



Nous créons des
instants savoureux

AMERICAN COOKIES & BROWNIES

AMERICAN COOKIES



Les cookies sont un segment en pleine croissance



- le plaisir authentique du cookie américain – croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur
- portefeuille tendance: cookies prêts à être cuits et servis
- manipulation simple: il suffit de décongeler ou de cuire facilement
- les meilleurs ingrédients: avec huile de palme certifiée, sans ajout de conservateurs artificiels, sans arômes ni colorants artificiels



4-0764-16-100-04

Nos cookies 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.

INSTRUCTION DE CUISSON POUR LES COOKIES



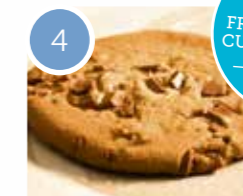
1 PRÉPARATION
Pour commencer, sortez du carton la quantité de pâtons congelés nécessaires.



2 LAISSER DÉCONGELER
Déposez les cookies sur une plaque recouverte d'une natte de cuisson ou de papier sulfurisé, avec suffisamment d'espace entre eux et laissez-les décongeler durant environ 20 minutes.



3 ENFOURNER
Pour obtenir des cookies parfaits, enfournez-les dans un four préchauffé à 160–170 °C.



4 LE PLAISIR TOUT DROIT SORTI DU FOUR!
Laissez refroidir les cookies sur la plaque de cuisson environ une heure, jusqu'à ce que le chocolat ait totalement durci dans l'ensemble du cookie.

FRAÎCHEMENT CUITS AU FOUR

Veillez tenir compte des temps de cuisson respectifs indiqués. Si vous faites cuire les produits sans temps de décongélation, baissez la température du four au début du programme de cuisson d'environ 10 à 20 °C et prolongez le temps total de cuisson d'environ 2 minutes.

COOKIES PRÊTS À CUIRE



Triple Chocolate Cookie XL

prêt à cuire

A base de pâte brisée délicieusement chocolatée au bon goût de beurre, agrémenté de petits morceaux de chocolat blanc, noir et au lait.

No d'art. 89239
Poids à l'unité env. 80 g
Contenu / carton env. 96 pcs.
Cuisson / °C 15–17 min. / 160–170 °C
Conservation 5 jours



Chocolate Chunk Cookie XL

prêt à cuire

A base de pâte brisée claire au bon goût de beurre, agrémenté de petits morceaux de chocolat au lait tendrement fondants.

No d'art. 89240
Poids à l'unité env. 80 g
Contenu / carton env. 96 pcs.
Cuisson / °C 15–17 min. / 160–170 °C
Conservation 5 jours



COOKIES PRÊTS À SERVIR



Rich Choc Cookie EI

emballage individuel, prêt à servir

Cookie moelleux, cuit, à base de pâte brisée claire avec une touche aromatique de vanille, affiné avec des pépites de chocolat noir.

Présentoir gratuit dans chaque carton.

No d'art. 1568
Poids à l'unité 75 g
Contenu / carton 66 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 10 jours



Double Choc Cookie EI

emballage individuel, prêt à servir

Cookie moelleux, cuit, à base de pâte brisée foncée, affiné avec des pépites de chocolat blanc et noir.

Présentoir gratuit dans chaque carton.

No d'art. 1569
Poids à l'unité 75 g
Contenu / carton 66 pcs.
Décongélation 60 min.
Conservation 10 jours



EXPLOITEZ PLEINEMENT VOS COOKIES



SANDWICH GLACÉ AU COOKIE AU CHOCOLAT

Même en été, les cookies se prêtent parfaitement à la mise en scène et peuvent enrichir votre assortiment de desserts.

VOICI COMMENT FAIRE:

Prenez deux cookies et fourrez-les avec la glace de votre choix. Pour couper les cookies en deux ou en quatre, placez les cookies fourrés pour quelques heures au congélateur. Coupez-les au gré de vos envies, trempez le bord dans la couverture et saupoudrez de frisures ou d'amandes.



GLACE AVEC DES FRISURES DE COOKIE

Utilisation créative de cookies invendus.

VOICI COMMENT FAIRE:

Complétez vos créations glacées avec un topping croustillant. Il suffit de morceler les cookies et de les saupoudrer à volonté sur la glace. Pour cela, le mieux est d'utiliser des cookies déjà secs de la veille, ils sont plus faciles à émietter.



Vous trouverez ici des suggestions d'affinage et des variantes de fourrage pour les cookies:



Tous les cookies prêts à servir ne nécessitent qu'une décongélation.

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

Toutes les durées de conservation sont valables après décongélation dans le sous-emballage en film plastique à une température ambiante de 22 °C.

AMERICAN BROWNIES



Pour compléter délicieusement votre assortiment

- qualité Baker & Baker qui a fait ses preuves: extra-chocolaté & particulièrement juteux
- une délicieuse recette américaine: gâteau au chocolat typiquement américain
- adaptés à vos besoins: coupés ou emballés individuellement



Brownie

coupé, prêt à servir

Ce brownie enchante tous les amateurs de chocolat. Brownie moelleux aux noix de pécan.



No d'art. 11140
Poids à l'unité env. 60 g
Contenu / carton 160 pcs. / 4 x 40 pcs.
Décongélation 1 jour (à 0-4 °C)
Conservation 5 jours (à 22 °C)



Brownie EI

emballé individuellement, prêt à servir

Un brownie succulent et moelleux, riche en chocolat (27 %) avec des morceaux de noix de pécan dans la pâte.



No d'art. 19051
Poids à l'unité 65 g
Contenu / carton 100 pcs.
Décongélation 90-150 min.
Conservation 12 jours (à 22 °C)



Mini Brownie

coupé, prêt à servir

Mini bouchées juteuses de brownie avec des morceaux de noix de pécan. Idéales à savourer en déplacement et pour les buffets.



No d'art. 19027
Poids à l'unité env. 20 g
Contenu / carton 4 x 120 pcs.
Décongélation 1 jour (à 0-4 °C)
Conservation 5 jours (à 22 °C)



SANS HUILE DE PALME

La demande de produits sans huile de palme fait aujourd'hui partie intégrante de nombreux milieux. Margo répond également à ce souhait des consommateurs et marque tous les produits qui ne contiennent pas d'huile de palme avec le logo «Palm oil free».

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

Pour préserver la qualité des produits après décongélation, entreposez-les sous couvercle.

Toutes les durées de décongélation correspondent à une température ambiante de 22 °C, sauf indication contraire.

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



DES PETITS PRODUITS POLYVALENTS POUR TOUTES LES OCCASIONS

La base parfaite pour
vos propres créations

- adaptables à chaque saison pour une variété tout au long de l'année
- des accroche-regards attrayants dans la vitrine
- idéal en déplacement, pour les buffets, en guise de garniture pour le café ou pour offrir
- conception individuelle en fonction des goûts et de l'occasion pour tous les besoins de la clientèle
- des produits uniques et créatifs qui se démarquent de la concurrence
- le savoir-faire artisanal pour se distinguer de la masse



Il n'y a quasiment aucune limite à votre créativité.



BROWNIE-POPS

La petite friandise
à grignoter entre
les repas



VOICI COMMENT LES PRÉPARER:

1.

Décongelez les mini brownies. On peut aussi utiliser des brownies «normaux», il suffit de les couper en quatre après les avoir décongelés.

2.

Insérez les bâtonnets de cake pops dans les brownies.

3.

Trempez-les dans un nappage au chocolat au lait ou au chocolat noir.

4.

Possibilités de décoration:

- Filaments
- Frisures de toutes sortes
- Pétales de fleurs
- Poudre d'or etc.



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.

Cuisson

Le temps et la température de cuisson optimaux varient en fonction du four et de la quantité de vapeur qu'il dégage. Il se peut donc qu'il y ait de légères différences par rapport aux recommandations de cuisson que nous émettons.

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

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





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 et de pâtisseries frites sur www.margo.ch





Assortiment valable dès: mars 2025

Margo - Baker & Baker Suisse SA

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

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

margo **BAKER&BAKER**