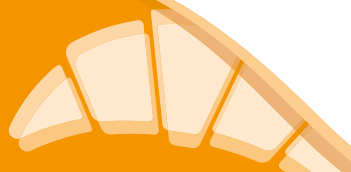


*Nous partageons
votre passion*



margo

MATIÈRES GRASSES MARGO

*pour toutes
les utilisations*



MATIÈRES GRASSES

LA MATIÈRE PREMIÈRE POUR LE GOÛT ET DES PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE OPTIMAUX

De nos jours, l'alimentation n'est plus juste une nécessité pour faire le plein d'énergie et de nutriments. Bien au contraire, l'alimentation fait souvent partie du mode de vie, que ce soit en raison de convictions éthiques, d'un environnement social, d'un aspect lié à la santé ou par respect pour l'environnement. Ces dernières années, l'alimentation végétale en particulier a gagné en importance.

Notre margarine Margo est donc dans l'air du temps. Avec l'or des plantes, on obtient des matières premières uniques qui sont appropriées pour toutes les utilisations dans le fournil. Que ce soit pour des pâtes, des croissants ou des masses, la margarine confère au produit de boulangerie-pâtisserie un goût délicieux et une tendre consistance. Lorsque l'on aborde le thème des ingrédients, la margarine Margo marque également des points: avec ou sans huile de palme, avec du colza indigène, des arômes naturels ou du beurre suisse – on trouve la matière grasse parfaite pour quasiment chaque utilisation.

La margarine est donc un vrai produit polyvalent, qui fait le bonheur de tout boulanger et de tout épicurien. Testez-la vous-même et découvrez la diversité et la qualité de la margarine!



Choisir la bonne matière première...



Ingrédients

Sans huile de palme
Sans matières grasses tropicales
Beurre suisse
Colza indigène
Non hydrogénée
Sans additifs E
Sans arôme
Arôme naturel

Utilisation

Pâtes feuilletées
Pâtes pour croissants
Pâtes levées sucrées tourées
Pâtes levées
Pâtes à gâteaux
Pâtes sucrées / pâtes brisées
Crèmes / produits de pâtisserie
Produits de confiserie
Pour la friture



Labels / mentions

Purement végétale / végane
Sans huile de palme
Sans matières grasses tropicales
Production suisse
Huile de palme certifiée RSPO



Confection

Adaptée aux machines
Longue stabilité à la chaleur
Peut être montée en mousse



Texture / Propriétés

Comportement à la fusion
Moussé / aéré
Plasticité
Dureté / résistance



Format

Plaques
Cubes
Tranches
Liquide
Ferme



Goût

Neutre
Intense de beurre, de beurre
De noisettes
Doux, moelleux
Note de crème aigre et de beurre
Subtil



MARGARINES & GRAISSES

5 RAISONS POUR LESQUELLES LES MATIÈRES GRASSES MARGO SONT LES PREMIERS CHOIX DES BOULANGERS

- 1) Production suisse
- 2) Experts depuis 1963
- 3) Un produit idéal pour chaque utilisation
- 4) Matières grasses de grande qualité
- 5) Base pour des créations de produits innovants et sains

PRODUITS	MATIÈRES GRASSES							
	Margarine pour pâte feuilletée	Graisse pour pâte feuilletée	Margarine pour croissant	Graisse pour croissant	Margarine pour la pâtisserie	Margarine et graisse pour la boulangerie	Graisse à frire	Graisse pour la confiserie
Pâtes feuilletées	■	■						
Pâtes levées tourées	■	■	■	■				
Pâtes à gâteau					■	■		
Pâtes sucrées					■	■		
Pâtes brisées					■	■		
Frivolités danoises	■	■	■	■				
Croissants	●		■	■				
Tresses					■	■		
Petits pains et pains spéciaux					■	■		
Crèmes					■			■
Biscuits et gâteaux					■	■		
Masses brassées					■	■		
Crèmes de base					■			■
Produits frits							■	
Confiserie					■			■
Fourrages					■			■

● Utilisation secondaire

LA BONNE MATIÈRE GRASSE POUR CHAQUE UTILISATION

Selon l'utilisation de la matière grasse, elle doit présenter des propriétés et des fonctionnalités différentes. Aujourd'hui, on différencie les produits suivants dans le fournil:

MARGARINES ET GRAISSES DE TOURAGE (PÂTE FEUILLETÉE ET CROISSANTS)

Les margarines et les graisses pour la pâte feuilletée sont les spécialistes pour le tourage de la pâte feuilletée. Une margarine pour pâte feuilletée doit être résistante aux actions mécaniques, c'est-à-dire au tourage. Afin qu'elle puisse être abaissée le plus finement possible sans se déchirer, la margarine pour pâte feuilletée doit présenter une bonne plasticité. Si la matière grasse se déchire pendant le tourage, les couches de graisse dans la pâte ne sont plus intactes, ce qui réduit la pousse dans le produit. En plus de la plasticité, la texture de la margarine doit être sèche, pour former des couches stables dans la pâte. Malgré leur plasticité, les margarines et les graisses pour la pâte feuilletée doivent avoir un tendre fondant, pour assurer une sensation agréable en bouche et un bon goût dans le produit de boulangerie-pâtisserie. Les margarines et les graisses pour les croissants doivent avoir des propriétés similaires à celles des produits pour la pâte feuilletée. La différence réside dans un comportement de fusion un peu plus délicat et plus ardu et une plasticité un peu plus faible.



MARGARINES ET GRAISSES POUR LA BOULANGERIE

Les margarines et les graisses pour la boulangerie sont destinées à être utilisées dans les pâtes à gâteau et les pâtes levées. Pour que la graisse se répartisse le plus rapidement et uniformément possible dans la pâte, elle doit avoir une consistance malléable et tendre. La plupart des graisses pour la boulangerie sont donc moussées avec de l'azote, pour que les produits soient aérés et tendres. Lors de la préparation de la pâte, une fine pellicule de graisse se forme entre les grains d'amidon de la farine et le gluten. Il en résulte que le gluten gagne en extensibilité et que les particules de farine gonflent moins. Plus une matière grasse est tendre et malléable, meilleure est l'expression de la couche de graisse. Pendant la cuisson, l'amidon peut moins bien gélatiniser à cause de la couche de graisse, ce qui donne une mie tendre. De plus, les graisses pour la boulangerie ont un effet émulsifiant dans la pâte, ce qui a un effet sur la capacité de rétention des gaz dans le produit de boulangerie.



MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE

Les margarines pour la pâtisserie sont des margarines spéciales pour la production de crèmes et de masses fouettées. Elles sont conçues pour pouvoir lier et maintenir beaucoup d'air pendant le fouettage. Il en résulte des crèmes volumineuses et légères avec un poids au litre spécifique très faible. Utilisée dans les desserts et les crèmes, le fondant doit également être agréablement court. Lors de l'utilisation de la margarine dans des pâtes et des masses, outre sa capacité d'absorption d'air, son bon effet émulsifiant est essentiel pour l'absorption des œufs et la capacité de rétention des gaz.



GRAISSES POUR LA CONFISERIE

La principale caractéristique d'une graisse pour la confiserie est son comportement de fusion très rapide. A température ambiante, les graisses sont très solides et se dissolvent complètement jusqu'à la température du corps. La bonne graisse pour la confiserie apporte un effet de refroidissement lorsqu'elle fond dans la bouche.

GRAISSES À FRIRE

Les graisses à frire sont conçues pour être chauffées à des températures élevées dans la friteuse sur une très longue période. Il faut donc prêter attention à avoir une résistance thermique élevée. Voici les caractéristiques importantes d'une graisse à frire de qualité supérieure:

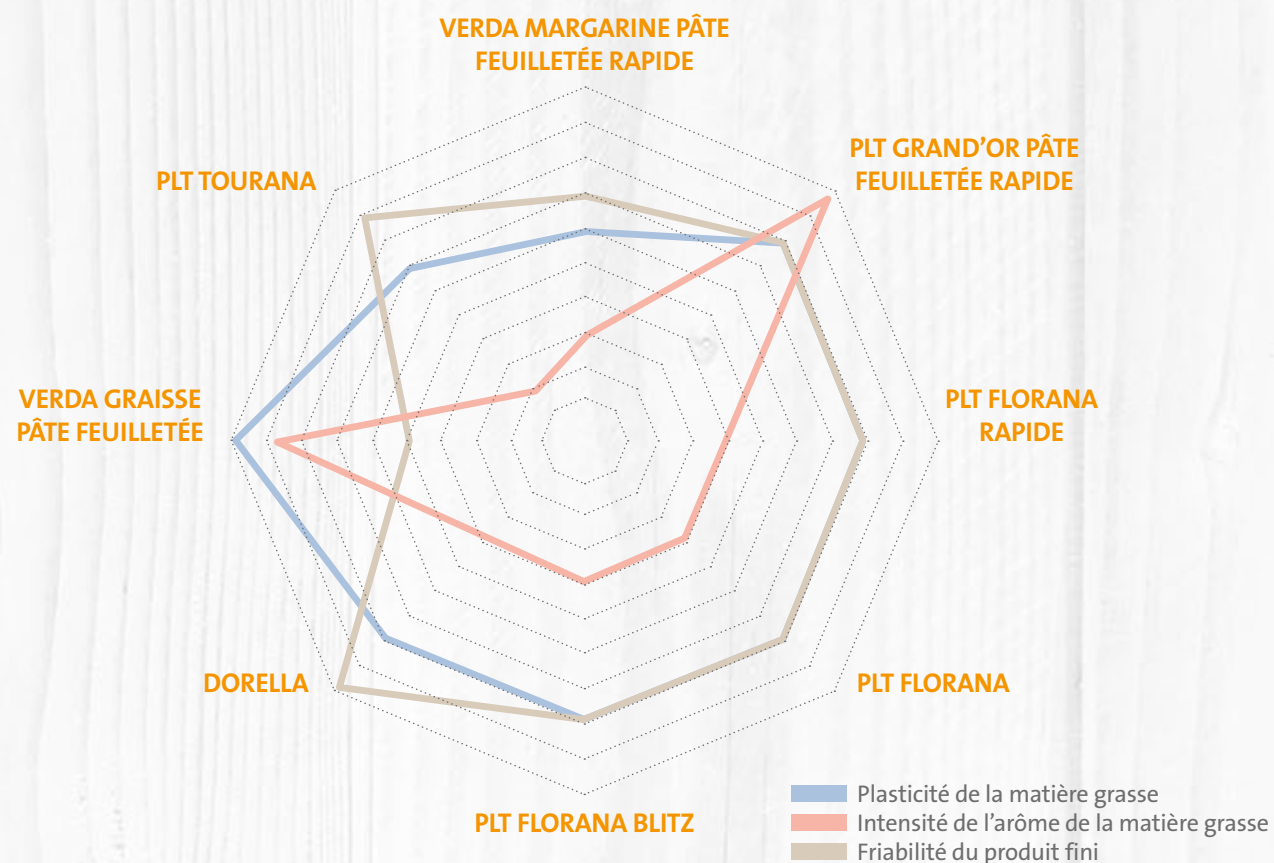
- temps de repos particulièrement long
- résistance extrême à la chaleur
- point de fumée très élevé
- faible absorption de graisse dans le produit fini
- odeur et goût neutres
- consommation économique et longue durée de conservation



Vous trouverez d'autres articles spécialisés ici!

MARGARINES & GRAISSES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

Les margarines et graisses pour la pâte feuilletée sont spécifiquement conçues pour la fabrication de pâtes feuilletées et de frivolités danoises. Selon l'utilisation, les matières grasses ont des propriétés légèrement différentes; toutefois, Margo avec son vaste portefeuille est en mesure de couvrir une multitude de propriétés: que ce soit sans huile de palme ou sans autres huiles tropicales, sans numéros E, en plaques pour la pâte feuilletée de style allemand ou en cubes pour la pâte feuilletée de méthode hollandaise, avec un arôme particulier de beurre et de noisettes ou totalement sans arôme. Grâce à leur consistance et à leur plasticité optimales, les matières grasses de Margo sont faciles à transformer et assurent une friabilité et un feuilleteage parfaits des produits finis.



Vous trouverez ici des conseils et astuces pour une pâte feuilletée parfaite:



N° d'art. Nom de l'article

MARGARINES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

8530	Verda Margarine Pâte feuilletée rapide
8514	PLT Grand'Or Pâte feuilletée rapide
8023	PLT Florana rapide
8545	PLT Florana
8541	PLT Florana Blitz
8546	Dorella


GRAISSES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE

8582	Verda Graisse Pâte feuilletée
8555	PLT Tourana

	INGRÉDIENTS						ARÔME			UTILISATION				ALIMENTATION							
	sans huiles tropicales	sans huile de palme	huile de palme durable (RSPO-SG)	sans matières grasses hydrogénées (= PLT)	produit de qualité suisse (calcul selon Swisness)	sans numéros E	arôme naturel	sans arôme	intense, de beurre, de noisettes	doux, moelleux, arôme de cake	délicat, délicieuse note de beurre et de crème acidulée	pâte feuilletée allemande	pâte feuilletée de méthode hollandaise	pâte levée sucrée tourée	pâte pour croissants	5 x plaques de 2 kg	2 x cubes de 5 kg à tranches de 1 kg	bloc de 10 kg à tranches de 1 kg (plaques)	2 x 5 kg à cubes de 250 g	végétarienne	végane
8530		■										■	■	■	■	■				■	■
8514			■	■	■	■			■			■	■	■	■	■				■	■
8023			■	■	■	■						■	■	■	■	■				■	■
8545			■	■	■	■						■	■	■	■	■				■	■
8541			■	■	■	■						■	■	■	■	■				■	■
8546			■	■	■	■						■	■	■	■	■				■	■
8582	■	■						■		■		■	■			■				■	■
8555			■	■	■	■		■				■	■			■				■	■

● Utilisation secondaire





MARGARINES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE




VERDA MARGARINE PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE Plaques

- pour confection selon la méthode allemande
- sans huile de palme
- très bon comportement à la pousse
- prête à être tournée
- consistance plastique
- arôme et goût harmonieux des produits finis
- avec arôme naturel

N° d'art. Margo	8530
N° d'art. Pistor	11023
Contenu d'un carton	plaques de 5 x 2 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C












PLT GRAND'OR PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE Plaques

- pour confection selon la méthode allemande
- avec de fines perles d'arôme
- qualité Grand'Or: un produit final au bon goût de beurre
- prête à être tournée
- texture souple
- sans graisses hydrogénées
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8514
N° d'art. Pistor	12746
Contenu d'un carton	plaques de 5 x 2 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C











PLT FLORANA RAPIDE Plaques

- pour confection selon la méthode allemande
- texture souple
- excellentes propriétés de pousse
- prête à être tournée
- très bon rendement
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8023
N° d'art. Pistor	12741
Contenu d'un carton	plaques de 5 x 2 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C











PLT FLORANA Blocs

- convient à toutes les méthodes de confection
- texture souple
- fond rapidement
- excellentes propriétés de pousse
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8545
N° d'art. Pistor	12745
Contenu d'un carton	blocs de 2 x 5 x 1 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C











PLT FLORANA BLITZ Blocs

- pour confectionner des pâtes feuilletées en un tournemain
- texture souple
- excellentes propriétés de pousse
- prédécoupée en morceaux de 250 g facilement détachables
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8541
N° d'art. Pistor	4717
Contenu d'un carton	blocs de 2 x 20 x 250 g
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	8–16 °C









DORELLA Tranches

- convient à toutes les méthodes de confection de pâte tournée
- texture souple
- excellentes propriétés de pousse
- produit final à la texture très friable
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8546
N° d'art. Pistor	4719
Contenu d'un carton	tranches de 10 x 1 kg
Ingrédients	animaux & végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C







GRAISSES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE




VERDA GRAISSE PÂTE FEUILLETÉE Blocs

- pour confection selon la méthode allemande
- sans huile de palme
- avec du colza suisse
- sans additifs de type E
- consistance très plastique
- arôme et goût harmonieux des produits finis
- sans matières grasses tropicales

N° d'art. Margo	8582
N° d'art. Pistor	11027
Contenu d'un carton	tranches de 2 x 5 x 1 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C











PLT TOURANA Blocs

- convient à toutes les méthodes de confection
- texture souple
- excellentes propriétés de pousse
- sans graisses hydrogénées
- sans arôme
- sans additifs de type E
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo	8555
N° d'art. Pistor	12742
Contenu d'un carton	tranches de 2 x 5 x 1 kg
Ingrédients	végétaux
Temp. de traitement	18–22 °C



CONSEILS & ASTUCES POUR LA PÂTE FEUILLETÉE



La pâte feuilletée est préparée à partir d'une pâte basique ferme composée de farine de blé, de sel et d'eau, dans laquelle sont enchâssées plusieurs couches de matière grasse. Celles-ci sont intégrées à la pâte en effectuant de nombreux abaissages et tourages. En général, une pâte feuilletée est composée de deux parties de pâte basique et d'une partie de matière grasse.

MATIÈRES PREMIÈRES



FARINE

En général, de la farine de blé type 400 est utilisée. La farine nécessite un gluten élastique de qualité.

EAU

Le rôle de l'eau est de lier la farine pour en faire une pâte. La consistance de la pâte doit être similaire à celle de la matière grasse. Lors de la cuisson, l'eau fait office d'agent levant quand elle devient vapeur.

SEL

La quantité de sel représente 2 à 2,5% de la quantité de farine. Comme le sel raffermi le gluten, la pâte basique devient plus «solide», ce qui augmente la stabilité requise pour le tourage.

MALT LIQUIDE / SUCRE

Il est possible d'incorporer 1 à 2% de malt actif ou de sucre. Le malt actif liquide ou le sucre confère une jolie couleur à la pâte et a un impact positif sur les farines de force.

MATIÈRE GRASSE

La matière grasse est l'un des ingrédients les plus décisifs d'une pâte feuilletée réussie. Le beurre, la margarine et les matières grasses pures peuvent être utilisés. Les margarines spécialement conçues pour la pâte feuilletée ont une consistance longue et plastique et résistent à des sollicitations élevées. L'avantage des matières grasses pures est que l'on peut réduire leur quantité de 15 à 20%, car contrairement au beurre ou à la margarine, elles ne contiennent pas d'eau. De façon générale, plus la quantité de matière grasse est élevée, plus la pâte nécessite de couches de matière grasse.

UTILISATION

- Préparer et travailler à froid. Attention: en été, conserver la pâte à une température encore plus basse.
- Au lieu de pétrir la pâte, il suffit de mélanger la pâte. Cela a pour avantage que la pâte chauffée moins et que le gluten est moins stimulé. Par conséquent, la pâte se ramollit également moins par la suite.
- Utiliser des margarines ou des matières grasses de haute qualité.
- Travailler les margarines ou les matières grasses à une température de travail idéale. Maintenir les matières grasses pour pâte feuilletée éclair à une température légèrement plus basse (15 à 20°C).
- La matière grasse et la pâte doivent avoir la même consistance.
- Abaisser les matières grasses jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée avant de les enchâsser.
- Conseil: abaisser également légèrement les plaques pour que la graisse s'assouplisse.
- Fleurer le moins possible.
- La pâte feuilletée peut être préfabriquée de façon rationnelle à l'aide du congélateur: tourer alors la pâte feuilletée en donnant seulement 2 tours doubles, congeler puis donner à nouveau 2 tours doubles après décongélation. Après 1 à 2 heures, la pâte feuilletée peut être retravaillée. Laisser lentement décongeler les pâtes feuilletées congelées pendant 24 heures à une température de 2 à 5°C.
- Toujours utiliser un couteau bien aiguisé pour couper les pâtes feuilletées, afin de ne pas endommager la structure.



MARGARINES & GRAISSE POUR LES CROISSANTS

Les margarines et graisses pour les croissants sont des matières grasses spéciales pour la fabrication de pâtes à croissants et à frivolités danoises. Hormis leur plasticité permettant un laminage optimal des pâtes, les matières grasses pour les croissants sont tout de même fondantes. Les margarines pour les croissants de Margo contiennent du beurre suisse et confèrent à vos produits de boulangerie un arôme irrésistible.

N° d'art.	Nom de l'article	INGRÉDIENTS	ARÔME	UTILISATION	FORMAT (EMBALLAGES)	ALIMENTATION
8537	Croissant Extra 35% rapide	huile de palme durable (RSPO-SG) sans matières grasses hydrogénées (= PLT) produit de qualité suisse (calcul selon Swissness) avec du beurre suisse sans numéros E	de noisettes de beurre	pâte feuilletée allemande pâte levée sucrée tourée pâte pour croissants	5 x plaques de 2 kg 2 x cubes de 5 kg à tranches de 1 kg	végane
8538	Croissant 15% rapide					
8539	PLT Margo Graisse pour croissant					

● Utilisation secondaire





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.

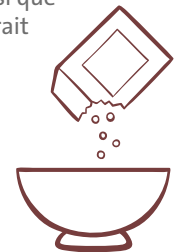
MATIÈRES GRASSES/BEURRE

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.



MARGARINES POUR LES CROISSANTS

CROISSANT EXTRA 35% RAPIDE		Plaques
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de croissants, pâtes à frivolité et pâtes sucrées tourées prête à être tournée facile à travailler goût de beurre prononcé avec 35% de beurre palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8537 N° d'art. Pistor 12709 Contenu d'un carton plaques de 5 x 2 kg Ingrédients animaux & végétaux Temp. de traitement 18-22 °C</p>

CROISSANT 15% RAPIDE		Plaques
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de croissants, pâtes à frivolité et pâtes sucrées tourées prête à être tournée facile à travailler délicat goût de beurre avec 15% de beurre palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8538 N° d'art. Pistor 4501 Contenu d'un carton plaques de 5 x 2 kg Ingrédients animaux & végétaux Temp. de traitement 18-22 °C</p>

GRAISSE POUR LES CROISSANTS

PLT MARGO GRAISSE POUR CROISSANT		Blocs
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de pâtes à croissant et levées confère une texture incroyablement friable texture souple fond à basse température arôme harmonieux et délicat de noisette sans graisses hydrogénées palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8539 N° d'art. Pistor 12820 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 18-22 °C</p>

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.



MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE

En tant que boulanger-pâtissier professionnel, vous savez à quel point la qualité des ingrédients est capitale. L'un des ingrédients les plus importants est la margarine, que vous utilisez pour vos pâtes, vos fourrages et vos masses. En effet, la margarine apporte du goût, de la friabilité et de la conservation à vos produits de pâtisserie. Margo propose un vaste assortiment de margarines pour la pâtisserie et ce faisant, des besoins tels que sans huile de palme, sans arôme, avec une part de beurre et un goût exceptionnel et persistant ne sont que quelques-uns des attributs pour lesquels nous avons une solution.

N° d'art. Nom de l'article

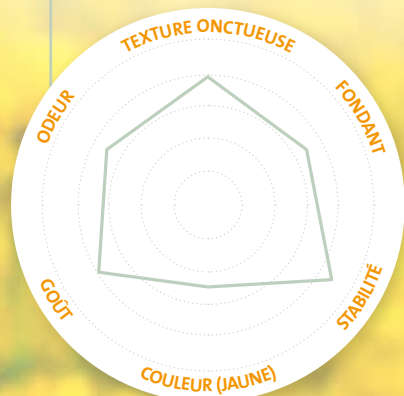
2552	Cremona Verda 10%
8240	PLT Verda Margarine pour pâtisserie
8516	PLT Grand'Or Pâtisserie
8027	PLT Cremona
8034	Cremona Extra 10%
8540	Contissa

INGRÉDIENTS	ASPECT	FONDANT	GOÛT/ODEUR	STABILITÉ/CONSISTANCE	TEXTURE ONCTUEUSE
sans huile de palme	sans colorants	bon	neutre	bon	bon
sans matières grasses hydrogénées (= PLT)	jaune beurre	très bon	de beurre, légèrement fruité	très bon	très bon
arôme naturel		délicieux	de beurre, légèrement acide	excellent	excellent
sans arôme			arôme intense de beurre et de noisette		



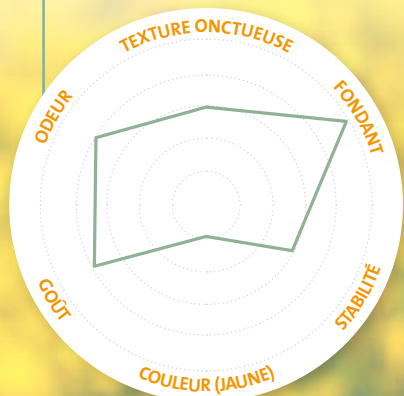
CREMONA VERDA 10%

De la graisse de noix de coco délicatement fondante associée à de l'huile de colza locale et un supplément de beurre suisse font de Cremona Verda 10% la star des margarines de pâtisserie.



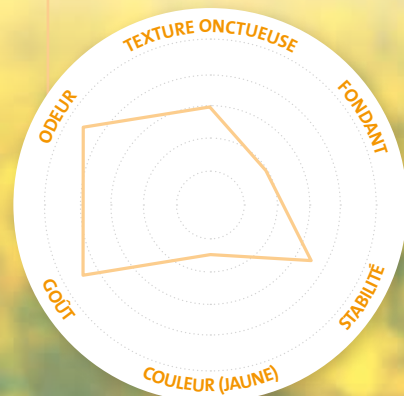
PLT VERDA MARGARINE POUR PÂTISSERIE

La margarine pour la pâtisserie sans huile de palme séduit par le fait qu'elle fond très rapidement. Avec l'arôme rond et légèrement acide, chaque produit peut être raffiné individuellement.



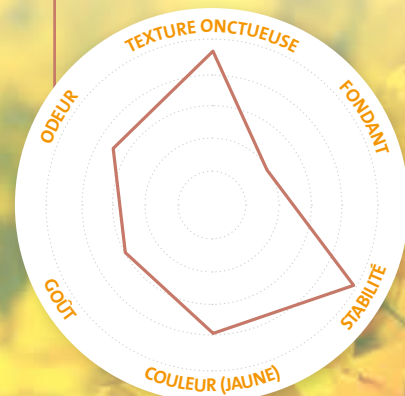
PLT GRAND'OR PÂTISSERIE

Un arôme authentique de beurre et de noisette – voici la margarine pour la pâtisserie avec des perles aromatiques uniques en leur genre, pour donner encore plus de saveur à vos produits.



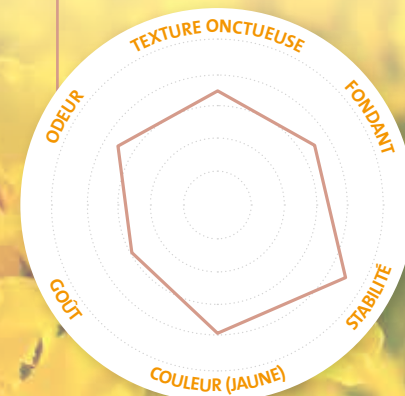
PLT CREMONA

Cette margarine classique et polyvalente séduit par sa texture onctueuse et sa parfaite stabilité.



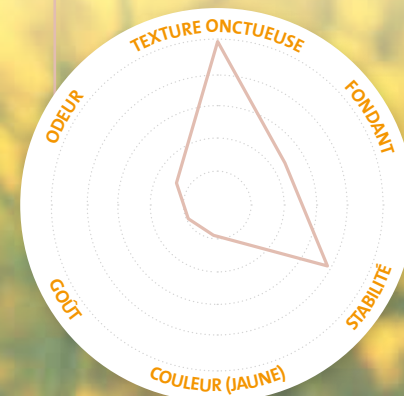
CREMONA EXTRA 10%

Avec son supplément en beurre, cette margarine pour la pâtisserie donne un arôme incomparable de beurre et de noisette à tous les mets.







CONTISSA



La margarine neutre pour la pâtisserie avec sa texture onctueuse et sa parfaite stabilité rehausse tous les arômes de manière optimale.







MARGARINES POUR LA PÂTISSERIE



	CREMONA VERDA 10%	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées sans huile de palme avec arôme naturel avec 10% de beurre suisse se laisse battre très facilement tranches de 1 kg pour une utilisation simple 	<p>N° d'art. Margo 2552 N° d'art. Pistor 18802 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg Ingrédients animaux & végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 

	PLT VERDA MARGARINE POUR PÂTISSERIE	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées sans huile de palme fond très rapidement sans graisses hydrogénées avec arôme naturel 	<p>N° d'art. Margo 8240 N° d'art. Pistor 11018 Contenu d'un carton blocs de 2 x 5 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 

	PLT GRAND'OR PÂTISSERIE	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées avec de fines perles d'arôme se laisse battre facilement qualité Grand'Or: un produit final au bon goût de beurre sans graisses hydrogénées palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8516 N° d'art. Pistor 4755 Contenu d'un carton blocs de 2 x 5 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 

	CREMONA EXTRA 10%	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées se laisse battre facilement fond rapidement avec 10% de beurre suisse avec arôme naturel tranches de 1 kg pour une utilisation simple palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8034 N° d'art. Pistor 12743 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg Ingrédients animaux & végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 



	PLT CREMONA	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées se laisse battre facilement fond rapidement sans graisses hydrogénées avec arôme naturel tranches de 1 kg pour une utilisation simple palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8027 N° d'art. Pistor 12735 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 



	CONTISSA	<i>Blocs</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour la confection de crèmes de base, pâtes brisées, sucrées et levées très bon volume au fouettage fond rapidement sans arômes ni colorants tranches de 1 kg pour une utilisation simple palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 8540 N° d'art. Pistor 12744 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 



GRAISSES POUR LA CONFISERIE

Les graisses pour la confiserie sont un ingrédient fondamental dans la préparation des pralinés et autres pâtisseries. Elles sont responsables du fondant optimal et de l'effet rafraîchissant en bouche, qui distinguent des pralinés irrésistibles. Margo propose deux produits qui ont fait leurs preuves, l'un avec et l'autre sans huile de palme, dans son assortiment. Les deux variantes sont disponibles dans des emballages pratiques et sont parfaitement appropriées pour tout confiseur ou pâtissier.

	MARGO COCOS	<i>Carton</i>
	<ul style="list-style-type: none"> graisse de coco pour la confection de crèmes de base, fourrages et spécialités pâtisseries sans huile de palme fond très rapidement sans arôme sans additifs de type E 	<p>N° d'art. Margo 1575 N° d'art. Pistor 4761 Contenu d'un carton 10 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 

	PLT MARGO GRAISSE DURE 30°	<i>Carton</i>
	<ul style="list-style-type: none"> graisse de pâtisserie pour la confection de crèmes, fourrages et spécialités pâtisseries goût neutre fond à basse température sans arôme sans graisses hydrogénées palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 2193 N° d'art. Pistor 11222 Contenu d'un carton 10 kg Ingrédients végétaux Temp. de traitement 20-24 °C</p> 

CRÈME DE BASE

	PLT SUCREMA	<i>Carton</i>
	<ul style="list-style-type: none"> pour le fourrage et la garniture de tourtes, gâteaux, biscuits roulés et autres pâtisseries crème de base végane et d'origine végétale en remplacement du beurre très légère et au goût neutre peut être aromatisée à volonté sans graisses hydrogénées palme durable: RSPO-SG 	<p>N° d'art. Margo 7704 N° d'art. Pistor 12740 Contenu d'un carton 10 kg</p> 



GRAISSES À FRIRE

La friture est une méthode de préparation simple et rapide, qui permet de préparer des plats à la fois croustillants et juteux. Les produits frits, tels que les boules de Berlin et les beignets, avec leur goût typique et leur couleur dorée, sont très appréciés des petits et des grands. Pour obtenir des résultats optimaux, Margo propose quatre supports de friture avec des compositions de matières premières différentes. Outre les facteurs sans huile de palme, non hydrogénés et en tranches pour faciliter la manutention, la durée de vie est un facteur central pour tous les produits.

N° d'art. Nom de l'article

2790	PLT Margo Ferme coupée
2765	Verda Ferme coupée
8420	Verda Graisse à frire
2763	PLT Margo Friture

INGRÉDIENTS	CONTENU D'UN CARTON	STABILITÉ À LA FRIURE
sans huile de palme	tranches de 2 x 5 x 1 kg	bon
huile de palme durable (RSPO-SG)	20 kg, moussé	très bon
sans matières grasses hydrogénées (= PLT)	10 kg, moussé	



PLT MARGO FERME COUPÉE

Blocs

- pour la confection de produits frits
- haute résistance thermique
- bonne tenue lors de la friture
- odeur neutre
- sans graisses hydrogénées
- tranches de 1 kg pour une utilisation simple
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo 2790
 N° d'art. Pistor 18821
 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg
 Ingrédients végétaux
 Temp. de traitement 170–180 °C



VERDA FERME COUPÉE

Blocs

- pour la réalisation de produits frits
- sans huile de palme
- bonne tenue lors de la friture
- odeur neutre et goût agréable dans le produit fini
- tranches de 1 kg pour une utilisation simple

N° d'art. Margo 2765
 N° d'art. Pistor 4769
 Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg
 Ingrédients végétaux
 Temp. de traitement 170–180 °C



VERDA GRAISSE À FRIRE

Carton

- pour la réalisation de produits frits
- sans huile de palme
- bonne stabilité lors de la friture
- odeur neutre et goût agréable dans le produit fini

N° d'art. Margo 8420
 N° d'art. Pistor 11025
 Contenu d'un carton 20 kg
 Ingrédients végétaux
 Temp. de traitement 170–180 °C



PLT MARGO FRITURE

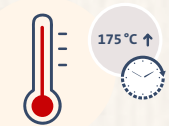
Carton

- pour la réalisation de produits frits
- haute résistance thermique
- sans graisses hydrogénées
- palme durable: RSPO-SG

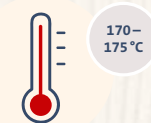
N° d'art. Margo 2763
 N° d'art. Pistor 12738
 Contenu d'un carton 10 kg
 Ingrédients végétaux
 Temp. de traitement 170–180 °C



LES RÈGLES D'OR POUR UNE BONNE FRIURE



Chauffer progressivement le produit de friture. Une friteuse remplie préchauffe à 80–100 °C. Peu avant la cuisson, le produit de friture chauffe à 170–175 °C.



Ne pas chauffer le produit de friture à plus de 175 °C. < 165 °C = augmentation de l'absorption de l'huile; > 180 °C = détérioration plus rapide de l'huile & danger de formation d'acrylamide sur l'aliment à frire.



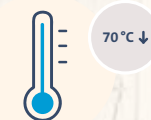
Eviter dans la mesure du possible que le produit de friture n'entre en contact avec une matière étrangère ou de l'eau. Favorise l'oxydation et donc l'altération de l'huile.



La proportion de l'aliment à frire par rapport au produit de friture ne devrait pas dépasser 1:10. La température ne baisse pas trop fortement, l'absorption de l'huile n'est pas trop élevée.



En cas de longue période sans friture, il faudrait refroidir la friteuse à < 70 °C et la couvrir. Pour protéger le produit de friture de la lumière, de l'oxygène et des impuretés.



Filter régulièrement le produit de friture et en rajouter, nettoyer la friteuse. Attention à bien rincer le produit de nettoyage.



Mesurer les composés polaires avec un Testo 270. Un contrôle régulier évite de devoir changer l'huile de friture trop tôt ou trop tard.


MARGARINE & GRAISSES POUR LA BOULANGERIE

Les margarines et les graisses pour la boulangerie influencent entre autres la qualité des pâtes à gâteaux, des pâtes levées, des pâtes brisées, des frisures et des stollens. Dans les produits finis créés artisanalement par les boulangers, elles assurent un aspect parfait des pores, du volume et une bonne conservation. Chaque boulanger connaît l'importance de cette matière grasse et ne veut fabriquer ses produits de qualité supérieure qu'avec des matières premières de choix. C'est pourquoi Margo propose une grande variété de matières grasses pour la boulangerie. Ainsi, pour un vaste choix de produits spéciaux, il est possible de choisir exactement la matière grasse adéquate. Qu'il s'agisse d'un produit tendance purement végétal ou sans huile de palme, avec de délicieuses perles d'arôme et un goût de beurre et de noisettes, ou encore à base de saindoux pour une délicieuse friabilité. Nous vous proposerons volontiers la matière grasse appropriée pour votre fournil.

N° d'art.	Nom de l'article	MATIÈRES GRASSES		INGRÉDIENTS				ARÔME		UTILISATION			ALIMENTATION		
		margarine	graisse	sans huile de palme	huile de palme durable (RSPO-SG)	sans matières grasses hydrogénées (= PLT)	sans numéros E	sans arômes	arôme de beurre et de noisettes	arôme doux et moelleux	pâte à gâteau	pâte levée	pâte sucrée, pâte brisée	végétarienne	végane
8527	PLT Biscona Extra	■			■	■					■	■	■	■	■
8010	PLT Verda Graisse pour la boulangerie		■	■		■	■	■			■	■	■	■	■
2030	Verda V Graisse pour la boulangerie		■	■		■		■			■	■	■	■	■
2098	PLT Grand'Or Graisse pour la boulangerie		■		■	■	■		■		■	■	■	■	■
8035	PLT Margo V Graisse végétale		■		■	■	■	■			■	■	■	■	■
2120	Margo M		■	■		■		■			■	■	■	■	■

● Utilisation secondaire

MARGARINE POUR LA BOULANGERIE



PLT BISCONA EXTRA Blocs

- margarine de cuisine pour la confection de pâtes brisées, sucrées, levées et à gâteau
- facile à travailler
- permet de confectionner des pâtes qui se tiennent très bien
- délicat goût de beurre
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo 8527
N° d'art. Pistor 4758
Contenu d'un carton tranches de 2 x 5 x 1 kg
Ingrédients végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C



GRAISSES POUR LA BOULANGERIE



PLT VERDA GRAISSE POUR LA BOULANGERIE Carton

- pour la confection de pâtes levées et à gâteau
- sans huile de palme
- produit final à la texture très friable et bonne tenue de la pâte
- sans arôme
- sans additifs de type E
- sans graisses hydrogénées

N° d'art. Margo 8010
N° d'art. Pistor 4722
Contenu d'un carton 20 kg
Ingrédients végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C



VERDA V GRAISSE POUR LA BOULANGERIE Carton

- pour la confection de pâtes levées et à gâteau
- sans huile de palme
- odeur et goût neutres
- produit final à la texture friable et bonne tenue de la pâte
- sans arôme
- sans additifs de type E

N° d'art. Margo 2030
N° d'art. Pistor 18259
Contenu d'un carton 20 kg
Ingrédients végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C



PLT GRAND'OR GRAISSE POUR LA BOULANGERIE Carton

- pour la confection de pâtes levées et à gâteau
- avec de fines perles d'arôme
- structure malléable
- produit final au goût de beurre prononcé
- sans additifs de type E
- sans graisses hydrogénées
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo 2098
N° d'art. Pistor 3488
Contenu d'un carton 20 kg
Ingrédients végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C



PLT MARGO V GRAISSE VÉGÉTALE Carton

- pour la confection de pâtes levées et à gâteau
- convient également pour la cuisson
- structure malléable
- sans arôme
- sans additifs de type E
- sans graisses hydrogénées
- palme durable: RSPO-SG

N° d'art. Margo 8035
N° d'art. Pistor 4765
Contenu d'un carton 20 kg
Ingrédients végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C



MARGO M Carton

- pour la confection de pâtes levées et à gâteau
- sans huile de palme
- goût neutre
- structure malléable et lisse
- produit final à la texture très friable et pâte à la tenue exceptionnelle
- sans arôme
- sans additifs de type E

N° d'art. Margo 2120
N° d'art. Pistor 18857
Contenu d'un carton 20 kg
Ingrédients animaux & végétaux
Temp. de traitement 18-22 °C

DELISSIO MATIÈRES GRASSES

Depuis 2004, DELISSIO est l'une des plus importantes marques suisses de matières grasses produites exclusivement dans notre pays.




Choisir DELISSIO, c'est:

- obtenir des fritures d'excellente qualité grâce à une longue résistance thermique
- utiliser des produits de friture aux odeurs neutres grâce à nos formules de qualité
- obtenir une cuisson parfaite grâce à une utilisation simple
- servir des créations savoureuses grâce à une qualité optimale




POUR CUIRE ET FRIRE




DELISSIO FRITURE PREMIUM PALM-FREE

- a base d'huile de colza HOLL produite en Suisse
- sans huile de palme
- support de friture purement végétal
- stabilité thermique optimale, résistante
- durée de friture nettement plus longue que pour le colza HOLL (3 x)
- odeur neutre
- croustillant garanti
- permet d'obtenir une belle coloration dorée et forme peu de mousse
- produit final sans additifs ni allergènes soumis à un étiquetage obligatoire

N° d'art. Margo	8624
N° d'art. Pistor	45635
Bibox	20l
Ingrédients	végétaux






DELISSIO FRITURE 200

- a base d'huile de colza HOLL produite en Suisse et palme durable: RSPO-SG
- support de friture purement végétal
- longue stabilité thermique
- durée de friture nettement plus longue que pour le colza HOLL (2,5 x)
- odeur neutre
- friture d'excellente qualité
- permet d'obtenir une belle coloration dorée et forme peu de mousse
- produit final sans additifs ni allergènes soumis à un étiquetage obligatoire
- sans graisses hydrogénées

N° d'art. Margo	8605
N° d'art. Pistor	11346
Bibox	20l
Ingrédients	végétaux



POUR FAIRE SAUTER, CUIRE, MIJOTER ET ASSAISONNER



DELISSIO GOLD 10% CRÈME D'HUILE VÉGÉTALE

- a base d'huile de colza produite en Suisse
- sans huile de palme
- avec 10% beurre suisse
- bonne stabilité thermique, réduit les éclaboussures
- dosage facile
- utilisations multiples
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel

N° d'art. Margo	8619
N° d'art. Pistor	11717
Bibox	12l
Ingrédients	animaux & végétaux






DELISSIO GOLD CRÈME D'HUILE VÉGÉTALE

- a base d'huile de colza produite en Suisse
- sans huile de palme
- 100% végétale
- bonne stabilité thermique, réduit les éclaboussures
- dosage facile
- utilisations multiples
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel

N° d'art. Margo	8618
N° d'art. Pistor	11716
Bibox	12l
Ingrédients	végétaux




COMME BASE OU POUR REMPLACER LE BEURRE DANS LES SANDWICHES




DELISSIO CRÈME SANDWICH NEUTRE PALM-FREE

- pâte à tartiner végane à affiner
- a base d'huile de colza produite en Suisse
- sans huile de palme
- 100% végétale
- facile à tartiner dès sa sortie du frigidaire
- convient pour les émulsions
- utilisations multiples
- à aromatiser au gré des envies
- avec arôme naturel
- 60% de graisse
- format pratique

N° d'art. Margo	8615
N° d'art. Pistor	45747
Contenu du bidon	2 kg
Ingrédients	végétaux







DELISSIO CRÈME SANDWICH NEUTRE

- remplace le beurre pour un goût plus raffiné
- palme durable: RSPO-SG
- 100% végétale
- facile à tartiner dès sa sortie du réfrigérateur
- convient pour les émulsions
- utilisations multiples
- pour rehausser les saveurs à volonté
- sans graisses hydrogénées
- avec arôme naturel
- 60% de graisse
- format pratique

N° d'art. Margo	8603
N° d'art. Pistor	11348
Contenu du bidon	2 kg
Ingrédients	végétaux






DELISSIO CRÈME SANDWICH AVEC MOUTARDE

- goût subtil avec de légères notes de moutarde (28%)
- palme durable: RSPO-SG
- 100% végétale
- facile à tartiner dès sa sortie du frigidaire
- convient pour les émulsions
- utilisations multiples
- pour rehausser les saveurs à volonté
- sans graisses hydrogénées
- sans colorants
- 55% de graisse
- format pratique

N° d'art. Margo	8604
N° d'art. Pistor	11349
Contenu du bidon	2 kg
Ingrédients	végétaux





VOUS TROUVerez ICI PLUS D'INFORMATIONS AU SUJET DES MATIÈRES GRASSES:

La demande d'aliments végétaux	24
Les avantages des matières grasses végétales	25
Comment l'huile végétale se forme-t-elle?	25
Comment l'huile devient-elle de la margarine?	26
La composition de la margarine	27
Des matières premières végétales pour les meilleures matières grasses	28

LA DEMANDE D'ALIMENTS VÉGÉTAUX

La mégatendance santé, ainsi que l'appel au développement durable, ont une influence majeure sur le comportement alimentaire de nombreuses personnes et donc sur le choix des aliments. Il convient donc de noter, que la demande d'aliments végétaux a considérablement augmenté ces dernières années. Cela est dû, entre autres, à:

- La valorisation culinaire des aliments végétaux renouvelables
- Le souhait d'une alimentation saine et équilibrée
- Les régimes alimentaires, qui sont composés d'aliments végétaux
- Le souhait d'une culture alimentaire empreinte de responsabilité en raison de l'environnement et du développement durable



SI VOUS CONFECTIONNEZ DES PRODUITS DE BOULANGERIE-PÂTISSERIE AVEC DE LA MARGARINE, VOUS OFFREZ LE MEILLEUR DE LA PLANTE À VOS CLIENTS ET CECI DE MANIÈRE NATURELLE.

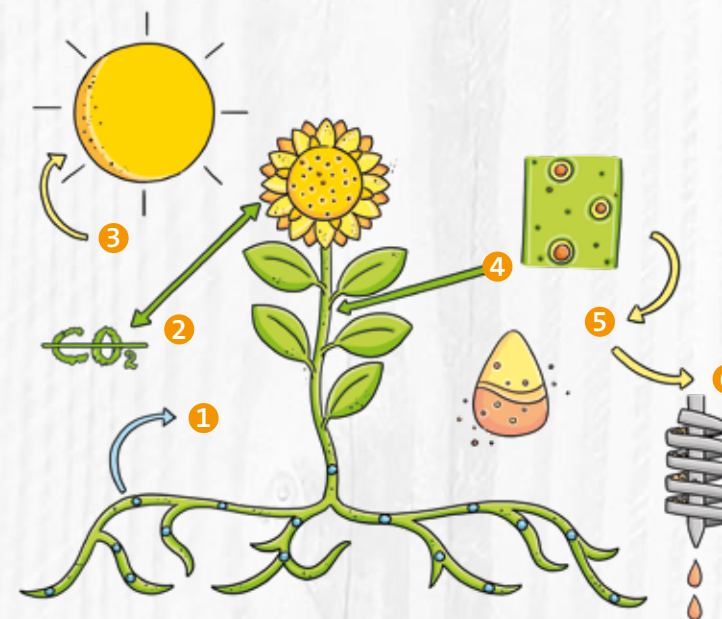
LES AVANTAGES DES MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES

En termes de polyvalence ou de teneur en calories, les matières grasses végétales et animales ont des valeurs comparables. Et en ce qui concerne le goût – c'est bien connu, il y a matière à débat. C'est en fonction des préférences de chacun. Néanmoins, les graisses végétales ont de nombreuses propriétés avantageuses:

- Les matières grasses végétales contiennent, naturellement et sous forme non modifiée, une proportion plus élevée d'acides gras polyinsaturés. Les acides gras polyinsaturés remplissent des fonctions vitales dans le corps humain.
- Les margarines végétales ne contiennent pas de cholestérol. Le cholestérol en quantité excessive peut avoir des conséquences indésirables sur la santé.
- La teneur en acides gras trans est très faible grâce aux procédés technologiques de dernier cri. Une consommation excessive d'acides gras trans constitue un facteur de risque pour des maladies coronariennes et des crises cardiaques.



COMMENT L'HUILE VÉGÉTALE SE FORME-T-ELLE?



Il faut des ingrédients comme le soleil, l'air et des plantes pour que l'huile se forme. Ci-après nous vous présentons le processus de création du produit naturel qu'est l'huile.

1. **EAU:** une plante tire l'eau du sol, c'est la base pour sa croissance.
2. **CO₂:** les plantes filtrent le dioxyde de carbone de l'air.
3. **LUMIÈRE DU SOLEIL:** le soleil veille à ce que la plante puisse produire du sucre et de l'oxygène.
4. **LE SUCRE DEVIENT DE L'HUILE:** le sucre coule vers les cosques des graines et se transforme en huile.
5. **L'HUILE DANS LES GRAINES:** l'huile est stockée dans les graines et nourrit la future plante.
6. **PRESSER LES FRUITS ET LES GRAINES:** l'huile pour la margarine est obtenue en pressant simplement les fruits et les graines.

POUR LA PRODUCTION D'UNE MARGARINE PURE, IL FAUT

HUILE ET GRAISSE PURIFIÉES



EAU



ÉMULSIFIANTS



UN PEU D'ACIDITÉ



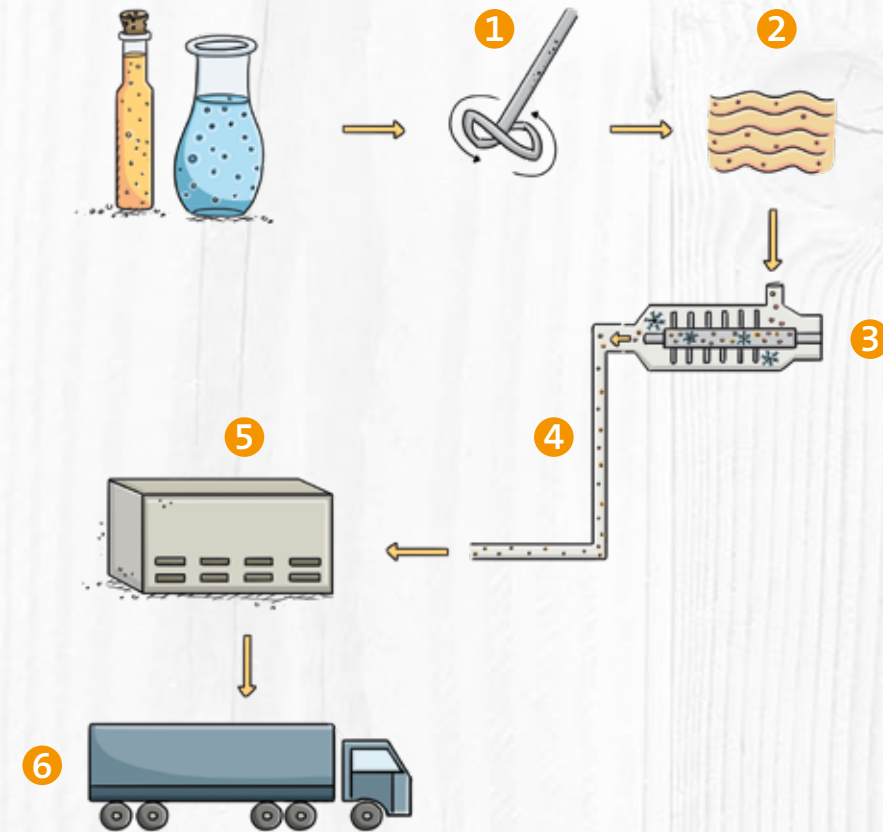
ARÔME NATUREL



COMMENT L'HUILE DEVIENT-ELLE DE LA MARGARINE?

La margarine est une émulsion solide de type «eau dans l'huile», avec une teneur en matières grasses d'au moins 80%. Elle se compose d'une phase grasse et d'une phase aqueuse, qui sont transformées en margarines plastiques.

- MÉLANGER ET LIER:** les matières premières sont chauffées dans des proportions déterminées et mélangées en une émulsion sous l'effet du brassage.
- PASTEURISER:** après un bon brassage, une étape de pasteurisation est effectuée pour la sécurité de la production.
- BRASSER, REFROIDIR ET CRISTALLISER:** l'élément central de la production de margarine est le refroidissement des tubes. Ici, le produit encore liquide est transformé en une margarine solide par un fort refroidissement (jusqu'à -20 °C). Pour ce faire, on fait parvenir une fine couche de l'émulsion sur un cylindre refroidi, on la laisse se solidifier, puis on la racle à nouveau.
- CRISTALLISER:** pour la suite de la cristallisation, la margarine parvient dans le tube de repos et y reste pour une durée déterminée.
- MATURER:** une fois emballée, la margarine est stockée pour la maturation à des températures spécifiques au produit. En fonction de la température de stockage, des cristaux de matières grasses plus ou moins gros se forment. Ceci est adapté aux propriétés de la margarine.
- LIVRER:** après une période de maturation de 10 à 14 jours, les produits de qualité supérieure sont prêts à être transformés.



LA COMPOSITION DE LA MARGARINE

Une margarine est composée de matières grasses (solides à température ambiante), d'huile (liquide à température ambiante), d'eau, d'émulsifiants, d'arômes et de sel. Comme la margarine est solide à température ambiante, l'utilisation d'ingrédients solides (matière grasse) est très importante. Les parts solides / liquides varient en fonction du domaine d'utilisation, de la fermeté requise, de la stabilité, du fondant et des matières premières utilisées.

Les matières premières utilisées pour la production de margarine sont naturellement présentes dans différents états de matière. Il y a des matières grasses qui sont solides à température ambiante et des huiles qui sont disponibles sous forme liquide à la même température. En raison de sa solidité naturelle, on trouve très souvent la matière première palme dans les margarines. Pour qu'une margarine puisse se passer d'huile de palme, il faut utiliser d'autres composants solides. Les graisses de substitution courantes sont: noix de coco, karité, graisses animales (bœuf, porc) et beurre.

Chaque matière première utilisée a ses propres propriétés, qui seront mises en lumière plus précisément ci-dessous:



Matières grasses (solides) 55-70%

Huile (liquide) 10-25%

Eau 20%

Additifs; arômes, sel < 1%

DES MATIÈRES PREMIÈRES VÉGÉTALES POUR LES MEILLEURES MATIÈRES GRASSES

Les matières grasses sont composées de différentes matières premières. Les matières grasses acquièrent leurs spécificités par le biais d'un choix judicieux de matières premières. Chaque matière première a ses avantages et ses inconvénients. En voici un petit aperçu.



HUILE DE PALME

Origine	Asie, Afrique, Amérique latine
Texture	solide à température ambiante; point de fusion 25–30°C
Rendement par hectare	env. 3,8 tonne
Autres	> 40% de la production mondiale est destinée au biodiesel

Avec une part d'un bon tiers du marché mondial de l'huile, la palme est l'huile végétale la plus importante sur terre. Les principales zones de culture sont la Malaisie et l'Indonésie, qui fournissent 85% de la production mondiale. La production d'huile de palme a triplé au cours des 20 dernières années et s'élève aujourd'hui à quelque 77 millions de tonnes. Environ 20% de cette production est durable.

DOMAINES D'UTILISATION DE L'HUILE DE PALME

L'utilisation de l'huile de palme dans les biens de consommation est très vaste. On retrouve ainsi la matière première dans presque un produit sur deux dans nos supermarchés. Diverses denrées alimentaires, telles que la margarine, les sucreries ou les plats cuisinés la contiennent. De plus la palme est également présente dans des détergents, du savon et des cosmétiques et est appropriée pour la production d'agrocarburants (biodiesel).

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE L'HUILE DE PALME

La matière première palme est solide à température ambiante, très stable à la chaleur et de goût neutre. Le palmier est également la plante oléagineuse la plus productive au monde, la récolte pouvant avoir lieu toute l'année. Le palmier à huile peut fournir des rendements constants jusqu'à 30 ans et est très résistant aux maladies par rapport à d'autres cultures. En conséquence, le palmier est une matière première très avantageuse en comparaison avec d'autres. Cependant, la demande croissante d'huile de palme a pour conséquence négative que les forêts tropicales sont déboisées pour faire place aux plantations. Les espèces animales menacées et la population locale risquent de perdre leurs terres et donc leurs moyens de subsistance. Ce dysfonctionnement soulève la question de savoir si

l'huile de palme doit continuer à être soutenue en tant que matière première.

HUILE DE PALME DURABLE

La fondation de la RSPO, l'organisation à but non lucratif «Round Table on Sustainable Palm Oil» (table ronde sur l'huile de palme durable), a jeté les bases d'un approvisionnement durable de matières premières en 2004. L'objectif de l'organisation est d'élaborer une norme applicable à l'échelle mondiale et de la mettre en œuvre par le biais d'un processus de certification. La culture de l'huile de palme certifiée est basée sur des principes définis par la RSPO, qui sont concrétisés dans des critères détaillés. Ces derniers comprennent entre autres la suppression du déboisement des forêts tropicales, la protection des animaux menacés et de l'environnement, le respect des droits fonciers et de propriété réglementés par la loi, la suppression du travail des enfants et l'implication des petits agriculteurs.

Vous trouverez de plus amples informations sous <https://rspo.org/>.

LA SUISSE ET L'HUILE DE PALME

La Suisse importe chaque année quelque 34 000 tonnes d'huile de palme par an. Cela représente environ 16% de la consommation annuelle d'huile végétale. Sur ce total, environ 23 000 tonnes sont destinées à l'industrie alimentaire, la durabilité de l'huile de palme utilisée dans l'industrie alimentaire suisse étant de 99%. La quantité utilisée dans le domaine alimentaire a diminué d'un quart au cours des 10 dernières années. La tendance à utiliser des alternatives sans huile de palme est clairement visible.

HUILE DE COLZA/COLZA HOLL



Origine	Suisse / Europe
Texture	liquide à température ambiante
Rendement par hectare	env. 0,9 tonne
Autres	l'huile de colza a une teneur élevée en acides gras polyinsaturés, notamment en Oméga 3. Le colza HOLL a une teneur élevée en acides gras monoinsaturés.

Cette ancienne plante de culture est originaire d'Asie et du bassin méditerranéen. En Suisse, le colza est entre-temps devenu la plus importante plante pour la production d'huile de table.

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE L'HUILE DE COLZA/COLZA HOLL

L'huile de colza et l'huile de colza HOLL sont des matières premières indigènes. La plante de colza ameublait le sol et aide à former un nouvel humus. Dans la rotation des cultures avec les céréales, elle contribue à un meilleur rendement en grains.

Précieuse pour la santé: l'huile de colza est la seule huile explicitement mentionnée dans la pyramide alimentaire.

Si elle est utilisée comme ingrédient ferme, par ex. dans les margarines, l'huile de colza doit être hydrogénée. Grâce à l'hydrogénation, l'huile devient ferme et a une longue durée de fusion.

Le colza est une culture sensible, ce qui rend sa culture inconcevable sans pesticides.

HUILE DE TOURNESOL



Origine	Europe
Texture	liquide à température ambiante
Rendement par hectare	env. 0,8 tonne
Autres	teneur élevée en acides gras monoinsaturés

Il y a 3000 à 4000 ans, le tournesol était déjà utilisé en Amérique du Nord pour extraire de l'huile. En Suisse, les cultures de tournesol ont augmenté ces dernières années, toutefois il faut souligner que dans les années 90, il n'y avait pas encore de culture de tournesol dans notre pays. En 2022, environ 1000 hectares de tournesols ont été cultivés, avec env. 10 millions de fleurs sur un hectare.

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE L'HUILE DE TOURNESOL

L'huile de tournesol est neutre en termes de goût et a une teneur élevée en vitamine E. Lorsqu'elle est utilisée comme ingrédient ferme, par ex. dans les margarines, l'huile de tournesol doit être hydrogénée. Par le biais de l'hydrogénation, l'huile devient ferme et a une longue durée de fusion. Grâce à la culture de l'huile de tournesol High Oleic, il y a également une huile de tournesol qui a une grande stabilité à la chaleur.

GRAISSE DE COCO



Origine	Asie du Sud-Est (Inde, Indonésie, Philippines)
Texture	solide à température ambiante; point de fusion 20–28°C
Rendement par hectare	env. 0,77 tonne
Autres	pour une graisse végétale, la teneur en acides gras saturés est élevée

Selon des informations, la plante de coco est utilisée en Inde depuis plus de 2500 ans. Le cocotier pousse exclusivement dans des zones où la température ne descend pas en dessous de 20°C. Dans ses meilleurs moments, l'arbre porte environ 50 à 100 noix par année et atteint environ 60 ans. Les fruits se développent les uns après les autres, ce qui permet une récolte tout au long de l'année.

DOMAINES D'UTILISATION DE LA GRAISSE DE COCO

La graisse à point de fusion élevé est souvent utilisée dans des produits de confiserie, tels que des pralinés, ainsi que dans des glaces et des masses pour enrober. La matière première est également volontiers utilisée dans des produits cosmétiques. La noix de coco est solide à température ambiante et constitue de ce fait une alternative à l'huile de palme, également dans la production de margarine.

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE LA GRAISSE DE COCO

L'huile de noix de coco est connue pour son fondant court et très agréable et son effet rafraîchissant dans la bouche.

Elle a une teneur élevée en acides gras saturés de longueur moyenne, tels que l'acide laurique (12:0) et l'acide myristique (14:0). Ces deux acides gras sont également responsables de la saponification rapide de l'huile de noix de coco et limitent son utilisation non modifiée.

BEURRE DE KARITÉ



Origine	Afrique centrale entre l'Ouganda et le Sénégal
Texture	solide à température ambiante; point de fusion 32–42°C
Rendement par hectare	pas d'indication
Autres	ne peut pas être cultivé

Le karité exotique ne peut pas être cultivé, ce qui est une grande différence avec le palmier à huile. La première floraison de l'arbre se produit vers l'âge de 20 ans. La pleine capacité de rendement est atteinte à environ 50 ans. Comme l'arbre ne peut être cultivé et que la récolte et la production de beurre de karité se font principalement de manière traditionnelle, la quantité disponible est très limitée.

DOMAINES D'UTILISATION DU BEURRE DE KARITÉ

La graisse de karité a chez nous une bonne réputation dans l'industrie des cosmétiques et du chocolat. La matière première se trouve également dans des produits Margo, tels que la graisse pour la boulangerie PLT Verda et la margarine pour pâtisserie PLT Verda.

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DU BEURRE DE KARITÉ

Le beurre de karité est solide à température ambiante et peut être utilisé comme substitut équivalent au beurre de cacao.

En raison de sa disponibilité limitée, la matière première est, en comparaison, très chère. Les différentes propriétés de cristallisation rendent également difficile l'utilisation généralisée de la matière première dans les produits de boulangerie.

NOS LABELS



VERDA – LA GAMME DE MATIÈRE GRASSE SANS HUILE DE PALME

Nos produits Verda répondent à la demande croissante de produits sans huile de palme. La gamme Verda propose des margarines et des matières grasses fabriquées sans huile de palme qui prouvent qu'il existe des produits sans huile de palme de la meilleure qualité. Ils se composent autant que possible d'huile de colza produite en Suisse.



PLT – SANS GRAISSES HYDROGÉNÉES

Aucune graisse hydrogénée n'entre dans la fabrication des matières grasses Margo PLT (Premium Low Trans). Le profil en acides gras des aliments est essentiel pour une alimentation équilibrée. L'utilisation de graisses non hydrogénées contribue à une alimentation saine.



GRAND'OR – NOS PERLES D'ARÔME PREMIUM

Les margarines et graisses Grand'Or confèrent à nos produits un goût de beurre particulièrement long en bouche. Le secret de leur saveur réside dans les fines perles d'arôme.



UN PRODUIT SUISSE DE QUALITÉ

Une qualité suisse exceptionnelle (Swissness) combinée au meilleur colza produit en Suisse.



RSPO – TABLE RONDE SUR L'HUILE DE PALME DURABLE

RSPO signifie «Roundtable on Sustainable Palm Oil» (Table ronde sur l'huile de palme durable). Cette organisation à but non lucratif a été fondée en 2004 dans le but de rassembler autour d'une table les parties prenantes issues de sept secteurs de l'industrie de l'huile de palme. Son objectif principal est: la production et l'utilisation d'huile de palme durable grâce à une collaboration dans la chaîne logistique et l'instauration d'un dialogue ouvert entre les groupes d'intérêt.

Margo – Baker & Baker Suisse SA est membre de la «Table ronde pour une huile de palme durable». Depuis 2014, Margo – Baker & Baker Suisse SA s'engage à n'utiliser que de l'huile de palme certifiée durable (RSPO-SG) dans toutes ses matières grasses afin de contribuer durablement à la protection de l'environnement. Pour plus d'information, rendez-vous sur: www.rsपो.org (en)



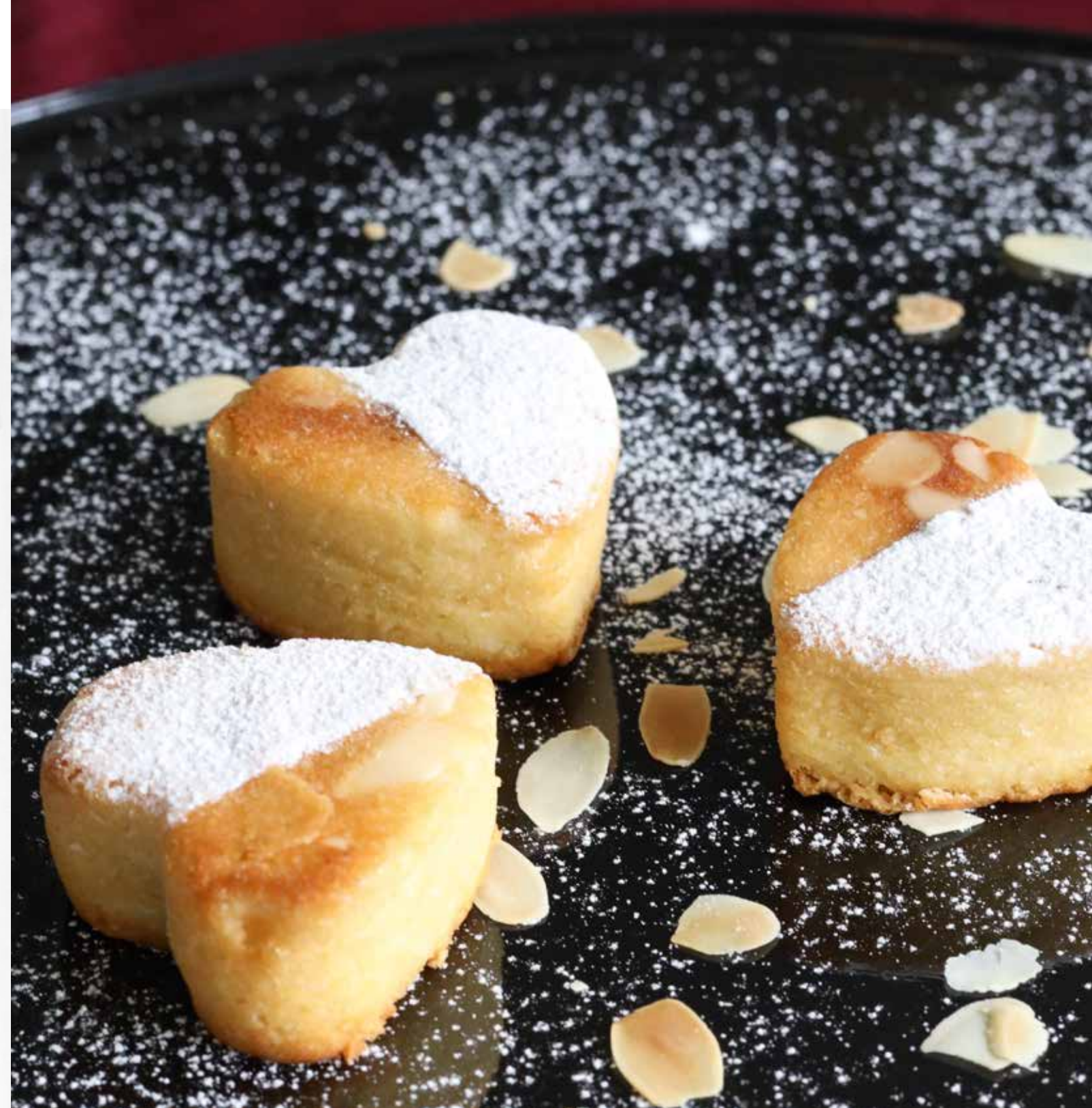
RICHEMONT QUALITY MANAGEMENT

Richmont garantit que les produits étiquetés répondent aux prescriptions du fabricant dans leur utilisation et application.



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

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: 30 jours net à compter de la date de facturation. La TVA est indiquée séparément sur la facture. Le for juridique est le siège de Margo – Baker & Baker Suisse SA. Le droit applicable est le droit suisse.





VOTRE PARTENAIRE DE COMPÉTENCE POUR LES MATIÈRES GRASSES DEPUIS 1963

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
-  [@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



Nous soutenons la relève

Assortiment valable dès: février 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

 **BAKER & BAKER**