



Alipro AG, Hittnau (ZH)

# Qualität seit Generationen

Die **Alipro** AG, ein unabhängiges Schweizer Familienunternehmen mit 45 Mitarbeitenden, produziert und vertreibt hochwertige Halbfabrikate für Bäckereien, Konditoreien und die Gastronomie.

Die **Alipro** AG produziert praktische Spezialitäten, die dem Bäcker und Konditor die Arbeit erleichtern und trotzdem Spielraum für Kreativität lassen. Neben Backmarmeladen und Gelées gehören Nuss- und Mandelfüllungen, Massa Bianca, Backmischungen sowie Dessertsaucen und Schokoladenstreusel zu den am meisten nachgefragten Produkten. Für deren Herstellung verwendet die **Alipro** AG nur ausgewählte Rohstoffe. Diese verarbeitet das Familienunternehmen auf modernen Anlagen oder in sorgfältiger Handarbeit.

## Backmarmeladen und Gelées

Die Backmarmeladen und Gelées von **Alipro** AG haben einen natürlich kräftigen Fruchtgeschmack, einen schönen Glanz und sind ausserordentlich backfest. Sie eignen sich für alle gefüllten Backwaren oder zum Verzieren von Patisserie. Seit 2010 sind die Marmeladen AZO-frei. Für eine noch schnellere Verarbeitung werden sie direkt im Dressiersack geliefert. Marmeladen in dieser Verpackung verfügen über einen weiteren Vorteil: Sie enthalten keine Konservierungsstoffe.



Die Universal-Gelées gelieren einwandfrei – selbst auf besonders heiklen

Früchten wie Kiwi, Ananas oder Bananen. Und noch wichtiger: Sie werden ohne Farbstoffe hergestellt. Der neue Traiteur-Gelée ist ebenfalls hervorragend gelierfähig und wird ohne Geschmacksverstärker produziert.

## Massa Bianca

Die schneeweisse Dekormasse zum Einschlagen von Torten oder Modellieren von Figuren, Blumen und Dekorschildern erfreut sich einer ungebrochenen Beliebtheit bei kreativen Bäcker-Konditoren. Sie ist auch erhältlich in Schwarz, Grün, Rot, Blau und Gelb.

## Schokoladenstreusel

Die **Alipro** AG ist der einzige Schweizer Fabrikationsbetrieb, der noch echte Schokoladen- und Patisserie-Streusel herstellt. Seit über 50 Jahren nach dem gleichen bewährten Verfahren. In grossen, sich drehenden Dragierkesseln werden die Streusel sechs Stunden lang dragiert und ausgehärtet. Das gibt den Streuseln ihren strahlenden Glanz. Selbst die Feuchtigkeit und Kälte von Tiefkühler oder Kühlschränken können ihnen nichts anhaben. Der Glanz bleibt bis zum Schluss. Während Patisserie-Streusel mit ungehärteten Fetten hergestellt werden, fertigt die **Alipro** AG ihre Schokoladen-Streusel aus einer selbst produzierten Schokoladenmasse, die alle gesetzlichen Vorschriften echter Schokolade erfüllt. Ob dunkel, hell oder weiss: Die Streusel schmecken hervorragend und sind in verschiedenen Qualitäten und Kalibrierungen erhältlich. Vom Micro-Streusel, der sich ideal als Garnitur

von Konfekt und Pralinen eignet, bis zum delikaten und besonders langen «Grand Délice»-Streusel in Top-Qualität zum Dekorieren von Torten, Spezialkaffees, Coupes und Desserts.

## Backmischungen

Mit der Einführung von Fiesta Mexicana mischte die **Alipro** AG vor fast 20 Jahren den Schweizer Markt auf. Davor kannte man hierzulande nur die oft mit Sultaninen versetzte süsse Variante des Maisbrots. Mit Fiesta Mexicana erhielten kreative Bäcker neue Möglichkeiten. Sie verarbeiteten die Maisbrotmischung zu traditionellen Brotläben, Baguettes und Sandwichbroten bis hin zu herzhaften Snackvarianten. Sogar die Herstellung von Gipfeln ist damit möglich. In der Folge wurden



immer wieder neue Rezepturen entwickelt. Passend zum mexikanischen Temperament von Fiesta Mexicana findet man Brote mit Pfeffer, Tomaten, Oliven, würzigem Käse, Chili und anderen Zutaten.

## Crèmepulver

Ob kaltlöslich oder gekocht: Mit Pulver von **Alipro** gelingen Patisserie-crèmen immer. Für besonders backfeste Crèmen verwendet der Profi die neue RAP mit Schoten. Damit halten dressierte Rosetten ihre Form garan-



tiert. Ausserdem lassen sich mit diesem Produkt Stangen und Formen vordressieren für die Verarbeitung in Gipfeln und auf Plundern.

### Trennmittel

Die Verwendung von Trennmitteln ist aus Bäckereien und Gastronomiebetrieben nicht mehr wegzudenken. Sie ermöglichen qualitativ einwandfreie Backwaren und ein speditives Arbeiten im Betrieb. Maschinell aufgetragene Trennmittel liefern die besten Resultate: Sie gewährleisten eine optimale Dosierung und einen sparsamen Verbrauch.

«Zela Go & Spray» wurde speziell für den Einsatz in Bäckereien und Gastro-Betrieben entwickelt. Nach dem Betanken mit Luft sprüht das Gerät bis

zu einer Stunde ohne Unterbruch. Mit konstantem, gleich bleibendem Druck. Die hohe Leistung zeigt sich am feinen Sprühbild und am daraus resultierenden geringen Verbrauch. Das Gerät funktioniert ohne integrierten Kom-



pressor und ohne Strom. Dies und der fahrbare Untersatz machen es leise, handlich und im ganzen Betrieb flexibel einsetzbar. Das Sprühgerät «Zela Go & Spray» und das Allround-Trennmittel «Zeelandia Carlex G&S» sind

optimal aufeinander abgestimmt und entfalten so die beste Wirkung für alle Arten Gross- und Kleingebäck, Backformen und Bleche sowie die Verwendung in Gärstoppanlagen und im Tiefkühlbereich. Auch bei Dauerbackwaren resultieren optimale Ergebnisse. Die Alipro AG führt die Schweizer Vertretung des Sprühsystems; das Trennmittel ist auch bei der Pistor erhältlich.

### Professionelle Beratung und Distribution

Die Produkte der Alipro AG können direkt, via das tätkräftige Aussendienst-Team der Alipro AG, oder über die Pistor bezogen werden.



### Alipro AG

Mehr Infos zur Alipro AG und ihren Produkten gibt [www.alipro.ch](http://www.alipro.ch).

#### Alipro AG

Oberdorfstrasse 4  
CH-8335 Hittnau  
Tel. 043 288 20 20  
Fax 043 288 20 30  
[info@alipro.ch](mailto:info@alipro.ch), [www.alipro.ch](http://www.alipro.ch)