

ELŐKEVERÉKEK termékkategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
AlpenkraftMix	Előkeverék 'Alpok kenyere' előállításához; száraz és könnyen formázható tésztát, kifogástalan gépi feldolgozást kínál és a legmagasabb biztonságot a feldolgozásban; a napraforgómag, lenmag és szezámmag eddig ismeretlen kiadós, fűszeres ízt kölcsönöz a kenyérnek, kitűnően illik vajhoz, sajtokhoz, túróhoz, joghurthoz stb.; kiemelkedik különösen rugalmas és lágy bélzetével, hosszú frissességével; további összetevőkkel mint pl. sárgarépa, tökmag, dió kombinálható további kenyérváriációk előállításához.	35,0 % búzalisztre	25 kg papírsák
BibelMix	Előkeverék Biblia kenyér® előállításához; kizárólag a Bibliában említett összetevőkből, egyszerű és biztos előállítás, holt-tengeri só tartalmaz, búzakenyerekhez képest különösen hosszú frissesség, vonzó megjelenés. További info: http://www.kornspitz.hu/egyeb-termekek	50.0 %	25 kg papírsák
ChiemgauerMix	Búzakovászt tartalmazó előkeverék speciális, tejsavós rozskenyerekhez; alacsony adagolás mellett, különleges zamatú, egyedi rozskenyér előállításához.	10.0 % lisztre	25 kg papírsák
CiabattaMix	Búzakovászt tartalmazó előkeverék ciabatta és más mediterrán búzakenyér különlegesség biztonságos előállításához; már alacsony adagolás mellett garantálja a jellegzetes ízt és béiszerkezetet.	5.0 % lisztre	20 kg papírsák
CrispyMix	Kész előkeverék crispy-tallér, florentiner, bienenstich és más dekorációk előállításához; gyors és biztos kezelhetőség, minden összetevőt szárazon tartalmaz, meggyőző fedőképesség és jó olvadásképesség a sütési fázisban, sokrétű felhasználhatóság, új és érdekes ötletek a tartós termékek kategóriában, mint a dióstallér, szezámtallér, florentiner, stb., a sütemény finom teljes ízű, pompás fényű és ropogós.	recept szerint	5 kg karton
DinkelMix	Előkeverék tönkölybúza kenyerek, péksütemények előállításához.	33.0%	25 kg papírsák
Dinkelvollkorn	Előkeverék teljeskiőrlésű tönkölykenyér (DinkelX) előállításához; főbb összetevői: teljeskiőrlésű tönkölybúzadara, tk. tönkölybúzapehely, tk. tönkölybúzaliszt, tk. tönkölybúzakovász, napraforgómag. GI=47! ¹ BIO minőségben is. További info: http://www.kornspitz.hu/egyeb-termekek	100.0 % vagy recept szerint	25 kg papírsák
Frittolina	Előkeverék túró-fánk előállításához; egyszerű és biztonságos feldolgozás, kellemes íz.	recept szerint	15 kg papírsák
Grossmuttermischung plus	Előkeverék gabonatoreteket, búzakorpát és lenmagot tartalmazó ruszl	20.0 %	30 kg papírsák
ItalianoMix	Előkeverék búzalisztből készült, olaszos jellegű péksütemények előállításához.	20.0 %	25 kg papírsák
KartoffelFix	Feltárt burgonyaliszt, burgonyás kenyér és péksütemény előállításához; búza-, és kevert búzakenyereknél növeli a frissességet, édesíti a keltésztát, 1 kg KartoffelFix megfelel 2 kg friss burgonyának.	10.0 % lisztre	25 kg speciális zsák
KornMix	Előkeverék rusztikus kenyérkülönlegességekhez mint, kornspitz, finn kenyér, kornspitz landler, kornbaguette stb. A vele készült termék nagy rosttartalma, kis szénhidrátartalma, alacsony glikémiás indexe miatt a korszerű táplálkozás feltételeinek minden tekintetben megfelel. Kornspitz GI=43! ¹ Előáztatást kíván, 60-70 °C. Védjegyjogi okokból a Kornspitz® név csak a KornMix, KornMix direkt és a KornspitzMix felhasználásával készült termékeknél, az eredeti receptúra betartása mellett használható. BIO minőségben is. További info: http://www.kornspitz.hu	Kornspitz: 36 % lisztre, egyébkén: r.sz.	30 kg papírsák
KornMix direkt	Közvetlen felhasználású előkeverék rusztikus kenyérkülönlegességek mint kornspitz, finn kenyér, kornspitz landler, kornbaguette stb előállításához. A vele készült termék nagy rosttartalma, kis szénhidrátartalma, alacsony glikémiás indexe miatt a korszerű táplálkozás feltételeinek minden tekintetben megfelel. Nem kíván előáztatást. Kornspitz GI=43! ¹ Védjegyjogi okokból a Kornspitz® név csak a KornMix, KornMix direkt és a KornspitzMix felhasználásával készült termékeknél, az eredeti receptúra betartása mellett használható. BIO minőségben is. További info: http://www.kornspitz.hu	Kornspitz: 36 % lisztre, egyébkén: r.sz.	30 kg papírsák
KrapfenMix mit Ei	Előkeverék a legfinomabb, stabil, prémium minőségű fánk készítéséhez. Egyik legjobb fánkkeverék a piacon!	100.0 %	25 kg papírsák

Krapfenstar	Előkeverék fánk előállításához; kiváló minőségű, ízletes fánk gazdaságos készítéséhez.	50.0 % lisztre	25 kg papírsák
LifePowerMix	Előkeverék az Inkák különlegesen értékes gabonafajtáiból (amaranth és quinoa), kenyér és péksütemény előállításához. A közismert gabonák és magas arányú amaránt és quinoa ideális keveréke, melyben a fehérjék kiegészítik egymást, így biológiai értékükben akár az állati fehérjéket is túlszárnyalhatják. További info: http://www.kornspitz.hu/egyeb-termekek	50.0 %	25 kg papírsák
LinzerMix	Előkeverék többféle diós linzer-különlegesség előállításához; csak tojás és zsiradék hozzáadásával.	r.sz.	15 kg papírsák
MaiskernMix	Kukoricás előkeverék kovással, kukoricás kenyér és kukoricás péksütemény direkt előállításához.	30,00%	25 kg papírsák
MézeskalácsMix	Előkeverék minden lehetséges mézaskalács variációhoz; egy termék, több recept.	100.0 %	15 kg papírsák
MehrwertPlus	Előkeverék mehrwert-kenyér, mehrwert-péksütemény és sok más prebiotikus ² különlegességnek számító péktermék előállításához, a funkcionális élelmiszerek területéről; magas prebiotikus ballasztanyag tartalom. További info: http://www.kornspitz.hu/egyeb-termekek	40.0 %	30 kg papírsák
MeinKornbrotMix	Előkeverék Mein Kornbrot előállításához; teljeskiőrlésű kenyér, különleges gabona töretekkel és magvakkal, extrém hosszú frissességgel és eltarthatósággal, tartósítószer nélkül heteken át friss marad. GI=34!! ¹ BIO minőségben is. További info: http://www.kornspitz.hu/egyeb-termekek	100.0 %	30 kg papírsák
Muffinmix konc. Premium	Előkeverék a legfinomabb muffin variációk prémium minőségű, mégis gazdaságos előállításához.	30,00%	25 kg papírsák
PuPurMix	Előkeverék purpur teljeskiőrlésű kenyér, -péksütemény és -szelet elő	100.0 %	25 kg papírsák
RoggenMix	Előkeverék az igazi rozscipó (50% rozs), rozs-baguette és rozsciabatta előállításához.	recept szerint	25 kg papírsák
Roggenvollkorn	Előkeverék teljeskiőrlésű rozskenyerek előállításához; egyszerű és biztonságos előállítás mivel 100%-os előkeverék, aromás, telt íz, teljeskiőrlésű rozskovászt tartalmaz, a bélzet kiválóan szeletelhető és kenhető, a teljeskiőrlésű rozskenyér különösen zaftos ízű és hosszan fogyasztható, többretű felhasználási lehetőség, változatosságot hoz a teljeskiőrlésű kínálatba.	100.0 %	25 kg papírsák
RömerMix	Előkeverék különleges, rusztikus kenyerek és péksütemények előállításához.	20.0 %	25 kg papírsák
Saatenmischung	Előkeverék búzakenyerek és világos péksütemények előállításához különböző gabonákkal és olajos magvakkal	33.0%	30 kg papírsák
SojaCereale Direkt	Előkeverék szójás kenyér és péksütemény előállításához.	20.0 % lisztre	30 kg papírsák

KENYÉR termék kategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
Anifarin dunkel	Magas vízfellevő képességet elősegítő tézstasavanyító, különleges rozs-, és rozsos kenyerekhez; intenzívebb íz, hosszabb frissesség.	3.0 % rozslisztre	25 kg papírsák
Anifarin hell	Magas vízfellevő képességet elősegítő tézstasavanyító, különleges világos kenyerekhez; intenzívebb íz, hosszabb frissesség.	3.0-5.0 % lisztre	25 kg papírsák
AstaMalt*	Aktív malátakivonat, világos péksüteményekhez és búzakenyerekhez.	2.0-3.0 % lisztre	7 kg PE kanna
BAS búzakenyerekhez	Természetes kovászból, többfokozatú erjesztéssel előállított folyékony tézstasavanyító, hagyományos fehér kenyérhez; gazdaságos előállítást biztosít, pótolja a kovászolást, gátolja a penészesedést, biztosítja a megfelelő savfokot, állandó savértékével megkönnyíti a savfok beállítását.	0.5-1.0 % lisztre	12 kg PE kanna
BAS dunkel	Természetes kovászból, többfokozatú, erjesztéssel előállított folyékony tézstasavanyító rozs-, és rozsos kenyerekhez; tökéletesen pótolja a kovászolást, gátolja a penészesedést, biztosítja a megfelelő savfokot, állandó savértékével megkönnyíti a savfok beállítását, lágy, aromagazdag ízt, hosszú frissességet biztosít. Természetes erjedésénél fogva a kovász döntően tejsavat tartalmaz. Legjobb kenyérminőség a kovász nélküli, direkt tézstavezetésnél.	5.0 % rozslisztre	12 kg PE kanna

BAS hell	Természetes kovászból, többfokozatú, erjesztéssel előállított folyékony tésztasavanyító hagyományos fehér kenyerekhez; tökéletesen pótolja a kovászolást, gátolja a penészesedést, biztosítja a megfelelő savfokot, állandó savértékével megkönnyíti a savfok beállítását, lágy, aromagazdag ízt, hosszú frissességet biztosít. Természetes erjedésénél fogva a kovász döntően tejsavat tartalmaz. Legjobb kenyérminőség a kovász nélkül, direkt tésztavezetésnél.	0.8-1.0 % lisztre	12 kg PE kanna
Brotmax	Modern sütőszer hagyományos búzakenyér előállításához; rendkívül alacsony adagolás, stabil, jól fejlődő tészta, kedvező árkategória, magas minőség, kiemelkedő ár-érték arány, kimondottan magyar fehér kenyér előállítására fejlesztve. Direkt tésztavezetésnél a legjobb minőséget érheti el ha a 'Brotmax-szal' készült kenyérébe 'BAS hell' kovászpótlót használ.	0.3-0.5 % lisztre	25 kg papírszák
Brotmeister	Prémium minőségű, savanyítószer mentes, univerzális sütőszer roz- és búzalisztből készült tészták stabilizálásához; javítja a kelesztéstoleranciát, a kenyértérfogatot, és a pórusképződést, hosszú frissességet, jó szeletelhetőséget, rugalmas bélzetet, kiemelkedően magas minőséget biztosít.	1.5-2.0 % lisztre	25 kg papírszák
FreshMaxx*	Általános sütőszer frissesség javításához; alkalmas mindenfajta kenyérhez és péksüteményhez, kiemelkedő hatás alacsony adagolás mellett.	1.0-2.0 % lisztre	25 kg papírszák
K-Soft*	Sütőszer toastkenyér és hamburgerzssemle előállításához.	1.0 % lisztre	25 kg papírszák
Maxima	Sütőszer hagyományos fehér kenyér előállításához; javítja a süthetőséget, kiegyenlíti az ingadozó alapanyag minőséget, javítja a végtermék élvezeti értékét, alacsony adagolás, magas minőség, jó ár-érték arány, magyar fehér kenyér előállítására fejlesztve. Direkt tésztavezetésnél a legjobb minőséget érheti el ha a 'Maximával' készült kenyérébe 'BAS hell' kovászpótlót használ.	0.3-0.5 % lisztre	25 kg papírszák
MaximaCo	Sütőszer hagyományos fehér kenyér előállításához, gyors tésztavezetéses, gépi feldolgozású technológiához; javítja a süthetőséget, kiegyenlíti az ingadozó alapanyag minőséget, rendkívül alacsony érési idő, magyar fehér kenyér előállítására fejlesztve. Direkt tésztavezetésnél a legjobb minőséget érheti el ha a 'MaximaCo-val' készült kenyérébe 'BAS hell' kovászpótlót használ.	0.5 % lisztre	25 kg papírszák
MaximaPlus	Komplex sütőszer hagyományos fehér kenyér előállításához; javítja a süthetőséget, kiegyenlíti az ingadozó alapanyag minőséget, javítja a végtermék élvezeti értékét, biztosítja a megfelelő savfokot, magyar fehér kenyér előállítására fejlesztve, nem igényel kovászolást.	1.0 % lisztre	25 kg papírszák
QuellStar	Semleges, termikusan feltárt kukorica- és rozsliszt hozzáadott anyag nélkül; növeli a vízfellevő képességet, hosszú frissességet, összehangolt ízt biztosít.	2.0-5.0 % lisztre	25 kg speciális zsák
Rogana*	Válogatott szemekből kíméletesen pirított, aromás rozsmaláta rusztikus jellegű kenyerekhez és péksüteményekhez; egyszerű adagolás, erős-pörkölt aroma, minden rusztikus pékáruhoz alkalmas, növeli a vízfellevő képességet, hosszú fogyaszthatóságot nyújt.	1.0-4.0 % lisztre	25 kg speciális zsák
RoggenPlus	Sütőszer roz- és rozsos kenyerek előállításához; stabilizálja a rosttészttát, kifejezetten alkalmas enzimszegény lisztekhez, hosszan tartó fogyaszthatóságot nyújt.	1.0-2.0 % lisztre	25 kg papírszák
WeizenPremium*	Különleges sütőszer hosszú tésztavezetéshez (slow dough) és minden más tésztavezetési módhoz. E-szám mentes prémium kenyerek és péksütemények előállításához. Elsőosztályú íz, csak a legjobb hozzávalók, magas búzakovász arány, kimagaslóan elasztikus bélzet, slow dough képes, legjobb sütési eredmény, több termékhez alkalmas, követi a 'több természetességet' trendet.	25.0 % lisztre	25 kg papírszák

PÉKSÜTEMÉNY termék kategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
AstaMalt*	Aktív malátakivonat, világos péksüteményekhez és búzakenyerekhez.	2.0-3.0 % lisztre	7 kg PE kanna
BrezenGold	Speciális pasztózus sütőszer, 'bajor sörperec' és minden lúgos péksütemény előállításához.	4.0 % lisztre	9 kg karton
Concord	Kiemelkedően stabil tésztavezetést biztosító sütőszer baguette és más péksütemények előállításához.	0.3-0.7 % lisztre	25 kg papírszák
FreshMaxx*	Általános sütőszer frissesség javításához; alkalmas mindenfajta kenyérhez és péksüteményhez, kiemelkedő hatás alacsony adagolás mellett.	1.0-2.0 % lisztre	25 kg papírszák

Hit 2000	Péksütemény sütőszer, kifli, zsemle, briós és kalácsok állag és térfogatjavításához.	1.0-2.0 % lisztre	25 kg papírsák
KaiserMeister	Prémium sütőszer igazi császárszemle, leveles tészták és más péksütemények előállításához; növeli a tészta aktivitását, rendkívüli mértékben javítja az élvezeti és használati értéket. Jól alkalmazható kelesztés késleltetéses- és 'egynapos' kelesztés megszakításos technológiához. Alkalmazható hosszú tésztavezetéses- és 'kétnapos' kelesztés megszakításos technológiához.	1.0-3.0 % lisztre	30 kg papírsák
K-Soft*	Sütőszer toastkenyér és hamburgerzsemle előállításához.	1.0 % lisztre	25 kg papírsák
Rogana*	Válogatott szemekből kíméletesen pirított, aromás rozsmalata rusztikus jellegű kenyerekhez és péksüteményekhez; egyszerű adagolás, erős-pörkölt aroma, minden rusztikus pékáruhoz alkalmas, növeli a vízfellevő képességet, hosszú fogyaszthatóságot nyújt.	1.0-4.0 % lisztre	25 kg speciális zsák
SpezialBackmittel AC	E-szám mentes sütőszer búza- és rusztikus péksütemények előállításához	3.0 % lisztre	25 kg papírsák
Szturnusz LC	Modern, kimagaslóan hatékony sütőszer péksütemények előállításához; rendkívül alacsony adagolás, extrém költséghatékonyság, nagyon jó térfogat, lágy sikerrel rendelkező lisztekhez is kiválóan alkalmas, nagyon jó dagasztási- és kelesztési tolerancia, szebb küllem.	0.20-0.30 % lisztre	25 kg papírsák
SoSoft	Sütőszer puha péksütemények előállításához búzából; illeszkedik a trendhez miszerint: 'puha, lágy péksütemény, ahogy a fiatal generáció szereti', szuper puha péksütemény, habos, vattaszerű bélzet, finom, egyenletes pórusok, finom, kellemes íz, hosszú frissesség. Alkalmas kelesztés késleltetéses- és 'egynapos' ill. 'kétnapos' kelesztés megszakításos és hosszú tésztavezetéses technológiához.	3.0 % lisztre	25 kg papírsák
Vulkán	Kiemelkedően stabil tésztavezetést biztosító sütőszer péksütemények előállításához.	0.20-0.50 % lisztre	25 kg papírsák
WeizenPremium*	Különleges sütőszer hosszú tésztavezetéshez (slow dough) és minden más tésztavezetési módhoz. E-szám mentes prémium kenyerek és péksütemények előállításához. Elsőosztályú íz, csak a legjobb hozzávalók, magas búzakovász arány, kimagaslóan elasztikus bélzet, slow dough képes, legjobb sütési eredmény, több termékhez alkalmas, követi a 'több természetességet' trendet.	25.0 % lisztre	25 kg papírsák
XXL Power	Többcélú, rendkívül erős zsemle sütőszer speciálisan térfogat orientált termeléshez.	0.40 % lisztre	25 kg papírsák

FINOM PÉKÁRU és CUKRÁSZÁRU termék kategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
FruttiGel eper	Bevonózszele eper ízesítéssel és színnel gyümölcstortákhoz, gyümölcsszeletekhez, leveles termékekhez stb.; jól vágható, fagyasztásálló, szórható, önthető, kenhető, univerzális termék.	1 kg fruttigél 0.4-0.6 kg víz	7 kg PE vödör
FruttiGel neutral	Bevonózszele semleges ízesítéssel és színnel gyümölcstortákhoz, gyümölcsszeletekhez, leveles termékekhez stb.; jól vágható, fagyasztásálló, szórható, önthető, kenhető, univerzális termék.	1 kg fruttigél 0.4-0.6 kg víz	7 kg PE vödör
GlasurChips	Kakaó-zsiradék glazúrmaszsa, glazúrozott termékek előállításához finoman simítható és hengerelhető, praktikus és gyors felhasználás.	100.0 %	10 kg karton
Hefeteig Premium*	Előkeverék prémium élesztős finom pékáru előállításához; alkalmas minden elképzelhető élesztős finom tészta és élesztős kaláctészta kiemelkedő minőségű előállítására, gyors és biztos kezelhetőséget, fantasztikus frissiséget, lágy és zafos bélzetet biztosít, harmonikus alapízítés, egyéni zamat.	30.0 % vagy r.sz.	25 kg speciális zsák
KozoMaxx	Előkeverék élesztős finompékáru előállításához; leveles tészták, kuglófok, kalácsok magas minőségű, gazdaságos gyártásához, hosszú, hideg tésztavezetéshez is kiválóan alkalmas. Még jobb minőséget érhet el ha a tésztába 'Wiener Note'-t használ.	10.0 % lisztre	25 kg papírsák
PlunderFrost	Előkeverék élesztős finompékáru előállításához; leveles tészták, kuglófok, kalácsok alacsony költségű mégis magas minőségű gyártásához, közvetlen és hűtéses technológiához is kiválóan alkalmas. Még jobb minőséget érhet el ha a tésztába 'Wiener Note'-t használ.	10.0 % lisztre	25 kg papírsák
Sandmix konc	Különleges keverék magas minőségű kevert sütemények előállításához; többféle felhasználhatóság.	r.sz.	15 kg papírsák

WienerBiskuitMix	Előkeverék prémium minőségű piskótamassza előállításához; tartalmazza a tojást ezért rendkívül célszerű és biztos felhasználás.	r.sz.	15 kg papírsák
Wiener DinkelRührmix	Speciális tönköly-előkeverék tönkölylisztből készített tepsis sütemények előállításához.	r.sz.	15 kg papírsák
Wiener Fondant	Magas minőségű száraz fondant; vízzel elkeverve egy szempillantás alatt felhasználásra kész, relatív lágy, nem kristályosodik ki a felületen, rendkívül stabil, szórással, kenéssel, vagy mártással is felvihető, tortadíszítéshez és -glazúrozáshoz kiválóan alkalmazható. Wiener Fondant-tal és Glasuchips-szel egyénivé teheti édes süteményeit.	1.0 kg 0.12-0.18 kg vízhez	10 kg papírsák
Wiener HT	Előkeverék 'Bécsi Kuglóf', kimagasló minőségű stollen és más finom, bécsi specialitásokhoz élesztős tésztából.	50.0 %	15 kg papírsák
WienerMürbteig Mix	Előkeverék omlós tésztából készült sütemények előállításához; egyszerű és racionális feldolgozás, nem pörköldök, magas kelesztési tolerancia, nagyon képlékeny tészta ami szinte tetszés szerinti gyakorisággal nyújtható, többretű felhasználhatóság, zamatos íz, finoman törhető omlós bélzet, alkalmas vajas-omlós tészta készítéséhez is, a tészta vizonteladásra is felhasználható.	kész liszt	15 kg papírsák
WienerNote	Pasztózus sütőszer minden élesztős tésztához.	1.0-10.0 % lisztre	10 kg karton
WienerRührMix	Előkeverék kevert masszák és tepsis sütemények magas minőségű, racionális és biztos előállításához.	r.sz.	15 kg papírsák
WienerSacherMix	Előkeverék csokoládé- és sacher massa racionális és biztos előállításához, csokoládétorták, trüffel torták, csokoládékockák és egyéb csokoládés sütemények készítéséhez.	kész liszt	15 kg papírsák

HŰTÉSES- és MÉLYHŰTÉSES termékkategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
FrigoMalt II	Éljenjáró, speciális sütőszer mindenféle hosszú-, hideg- és fagyasztásos eljáráshoz. Kimondottan alkalmas hosszú tésztavezetési-, 'egynapos' ill. 'kétnapos' kelesztés megszakításos-, és kelesztve fagyasztásos technológiákhoz, jól alkalmazható kelesztés késleltetési-, és a zölden fagyasztásos technológiákhoz.	3.0 % lisztre	30 kg papírsák
Garex	Különleges péksütemény sütőszer a hosszú tésztavezetéshez, kelesztés megszakításos és kelesztés késleltetési technológiákhoz, hosszabb tárolású, fagyasztott, félkész termékekhez. Kiválóan alkalmazható 'egynapos' ill. 'kétnapos' kelesztés megszakításos-, és zölden fagyasztásos technológiákhoz, jól alkalmazható kelesztés késleltetési-, és kelesztve fagyasztásos technológiákhoz, alkalmazható hosszú tésztavezetési technológiákhoz.	3.0-4.0 % lisztre	25 kg papírsák
HalbBack	Speciális sütőszer elősütött termékek előállításához; elősegíti a félig sütéses technológiához elengedhetetlen feltételek létrejöttét, növeli a vízmegkötő képességet, kompaktabb tésztát, hosszú keleszthetőséget biztosít, plusz tápanyagot nyújt az élesztőnek. Jól alkalmazható hosszú tésztavezetési-, kelesztés késleltetési-, 'egynapos' ill. 'kétnapos' kelesztés megszakításos-, és zölden fagyasztásos technológiákhoz.	4.0 % lisztre	25 kg papírsák
ShopBack	Sütőszer kelesztés megszakításos technológiához mintaboltban készre süthető termékekhez; kiválóan alkalmazható 'egynapos' ill. 'kétnapos' kelesztés megszakításos technológiához és kelesztve fagyasztásos technológiákhoz. Jól alkalmazható hosszú tésztavezetési-, kelesztés késleltetési-, és zölden fagyasztásos technológiákhoz.	3.0 % lisztre	25 kg papírsák

FŰSZER, AROMA, termékkategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
Citrom aroma	Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában; rendkívül alacsony adagolás.	3-4 g kg massa	1 kg PE flakon
Fánk aroma	Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában; rendkívül alacsony adagolás.	3-4 g kg massa	1 kg PE flakon
Rum aroma	Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában; rendkívül alacsony adagolás.	3-4 g kg massa	1 kg PE flakon
Vanília aroma	Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában; rendkívül alacsony adagolás.	3-4 g kg massa	1 kg PE flakon

Zitrobella	Sütés- és fagyasztásálló citrom granulátum a teljes gyümölcsből, citromolaj és citromlé felhasználásával, az érett citrom teljesen változatlan aromájával; ízesíti az élesztős- és élesztős, omlós tésztákat, a piskóta- és kevert masszákat, stollent, stb.	2-4 g kg massa	0.6 kg fémdoboz
Bécsi kenyérfűszer	Kenyérfűszer kompozíció; durva szemű kenyérfűszer különleges aromával, friss magokból kíméletesen őrölve.	5g kg liszt vagy i. sz.	5 kg speciális karton
Müncheni kenyérfűszer	Ánizsos kenyérfűszer kompozíció; durva szemű kenyérfűszer különleges aromával, friss magokból kíméletesen őrölve.	5g kg liszt vagy i. sz.	5 kg speciális karton
Pizza fűszer	Fűszerkeverék olaszos kenyér- és péksütemény különlegességekhez, pizzatésztához.	i. sz.	0.5 kg PE doboz

TÖLTÉLÉK termék kategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
Almatöltelék fix&fertig	Szárított almakeverék, almatöltelék előállításához; rendkívül egyszerű és gyors előállítás, megtartja világos almaszínét, nagymértékű munkakönyvités kimagasló minőségű almatöltelék felhasználásánál.	1.25 kg almatölt. 4.25 kg vízhez	12.5 kg karton 10x1.25 kg porciótasak
Cortina	Pudingminőségű hidegkrémpor, finoman árnyalt ízzel és színnel; megközelíti a saját főzésű pudingot, sütés- és fagyasztás álló, 3 perc alatt simára keverhető.	töltőkrém: 0.30-040 kg 1 l vízhez süthető krém 0.40-042 kg 1 l vízhez	15 kg papírsák
Diótöltelék international	Finoman összehangolt töltelék nagy gonddal válogatott dióból; gazdaságos diótöltelék, magas diótartalommal, diós kifli, diós rétes, diós sütemények előállításához.	1 kg 0.450 kg vízhez	30 kg papírsák
Máktöltelék floriani	Finoman összehangolt összetevőkből előállított máktöltelék; rendkívül magas vízfelvevő képesség, magas máktartalom, nem válik el a tésztától.	1 kg 0.450 kg vízhez	8 kg papírsák
La Ola	Magas minőségű sütésálló hidegkrémpor, finoman árnyalt ízzel és színnel; gazdaságos árkatóriájú, gyorsan elkészíthető.	0.30-0.47 kg 1 l vízhez	15 kg papírsák
Mogyorótöltelék special	Finoman összehangolt töltelék; gazdaságos, magas minőségű mogyorótöltelék sütemények előállításához.	1 kg 0.50- 060 kg vízhez	10 kg papírsák
TopfenFix	Alapkeverék friss túróból készült, egyszerűen elkészíthető, sütésálló túró-töltelékhez; gyors és kényelmes kezelhetőség, kerek, jellegzetes túró íz, kiváló süthetőségi képesség nyitott és zárt süteményeknél is, takarékos adagolás, sokrétű felhasználhatóság.	0.50 kg 0.90 kg víz és 1.0 kg túróhoz	10 kg papírsák

EGYÉB termék kategória

Megnevezés	Felhasználás	Adagolás	Kiszerezés
Buonissima Pizzafond	Pikáns, fűszeres pizzaszendvicsszörp.	0.20 kg pizzafond 1.20-1.40 kg vízhez	4x1 kg alutasak kartonban
Brezeldip nátronlúg	Koncentrált nátronlúg granulátum. Hígítás után ideális minden lúgos péksütemény előállításához. Felhasználás biztonsági adatlap szerint!	30-40g 1 l víz	1 kg PE flakon
RöstZwiebel pirított hagyma	Kíméletesen és zsírszegényen pirított hagyma, hagymás kenyerek és péksütemények előállításához. 1 kg pirított hagyma megfelel kb. 4 kg hámozott friss hagymának; táplálkozás fiziológiailag kedvező alacsony só-tartalom, kellemes íz, hosszú eltarthatóság.	r.sz.	5 kg karton
Streusamen	Különleges felületi szórókeverék a só, mák, szezámmal alternatívájaként; könnyen megtapad a felületen, sütés után sem szóródik le, fűszeres aromájú, adagolható szórással, vagy mártással, különösen alkalmas búza péksüteményekhez.	i. sz.	10 kg papírsák
Streumix	Speciális szórókeverék burgonyapehellyel; könnyen megtapad a felületen, sütés után sem szóródik le, fűszeres aromájú, adagolható szórással, vagy mártással, különösen alkalmas búza péksüteményekhez, a tésztához is adható.	i. sz.	10 kg papírsák
Sassa gold	Szórható és kenhető olaj-méhviasz emulzió sütőlemezekhez és sütőformákhoz; kiemelkedő elválasztó hatás, hosszú élettartam.	i. sz.	10 kg PE kanna
Sassa normal	Szórható és kenhető elválasztó olaj sütőlemezekhez és sütőformákhoz; magas elválasztó hatás.	i. sz.	10 kg PE kanna
Trenn Total	Használatra kész elválasztó olaj gépekhez.	i. sz.	10 kg PE kanna

MEGJEGYZÉSEK/MAGYARÁZATOK

- 1 a glikémiás index, rövidítve GI, egy számérték, amely arra utal, hogy milyen gyorsan szívódik fel az adott élelmiszerben lévő szénhidrát a szervezetben, minél alacsonyabb annál előnyösebb, alacsony: 0-55, közepes: 56-69, magas: 70-100
- 2 a prebiotikumok az emésztősavaknak ellenálló élelmi rostok, melyek a bélflórát legjobban stimuláló válogatott táplálékokat tartalmazzák, emésztetlenül kerülnek a vastagbélbe, ahol a jótékony baktériumok számára táplálékul szolgálnak.
- 3 az antociánoknak ez idő szerint nagyon nagy figyelmet szentel az orvostudomány, mivel azok lekötik a szabad gyököket, sőt a sejtek védelméhez és a rák megelőzéséhez is hozzásegítenek.
- * több kategóriában szereplő termékek
- i.sz. igény szerint
- r.sz. backaldrin recept szerint
- kiadás: ez a kiadvány tájékoztató jellegű és felülír minden eddigi kiadványt! letölthető: <http://www.backaldrin.hu> kiadva: 2011.08.01., by backaldrin