

*Les ingrédients
de panification
pour réussir*





L'expertise Agrano

Née en Suisse en 1946, Agrano défend depuis plus de 70 ans le savoir-faire artisanal et la diversité des produits issus de la boulangerie. Biologique ou conventionnel, concentrés ou mélanges prêts à l'emploi, ingrédients de panification : quel que soit votre choix, notre objectif est de vous apporter ce dont vous avez besoin.

Depuis 1996, Agrano propose une levure fraîche biologique sur base de céréales. Une innovation majeure qui s'inscrit dans le temps : la levure Bioréal® est aujourd'hui utilisée par de nombreux artisans dont des Meilleurs Ouvriers de France Boulangers et signe un partenariat avec les Ambassadeurs du Pain et le concours du Mondial du Pain depuis 2010.

Agrano est une marque de la société Condifa qui commercialise quelques 300 références réparties sous 5 marques ayant chacune leurs domaines de compétences :



Les ingrédients pâtisseries



Les ingrédients de panification



Les ganaches et glaçages



Les ingrédients pour glace



Les arômes



AVEC GRAINES

BIO ARTISLETTE
GRAINES

100% | 10 kg



AVEC GRAINES

5 CÉRÉALES
ET GRAINES

50% | 10 kg



AVEC GRAINES

VITALIS
GRAINES DE LIN

100% | 25 kg
50% | 10 kg



BIO EPEAUTRE PAIN SUISSE
AVEC LEVAIN
AUX FLOCONS DE
POMME DE TERRE

100% | 25 kg

50% | 10 kg

CAMPAGNE
CARACTÈRE

50% | 10 kg

AVEC GRAINES

MAXIGRAIN
MULTI-CÉRÉALES
ET GRAINES

50% | 25 kg

COMPLET
MEULE DE PIERRE

50% | 10 kg

SEIGLE
EXTRA

50% | 10 kg

ARDÉCHOIS
CHÂTAIGNE ET MIEL

100% | 10 kg

AVEC GRAINES
TOURNESOL

100% | 25 kg

MONVILLA

100% | 25 kg

Les farines élaborées Agrano

Croûte rustique ou moelleuse, mie claire, ambrée ou foncée, avec ou sans graines, trouvez la ou les références pour compléter votre offre, apporter de la nouveauté sur un temps forts de l'année.

Nos technico-commerciaux vous accompagnent dans l'élaboration et le choix de votre offre. Contactez-les sur www.condifa.fr/rubrique/contact



AVEC GRAINES
MONVILLAGE
 GRAINES
 100% | 25 kg

AVEC GRAINES
AGRAKORN
 GRAINES
 50% | 10 kg

AVEC GRAINES
BÛCHERON
 50% | 10 kg

AVEC GRAINES
**MICHE DE
 BAVIÈRE**
 50% | 25 kg

AVEC GRAINES
MEXICAIN
 100% | 25 kg
 MAÏS ET GRAINES
 DE TOURNE-SOL
 50% | 10 et 25 kg

AVEC GRAINES
SILHOUET
 MUESLI ET FRUITS
 100% | 10kg



Farines élaborées pour pains spéciaux 100%

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
ARDÉCHOIS CHÂTAIGNE ET MIEL	1-42-009014	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine et craquante à la couleur châtaigne. • Belle mie bistrée, bien alvéolée avec des marquants. • Goût doux de châtaigne rehaussé de notes miellées.
 BIO ARTISETTE GRAINES	1-42-008944	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte craquante, dorée. • Mie couleur crème, bien alvéolée. • Riche en graines (lin, millet, tournesol et sésame).
 BIO-ÉPEAUTRE AVEC LEVAIN	1-42-009017	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte croustillante et dorée. • Belle mie légèrement ocre, régulière. • Saveur subtile de noix.
MEXICAIN MAÏS ET GRAINES DE TOURNESOL <i>A personnaliser avec le Décor Maïs</i>	1-42-009001	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte dorée, souple et croustillante. • Mie couleur soleil, moelleuse et fondante. • Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.
MONVILLAGE*	1-42-009010	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte épaisse et craquante d'apparence rustique. • Mie légèrement ambrée, souple et alvéolée. • Goût de malt prononcé et de levain.
NOUVEAU MONVILLAGE* GRAINES	1-42-011767	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte épaisse et craquante d'apparence rustique. • Mie légèrement ambrée, souple et alvéolée, au goût de levain. • Contient des graines de potiron, sésame et lin.
SILHOUET MUESLI ET FRUITS	1-42-009013	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine, riche en fruits. • Mie très moelleuse, légèrement briochée. • Saveurs sucrées-acidulées liées aux différents fruits.
TOURNESOL	1-42-008854	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine et croustillante, très dorée. • Mie ambrée, moelleuse, bien alvéolée. • Saveur équilibrée entre la force du malt et les notes toastées des graines de tournesol.
NOUVEAU TOMATINI	1-42-009055	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine au visuel coloré lié à la tomate et à l'origan. • Mie dense avec des morceaux de tomates séchées et de l'origan. • Saveur douce et typée de la tomate séchée, très intéressante pour tous les produits de snacking.
VITALIS GRAINES DE LIN	1-42-009055	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte craquante, dorée aux notes toastées (graines). • Mie claire, bien alvéolée, riche en graines. • Saveur légèrement sucrée, proche de celle des noix liée aux graines de lin.
DÉCOR MAÏS	1-42-009050	Sac 1,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Billes de maïs soufflées. • Apporte du croustillant et du visuel aux pains au maïs.
BARQUETTES BOIS	1-42-011361	Boîte x 20	<ul style="list-style-type: none"> • Boîte de 20 barquettes en bois.
MOULES A PANETTONES	1-42-011572	Sachet x 75	<ul style="list-style-type: none"> • Sachet de 75 moules.



* Kit d'animation disponible. Plus d'informations auprès de votre distributeur habituel ou du technico-commercial Condifa de votre secteur.



Farines élaborées pour pains spéciaux 50%

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
5 CÉRÉALES ET GRAINES	1-42-009018	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte dorée, fine et croquante. • Mie couleur crème bien alvéolée, avec un beau visuel de graines. • Saveur toastée liée aux graines.
AGRAKORN GRAINES	1-42-010678	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte rustique et craquante. • Mie foncée dense et souple. • Saveurs maltées et notes toastées des graines.
BÛCHERON	1-42-009030	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte rustique et craquante. • Mie foncée, souple et alvéolée. • Saveur de graines torrifiées (tournesol, lin, sésame).
CAMPAGNE CARACTÈRE	1-42-009021	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte dorée et croustillante. • Mie moelleuse et aérée. • Saveur prononcée apportée par le seigle.
COMPLET MEULE DE PIERRE	1-42-009023	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine et croustillante. • Mie ocre, dense et souple. • Saveur prononcée et rustique de céréales.
MAÏSANO MAÏS ET GRAINES DE TOURNESOL <i>A personnaliser avec le Décor Mais</i>	1-42-010151 1-42-009028	Sac 10 kg Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte dorée, souple et croustillante. • Mie couleur soleil, moelleuse et fondante. • Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.
MAXIGRAIN MULTI-CÉRÉALES ET GRAINES	1-42-009027	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte croustillante au visuel riche en graines. • Mie bistre, souple et alvéolée. • Puissance et diversité des arômes apportées par le mélange de farines (blé, seigle, épeautre) et des graines.
MICHE DE BAVIÈRE	1-42-009026	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte foncée et craquante. • Mie foncée, souple et dense. • Saveur légèrement acidulée, nuancée par les notes toastées des graines et du levain.
PAIN SUISSE AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE	1-42-009024	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte fine et croustillante. • Mie légèrement grise, souple et dense. • Goût atypique et doux, procuré par les flocons de pomme de terre.
SEIGLE EXTRA	1-42-009019	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte foncée grâce à sa teneur en farine de seigle. • Mie bistre, dense et souple. • Saveur légèrement acidulée, typique du pain de seigle.
VITALIS GRAINES DE LIN	1-42-008939	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Croûte craquante, dorée aux notes toastées (graines). • Mie claire, bien alvéolée, riche en graines. • Saveur légèrement sucrée, proche de celle des noix liée aux graines de lin.



Gâteaux de voyage

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
PANETTONE <i>Préparation pour panettonnes</i>	1-42-011462	Sac 15 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Rapide à mettre en œuvre : 1 seule pâte à fabriquer, prêt en 5h30 cuisson comprise. • Pas besoin de retourner en fin de cuisson. • Personnalisable : ajout d'inclusions, et/ou ajout d'arômes, de décors (crumble, macaronade).
PAIN D'ÉPICES <i>Préparation pour pain d'épices</i>	1-42-011534	Sac 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en œuvre simple, en direct. • Produit moelleux avec une conservation de plusieurs semaines, emballé. • Bel équilibre entre le sucre et les épices. • Plusieurs variantes possibles : ajout de fourrages fruits et/ou d'inclusions.



Améliorants et régulateurs de fermentation





Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
ANTI-CLOQUES UNIVERSELS MAGIC 1% <i>1% / poids de la farine</i>	1-42-009036	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Adapté à toutes les méthodes de travail. • Garantit une croûte zéro défaut, lisse et croustillante, une mie alvéolée régulière. • Adapté annuellement aux spécificités des blés récoltés.
FERMENPÂTE FROID <i>Régulateur de fermentation</i>	1-42-009038	Sac 25 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Assure une conservation longue et un beau volume. • Pour pains courants, en méthode directe ou pousse contrôlée.



Levains et levures

Dénomination	Code	Conditionnement	Caractéristiques
--------------	------	-----------------	------------------

Les 4 produits biologiques permettent de fabriquer des pains d'appellation de Tradition française et des pains biologiques.

 BIORÉAL <i>Levain liquide actif sur base de farine de blé</i>	1-42-009052	Bidon 10 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Un goût présent de levain pour des pains à la saveur d'Autrefois. • Apporte de la couleur. • Dosage : 10 à 20% du poids de la farine.
 BIORÉAL LEVURE SÈCHE <i>Levure sèche active en granules</i>	1-42-010226	Carton 20 x 0,5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Dosage : - Pour les pains spéciaux : 1 à 2% du poids de la farine. - Pour les viennoiseries et les baguettes : 2 à 3% du poids de la farine.
 BIORÉAL LEVURE FRAÎCHE <i>Levure fraîche active pressée</i>	1-42-010681	Carton 3 x 1 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Issue à 100% de céréales biologiques. • Dosage : 1 à 8% du poids de la farine.
 LEVAFRESH <i>Levain liquide actif sur base de farines blé/seigle</i>	1-42-008945	Bidon 5 kg	<ul style="list-style-type: none"> • Goût doux et équilibré. • Saveur lactique sans acidité. • Notes de noisettes. • Excellentes propriétés de fermentation. • Dosage : 5 à 15% du poids de la farine.



Prêt à l'emploi, le levain liquide actif biologique Levafresh s'incorpore directement dans le pétrin, dosé à 5-15% du poids de la farine. Il est adapté aux nouvelles tendances de consommation, sans excès d'acidité, et offre des notes aromatiques douces et fruitées. Il assure un rendement équivalent tout au long de l'année.



Depuis 2010, Agrano soutient l'association des Ambassadeurs du Pain au travers du concours du Mondial du Pain et de ses journées techniques.

Le Levain liquide actif Levafresh et la levure fraîche active Bioréal sont reconnus par les membres de l'Association et portés comme ingrédients obligatoires à employer lors du concours du Mondial du Pain.

Les recettes réalisées en collaboration autour de ces deux produits sont disponibles sur le site www.condifa.fr

Tous les mois, de nouvelles recettes sur
www.condifa.fr



fédère les marques

