



Partenaire officiel du 5^{ème} Mondial du Pain

Agrano fournit depuis 1946 des ingrédients de panification dont l'histoire a commencé comme souvent par une bonne idée. D'une préparation vitaminée pour renforcer le gluten, sont nés des améliorants puis des farines élaborées, des levains et des levures, aujourd'hui déclinés en conventionnel et en biologique.

Agrano ambitionne de promouvoir la qualité du pain et ses valeurs nutritionnelles en gardant toujours à l'esprit que la qualité du produit fini passe par la qualité des ingrédients mis en œuvre mais aussi par le savoir-faire artisanal.

Depuis 2010, la marque soutient l'association des Ambassadeurs du Pain et le Mondial du Pain, un partenariat basé sur des valeurs communes de partage, de qualité, de savoir-faire.

Le levain liquide actif Levafresh biologie et la levure fraîche Bioréal sont des produits recommandés par les Ambassadeurs du pain et sont utilisés par les finalistes lors du concours.

Retrouvez tous nos produits et recettes sur www.agrano.fr

Nous vous donnons rendez-vous dimanche après-midi (27 septembre 2015) pour la remise du prix Spécial « Goût et Nutrition » qui sera attribué par M. Dominique Tschann, directeur général, commercial et Marketing de la société Condifa.