



Jean-Marc Bringia ist Chefkonditor des Geschäftsbereichs Entwicklung und Anwendung Konditorei der Agrano AG.

Neuer Glanz bei Agrano

Die Agrano AG übernimmt mit Ka-Gel eine Schweizer Traditionsmarke im Bereich Frischhalte- und Glanzgelees. Chefkonditor Jean-Marc Bringia erklärt, was das Unternehmen an der Igeho sonst noch präsentieren wird.

Publireportage Welche Neuheiten rückt die Agrano AG an der Igeho in den Fokus?

Jean-Marc Bringia: Wir werden eine weisse Toblerone-Mousse präsentieren, die wir seit September im Sortiment führen. Es handelt sich dabei um eine Weiterentwicklung unserer vor allem in der Gastronomie sehr beliebten Toblerone-Mousse, die wir weltweit exklusiv vertreiben. Ein weiterer Schwerpunkt werden unsere Frischhalte- und Glanzgelees der Marke Ka-Gel sein. Insbesondere der Traiteur-Gelee zum Abglänzen von belegten Broten oder Apérogebäcken.

Neu ist Ka-Gel indes nicht?

Stimmt, die Marke ist eine Entwicklung

der in Zufikon ansässigen Firma Hans Kaspar AG. Da sich das Unternehmen in Zukunft aber auf andere Bereiche konzentriert, haben wir von ihr per 1. November die Herstellung sowie den Vertrieb der Marke Ka-Gel übernommen und produzieren diese nun an unserem Standort in Allschwil. Dieses Sortiment passt ideal zu uns, weil die Agrano AG sowie die Hans Kaspar AG die gleichen Qualitätsansprüche teilen.

An wen richtet sich das Ka-Gel-Sortiment?

An Konditoren, Bäckereien und an die Gastronomie. Mit den in pastöser oder Pulverform erhältlichen Gelees werden Fruchtschnitten, Torten oder Tartelettes

zum Glänzen gebracht und gleichzeitig mit einer schützenden Schicht überzogen. Je nach Einsatzgebiet ist Ka-Gel in einer salzigen und einer süssen Variante sowie in unterschiedlichen Farben ab November bei Agrano sowie bei Pistor erhältlich. Für die Besucher der Igeho dürften indes auch unsere neuen Krokant-Produkte interessant sein.

Erklären Sie?

Da reden wir von einem Dekorprodukt, das leicht «crunchy» ist und sich sehr gut zum Einstreuen und Dekorieren eignet, zum Beispiel für die Herstellung eines «Pariser Rings». ■

www.agrano.ch