le goût salé et épicé, avec une délicate note de levain-chef, leur confère profondeur et caractère. Je suis particulièrement convaincue de leur polyvalence, car ils peuvent être utilisés pour la fabrication aussi bien de pains clairs que foncés, ainsi que de spécialités telles que les tresses.»


**TABEA VON WYL**  
Assurance qualité & développement



## NOS PRÉMÉLANGES 100%

	<b>MIX PETIT PAIN À L'ÉPEAUTRE 100%</b>	<i>Plus d'informations p. 17-21</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de goûteux petits pains à l'épeautre avec des graines de tournesol</li> <li>mie juteuse et tendre</li> <li>utilisation polyvalente</li> <li>production rationnelle et sûre</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>89369</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>18825</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	89369	N° d'art. Pistor	18825	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	89369						
N° d'art. Pistor	18825						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>MIX HELVETIA SEIGLE 100%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de pains à pousse lente sans ajout de froment</li> <li>a base de la meilleure farine de seigle suisse</li> <li>ingrédients naturels</li> <li>mie moelleuse et croûte croustillante</li> <li>aspect unique</li> <li>longue conservation</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8100</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>12866</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8100	N° d'art. Pistor	12866	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8100						
N° d'art. Pistor	12866						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>MIX PAIN DE SEIGLE 100%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection rationnelle de délicieux pains au seigle contenant du gluten de froment</li> <li>goût de seigle intense et prononcé</li> <li>structure aérée</li> <li>longue conservation</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8189</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4911</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8189	N° d'art. Pistor	4911	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8189						
N° d'art. Pistor	4911						
Contenu d'un sac	25 kg						



«Mon pain préféré est le **petit pain à l'épeautre 100%**. Optiquement, c'est un très beau pain d'épeautre rustique. Sa croûte croustillante et sa mie délicieuse et juteuse se marient à merveille avec du fromage à pâte molle, du beurre ou encore du salami. Les graines de tournesol apportent encore ce petit quelque chose en plus... je suis un véritable fan!»

**ROBERTO NARACCI**  
Conseiller de vente





«Pour moi, le **pain de seigle Helvetia** est un vrai pain qui a du caractère: intense en goût, légèrement acidulé et avec une mie moelleuse et compacte. Le levain-chef lui assure une excellente conservation, tandis que le mélange 100 % simplifie au maximum la fabrication. Ce pain peut être affiné de multiples manières - avec des noix, des fruits secs ou des figues. Je préfère le déguster de manière tout à fait classique, garni de fromage en guise de souper.»


**SUSANNE WEISSERT**  
Product Manager





## NOS PRÉMÉLANGES 35-55%

	<b>MIX GRAINS D'OR 55%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de pains riches en graines</li> <li>avec 10 sortes de céréales et graines d'oléagineux</li> <li>mie moelleuse</li> <li>arôme équilibré</li> <li>longue conservation</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8125</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4900</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8125	N° d'art. Pistor	4900	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8125						
N° d'art. Pistor	4900						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>MIX GRAINS DE MALT 50%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de pains noirs à l'arôme intense</li> <li>haute teneur en malt</li> <li>longue conservation</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8122</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4901</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8122	N° d'art. Pistor	4901	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8122						
N° d'art. Pistor	4901						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>CROÛTE DE MALT TRADITION 50%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de pains aromatiques au levain-chef et au malt</li> <li>arôme équilibré</li> <li>mie humide - croûte très croustillante</li> <li>très longue conservation</li> <li>produit en Suisse</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8356</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>52543</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8356	N° d'art. Pistor	52543	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8356						
N° d'art. Pistor	52543						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>MIX MULTICÉRÉALE 50%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour la confection de pains aux céréales contenant des graines d'oléagineux et flocons de céréales</li> <li>arôme prononcé</li> <li>longue conservation</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8126</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>822</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8126	N° d'art. Pistor	822	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8126						
N° d'art. Pistor	822						
Contenu d'un sac	25 kg						

	<b>MIX FITKORN SPÉCIAL 50%</b>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>riche en fibres naturelles, idéal pour une alimentation saine</li> <li>arôme intense</li> <li>contient de l'oligofructose, une bonne source de fibres</li> </ul>	<table border="0"> <tr> <td>N° d'art. Margo</td> <td>8311</td> </tr> <tr> <td>N° d'art. Pistor</td> <td>4746</td> </tr> <tr> <td>Contenu d'un sac</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	N° d'art. Margo	8311	N° d'art. Pistor	4746	Contenu d'un sac
N° d'art. Margo	8311						
N° d'art. Pistor	4746						
Contenu d'un sac	25 kg						



«Mon pain préféré est le **pain de malt**, car malgré sa forte teneur en graines et sa mie foncée, il est convaincant sur toute la ligne. Il procure en bouche une pleine explosion de saveurs et a un arôme intense de malt, chose que j'aime bien. La mie moelleuse et humide et la consistance sont de surcroît la cerise sur le gâteau.»

**MARCEL BÄTTIG**  
Directeur des ventes



«J'ai élu le **pain Fitkorn** comme étant mon pain préféré. Il m'a tout simplement plu d'emblée et il est très revigorant. J'aime sa croûte croustillante, sa mie moelleuse ainsi que son goût de noisette grillée. Ce pain rustique peut être savouré avec des garnitures sucrées ou salées. Le nom du pain est tout à fait approprié, je me suis vraiment sentie fit après.»

**RITA WASER**  
Vente par téléphone




## NOS PRÉMÉLANGES 35-55%

**BERND DAS BROT 50%**

- pour la confection de délicieux pains aux trois céréales
- avec du magnésium et de la vitamine E provenant de graines de tournesol
- riche en ingrédients précieux qui contribuent à une alimentation équilibrée
- mie moelleuse
- longue conservation


N° d'art. Margo 8412  
N° d'art. Pistor 4757  
Contenu d'un sac 25 kg



**COMBICORN 5-50%** Plus d'informations p. 14

- pour la confection de nombreuses spécialités multicéréales
- haute teneur en céréales et graines précieuses
- pour des pains rustiques et savoureux
- dosage flexible


N° d'art. Margo 8408  
N° d'art. Pistor 3885  
Contenu d'un sac 25 kg



**MIX VITAKORN 40%**

- pour la confection de petits pains et pains fitness
- contient du yogourt et des épices
- frais à l'intérieur, croustillant à l'extérieur
- arôme intense
- conservation longue durée


N° d'art. Margo 8156  
N° d'art. Pistor 3781  
Contenu d'un sac 25 kg



**MIX MAÏS 35%**

- pour la confection de nombreux produits de boulangerie au maïs
- avec une teneur en maïs de 88 % pour un goût intense de maïs
- utilisable également comme décoration croustillante
- longue conservation

N° d'art. Margo 10260861  
N° d'art. Pistor 52483  
Contenu d'un sac 15 kg




«Le **Bernd das Brot** me convainc avec ses ingrédients précieux et son goût inoubliable. Sa couleur marron ainsi que ses nombreuses graines de tournesol et ses flocons de maïs assurent un aspect particulièrement attrayant. Son arôme est agréablement frais, équilibré et délicat de noisettes grâce aux graines et aux céréales. Sa texture est compacte et granuleuse. En bouche, ce pain se révèle très juteux, rustique et parfaitement équilibré - un pain avec vraiment beaucoup de punch.»

**SANDRA BARMETTLER**  
Key Account Manager

«Notre **pain au maïs** est un véritable délice classique: sa croûte cuite à point, d'un brun doré, fascine par son magnifique jeu de couleurs et donne envie d'en manger rien qu'en le regardant. À l'intérieur, la mie légèrement sucrée, d'un jaune soleil, convainc par son arôme incomparable. Qu'il soit accompagné de fromage corsé, de piment doux-fort ou de confiture fruitée - ce pain est un accompagnement polyvalent pour tout moment de dégustation.»


**MATHIAS BORER**  
Key Account Manager

## NOS PRÉMÉLANGES 20%

**PANE LUCIANE 20%** Plus d'informations p. 15

- pour la confection de spécialités boulangères méditerranéennes
- avec de l'huile d'olive naturelle pressée à froid
- frais à l'intérieur, croustillant à l'extérieur
- convient parfaitement pour une longue conduite de la pâte

N° d'art. Margo 8409  
N° d'art. Pistor 3482  
Contenu d'un sac 25 kg




«Mon pain préféré, c'est le **Pane Luciane**, sous toutes ses variations. Croustillant à l'extérieur, longtemps frais à l'intérieur. Qu'il s'agisse d'un pain torsadé, d'une focaccia classique ou décorée de légumes en tant que Garden Focaccia. Également sous forme de pâte à pizza, de grissini ou de baguette, tartinée de pâte au tigre, ou fourrée en tant que sandwich... le **Pane Luciane** a le goût du Sud, des vacances et de 'La Dolce Vita'. L'huile d'olive confère à chaque recette ce petit 'truc en plus'.

**BEATRICE BISSIG**  
TÉLÉVENTE



## NOS DÉCORS

**BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE** Plus d'informations p. 22

- garniture au poivre et au sel marin pour relever le goût des pâtons
- garantit un assortiment diversifié, original et croustillant
- aspect unique et goût finement relevé
- idéal pour les petits pains, les pains spéciaux, les pains pour le grill ou pour la fondue ainsi que les biscuits apéritifs


N° d'art. Margo 1686  
N° d'art. Pistor 18463  
Contenu du bidon 5 kg



**MAGIC GLAZE 12x 1L** Plus d'informations p. 23

- dorure végétale pour un aspect parfait
- sans œuf ni collage des buses de pulvérisation
- neutre en termes d'odeur et de goût

N° d'art. Margo 10261260  
N° d'art. Pistor 39525  
Brique 12 x 1 l






## BREAD SCORING

De beaux pains dans les rayons attirent l'attention. Quelques incisions suffisent pour faire d'un simple pain une œuvre d'art personnalisée. Il n'y a pas de limites à votre créativité.

Cet art s'appelle **Bread Scoring** (lamage ou grignage du pain). Cela demande un peu de temps, mais l'effort en vaut à coup sûr la peine. Essayez donc et enthousiasmez vos clients avec vos pains tout à fait personnalisés.

## VOUS TROUVEREZ DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LES PRÉMÉLANGES POUR PAINS ET DÉCORS ICI:

Bread scoring	13
Notre Combicorn – pour une liberté de création	14
La diversité méditerranéenne – avec Pane Luciane	15
Notre gamme CreaFarine – créative & polyvalente	16
Nos céréales anciennes – savourer naturellement	17 - 21
Notre pâte Tiger Paste	22
Notre dorure à base de plantes	23
Reconnaître et éviter les erreurs dans la fabrication de pains / petits pains	24 - 25
Les enzymes dans le fournil – des auxiliaires ciblés pour des produits de boulangerie stables	26 - 28
Sel et pain	29 - 30



Petit film d'inspiration



### CONSEILS POUR LE BREAD SCORING

- N'utilisez pas une pâte trop molle: si la pâte est plus sèche et plus froide, la surface est plus facile à inciser.
- La surface devrait être sèche et non humide.
- Une fermentation plutôt courte produit de belles craquelures avec des incisions profondes.
- Une bonne fermentation donne des dessins plus lisses sans profondes incisions.
- Utilisez une lame tranchante.



# NOTRE COMBICORN – POUR UNE LIBERTÉ DE CRÉATION

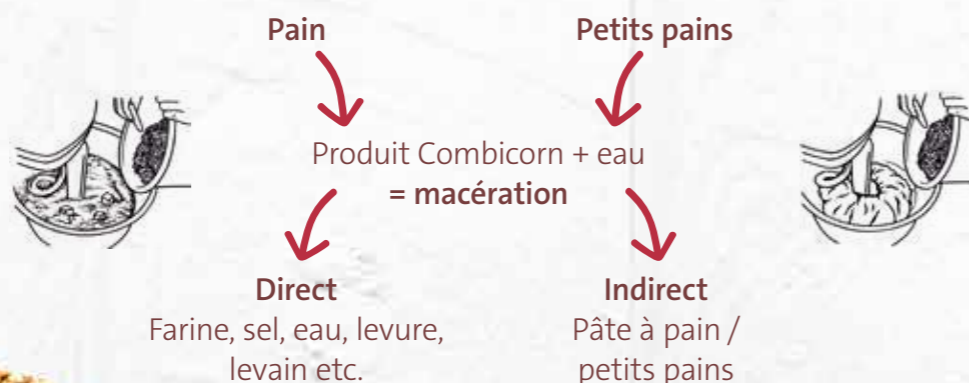
Les produits **Combicorn 5-50 %** contiennent des matières premières naturelles qui conviennent parfaitement à la fabrication de diverses spécialités multicéréales. Ils sont composés d'une sélection de graines et d'oléagineux d'excellente qualité déjà proportionnés.

Le principe est très simple: le produit de base est ajouté à vos pâtes maison en tant que mélange prégonflé, en fonction de vos besoins et dans la quantité souhaitée. N'importe quel type de pâte maison est utilisable comme pâte de base. Il suffit d'y incorporer le mélange prégonflé.

## VOS AVANTAGES PRODUIT

- Pour un assortiment multicéréales varié
- Utilisation pratique: préparation directe ou ajout à une pâte déjà existante
- Dosage flexible 5-50 %
- Teneur élevée en flocons, graines oléagineuses et malt

### Principe d'utilisation = principe unique



# LA DIVERSITÉ MÉDITERRANÉENNE – AVEC PANE LUCIANE

De l'huile d'olive de grande qualité, des fines herbes fraîches, des tomates fruitées et des ingrédients piquants – tel est le goût original de la Méditerranée. Enthousiasmez vos clients avec de délicieux produits de boulangerie, qui ont une saveur unique.

## COMPLÉTEZ LA PÂTE DE BASE AVEC UNE MULTITUDE D'INGRÉDIENTS ET CRÉEZ DES PAINS QUI ÉVEILLEN DES SOUVENIRS ESTIVAUX ET DE VACANCES:



### LA FOCACCIA GARDEN

Elle est un véritable accroche-regard dans chaque étalage. Cette focaccia n'est pas seulement optiquement attrayante. Elle a un goût délicieusement méditerranéen grâce au romarin et à l'huile d'olive.



### LES CRACKER-CHIPS

Il n'y a pas de limites à la diversité. Abaissées finement et cuites de manière croustillante, elles offrent une variation bienvenue dans votre assortiment.



Avec le Pane Luciane, vous apportez la nostalgie méditerranéenne du bon goût dans votre boulangerie! **Découvrez la diversité dans notre base de données de recettes sous le produit «Pane Luciane».**

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
Combicorn 5-50 %	3885	8408	25 kg

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
Pane Luciane 20 %	3482	8409	25 kg

# NOTRE GAMME CREAMFARINE – CRÉATIVE & POLYVALENTE

Les prémélanges pour pains spéciaux pour la confection de recettes polyvalentes. CreaFarine se démarque par son vaste éventail d'applications et ses effets positifs exceptionnels en matière de conservation de la fraîcheur et du goût dans le produit fini.

## LES PRÉMÉLANGES CREAMFARINE CONVAINQUENT AVEC LES ARGUMENTS DE QUALITÉ SUIVANTS:

- pour un assortiment de pains varié – parfait pour des pains de saison
- conduite de la pâte par ralentissement, congélation ou interruption de la fermentation
- approprié pour des conduites de la pâte court et longue
- grand choix de recettes
- aucun autre agent de panification nécessaire

CREAFARINE EST DISPONIBLE SOUS  
FORME DE PRÉMÉLANGE POUR:



PAINS AU BLÉ



PAINS RUSTIQUES

PAINS AUX  
CÉRÉALES ANCIENNES



← Découvrez la diversité dans notre base de données de recettes sous les produits «CreaFarine»

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu d'un sac
CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %	18879	8295	25 kg
CreaFarine PurEpeautre 20 %	18357	8300	25 kg
CreaFarine Mix Rustique 20 %	763	8127	25 kg
CreaFarine 10-20 %	18188	8292	25 kg

# NOS CÉRÉALES ANCIENNES

## SAVOURER NATURELLEMENT



Mix petit pain  
à l'épeautre 100%

N° d'article Pistor 18825  
N° d'article Margo 89369 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
De noix, avec une délicieuse et  
agréable note de levain

Céréales incluses  
Épeautre



CreaFarine Amidonnier-  
Engrain 60%

N° d'article Pistor 18879  
N° d'article Margo 8295 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
Épicé, légèrement âpre et de noisettes

Céréales anciennes incluses  
Amidonnier, engrain, épeautre



CreaFarine  
PurEpeautre 20%

N° d'article Pistor 18357  
N° d'article Margo 8300 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
Intense goût de noisette et de grillé,  
avec une finale douce et maltée

Céréales anciennes incluses  
Certifié PurEpeautre: ProCert



Pain Hildegard  
von Bingen 50%

N° d'article Pistor 52482  
N° d'article Margo 1267 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
Déliatement terreux, saveur de noi-  
sette, douceur subtile de miel, notes  
acidulées veloutées et douces

Céréales anciennes incluses  
Amidonnier, engrain, épeautre et  
seigle arbustif forestier



Pain aux 6 céréales  
anciennes 30-50%

N° d'article Pistor 18465  
N° d'article Margo 2182 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
De grillé, vaste spectre d'acidité,  
épicé, unique

Céréales anciennes incluses  
Engrain, amidonnier, seigle pérenne,  
khorasan, orge impériale de Fiss,  
épeautre



Combicorn Pain du  
vieux-moulin 30%

N° d'article Pistor 3779  
N° d'article Margo 8101 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
Rustique, croustillant, de grillé,  
malté et terreux

Céréales anciennes incluses  
Engrain, amidonnier, épeautre



Seigle ancien  
naturelle 10-30%

N° d'article Pistor 18464  
N° d'article Margo 1798 | 25 kg

Profil gustatif de la recette de base  
Notes puissantes de levain avec  
une finale de grillé et maltée

Céréales anciennes incluses  
Seigle pérenne (seigle arbustif  
forestier)

# VARIÉTÉS ANCIENNES nouvelles opportunités

Les aliments originaux et authentiques s'inscrivent dans l'air du temps: les consommateurs veulent des produits savoureux, avec un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les précieux produits de boulangerie-pâtisserie à base de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance!

## LES PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES ANCIENNES ...

- ... proposent une **expérience gustative** nouvelle et pure
- ... répondent à la nostalgie des **aliments purs et authentiques**
- ... répondent au souhait d'une **alimentation consciente**

### Variétés anciennes, ravivées

Céréales anciennes: robustes, savoureuses et pleines de nutriments.



-10'000 av. J.-C.

### Engrain

- un goût de noisette unique
- la plus ancienne céréale panifiable connue
- a déjà aussi été trouvé auprès de l'homme préhistorique Ötzi
- coloration jaune doré caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie



-8'000 av. J.-C.

### Amidonnier

- finement épicé
- est également appelé le «père du blé d'aujourd'hui»
- coloration foncée caractéristique des pâtes et des produits de boulangerie-pâtisserie



### Seigle pérenne

- terreux, légèrement sucré
- en tant que «seigle pérenne», la plus ancienne forme de seigle
- également connu sous le nom de seigle arbustif forestier
- coloration brune naturelle des pâtes



-6'000 av. J.-C.

### Khorasan

- goût de beurre et de noisette
- également connu en tant que «dent de chameau», «Kamut®» ou «blé du prophète»
- semblable au blé dur, utilisation dans les pâtisseries et les pâtes alimentaires



### Orge impériale de Fiss

- un goût léger de noisette et de terre
- a son origine dans la commune de Fiss (AT)
- est utilisée de différentes manières, sous forme de grains, de flocons, de gruau et de farine



### Epeautre

- goût sucré de noisette
- la céréale des Alamans
- est issu d'un croisement spontané (amidonnier, froment nain)
- contient de nombreuses substances précieuses



Pour en savoir plus!



AUJOURD'HUI

# HILDEGARD VON BINGEN – EN HARMONIE AVEC ELLE-MÊME

## Une bonne dose d'authenticité

Des variétés de céréales anciennes de grande valeur, telles que l'épeautre, l'engrain, l'amidonnier et le seigle arbustif forestier se marient dans notre pain phare avec des ingrédients traditionnels comme des herbes aromatiques, de la farine de graines de courge et du miel de boulangerie – pour créer des produits de boulangerie irrésistibles avec des notes gustatives uniques.



## Hildegard von Bingen

(1098 – 1179),  
une religieuse visionnaire

Hildegard de Bingen, à la fois bénédictine, herboriste et naturopathe, avait une connaissance approfondie des vertus curatives de la nature. Elle prônait une approche holistique de l'alimentation, dans laquelle la nourriture est considérée comme un élément d'harmonie entre le corps, l'esprit et le bien-être. Elle appréciait particulièrement l'épeautre, qu'elle considérait comme une céréale de grande qualité, en raison de sa digestibilité et de ses effets fortifiants et bénéfiques sur l'humeur. Dans son enseignement, le pain apparaissait non seulement comme un aliment pour le corps, mais aussi comme une nourriture pour l'esprit – un lien entre le corps et l'âme.

Tout le savoir.  
La bonne céréale.



# CONSEILS ET ASTUCES POUR CONFECTIONNER DES PRODUITS À BASE D'AMIDONNIER, D'ENGRAIN ET D'ÉPEAUTRE



Confectionner des produits à base de céréales anciennes demande une certaine habileté manuelle. Les céréales anciennes possèdent certes une teneur élevée en protéines brutes, mais le gluten, en particulier celui de l'engrain et de l'amidonnier, est de faible qualité et sensible au pétrissage. Il est donc très difficile de confectionner des pains sans moule à base de pure farine d'amidonnier ou d'engrain et la qualité boulangère limitée entraîne une réduction du volume des produits cuits.

## DÉGUSTATION

- Les pains de longue conduite sont particulièrement digestes.
- L'utilisation de farine complète de céréales anciennes fournit de précieuses substances nutritives au pain.
- Les céréales anciennes donnent un arôme particulier au pain et assurent de la variété dans les rayons de pains.
- Les arômes après des céréales anciennes peuvent être affinés en ajoutant des légumes racines, tels que du panais ou de la patate douce. En outre, les légumes confèrent une bonne conservation au pain.



## CUISSON

- Cuire brièvement dans un four chaud empêche le dessèchement.



## APPRÊT

- Un apprêt court permet d'obtenir une belle formation de déchirure.



## RECETTE

- Utiliser du levain-chef.
- Amidonnier, engrain: remplacer une partie de la farine par de la farine d'épeautre ou de la farine de blé, afin d'obtenir une meilleure qualité boulangère.
- Réduire légèrement l'ajout d'eau dans la recette > les céréales anciennes absorbent moins d'eau que le blé.
- Miser sur des recettes ou des prémélanges qui ont fait leurs preuves.

## LEVAIN DE PÂTE

- Utiliser des levains de pâte, tels que des mélanges pré-gonflés ou des gruaux de céréales ébouillantés pour obtenir plus d'humidité dans le produit final.



## CONFECTION DE LA PÂTE

- Pétrir délicatement, terminer le pétrissage avec précaution et ne pas sur-pétrir > Les céréales anciennes ont une faible structure de gluten.
- Veiller à avoir une température de pâte froide: la température idéale est d'env. 24 °C.
- Les pâtes plutôt fermes donnent des pâtes plus stables.



## FAÇONNAGE

- Pains à base d'épeautre et pains mixtes: choisir des moules adaptés, car les pains ont tendance à s'étaler.
- Pains pur amidonnier ou pur engrain: cuire dans des moules.



## POINTAGE EN CUVE

- Durant le pointage en cuve, replier la pâte 1 à 2 fois, pour stabiliser le gluten.
- Un pointage en cuve plus long a un effet positif sur la durée de conservation et sur l'arôme.

## NOTRE PÂTE TIGER PASTE

La pâte **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** vous permet maintenant de diversifier votre assortiment de produits avec une touche créative! Les petits pains rehaussés de Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste font des adeptes grâce à leur aspect unique et à leur goût prononcé. La croûte croustillante est un vrai plaisir pour les papilles!

### Les avantages

- une utilisation peu contraignante, pour les pains et petits pains
- goût prononcé
- pour des petits pains à l'aspect «tigre» tendance
- manipulation facile – après le façonnage, appliquez sur le pâton et cuisez-le



En savoir plus sur la Tiger Paste



### POSSIBILITÉS D'UTILISATION:



#### PAPRIKA

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Poudre paprika	env. 50 g



#### CURRY

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Poudre curry	env. 50 g



#### KÜMMEL

Tiger Paste	1'000 g
Farine de seigle clair	300 g
Huile de cuisson	100 g
Cumin moulu	env. 20 g
Cumin entier	env. 20 g



En un tour de main, transformez vos pâtons en produits ultra tendance sur votre présentoir!  
De plus, elle est adaptée au retardement ou à l'interruption de la fermentation.

## NOTRE DORURE À BASE DE PLANTES

**Magic Glaze** est une dorure non sucrée, prête à l'emploi, à base de plantes et sans additifs. Ce produit végétane constitue une alternative au glaçage à l'œuf et procure aux pâtisseries un brillant durable et uniforme. Le glaçage est appliqué avant la cuisson avec un pulvérisateur, un système de pulvérisation ou un pinceau. En raison de sa fabrication avec la technologie UHT, le produit *non ouvert* peut être stocké sans réfrigération.

- purement végétal
- sans additifs
- coule moins que l'œuf
- colle moins que l'œuf
- neutre en termes d'arôme
- longue conservation grâce à l'UHT







Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Contenu du bidon
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	18463	1686	5 kg

Désignation	N° d'art. Pistor	N° d'art. Margo	Brique
Magic Glaze 12 x 1 L	39525	10261260	12 x 1 l





# RECONNAÎTRE ET ÉVITER LES ERREURS DANS LA FABRICATION DE PAINS / PETITS PAINS

## FORME, ASPECT

Problèmes	Causes	Solutions
 <p><b>Forme plate / base large</b> Les pains sont trop plats et ne correspondent plus au caractère typique du produit, ou bien la base du pain est significativement trop large.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pointage en cuve trop court</li> <li>pâte trop souple</li> <li>apprêt trop long</li> <li>température de cuisson trop basse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rallonger le pointage en cuve</li> <li>maintenir les pâtes plus fermes</li> <li>raccourcir l'apprêt</li> <li>augmenter la température de cuisson</li> </ul>
 <p><b>Fissure atypique</b> La nature de la fissure ne correspond pas aux prescriptions typiques du produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop ferme</li> <li>environnement trop humide durant la fermentation</li> <li>pâton pas incisé correctement</li> <li>si la fissure est trop large et irrégulière:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– apprêt trop court</li> </ul> </li> <li>si la fissure est trop étroite:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– pâte trop jeune</li> <li>– apprêt trop long</li> <li>– trop de vapeur</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus souples</li> <li>environnement plus sec durant la fermentation</li> <li>incisions réalisées dans les règles de l'art</li> <li>si la fissure est trop large et irrégulière:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– prolonger l'apprêt</li> </ul> </li> <li>si la fissure est trop étroite:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– prolonger les temps de repos de la pâte</li> <li>– raccourcir l'apprêt</li> <li>– réduire la vapeur</li> </ul> </li> </ul>
 <p><b>Clé éclatée</b> La clé du pain est visiblement éclatée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop ferme</li> <li>pâte trop chaude</li> <li>farine incorporée dans la clé</li> <li>clé mal fermée</li> <li>apprêt trop court</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus souples</li> <li>maintenir les pâtes plus fraîches</li> <li>ne pas incorporer de farine dans la clé</li> <li>mieux fermer la clé</li> <li>prolonger l'apprêt</li> </ul>
 <p><b>Fond creux</b> Le fond du pain est trop creux. Avec un stockage prolongé du pain, la formation d'un fond creux ne peut être exclue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop ferme, pointage en cuve trop long</li> <li>apprêt trop long</li> <li>cuisson trop longue à une température trop basse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus souples, pointage en cuve plus court</li> <li>raccourcir l'apprêt</li> <li>cuire plus brièvement et à une température plus élevée</li> </ul>



## DÉVELOPPEMENT, FORMATION DE LA MIE

Problèmes	Causes	Solution
 <p><b>Développement irrégulier</b> La texture de la mie est irrégulière et atypique pour ce produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop souple</li> <li>pâte trop chaude</li> <li>pointage en cuve trop long</li> <li>pâtons pas suffisamment travaillés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus fermes</li> <li>maintenir les pâtes plus fraîches</li> <li>pointage en cuve plus court</li> <li>travailler plus intensément les pâtons</li> </ul>
 <p><b>Développement faible (texture compacte)</b> La texture de la mie est d'une finesse atypique pour ce produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop ferme</li> <li>pointage en cuve trop court, pâte trop jeune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus souples</li> <li>prolonger le pointage en cuve</li> </ul>
 <p><b>Détachement de la croûte / mie</b> Fissures horizontales dans la mie, sous la croûte supérieure.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pointage en cuve trop court</li> <li>pâte trop souple</li> <li>apprêt trop court</li> <li>température de cuisson trop élevée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>augmenter le pointage en cuve</li> <li>maintenir les pâtes plus fermes</li> <li>apprêt plus long</li> <li>réduire la température de cuisson</li> </ul>
 <p><b>Couleur irrégulière de la mie</b> Différences de couleur dans la mie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop chaude</li> <li>trop de farine incorporée lors du façonnage</li> <li>les pâtons ont formé une peau durant la phase de fermentation intermédiaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>maintenir les pâtes plus fraîches</li> <li>utiliser moins de farine lors du façonnage</li> <li>protéger les pâtons contre le dessèchement durant la fermentation intermédiaire</li> </ul>

## PROPRIÉTÉS DE LA SURFACE ET DE LA CROÛTE

Problèmes	Causes	Solutions
 <p><b>Cuisson trop claire</b> La surface du produit est trop claire (pas assez brun doré)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pas de sel ajouté</li> <li>part de levain-chef trop faible</li> <li>pâte trop ferme</li> <li>température du four trop basse</li> <li>trop peu ou pas de vapeur</li> <li>temps de cuisson trop court</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vérifier la quantité de sel</li> <li>augmenter la part de levain-chef</li> <li>rendre la pâte plus souple</li> <li>augmenter la température du four</li> <li>injecter suffisamment de vapeur</li> <li>prolonger le temps de cuisson</li> </ul>
 <p><b>Surface terne</b> Brillance insuffisante de la surface du produit.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pâte trop chaude</li> <li>les pâtons ont formé une peau à cause d'un apprêt trop sec</li> <li>pas assez ou pas de vapeur injectée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>réduire la température de la pâte</li> <li>augmenter l'humidité de la chambre de fermentation ou recouvrir d'un film plastique pour protéger la formation de peau sur les pâtons</li> <li>augmenter la quantité de vapeur, dans un four à étages, assurer également à un pré-vaporisation suffisante</li> </ul>
 <p><b>Bulles</b> Cavités directement sous la croûte du pain. La présence de quelques bulles isolées est inévitable pour certains types de pain (pain creux, ciabatta, etc.) en raison du processus de fabrication et est donc typique de ces produits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>pointage en cuve trop court</li> <li>pâte trop souple</li> <li>pâte trop froide</li> <li>tension insuffisante à la surface des pâtons pour les pains levés</li> <li>apprêt trop humide</li> <li>quantité de vapeur trop importante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>prolonger le pointage en cuve</li> <li>maintenir les pâtes plus fermes</li> <li>maintenir les pâtes plus chaudes</li> <li>pour les pains levés, augmenter la tension à la surface des pâtons</li> <li>apprêt plus sec</li> <li>réduire la quantité de vapeur</li> </ul>

# LES ENZYMES DANS LE FOURNIL – DES AUXILIAIRES CIBLÉS POUR DES PRODUITS DE BOULANGERIE STABLES

Les enzymes jouent un rôle central dans la boulangerie moderne: elles aident à stabiliser les processus, à compenser les irrégularités des matières premières et à améliorer de manière ciblée la qualité des produits de boulangerie. Cet article explique ce que sont des enzymes, comment elles agissent et quels avantages concrets elles offrent dans la pratique.

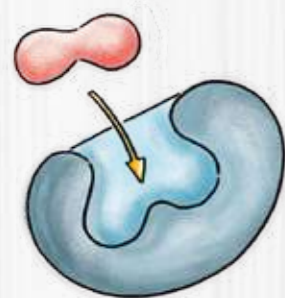
## Mais quelles sont donc ces enzymes dans mon pain?

Les enzymes sont des biocatalyseurs (composés de protéines), qui sont présentes dans tous les organismes vivants. Elles rendent possibles et accélèrent les réactions chimiques sans être elles-mêmes consommées.

Elles sont naturellement présentes dans la farine, mais elles sont de plus en plus souvent ajoutées de manière ciblée afin d'optimiser et de standardiser les produits de boulangerie. Parmi les groupes d'enzymes les plus connus en boulangerie, il y a<sup>1</sup>:

Enzymes	Effets dans la pâte	Avantages
Amylases	Transforment l'amidon en sucre (maltose/glucose)	Favorisent la fermentation à la levure, assurent un meilleur brunissage et un goût plus aromatique
Protéases	Décomposent la protéine de gluten	Rendent la pâte plus élastique et améliorent le pétrissage
Xylanases	Réduisent les fibres alimentaires dans la farine	Augmentent le volume de la pâte et améliorent l'absorption d'eau

1 GROSSE PART

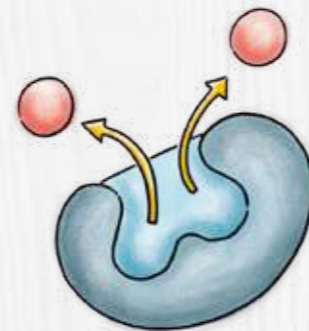


ENZYME



RÉACTION ENZYMATIQUE

2 PETITES PARTS



ENZYME

## Représentation schématique d'une réaction enzymatique

L'enzyme se lie à un substrat, le transforme de manière ciblée et libère une nouvelle substance, tout en restant elle-même inchangée.

Image <https://www.genome.gov/genetics-glossary/Enzyme> (Institute N. H., 2026)

## Des enzymes additionnelles sont-elles vraiment nécessaires?

Avec l'aide d'enzymes, il est par exemple possible d'influencer et d'améliorer de manière ciblée les propriétés de la pâte, le comportement à la fermentation ou les irrégularités des matières premières. C'est pourquoi nos mélanges de panification contiennent des enzymes parfaitement adaptées à chaque usage.

## Voici un aperçu des principaux avantages:

- Des propriétés de pâte plus stables malgré des irrégularités dans la qualité de la farine
- Une meilleure tolérance à la fermentation et un levage au four amélioré
- Un volume optimisé et une structure de mie uniforme
- Une couleur de croûte plus attrayante et un arôme plus intense
- Des processus de production plus efficaces et reproductibles

**Résultat:** une plus grande sécurité des processus avec une qualité constante des produits.<sup>1,2</sup>

## Les enzymes produites industriellement sont-elles sûres?

Les enzymes produites industriellement – dans des bioréacteurs – sont tout à fait inoffensives. Leur fabrication est soumise à des directives légales strictes et seules les enzymes testées et approuvées peuvent être utilisées.

Tant les enzymes d'origine naturelle que celles produites spécifiquement sont sensibles à la chaleur et sont complètement inactivées et détruites durant le processus de cuisson.

Étant donné que les enzymes agissent exclusivement durant la phase de pétrissage et ne sont plus actives dans le produit fini, elles sont considérées comme des auxiliaires technologiques. Elles ne doivent donc pas être déclarées. Une mention Clean Label nette est possible.

L'utilisation d'enzymes peut en outre aider à renoncer aux additifs classiques, tels que les émulsifiants, les agents de conservation – avec une qualité de produit comparable, voire améliorée.<sup>3,4,5</sup>

**Conclusion:** les enzymes permettent de gérer les processus de cuisson de manière ciblée et d'optimiser les propriétés naturelles de la pâte, sans pour autant rester actives dans le produit cuit. Les additifs remplissent également des fonctions technologiques, toutefois ils restent présents dans le produit et doivent être déclarés.<sup>6</sup>

Les solutions enzymatiques modernes offrent dès lors un moyen efficace d'améliorer la sécurité des processus et la qualité des produits, et de répondre en même temps aux exigences de Clean Label.





## À RETENIR: LES ENZYMES AGISSENT DANS LE PROCESSUS – LES ADDITIFS AGISSENT DANS LE PRODUIT

Critères	Enzymes	Additifs
Exemples typiques	Amylases, protéases, pentosanases	Émulsifiants, agents de conservation, colorants
Fonction de base	Gèrent et accélèrent les processus biochimiques naturels dans la pâte	Remplissent des fonctions technologiques dans le produit fini ou cuit
Moment de l'effet	Exclusivement <b>avant la cuisson</b> (préparation de la pâte, fermentation, levée au four)	Ont partiellement <b>encore de l'effet après la cuisson</b>
Fonctionnement	Très ciblé et spécifique (par ex. dégradation de l'amidon, assouplissement du gluten)	Souvent un <b>effet plus vaste</b> , moins sélectif
Origine / Fabrication	Présentes naturellement dans la farine ou <b>produites bio-technologiquement (par fermentation)</b>	Produits chimiquement, physiquement ou bio-technologiquement
Comportement lors de la situation	<b>Sensibles à la chaleur</b> , elles sont totalement inactivées	<b>Stables à la chaleur</b> , restent en partie dans le produit
Statut juridique	Auxiliaires technologiques	Ingrédients / Additifs
Déclaration	<b>Non soumis à déclaration</b> , pour autant qu'il n'y ait aucun effet après la cuisson	<b>Soumis à déclaration</b> dans la liste des ingrédients (numéros E ou noms)
Influence sur Clean Label	Soutient les concepts <b>Clean Label</b>	Peut compromettre la perception de Clean Label
Objectif dans la pratique	Stabilité du processus, volume, mie, tolérance à la fermentation	Conservation, résistance à la coupe, aspect
Dosage	Très faible (de l'ordre du ppm)	Plus élevé que les enzymes
Flexibilité dans les recettes	Élevée – adaptable à différentes matières premières	Faible – effet plutôt constant
Perception des consommateurs	Neutre, car non déclaré	Plus critique à cause des numéros E
Remplacement potentiel	Peuvent <b>remplacer ou réduire</b> de nombreux additifs	Sont de plus en plus <b>remplacés par des enzymes</b>

2, 3, 4, 7, 8, 9

<sup>1</sup>enzymes.bio, 2026 / <sup>2</sup>Cuni-Mertz, 2025 / <sup>3</sup>Mag. Karin Gatternig, 2013 / <sup>4</sup>Grossklaus, 2011 / <sup>5</sup><https://bakeryinsider.com>, 2026 / <sup>6</sup>Adams, 1991 / <sup>7</sup>DGAL & Alimentaires, 2025 / <sup>8</sup><https://bakerpedia.com>, 2026 / <sup>9</sup>Lesaffre, 2024

Sur demande, nous pouvons vous faire parvenir la bibliographie complète.

## SEL ET PAIN UN APERÇU DES FAITS

Le sel était autrefois considéré comme de l'or blanc. Cela montre l'importance que revêtait la matière première vitale dans le temps. De nos jours, le sel fait surtout parler de lui pour des questions de santé. Trop de sel, est-ce vraiment nocif? Le sel de l'Himalaya est-il meilleur que le sel «normal»? Et pourquoi le sel de table a-t-il souvent un supplément d'iode?

### SEL BLANC ET SEL COLORÉ

Mais il y a sel et sel. Bien que tous les sels soient principalement composés de sodium et de chlorure, il existe des différences subtiles dans l'extraction du sel ou dans ses composants.

#### SEL GEMME

- Le sel gemme est une roche sédimentaire dont l'origine se situe aussi bien dans le milieu marin que dans les lacs salés.
- L'extraction du sel gemme peut se faire par le biais de salines d'ébullition ou d'exploitations minières.
- La couleur du sel gemme pur est le blanc.
- Grâce à différents autres minéraux, le sel gemme peut également avoir des tonalités rouges, grises, jaunes, bleues ou violettes:
  - Sel de l'Himalaya:** les oxydes de fer dans le sel génèrent la coloration rose typique du sel.
  - Sel bleu saphir:** grâce à une structure cristalline spéciale du sel, le chlorure de potassium qu'il contient scintille de reflets bleutés.

#### SEL MARIN

- L'eau de mer a une teneur en sel d'environ 3,5 %.
- Le sel marin est extrait par évaporation dans de grands bassins plats appelés marais salants ou salines.
- Outre le sodium et le chlorure, le sel marin non lavé contient également du sulfate de calcium, du chlorure de magnésium et du sulfate de magnésium.
- En raison des exigences accrues en matière de pureté et d'impuretés, le sel marin est généralement commercialisé lavé.



### SEL ET SANTÉ

Quel est l'effet du sel (NaCl) dans le corps?

#### NOTRE CORPS A BESOIN DE SODIUM (NA) POUR:

- la digestion des aliments
- la régulation de la pression artérielle
- la gestion de l'équilibre hydrique
- l'excitabilité des muscles et des nerfs

#### LE CHLORURE (CL) EST IMPORTANT POUR LA DIGESTION (FORMATION D'ACIDE CHLORHYDRIQUE)

#### CEPENDANT, TROP DE SODIUM ENTRAÎNE UN DÉSÉQUILIBRE DANS LE CORPS ET A DES CONSÉQUENCES NÉGATIVES SUR NOTRE SANTÉ:

- Hypertension artérielle
- Infarctus du myocarde
- Attaque cérébrale
- Coûts élevés en matière de santé

L'OMS (Organisation mondiale de la santé) recommande de ce fait de consommer au maximum 5 g de sel par jour.

#### POURQUOI IODE-T-ON LE SEL?

- La teneur naturelle en iode dans les aliments est généralement faible.
- Une carence en iode peut entraîner des conséquences sur la fonctionnalité de la thyroïde.
- Depuis 100 ans, le sel est de ce fait iodé en Suisse.
- Le pain est l'aliment qui apporte la plus grande contribution à l'apport quotidien en iode de la population.

## LE SEL DANS LE PAIN

### POURQUOI LE PAIN EST-IL RESPONSABLE DE LA CONSOMMATION ÉLEVÉE DE SEL?

- La consommation moyenne de sel est actuellement de 9 g par jour.
- Le pain fait partie des aliments de base les plus appréciés en Suisse. Le sel contenu dans le pain est une source essentielle de la consommation quotidienne de sel.
- La teneur en sel est en moyenne de 1,72 g pour 100 g de pain. (Monitoring 2019)
- Depuis 2008, la Confédération poursuit une stratégie visant à réduire la consommation de sel. L'objectif à long terme est de réduire cette dernière à moins de 5 g de sel par jour.
- L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs a fixé une valeur cible volontaire de 1,5 à 1,3 g de sel pour 100 g de pain.

### QUELLE EST LA FONCTION DU SEL DANS LE PAIN?

Le sel n'a pas seulement pour fonction de donner et de renforcer le goût dans le pain, il influence également les propriétés de la pâte:

- Il rend la pâte plus résistante, plus tolérante face au pétrissage.
- Il renforce la structure du gluten dans les pâtes à base de blé.
- Il inhibe l'activité de l'amylase qui dégrade l'amidon dans les pâtes à base de seigle.
- Il inhibe la levure.

### COMMENT PEUT-ON RÉDUIRE LA TENEUR EN SEL?

Hormis les aspects technologiques, le sel est avant tout utilisé pour son goût. Il est possible de réduire la teneur en sel sans que le pain ne paraisse fade.

Il existe des alternatives qui apportent beaucoup de goût au pain:

- Travailler avec des épices.
- Utiliser du levain-chef.
- Les farines complètes contiennent des minéraux issus du son de blé et les pains fabriqués avec nécessitent de ce fait moins de sel.
- Utiliser du sel de potassium au lieu du sel de table (NaCl). Il existe déjà divers fournisseurs qui proposent des produits.

Toutefois, la sensation de sel est aussi une habitude. Si la teneur en sel est réduite progressivement, la perception du goût s'y habitue. Une étude de la ZHAW à Wädenswil montre qu'une réduction du sel de 2% à 1,8% sur la farine n'est pas perçue au niveau du goût.

MARGO A ADAPTÉ UNE GRANDE PARTIE DE SES PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX ET DE SES RECETTES À LA RECOMMANDATION DE L'ASSOCIATION.

### SAVIEZ-VOUS QUE...?

... que le mot **salaire** vient du sel? Autrefois, le sel de table était très précieux et servait également comme moyen de paiement. Les soldats romains recevaient une partie de leur solde en sel de table, appelé «salarium» («ration de sel»). Cela a donné naissance au terme français «salaire».

## NOS LABELS

### LA MARQUE PUREPEAUTRE

La marque PurEpeautre a été créée en 1996 par la communauté d'intérêts Epeautre. Seules les exploitations reconnues IP-SUISSE et BIO SUISSE sont autorisées à produire du PurEpeautre suisse. Les variétés de PurEpeautre utilisées sont spécifiquement sélectionnées, actuellement se sont les variétés «Oberkulmer» et «Ostro» qui sont autorisées.



### AVEC DES CÉRÉALES ANCIENNES

Les aliments originaux et authentiques sont dans l'air du temps: les consommateurs veulent se régaler en ayant un bon sentiment et une valeur traditionnelle. Les produits de boulangerie élaborés à partir de céréales anciennes sont la réponse parfaite à cette tendance.



### SANS HUILE DE PALME

La demande sur le marché pour des produits sans huile de palme est en augmentation. Margo répond également à ce souhait des consommateurs et marque tous les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme avec le logo «Palmfree».



### 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.

## 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:

 [www.margo.ch](http://www.margo.ch)

 [@margo\\_bakerandbaker\\_schweiz\\_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

N'hésitez pas à nous contacter:

 041 768 22 77

 [info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu)

Assortiment valable dès: juin 2026

**Margo – Baker & Baker Suisse SA**

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

[info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu) | [www.margo.ch](http://www.margo.ch) | [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

 **BAKER&BAKER**