

*Nous partageons
votre passion*

 **margo**

PETITS PAINS, PAINS DE SILS

& snacks



PETITS PAINS, PAINS DE SILS & SNACKS

L'EN-CAS SAVOUREUX POUR ENTRE-DEUX

Le marché de la consommation hors domicile ne cesse de croître et les formats de snacks attrayants pour l'entre-deux sont plus demandés que jamais. La «snackification» (voir p. 14), qui connaît un essor fulgurant et remplace les repas traditionnels, est une tendance qui convient parfaitement à la branche de la boulangerie. Les combinaisons de petits snacks avec des ingrédients frais et des superaliments séduisent de plus en plus de personnes et sont donc une source de chiffre d'affaires intéressante.

Nos snacks



*Le choix de
la bonne offre ...*



Nos petits pains
et pains de Sils



LA COMPÉTENCE MARGO EN MATIÈRE DE SNACKS

DE LA MATIÈRE PREMIÈRE AU PRODUIT FINI

Peu importe le niveau de Convenience souhaité, vous trouverez chez nous le produit adapté à votre utilisation!



PRÉMÉLANGES POUR PAINS SPÉCIAUX / AMÉLIORANTS



Pour la diversité et la sécurité des processus de l'assortiment de snacks

PRODUITS FINIS



Pour un haut degré de Convenience en cas de manque de temps et de main-d'œuvre qualifiée

PÂTONS



Pour la flexibilité dans la fabrication de snacks

CRÈMES POUR SANDWICHS



Pour une base parfaite de vos préparations de sandwiches



VOTRE CRÉATION

Pour la restauration hors domicile et les «grignoteurs gourmets»



PETITS PAINS

Le petit pain adapté à chaque occasion. Grâce à notre sélection de classiques qui ont fait leurs preuves et de pains américains tendance, notre assortiment offre une base parfaite pour des créations variées et un vaste domaine d'utilisation.


Swissness  **Petit pain torsadé clair** pré-cuit




Le petit pain sandwich clair idéal pour vos recettes de sandwiches créatives. Un point de mire alléchant dans votre vitrine.



 

N° d'art.	3201
Poids à l'unité	100 g
Contenu / carton	50 pcs.
Cuisson	4-6 min. / 200 °C
Conservation	1 jour

Swissness  **Petit pain torsadé foncé** pré-cuit




Le pendant de la variante claire avec une croûte exquise et des graines appétissantes.




N° d'art.	3211
Poids à l'unité	100 g
Contenu / carton	50 pcs.
Cuisson	4-6 min. / 200 °C
Conservation	1 jour

Les temps et les températures de cuisson sont des valeurs indicatives et dépendent des conditions opérationnelles. Tous les produits photographiés sont cuits. Toutes les durées de conservation valent pour une température ambiante de 22 °C.

Hamburger Bun 6 céréales anciennes coupé, déjà cuit



Bun moelleux pour hamburger avec 6 céréales anciennes exclusives, saupoudré de gruau de seigle complet grossier. Déjà prédécoupé en travers.

Origine: Allemagne   

No d'art.	2361
Poids à l'unité	100 g
Contenu / carton	24 pcs. / 4 x 6 pcs.
Décongélation	env. 120-180 min. ¹⁾
Conservation	4 jours (dans un sachet fermé)



EMBALLAGE PRATIQUE



AVEC 6 PRÉCIEUSES VARIÉTÉS DE CÉRÉALES ANCIENNES



- 1 ENGRAIN
- 2 AMIDONNIER
- 3 SEIGLE PÉRENNE
- 4 KHORASAN
- 5 ORGE IMPÉRIAL DE FISS
- 6 PUR ÉPEAUTRE ORIGINAL DE BAULAND



¹⁾ jusqu'à absorption complète de l'humidité. Les buns vous sont livrés déjà cuits et n'ont plus qu'à être décongelés.



PRÉPARATION DES BAGELS

Que ce soit à savourer avec de la viande, en version végétarienne ou végane, tirez pleinement parti du potentiel des snacks. Nos produits originaux répondent à tous les besoins.



1 PRÉPARATION
C'est parti: sortez les bagels congelés du carton au fur et à mesure de vos besoins.



2 IL SUFFIT DE DÉCONGELER...
Laissez décongeler à température ambiante durant 30 à 45 minutes, garnissez-les et servez.



... OU CUISEZ-LES BRIÈVEMENT
Les bagels sont meilleurs lorsqu'ils sont fraîchement cuits: terminez la cuisson durant env. 2 minutes à 180–200 °C avec beaucoup de vapeur.



3 GARNISSEZ-LES DE MANIÈRE VARIÉE
Découpez les bagels, garnissez-les d'ingrédients frais et répondez en toute flexibilité à la demande croissante de snacks riches en arômes.



Bagel aux graines germées

pré-cuit

Ce bagel contient de savoureux germes de haricots mungo, des graines de lin ainsi que des graines de tournesol et convainc par son goût de noisette, rond et délicieux.

Origine: Belgique



No d'art. 1717
Poids à l'unité 100 g
Contenu / carton 44 pcs.
Décongélation env. 15–30 min.
Cuisson / °C env. 2 min. / 180–200 °C avec vapeur
Conservation 1 jour



Bagel de malt aux céréales Kraftkorn

pré-cuit

Bagel à base d'ingrédients de qualité supérieure comme de la farine de malt, des graines de tournesol et des graines de lin. Saupoudré de semoule de maïs et de flocons d'avoine.

Origine: Belgique



No d'art. 1662
Poids à l'unité 100 g
Contenu / carton 44 pcs.
Décongélation env. 15–30 min.
Cuisson / °C env. 2 min. / 180–200 °C avec vapeur
Conservation 1 jour

PAINS DE SILS

Nos produits à la saumure entièrement cuits ne convainquent pas seulement par leur croûte sombre et brillante typique, mais apportent également une variété visuelle dans les rayons grâce à leur coloration caractéristique. Faciles à manipuler et parfaits comme garniture, pour des en-cas ou pour la création de sandwiches.



Bretzel de Sils fourré au beurre

déjà cuit


Grand bretzel fourré au beurre salé.
Livré avec une banderole attrayante.

Origine: Allemagne



N° d'art. 89291
Poids à l'unité 95 g
Contenu / carton 20 pcs.
Décongélation 60–90 min.
Conservation 1 jour



Swissness 

Bretzel de Sils avec du beurre EI

emballage individuel, déjà cuit

Avec ce bretzel sur votre comptoir, à vous le succès! Grâce à leur côté très pratique, vous pouvez réagir de manière flexible et rapide en cas de fluctuations de la demande.




N° d'art. 8230
Poids à l'unité 70 g
Contenu / carton 36 pcs.
Décongélation 60–90 min.
Conservation 1 jour non refroidis /
3 jours à 5 °C



Tous les pains de Sils vous sont livrés déjà cuits et n'ont plus qu'à être décongelés.
Toutes les durées de conservation valent pour une température ambiante de 22 °C.



Swissness 

Parisette de Sils


déjà cuite



Des possibilités infinies pour des idées de sandwiches originales. Un plus dans chaque entreprise.



N° d'art. 8226
Poids à l'unité 100 g
Contenu / carton 50 pcs.
Décongélation 30–45 min.
Conservation 1 jour

Swissness 

Petit pain de Sils

déjà cuit



Petit mais exquis: un pain sandwich classique pour les petites faims.




N° d'art. 8227
Poids à l'unité 60 g
Contenu / carton 80 pcs.
Décongélation 30–45 min.
Conservation 1 jour






SNACKS


Les snacks sont des produits à fort chiffre d'affaires, qu'ils soient à consommer sur le pouce ou à savourer dans votre établissement. Nos snacks sont parfaits pour compléter et enrichir facilement votre assortiment existant. À un niveau de Convenience élevé, ils convainquent par leur utilisation, leur goût et leur aspect.


Swissness  **Triangle de Sils** *pré-fermenté*




Avec ce snack et ses nombreuses garnitures au choix, vous mettez chaque jour vos clients en appétit.

N° d'art. 8345
Poids à l'unité 80 g
Poids cuit env. 65 g
Contenu / carton 50 pcs.
Cuisson 18–20 min./200 °C
Conservation 1 jour




Swissness  **Escargot de Sils au fromage** *pré-cuit*



Ce produit de boulangerie à la saumure doit son originalité à sa combinaison unique de saumure et de fromage et à sa forme ravissante.



N° d'art. 8252
Poids à l'unité 90 g
Contenu / carton 24 pcs.
Cuisson 2 min./200 °C
Conservation 1 jour



Pizza du boulanger poivrons-salami *prête à être cuite*

Une pizza appréciée garnie de tranches de salami piquantes et de petits morceaux de poivrons et d'oignons parfumés.


N° d'art. 88885
Poids à l'unité 185 g
Contenu / carton 24 pcs. / 2 sachets à 12 pcs.
Décongélation 10–30 min.
Cuisson env. 14 min. / 170–190 °C
Conservation 1 jour

Pizza du boulanger Margherita *prête à être cuite*

La pizza classique garnie de boules de mozzarella juteuses, de morceaux de tomates bien mûres et d'une pointe de pesto vert.

N° d'art. 88890
Poids à l'unité 175 g
Contenu / carton 24 pcs. / 2 sachets à 12 pcs.
Décongélation 10–30 min.
Cuisson env. 14 min. / 170–190 °C
Conservation 1 jour




SNACKIFICATION DE NOUVELLES OPPORTUNITÉS POUR LA BOULANGERIE ARTISANALE

Dans une société de plus en plus mobile et au rythme effréné, le comportement alimentaire change fondamentalement: les repas traditionnels perdent leur structure rigide et cèdent de plus en plus souvent la place à de petits en-cas flexibles à consommer entre les repas – une tendance connue sous le nom de **snackification**. Cette évolution ouvre de nouvelles perspectives pour les boulangeries: avec des offres de snacks fraîches et créatives, vous pouvez répondre de manière ciblée aux besoins des consommateurs modernes et vous positionner comme un lieu attrayant pour une dégustation rapide à toute heure de la journée.

POUR COMMENCER LA JOURNÉE

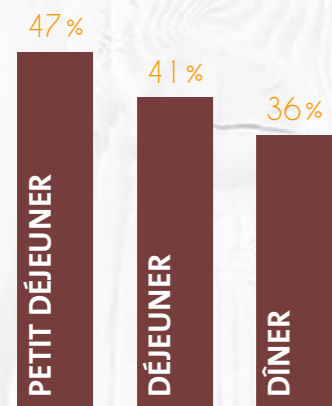
COMME SNACK À L'EMPORTER



AU RENDEZ-VOUS DE MIDI

À LA FIN DE LA JOURNÉE DE TRAVAIL

Laissez-vous inspirer par nos idées et offrez à vos clients sans cesse de nouveaux accroche-regards et de nouvelles expériences gustatives. Les ingrédients peuvent être combinés au gré de vos envies – laissez libre cours à votre imagination...



Pourcentage de consommateurs qui déclarent renoncer au moins parfois aux repas suivants.

CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS SNACKS

- RÉPONDEZ AUX GOÛTS DE VOS CLIENTS**
 Adaptez votre offre aux besoins et à la demande de vos clients – nutritif, végane, végétarien, durable, haut de gamme, innovant ou traditionnel?
- MARQUEZ DES POINTS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS ET DE SAISON**
 Profitez de la diversité des saisons pour proposer régulièrement de nouvelles expériences gustatives. Ainsi, votre assortiment reste intéressant et varié. Vous vous démarquez également des grands distributeurs en misant sur la qualité, l'artisanat et l'individualité.
- AYEZ DE L'AUDACE EN MATIÈRE DE COMBINAISONS**
 Jouez avec les contrastes qui s'harmonisent au niveau gustatif – un poulet savoureux associé à un chutney de mangue fruité et épicé, un fromage crémeux accompagné de tranches de poire sucrées ou encore des betteraves rouges terreuses sur du cresson poivré. De tels contrastes éveillent la curiosité et créent des expériences gustatives nouvelles et particulières.
- METTEZ LES SNACKS EN SCÈNE**
 Les snacks sont des articles d'impulsion. Présentez votre assortiment bien en évidence dans votre vitrine. Des ingrédients colorés et attrayants tels que les avocats, le houmous et les fleurs comestibles attirent non seulement le regard, mais sont également tendance et polyvalents.
- LA TRANSPARENCE CRÉE LA CONFIANCE**
 Origine, allergènes, valeurs nutritionnelles – celui qui informe, inspire confiance et fidélise ses clients.
- PROPOSEZ DES OFFRES COMBINÉES ET DES COFFRETS THÉMATIQUES**
 Des offres combinées attrayantes associant des snacks et une boisson adaptée au moment de la journée incitent à acheter davantage. Les coffrets thématiques (p. ex. avec des mini-formats) pour les pique-niques, les apéritifs ou les pauses-café donnent envie de goûter.

TRIANGLE DE SILS UN CLASSIQUE TRÈS APPRÉCIÉ POUR LES SNACKS AVEC CE PETIT PLUS QUI FAIT LA DIFFÉRENCE.

Humidifiez les triangles de Sils et saupoudrez-les selon vos désirs avant de les cuire.



SAUPOUDRÉS DE SÉSAME ET DE GRAINES DE COURGE

- Garniture:
- Laitue
 - Salade de thon
 - Concombres
 - Tomates



SAUPOUDRÉS DE GRAINES DE TOURNESOL

- Garniture:
- Laitue
 - Jambon cru
 - Radis
 - Cornichons



SAUPOUDRÉS DE MAÏS CROUSTILLANT

- Garniture:
- Laitue
 - Jambon
 - Concombre
 - Tomates
 - Pousses

CONSEIL: POUR UN SNACK À EMPORTER IDÉAL, N'ENTAILLEZ PAS COMPLÈTEMENT LE TRIANGLE DE SILS!

TRIANGLE DE SILS AU FROMAGE



CONSEIL: FAITES DE VOTRE SNACK UN VÉRITABLE ACCROCHE-REGARD AVEC DE FINES TRANCHES D'ORANGE (NON TRAITÉE)!



BAGELS AMÉRICAINS ORIGINAUX

DES PÂTISSERIES TENDANCE IRRÉSISTIBLES POUR TOUS LES SEGMENTS DE PRIX

Coupez les bagels dans les proportions suivantes: 1/3 pour la partie supérieure et 2/3 pour la partie inférieure. Le snack paraîtra ainsi visuellement plus gros et sera plus facile à manger. Vous pouvez ensuite le garnir au gré de vos envies.

BAGEL AU CREAM CHEESE



CONSEIL:
VOUS POUVEZ FACILEMENT DOSER LA QUANTITÉ DE CREAM CHEESE PAR BAGEL DE MANIÈRE HOMOGÈNE À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE À GLACE – CELA VOUS DONNE UNE SÉCURITÉ DE CALCUL.



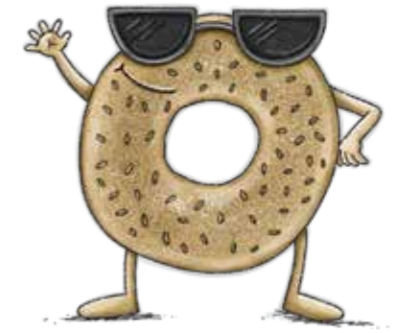
BAGEL AU GOÛT DE DINDE



VOUS POUVEZ COMMANDER CES SUPPORTS PRATIQUES POUR BAGEL AUPRÈS DE NOTRE SERVICE DE VENTE PAR TÉLÉPHONE (041 768 22 77).



LA PHILOSOPHIE DU BAGEL



Le bagel n'est pas un petit pain ordinaire avec un trou au milieu. Le bagel est une philosophie et un produit qui a une longue tradition. Sa fabrication combine le feu et l'eau, car les bagels sont en effet les seuls pains à être refroidis, cuits à la vapeur, puis cuits au four. Ce n'est qu'ainsi que le bagel obtient sa croûte fine et croustillante typique et qu'il est moelleux à l'intérieur tout en restant compact. Cette texture unique lui confère une sensation en bouche particulière qui le démarque des sandwichs traditionnels.

Le bagel est devenu un produit tendance et est désormais incontournable dans l'univers des sandwichs, non seulement en raison de son cachet international, mais aussi grâce à sa polyvalence. Classique avec du fromage frais et du saumon, végétarien avec des légumes grillés ou copieux avec du poulet et de l'avocat, le bagel s'adapte à tous les goûts et à tous les besoins de la clientèle. Grâce à sa forme compacte et à sa structure stable, il est également idéal pour la vente à l'emporter.

BASE IDÉALE POUR DES SNACKS



CRÈMES POUR SANDWICHS DELISSIO
La variante à la moutarde est idéale comme base et les variantes neutre et neutre palm-free conviennent comme pâte à tartiner végétane.

POSSIBILITÉS D'AROMATISATION POUR LA CRÈME SANDWICH DELISSIO NEUTRE



CRÈME AU JAMBON ET FROMAGE

- 500 g DELISSIO Crème sandwich
- 250 g Fromage, râpé
- 200 g Jambon, haché
- 200 g Vallesse, fouettée
- 15 g Sel épicé

CRÈME DE BETTERAVE ROUGE ET RAIFORT

- 500 g DELISSIO Crème sandwich
- 120 g Betterave rouge, cuite, râpée
- 50 g Raifort, râpé
- 15 g Jus de citron
- 6 g Sel épicé

CRÈME À L'AIL

- 500 g DELISSIO Crème sandwich
- 20 g Ciboulette, ciselée
- 8 pce. Gousses d'ail, pressées

CRÈME AU CITRON VERT ET FINES HERBES

- 500 g DELISSIO Crème sandwich
- Fines herbes: persil, cerfeuil, estragon, ciboulette
- 20 g Jus de citron vert
- 5 g Sel de table



NOS LABELS



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 «Palm oil free».



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.



SWISSNESS

Les produits marqués de la croix suisse correspondent au modèle Swissness.



Découvrez notre assortiment complet de surgelés doté de produits de boulangerie américains, de croissants, de pâtisseries frites et de pâtes sur www.margo.ch

margo BAKER & BAKER



INFORMATIONS IMPORTANTES

MANIPULATION CORRECTE DES PRODUITS DE BOULANGERIE SURGELÉS

Pour une qualité 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. 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 bien refermer le sachet en plastique après avoir retiré le nombre souhaité de produits.

Décongélation

Une décongélation appropriée 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. Nous recommandons de décongeler les produits, et tout spécialement ceux à base de pâte feuilletée, 20 à 30 minutes avant la cuisson. Vous obtiendrez ainsi un volume plus important.

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 consignes de cuisson recommandées.

Finition

Apportez votre touche personnelle aux produits de boulangerie finis. Pour ce faire, laissez libre cours à votre imagination.

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 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

 [@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: août 2025

Margo - Baker & Baker Suisse SA

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

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

 **margo** **BAKER & BAKER**