



Nous créons des
instants savoureux

AMERICAN MUFFINS

MUFFINS DE MARQUES

Des produits populaires sous licence avec une puissante impulsion



- ils enrichissent le portefeuille et assurent une forte augmentation du chiffre d'affaires
- une grande notoriété avec une qualité qui a fait ses preuves
- des marques à succès avec une acceptation des prix plus élevée sur le marché
- des emballages qui attirent l'attention et constituent un point de mire dans les rayons



4-0764-16-100-04

Les muffins Baker & Baker sont confectionnés dans un site de production certifié selon les directives de la RSPO et selon le modèle de chaîne d'approvisionnement «Segregated» (certifié). Les produits d'huile de palme contenus dans ce produit ont obtenu la certification qu'ils proviennent de sources RSPO, www.rspo.org.¹⁾

¹⁾ Exceptés les muffins OREO. Ceux-ci sont produits avec le modèle de chaîne d'approvisionnement «Mass Balance» (mélangé).



OREO Muffin

prêt à être servi

Muffin OREO fourré au cacao et décoré d'une délicieuse crème à la vanille et d'éclats de véritables biscuits OREO et présenté dans une caissette OREO attrayante.

No d'art. 29347
Poids à l'unité 110 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 2 jours



Milka Muffin

prêt à être servi

Muffin au chocolat extra-moelleux, avec un cœur fondant à base de cacao et de lait et d'un nappage généreux au chocolat au lait des Alpes Milka, présenté dans une caissette Milka attrayante.



No d'art. 29339
Poids à l'unité 110 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 2 jours

Tous les muffins vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

OREO® et Milka® sont des marques déposées du groupe d'entreprises Mondelez International et sont utilisées sous licence. Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.



Découvrez notre vaste et complet assortiment de muffins et de donuts sous licence sur www.margo.ch dans la section Produits de boulangerie américains.

AMERICAN MUFFINS

Aspect naturel des capsules standard*



Les best-sellers populaires

- meilleure qualité de Baker & Baker: super juteux & moelleux
- assortiment très varié: muffins fourrés et non fourrés ainsi que mini muffins
- concept d'emballage optimal avec 3 plateaux: il suffit de les retirer individuellement, de les décongeler et de les servir
- les meilleurs ingrédients: œufs d'élevage en plein air, sans huile de palme ou avec huile de palme certifiée¹⁾, sans ajout de conservateurs artificiels, sans arômes ni colorants artificiels

En plateau de 12 pièces pratique



4-0764-16-100-04

Les muffins Baker & Baker sont confectionnés dans un site de production certifié selon les directives de la RSPO et selon le modèle de chaîne d'approvisionnement «Segregated» (certifié). Les produits d'huile de palme contenus dans ce produit ont obtenu la certification qu'ils proviennent de sources RSPO, www.rspo.org.¹⁾

* compostables ¹⁾ Exceptés les muffins OREO. Ceux-ci sont produits avec le modèle de chaîne d'approvisionnement «Mass Balance» (mêlé).

MUFFINS FOURRÉS



Apple Cinnamon Muffin

prêt à être servi

Muffin fruité, fourré de compote de pommes visible avec des frisures au beurre sur le dessus. Fourré de morceaux de pommes naturels, de flocons de cannelle et de compote de pommes fruitée.

No d'art. 29374
Poids à l'unité 110 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 2 jours



Chocolate Nougat Muffin

prêt à être servi

Muffin au cacao, fourré à la crème de cacao et de noisettes, décoré de chocolat et de flocons de chocolat blanc.



No d'art. 89349
Poids à l'unité 115 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 3 jours

MUFFINS NON FOURRÉS



Deep Blueberry Muffin

prêt à être servi

Muffin de couleur claire aux myrtilles fraîches et fruitées, extraordinairement moelleux. Des tendres frisures au beurre viennent parfaire le goût et l'aspect.



No d'art. 89345
Poids à l'unité 100 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 2 jours



Black & White Muffin

prêt à être servi

Muffin avec un mariage harmonieux entre une pâte claire avec des pépites de chocolat noir et une pâte foncée avec des pépites de chocolat blanc.



No d'art. 89348
Poids à l'unité 100 g
Contenu / carton 36 pcs. / 3 × 12 pcs.
Décongélation 90–120 min.
Conservation 2 jours

Tous les muffins vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.

Tous les muffins vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.

AMERICAN MINI MUFFINS

Pour de nouveaux moments de consommation

- la petite alternative, pleine de saveurs, à la taille standard
- aspect naturel des capsules standard*
- flexible: idéal pour les buffets, les en-cas de conférence ou pour accompagner le café
- les meilleurs ingrédients: œufs d'élevage en plein air, sans huile de palme, sans ajout de conservateurs artificiels, sans arômes ni colorants artificiels

* compostables



Black Mini Muffin

prêt à être servi

Mini-muffin en génoise moelleuse au goût chocolaté de cacao.



No d'art. 1250
Poids à l'unité 30 g
Contenu / carton 72 pcs.
Décongélation 30–40 min.
Conservation 2 jours



Apple & Cinnamon Mini Muffin

prêt à être servi

Mini-muffin au goût fruité de pomme et finement aromatisé à la cannelle.



No d'art. 1249
Poids à l'unité 30 g
Contenu / carton 72 pcs.
Décongélation 30–40 min.
Conservation 2 jours

Tous les muffins vous sont livrés prêts à être servis et n'ont plus qu'à être décongelés.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C.

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation, à une température ambiante de 22 °C.

LE MUFFIN DEVIENT CUPCAKE

La base parfaite pour vos propres créations dans l'air du temps

- adaptable à la saison pour des variations tout au long de l'année
- attrape-regard attrayant dans le rayon
- conception individuelle selon le goût et l'événement, pour tous les besoins des clients
- des pièces uniques et créatives pour se différencier de la concurrence
- le savoir-faire artisanal se démarque de la masse



ET VOICI CE QU'IL FAUT POUR VOS CUPCAKES CRÉATIFS



1.
Fabriquez ou décongelez des muffins au gré de vos envies.



2.
Fouettez la crème de base (par ex. PLT Sucrema) et aromatisez / colorez-la au gré de vos envies.



3.
Garnissez les muffins avec la crème de base et ornez-les de matériaux de décoration.



SERVICE PROFESSIONNEL

Nous sommes là pour vous!

Gestion correcte des produits de boulangerie surgelés

Pour une qualité de produit optimale, veuillez suivre les consignes suivantes:

Stockage

Les produits de boulangerie surgelés sont sensibles aux températures et doivent être stockés à au moins -18 °C. Margo veille à ce que la chaîne du froid des produits ne soit jamais interrompue. Pour éviter la formation de glace dans les cartons, le dessèchement des produits et les altérations de goût, il est recommandé de ne pas sortir les cartons du congélateur, de ne pas les poser directement au sol et de fermer le sac plastique après avoir retiré le nombre souhaité de produits.

Décongélation

La décongélation correcte et en douceur des produits de boulangerie surgelés est extrêmement importante. Il est important de noter qu'une fois décongelé, un produit ne doit jamais être recongelé.

Finition

Conférez votre touche personnelle aux produits de boulangerie finis. Pour ce faire, laissez libre cours à votre imagination: glaçage, découpe, saupoudrage, parsemage et bien plus encore.

Conditions de commande et générales de livraison

Livraisons

Notre assortiment de produits de boulangerie surgelés est livré par Galliker Transport AG. Les commandes passées avant 14h00 sont livrées le jour ouvrable suivant (lu-ve).

- livraison franco de port à partir d'une valeur de commande de CHF 220.- net
- supplément pour petites quantités de CHF 10.- entre CHF 150.- et 220.- net
- valeur de commande minimum CHF 150.- net

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 concernant la 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 à Zoug, siège de Margo – Baker & Baker Suisse SA. Le droit suisse est applicable.

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



 **margo BAKER & BAKER**

Découvrez notre assortiment complet de surgelés doté avec d'autres produits de boulangerie américains, de croissants, de petits pains, de produits à la saumure, de snacks salés, de pâtisseries sucrées et de pâtisseries frites sur www.margo.ch





Assortiment valable dès: septembre 2024

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER&BAKER**