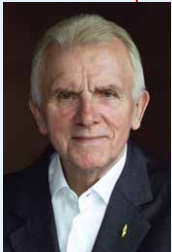




Gamme de produits

Suisse

Depuis plus de 60 ans, le savoir-faire, la qualité et le service sont les pierres angulaires du succès entrepreneurial de backaldrin.



Nos experts en boulangerie comptent parmi les meilleurs de leur domaine et exercent leur métier avec passion. Développer des produits est essentiel, mais c'est un conseil de qualité, adapté aux boulangers et à leurs clients, qui fait toute la différence. C'est exactement là que réside notre force.

Peter Augendopler
Propriétaire

La compétence en boulangerie, facteur de succès

Le succès en boulangerie commence par l'expérience, la rigueur dans la qualité et une compréhension approfondie de la pâte. Grâce à des formations ciblées, des conseils personnalisés et des procédés innovants, Backaldrin accompagne les boulangeries pour relever les défis spécifiques de l'industrie et proposer des produits de première qualité.

backaldrin Suisse AG

Chez backaldrin Suisse AG, le monde de la boulangerie vous est ouvert. Depuis plus de 30 ans, nous produisons sur notre site de Winterthur des mélanges de cuisson de haute qualité, des concentrés ainsi que des garnitures aux amandes et aux noix. Nous développons des idées de pain innovantes et des ingrédients de cuisson personnalisés qui allient inspiration et qualité. Avec innovation, passion et flexibilité, nous accompagnons nos clients, de l'artisan boulanger et pâtissier à l'entreprise industrielle, avec des solutions sur mesure et orientées service. C'est ainsi que nous créons confiance, enthousiasme et partenariats durables dans le monde de la boulangerie.



**La compétence en boulangerie:
un atout inestimable**

**Des goûts variés pour
une clientèle variée – et
une gamme de produits
qui suit le mouvement.
Chez nous, chacun trouve
son pain préféré!**

Une qualité qui inspire

Chaque produit raconte une histoire: la tradition rencontre l'innovation. Nous développons, testons et affinons chaque détail jusqu'à atteindre la perfection.

Tout pour votre boulangerie



**Ingrédients
de base de
première
qualité**



**Levains
traditionnels
et BIO**



**Prémélanges
innovants**



**Arômes,
garnitures et
épices pour le
pain**

De nombreux produits disponibles également en qualité BIO certifiée!

L'inspiration commence ici

Que vous souhaitiez élargir votre gamme ou explorer de nouvelles idées en pâtisserie, nous stimulons votre créativité grâce à notre diversité.

**Plus de choix pour enrichir
votre assortiment**

Caractéristiques des produits et certifications



Clean Label: sans additifs (numéros E), à l'exception de la vitamine C



Avec huile de palme certifiée **RSPO** (MB/SG)



BIO selon le règlement (UE) 2018/848



Végan: les produits de boulangerie ne sont considérés comme végan que si tous les ingrédients additionnels utilisés le sont également.



Avec des œufs de poules élevées au sol certifiés **cibus.trace**



Article de commande: délai de livraison de 4 semaines et achat minimum de 3 unités

NOUVEAU

Produits nouveaux dans l'assortiment



Allergènes



Céréales et produits céréaliers contenant du gluten



Crustacés et produits dérivés



Œufs et produits dérivés



Poissons et produits dérivés



Arachides et produits dérivés



Graines de soja et produits dérivés



Lait et produits dérivés, y compris lactose



Fruits à coque et produits dérivés



Céleri et produits dérivés



Moutarde et produits dérivés



Graines de sésame et produits dérivés



Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l)



Lupins et produits dérivés



Mollusques et produits dérivés

6 Pain et petit pains

- 7 Agent de cuisson pour la fermentation interrompue ou ralentie
- 8 Agents de cuisson spéciaux
- 9 Prémélanges de cuisson pour pain et petit pains

13 Produits de boulangerie à la levure, feuilletés et viennoiseries

15 Beignet & produits frites

17 Garnitures

- 18 Masses aux poires et aux fruits
- 19 Masses aux noix et aux amandes
- 22 Autres garnitures

23 Confiserie et pâtisserie

- 24 Masses pour sablés, à fouetter et pour génoises
- 25 Autres masses et pâtes

26 Améliorants et décorations pour pâtisseries

- 27 Améliorants
- 27 Décoration

28 Arômes et saupoudrages

- 29 Arômes
- 29 Saupoudrages

30 Divers et graisse/margarine

- 31 Divers
- 31 Graisse/margarine



Contenu

b



7587 | Mélange pain épeautre de Töss



Pain et petit pains

Agents de cuisson pour la levée interrompue ou ralentie et les pâtes surgelées

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages		Dosage	Emballage	Allerg.
	6107 BIO-Ferma GU  Agent de cuisson bloquant la fermentation, sans émulsifiant, pour la fabrication de produits de boulangerie BIO • Convient à tous les types de fermentation à froid • Très bonne machinabilité • Haute stabilité de fermentation et tolérance de traitement	1,5 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	
	6108K Frigomalt II  Agent de cuisson de petits pains pour toutes les fermentations à froid • Bonnes propriétés de traitement pour les lignes de petits pains • Tolérance élevée à la fermentation • Volume attrayant	2 % sur farine	Sac en papier de 10 kg	
	6126 ShopBack  L'agent de cuisson pour l'interruption de la levée et la cuisson en magasin • Excellents résultats pour les procédés de fermentation ralentie (Slow Dough®) et interrompue (congelés fermentés ou verts) • Très bons résultats même dans le processus de cuisson directe • Se caractérise par une tolérance très élevée	3 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	
	6131K Slow Malt  Agent de cuisson lente pour pâtes froides (22 – 24 °C) • Adapté au traitement mécanique et au stockage dans du plastique Planchettes empilables (ne collent pas)	3 % sur farine	Sac en papier de 8 kg	
	6118 Top4Shop  L'agent de cuisson optimal pour la boulangerie en filiale • Très bons résultats lors de la cuisson en magasin (pâtes surgelées cuites du congélateur au four) • Convient également pour la fermentation interrompue ou lente • Belle scarification	3 à 4 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	

Agents de cuisson spéciaux

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 1101 AromaMalz    NOUVEAU Extrait de malt liquide enzymatiquement inactif pour le pain de blé, les pâtisseries et les produits de boulangerie fine • Goût intense de malt • Couleur agréable • Longue durée de conservation	0,5 – 2 % sur farine	Bidon PE de 7 kg	
 6023 Brezengold VoP  Agent de cuisson spécial pâteux pour la production de bretzels bavarois et de tous les autres biscuits à la saumure, sans huile de palme et végan • Convient pour la levée à froid • Pâtes lisses et plastiques • Se partage bien, texture agréable	4 % sur farine	Carton de 9 kg avec sac intérieur en PE	–
 4056 Brotmeister Soft    NOUVEAU Agent de cuisson sans émulsifiant pour améliorer la stabilité et la conservation de la fraîcheur • Convient à tous les types de pain • Excellente stabilité de fermentation et tolérance élevée • Excellente levée au four	1 – 2 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	
 3824 FeraFerm    NOUVEAU Démarreur de pré-pâte avec des levures actives et naturelles pour la production de pain et de pâtisseries sans ajout de levure de boulangerie	5 % sur farine	10 x 1 kg sacs en aluminium dans carton	
 1205 KartoffelFix   NOUVEAU Farine de pomme de terre gonflée sans numéros E (additifs) pour la production de pain de pomme de terre et de pâtisseries ainsi que de pâtes à levure sucrées • 1 kg de Kartoffelfix correspond à 2 kg de pommes de terre fraîches • Absorption d'eau élevée • Meilleure conservation de la fraîcheur	10 % sur farine	Sac en papier de 30 kg	 
 6121 Mélange curcuma   Agent de cuisson spécial pour la production de pain et de pâtisseries avec du curcuma • Pour une mie d'un jaune intense, attrayante et typique • Saveur de curcuma agréablement douce et épicée • Mie douce, élastique et juteuse, très facile à couper et à tartiner	5 % sur farine	Sac en papier de 8 kg	
 1281 Quellstar    NOUVEAU Farine gonflante neutre sans additifs • Absorption d'eau élevée • Facilite la machinabilité • Conservation de longue durée	1 – 5 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	

Agents de cuisson spéciaux

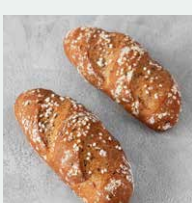
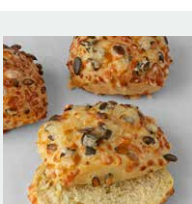
b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 1251 BAS® clair   NOUVEAU Agent de cuisson et d'acidification de la pâte liquide, produit en plusieurs étapes, avec les produits métaboliques et les substances aromatiques du levain pour la production de pain de seigle mélangé au blé clair à foncé • Qualité de pain constante • Conservation de longue durée • Application sûre et facile	5 % sur farine de seigle	Bidon PE de 12 kg	
 3109 BAS® blé   NOUVEAU Agent d'acidification de la pâte pour la production de pain et de petits pains de blé, de pain mélangé au blé et de pâtisseries levées à base de levain • Prêt à l'emploi et à traiter immédiatement • Bonne manipulation et suspension stable • Prolonge la fraîcheur et prévient tire-fils et moisissures	1 – 5 % sur farine	Bidon PE de 12 kg	

Prémélanges de cuisson pour pain et petit pains

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 7520 Mélange de farine bio 6 grains, BIO Bourgeon   Pour la production de pain aux 6 céréales BIO. Proportion élevée de blé BIO, d'épeautre BIO, d'avoine complète BIO, de farine d'orge BIO, de seigle BIO.	100 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	 
 1112 Mélange pour ciabatta 10 %  NOUVEAU Mélange de cuisson avec du levain de blé pour la production sûre de ciabatta et d'autres spécialités de pain de blé méditerranéen • Goût prononcé grâce au levain de blé • Favorise la formation de gros pores typiques • Très bonne conservation de la fraîcheur	10 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	  
 6543 18340 Mélange épeautre et chia  Préparation de cuisson pour la production de pain et de pâtisseries avec des graines de chia et des flocons d'épeautre • Sans farine de blé • Volume attrayant, bonne stabilité de fermentation et bonne levée au four • Mie douce, élastique et juteuse	100 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	
 2833 Mélange épeautre-pomme   NOUVEAU Préparation de cuisson pour la production de pain d'épeautre et de petits gâteaux d'épeautre avec une note de pomme fruitée • Goût aromatique fruité grâce à la poudre de jus de pomme et au levain • Mie élastique et juteuse • Excellente conservation de la fraîcheur	100 %	Sac en papier de 25 kg	

Prémélanges de cuisson pour pain et petit pains

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages		Dosage	Emballage	Allerg.
	6525 528 Mélange épeautre complet ✓ Mélange de cuisson sans numéros E (additifs) pour Production de pain complet à l'épeautre Dinkelix® et de pâtisseries à l'épeautre avec du levain complet à l'épeautre • 100 % épeautre – sans farine de blé! • Bonnes propriétés de la pâte • Particulièrement juteux	100 %	Sac en papier de 25 kg	 
	6522 609 Mélange épeautre Wachauer ✓ BacPréparation de cuisson pour la production de pain d'épeautre et de pâtisseries Wachauer® • Facile à utiliser – il suffit d'ajouter de l'eau et de la levure • Pour un pain d'épeautre exceptionnellement juteux avec une longue conservation de la fraîcheur	100 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	
	6533 Mélange de pain protéiné ✓ Préparation de cuisson pour la production de pain et de pâtisseries enrichis en protéines • Contient plus de 40 % de protéines de soja et d'autres sources de protéines végétales à faible teneur en glucides • Utilisation polyvalente: ingrédient idéal pour augmenter la teneur en protéines d'autres recettes	90 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	  
	6500 18361 KornMix® ✓✓ Mélange de cuisson sans numéros E (additifs) pour la production simple et sûre de Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette, etc. • Convient à tous les types de levée: frais, froid, semi-cuit	36 % sur farine pour Kornspitz®, sinon selon la recette de backaldrin	25 kg Papiersack	 
	6502 BIO-KornMix® ✓✓ Mélange de cuisson BIO sans numéros E (additifs) pour la production simple et sûre de BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot®, Kornbaguette, etc. • Convient à tous les types de levée: frais, froid, semi-cuit	36 % sur farine pour BIO-Kornspitz	Sac en papier de 25 kg	 
	6501 18364 KornMix® direct ✓✓ Mélange de cuisson sans numéros E (additifs) pour la production simple et sûre de Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette, etc. • Convient à tous les types de levée: frais, froid, semi-cuit • Facile à utiliser: pas de pièce de brassage, moins d'étapes de travail • Très bonne machinabilité	36 % sur farine pour Kornspitz®, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	 
	6549 Mélange maïs salé MB 🌽 ✓ Préparation de cuisson pour la production de pains et de pâtisseries au maïs • Pour une couleur de mie jaune attrayante et typique • Avec du maïs soufflé pour une texture particulièrement croquante • Convient à tous les types de fermentation	50 % sur farine, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 20 kg	 

Prémélanges de cuisson pour pain et petit pains

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 7400 18676 Farine de maïs Ceasan Pour la production de pains de maïs sucrés et de pâtisseries au maïs. Convient à tous les types de levée.	40 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 10 kg	 
 7405 Farine de maïs Ceasan Pour la production de pains de maïs sucrés et de pâtisseries au maïs. Convient à tous les types de levée.	40 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	 
 7401 18282 Farine de maïs Ceasan Naturel Ip-Suisse Farine de maïs CEASAN Naturel/IP Suisse (sans graisse de palme) pour la production de pain de maïs sucré et de pâtisseries au maïs.	40 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 10 kg	 
 6518 Mélange MammaMia® Préparation de cuisson spéciale pour la production de pâtisseries rustiques avec l'ajout de vitamines et de minéraux • Contient de la vitamine D, de l'acide folique, du calcium, du magnésium et du fer • Facile à utiliser • Convient à tous les types de fermentation	40 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg avec sac intérieur en PE	 
 6504 Mélange My Urkorn V Préparation de cuisson pour la production de pain multicéréales avec des céréales anciennes et du sel fumé • Contient les céréales anciennes Emmer, Einkorn et Khorasan • Mie à gros grains et en même temps élastique • Fraîcheur durable	100 %	Sac en papier de 25 kg	
 6515 Pane Scuro V Préparation de cuisson pour la production de pains spéciaux • Pour les pâtes souples et molles • Idéal pour le refroidissement pendant la nuit, sans moules ni paniers • Grand volume et croûte croustillante aromatique	10 – 20 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	
 6514 640 Mélange PurPur® V Préparation de cuisson pour la production de pain complet PurPur® et de pâtisseries PurPur® • Avec du blé PurPur, des graines de citrouille et de tournesol et des noix • Pour un goût légèrement aromatique, une mie tendre, douce et particulièrement juteuse avec une porosité uniforme • Fraîcheur durable	100 % pour le pain complet PurPur®, sinon selon la recette	Sac en papier de 25 kg	  

Prémélanges de cuisson pour pain et petit pains

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 6506 821 Mélange de seigle complet ✓✓ Mélange de cuisson sans numéros E (additifs) pour la production de pains de seigle complets • Avec du levain de seigle entier pour un goût aromatique et rond • Grande facilité de découpe et excellente tartinabilité de la mie • Goût particulièrement juteux et fraîcheur durable	100 %	Sac en papier de 20 kg	
 6505 18362 Mélange de graines ✓ Mélange de graines claires pour petits gâteaux et pain de blé • Contient des graines de tournesol, du millet, des graines de lin et du sésame • Très haute stabilité de fermentation et tolérance à la fermentation	33 % sur farine, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	  
 7587 Mélange pain épeautre de Töss Pour la production facile de pains d'épeautre de la région de Töss.	100 %, sinon selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 25 kg	
 6537 Vegipan® ✓✓ Préparation de cuisson pour la production de pain complet à base d'avoine sans ajout de levure • Fabrication simple • Teneur élevée en fibres • Longue durée de conservation grâce à la pasteurisation	100 %	Sac en papier de 25 kg	 

3109 | BAS® blé



4141 | HTK Soft

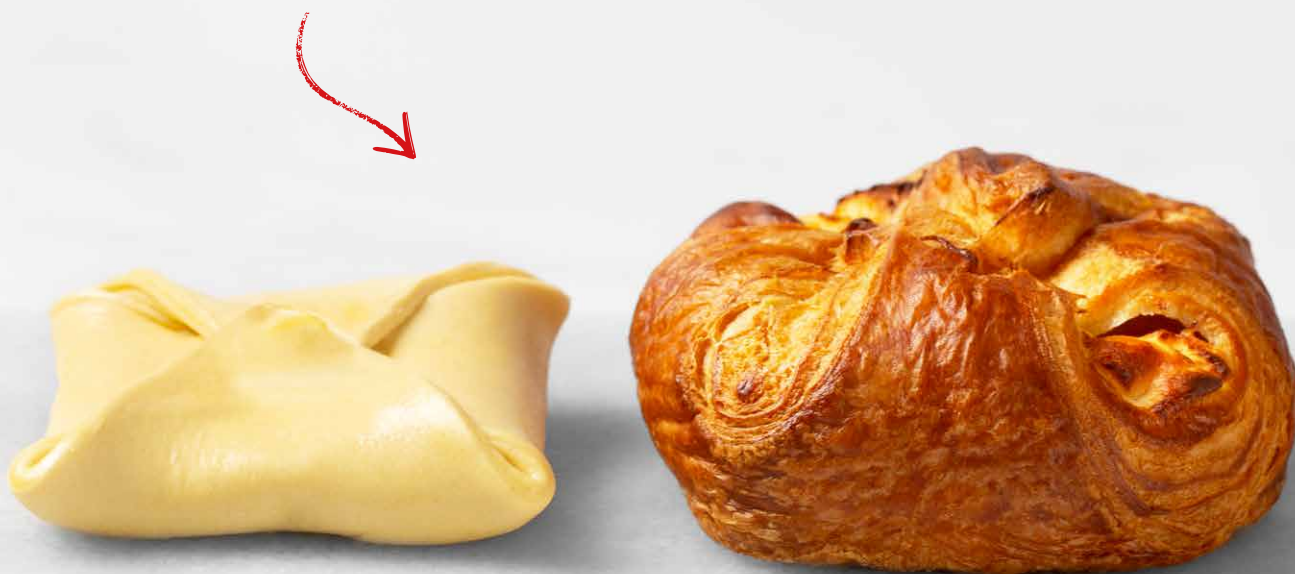


**Produits de boulangerie à la levure,
feuilletés et viennoiseries**

Produits de boulangerie à la levure, feuilletés et viennoiseries

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 4245 Cuisson sans fermentation  Agent de cuisson pour la production de croissants et de pâtisseries danoises sans fermentation • Processus de production courts, qualité constante • Cuisson plus facile, en particulier dans les succursales • Idéal pour les entreprises spécialisées dans les produits surgelés et précuits	10 % sur farine	Sac en papier de 10 kg	
 4141 HTK Soft  NOUVEAU Agent de cuisson pour la production de produits de boulangerie à la levure avec une fraîcheur parfaitement conservée et une mie juteuse et douce • Polyvalent • Convient parfaitement aux visites guidées de longue durée • Convient également aux recettes véganes	3 – 5 % sur farine	Sac en papier de 25 kg	

4245 | Cuisson sans fermentation



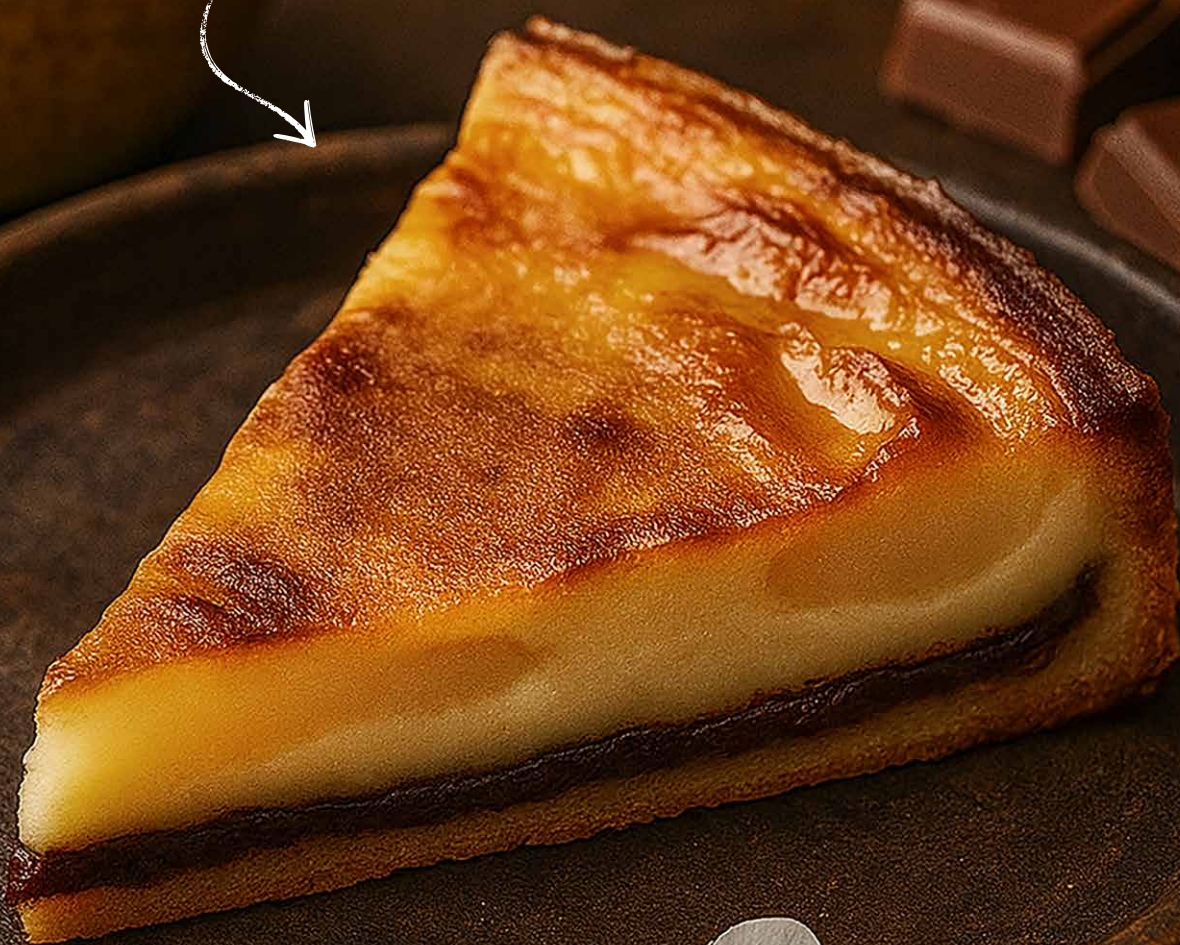
**6203 | Mélange pour boulettes
au séré à l'épeautre**



**Beignet &
produits frits**

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 6254 Mélange boules de Berlin Soft sans palme 25 % NOUVEAU  NOUVEAU Pour la production de pâtisseries frites (boules de Berlin).	25 %	Sac en papier de 25 kg	  
 6248 Mélange boules de Berlin Deluxe 25 % sans palme pour la production	25 %	Sac en papier de 25 kg	  
 6250 39349 Mélange boules de Berlin Premium (sans palme) 100 % Préparation de cuisson 100 % pour la production de pâtisseries frites (boules de Berlin).	100 %	Sac en papier de 25 kg	  
 6203 Mélange pour boulettes au séré à l'épeautre Préparation de cuisson pour la production de boulettes au séré à l'épeautre • Sans farine de blé • Mélanges adaptés aux machines et bonne maniabilité • Excellente conservation de la fraîcheur	100 %	Sac en papier de 15 kg	  
 6211 38357 Mélange boulettes au séré TOP sans palme Préparation de cuisson pour la production de boulettes au séré • Sans huile de palme • Mélanges adaptés au traitement mécanique • Bonne maniabilité	100 %	Sac en papier de 15 kg	 

7206 | Mélange pour pain aux fruits backaldrin 35 %



Garnitures

Masses aux poires et aux fruits

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 6228 Pomme prête à l'emploi  Cubes de pommes séchées pour la production de garnitures aux pommes • Grand gain de temps: sans lavage, épluchage ni coupe des pommes • Qualité constante, indépendante de la saison • Polyvalent	1,250 kg de produit sec + 4,250 kg d'eau (chaude)	10 x 1,25 kg sachets de portions dans un carton	
 1443 Quartiers de pomme Floriani®   NOUVEAU Quartiers de pommes séchées pour la production de garnitures aux pommes • Avec des pommes de la variété Morgenduft • Grand gain de temps: sans lavage, épluchage ni coupe des pommes • Qualité constante, indépendante de la saison	1,000 kg de produit sec + 4,500 kg – 5,000 kg d'eau (chaude)	2 x 5 kg sac PE dans un carton	
 7206 Mélange pour pain aux fruits backaldrin 35 % Pour la production de pains aux poires et de pâtisseries. Il peut également être mélangé avec d'autres matières premières et ensuite traité.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	–
 6350 Mélange pour pain aux fruits Birola  Pour tous les types de pains aux fruits secs et confits. Proportion élevée de marc de raisin, de figues, de quetsches séchées, de raisins secs et de dattes, raffiné avec de l'eau-de-vie de fruits. Prêt à l'emploi, peut être ajouté directement à la pâte.	selon la recette	Sac en papier de 14 kg	
 7210 Schwyzer Birnenweggenmasse 35 % Pour la production de pains aux poires et de pâtisseries. Il peut également être mélangé avec d'autres matières premières et ensuite traité.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	–

Masses aux noix et aux amandes

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 7084 Pâte pour amaretti claire 23 % La pâte pour amaretti peut être dressée immédiatement. Après séchage, la pâte peut être façonnée et cuite.	selon la recette	Chaudron de 6 kg	
 7066 Garniture pour biber 40 % La garniture pur biber peut être déroulée et incorporée dans les pâtisseries.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7148 Garniture aux noisettes 23 % à dresser Garniture aux noisettes à dresser avec 23 % de noisettes, dont 13 % grossièrement moulues pour le croquant. Idéal pour une incorporation directe ou un traitement ultérieur. Donne aux pâtisseries une fine note de noix, une texture crémeuse et une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7100 946 Garniture pour couronne briochée 9 % Garniture pour couronne briochée à étaler avec 9 % de noisettes. Peut être incorporée directement dans les couronnes ou les pains aux noix et assure une texture juteuse et aromatique. Donne aux pâtisseries un goût fin de noix et prolonge considérablement leur fraîcheur.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7015 Masse à cuire aux amandes 4 % La garniture aux amandes (masse à cuire) peut être incorporée directement dans les pâtisseries et prolonge leur fraîcheur. Elle peut également être mélangée avec d'autres matières premières et ensuite traitée	selon la recette	Carton de 10 kg	
 7070 Masse aux amandes 1:1 40 % Masse aux amandes 1:1 avec 40 % d'amandes. Incorporer directement dans les pâtisseries ou mélanger avec d'autres ingrédients. Assure une note d'amande fine et intense, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée; idéale pour les pâtisseries et les garnitures.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7072 Masse aux amandes 1:1 molle 40 % Masse aux amandes molle 1:1 avec 40 % d'amandes. Incorporer directement dans les pâtisseries ou mélanger avec d'autres ingrédients. Donne une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée. Idéal pour le remplissage à la main.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	

Masses aux noix et aux amandes

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages		Dosage	Emballage	Allerg.
	7046 Masse aux amandes 20 % aromatisée Masse aux amandes aromatisée avec 20 % d'amandes. Peut être traitée et façonnée immédiatement. Donne aux pâtisseries une fine note d'amande amère, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée; idéal pour les pâtisseries fines, les garnitures et les pâtisseries aromatiques.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	   
	7048 Masse aux amandes 23 % à dresser Masse aux amandes à dresser avec 23 % d'amandes. Peut être traitée immédiatement et est polyvalente. Donne aux pâtisseries une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée. Notre best-seller parmi les pâtes d'amandes pour les plus hautes exigences de qualité.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	 
	7060 Masse d'amandes 30 % avec arôme naturel de vanille Masse d'amandes 30 % avec arôme/extrait naturel de vanille. Peut être traitée et façonnée immédiatement. Donne aux pâtisseries une fine note d'amande et de vanille, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée; idéal pour les pâtisseries fines et les garnitures.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	  
	7141 Noisette Deluxe 18 % Noisette Deluxe 18 %, garniture fine de noisettes à incorporer directement dans les pâtisseries. Peut être dressée et combinée de multiples façons avec d'autres ingrédients. Donne une saveur de noix fine, une texture crémeuse et assure une fraîcheur prolongée de la pâtisserie.	selon la recette	Carton de 10 kg	   
	7134 Noisette Elite 32 % Masse de remplissage de noisettes Noisette Elite 32 %, raffinée avec une fine note de cacao. Peut être incorporée directement dans les pâtisseries ou combinée avec d'autres matières premières. Donne une note aromatique de noix et de chocolat, une texture crémeuse et assure une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
	7183 Garniture aux noix sèche 46 % Garniture aux noix sèche 46 %, prémélangée et personnalisable. La consistance peut être adaptée en ajoutant de l'eau. Avec des noix finement moulues et affinage optionnel à la cannelle ou au citron.	50 %, selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 15 kg	
	7184 Garniture aux noix sèche Deluxe 64 % Garniture aux noix sèche Deluxe 64 %, garniture prémélangée de haute qualité. Personnalisable en ajoutant des résidus sucrés, de la cannelle, du citron ou des arômes. Donne aux pâtisseries un goût intense de noix et permet une conception de consistance flexible.	64 %, selon la recette de backaldrin	Sac en papier de 15 kg	

Masses aux noix et aux amandes

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 7000 945 Zipania 9 % Zipania 9 %: notre classique éprouvé. Mélange de garniture aux amandes finement aromatique, peut être incorporé et façonné directement. Idéal pour mélanger dans les pâtes, pour garnir les pâtisseries ou pour affiner les gâteaux de Pâques. Donne une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7001 943 Zipania 9 % Zipania 9 %: notre classique éprouvé. Mélange de garniture aux amandes finement aromatique, peut être incorporé et façonné directement. Idéal pour mélanger dans les pâtes, pour garnir les pâtisseries ou pour affiner les gâteaux de Pâques. Donne une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Carton de 10 kg	
 7040 994 Zipania Deluxe 18 % Zipania Deluxe 18 %: notre classique éprouvé. Mélange de garniture aux amandes finement aromatique, peut être incorporé et façonné directement. Idéal pour mélanger dans les pâtes, pour garnir les pâtisseries ou pour affiner les gâteaux de Pâques. Donne une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Chaudron de 12,5 kg	
 7041 Zipania Deluxe 18 % Zipania Deluxe 18 %: notre classique éprouvé. Mélange de garniture aux amandes finement aromatique, peut être incorporé et façonné directement. Idéal pour mélanger dans les pâtes, pour garnir les pâtisseries ou pour affiner les gâteaux de Pâques. Donne une fine note d'amande, une texture juteuse et une fraîcheur prolongée.	selon la recette	Carton de 10 kg	

7134 | Noisette Elite 32 %



Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 6226 Floriani® Graines de pavot  Mélange de base sans additifs pour la production simple et sûre de garnitures fines au pavot • Pas de cuisson à blanc • Stable à la cuisson et à la congélation • Saveur de pavot ronde et intense	1,000 kg de produit sec + 0,450 kg d'eau	Sac en papier de 8 kg avec sac intérieur en PE	
 6220 Poudre de crème froide Viva Top (sans palme) Viva Top convainc en tant que poudre de crème froide sans huile de palme avec un arôme fin de vanille Bourbon. Idéal pour les crèmes de remplissage et de cuisson, garantit un traitement facile, des résultats stables et un maximum de plaisir en pâtisserie et en boulangerie.	100 %	Sac en papier de 15 kg	
 4398 50646 Garniture aux pistaches NOUVEAU 15 % stable à la cuisson Garniture aux pistaches finement crémeuse avec 15 % de pistaches. Stable à la cuisson et à la congélation, idéale pour garnir et affiner les pâtisseries. Peut être utilisée avant ou après la cuisson et donne une note de pistache noble et aromatique.	selon la recette	Chaudron de 6 kg	  
 5100 Masse de riz Isana Pour la production facile de gâteaux de Pâques avec du riz, des pâtisseries et des biscuits. Bonne conservation de la fraîcheur.	selon la recette	Carton de 16,8 kg (4 x 4,2 kg)	
 5101 18199 Masse de riz Isana Pour la production facile de gâteaux de Pâques avec du riz, des pâtisseries et des biscuits. Bonne conservation de la fraîcheur.	selon la recette	Carton de 15 kg (6 x 2,5 kg)	
 2052 SchaumFix  NOUVEAU Mélange de base pour la production de garnitures de mousse de protéines stables • Saveur de vanille finement arrondie • Facile et sûr à utiliser • Qualité constante	1,000 kg de produit sec + 0,450 kg d'eau	Sac en papier de 10 kg avec sac intérieur en PE	 
 4288 50647 Garniture à la cannelle Prémélange pour la production de garnitures à la cannelle • Seul l'ajout d'eau est nécessaire • Stable à la cuisson et à la congélation • Polyvalent	1,000 kg de produit sec + 0,400 kg d'eau	Sac en papier de 8 kg	 

6208 | 338 | Mélange pour
Sachertorte

**Confiserie et
pâtisserie**

Masses pour sablés, à fouetter et pour génoises

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 6245 Mélange pour génoise fin Préparation de cuisson pour la production de masses de génoises • Volume de fouettage très élevé • Très facile à utiliser pour les biscuits roulés • Convient également aux masses sablées légères	100 %	Sac en papier de 15 kg	  
 6240 Mélange pour gâteaux Urkorn Préparation de cuisson pour la production de gâteaux aux céréales anciennes juteux • Avec les variétés de céréales anciennes épeautre, engrain et amidonnier (emmer) • Goût unique, juteux, corsé et légèrement noisette • Sans farine de blé	100 %	Sac en papier de 15 kg	  
 6241 Mélange pour gâteau viennois à l'épeautre NOUVEAU Préparation de cuisson pour la production de gâteaux au fouet avec de la farine d'épeautre complète • Goût d'épeautre unique et légèrement noisette • Aucun ajout d'œufs frais requis	100 %	Sac en papier de 15 kg	  

6245 | Mélange pour génoise fin



Autres masses et pâtes

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages		Dosage	Emballage	Allerg.
	6231 Biscuits américains MB BH 🌴🐔 Préparation de cuisson pour la production de pâte à biscuits typiquement américaine • La masse brute est adaptée à la congélation • Texture des biscuits contrôlable de manière variable: de doux à croustillant Possibilités d'utilisation • Convient comme produit de boulangerie durable	100 %	Sac en papier de 15 kg avec sac intérieur en PE	
	6214 Mélange à brownies ✓ Préparation de cuisson pour la production de brownies juteux • Excellent goût grâce à une note de chocolat intense • Bonne conservation de la fraîcheur • Marge de manœuvre pour vos propres créations de recettes	100 %	Sac en papier de 15 kg	
	6213 Crispy Mix Mélange de base pour la production de thalers croustillants, florentins, nids d'abeille, décorations, etc. • Facile, rapide et sûr à utiliser • Goût fin et arrondi • Superbe éclat et cassure croustillante des pâtisseries	selon la recette	Carton de 5 kg (10 x 0,5 kg sac en aluminium)	
	7352 Mélange noix de coco 100 % Pour la production simple et sûre de pâtisseries à la noix de coco et de confiseries à la noix de coco.	100 %	Sac en papier de 10 kg	
	6210 LinzerMix BH 🐔 Préparation de cuisson pour la production de masses de Linz • Recette et qualité originales de Linz • Goût agréablement moelleux • Excellente conservation de la fraîcheur	100 %	Sac en papier de 25 kg avec sac intérieur en PE	
	7351 Mélange pour macarons 100 % Pour la production simple et sûre de macarons aux noisettes.	100 %	Sac en papier de 10 kg	
	6208 338 Mélange pour Sachertorte Préparation de cuisson pour la production de produits de boulangerie au chocolat • Goût exceptionnel grâce à une forte teneur en cacao • Marge de manœuvre pour vos propres créations de recettes • Polyvalent dans l'application: de la génoise au chocolat à la Sachertorte, en passant par les gâteaux cuits sur plaque, les cubes viennois et la Sachertorte.	100 %	Sac en papier de 15 kg	

b

2874 | Sahnissimo® Neutre



**Améliorants et décorations
pour pâtisseries**

Améliorants

b

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 4247 FüllenStabil NOUVEAU Améliorant pour la stabilisation des garnitures • Large éventail d'applications, des garnitures épicées aux garnitures sucrées • Minimise la cuisson creuse et donne de la stabilité, de la structure et du volume à la garniture • Stable à la cuisson et à la congélation	12 – 18 % sur la garniture	Sac en papier de 5 kg avec sac intérieur en PE	
 6225K Sahnissimo® Neutre  Stabilisateur de crème au goût neutre sans additifs pour la production de fonds de crème • Stabilité et résistance à la coupe parfaites • Très bonne stabilité à la congélation et à la décongélation • Douceur équilibrée (sucre déjà inclus)	selon la recette	Boîte de 1 kg 6 x 1 kg de boîtes dans un carton	

Décoration

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
 2485 Fondant viennois    NOUVEAU Fondant sec pour la production de fondant ainsi que de masses de glaçage, de trempage, de remplissage, etc. • Idéal pour tremper, glacer, étaler et pulvériser • Sèche uniformément sans devenir cassant • Pas de formation de cristaux	1,000 kg de produit sec + 0,120 kg d'eau	Sac en papier de 10 kg	–



2485 | Fondant viennois

b

6922 | Zitrobella



**Arômes et
saupoudrages**

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
6930 Arôme d'amande amère Arôme liquide, résistant à la cuisson et à la congélation	3 à 4 g/kg de masse	Bouteille PE de 1 kg	–
6908 Arôme de beignet viennois Granulés aromatisants résistants à la cuisson et à la congélation sans numéros E (additifs) pour l'affinage des boules de Berlin et autres produits de pâtisserie	5 à 10 g/kg de farine ou mélange pour boules de Berlin	Boîte de conserve de 0,6 kg	
6907D Poudre d'arôme de beignet viennois Sous forme de granulés pour aromatiser les pâtisseries frites	5 à 10 g/kg de farine ou mélange pour boules de Berlin	Boîte de 0,6 kg	
6922 Zitrobella Arôme naturel de citron sous forme de granulés pour aromatiser les produits de boulangerie fine	2 à 4 g/kg de pâte	Boîte de conserve de 0,6 kg	–

Saupoudrages

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
8746 572 Flocons d'épeautre Pour saupoudrer ou tremper les petits pains et le pain. Idéal également comme matière première pour les pains spéciaux ou comme approche de haute qualité pour le muesli quotidien; pour plus de goût et une texture précieuse.	selon les besoins	Sac en papier de 5 kg	
4444 52015 Sabia 2.0 NOUVEAU Préparation de cuisson à utiliser comme saupoudrage et/ou comme pièce de gonflement • Peut être ajouté à n'importe quelle pâte comme pièce de gonflement sans modifier la consistance de la pâte • Sel déjà inclus dans le mélange • Proportion élevée de graines pour un caractère granuleux de la mie	Jusqu'à 20 % sur farine lorsqu'on l'utilise pour le gonflement	Sac en papier de 25 kg	–
2419 Mélange de saupoudrage NOUVEAU Saupoudrage pour pain et petits biscuits avec des flocons de pommes de terre, des graines de lin, du sésame et des épices choisies	selon les besoins	Sac en papier de 10 kg	
6902 Graines à saupoudrer Saupoudrage pour pain et petits biscuits avec sésame, graines de lin, sel de table, farine de blé grillée et épices choisies	selon les besoins	Sac en papier de 10 kg	

b



6950 | Brezeldip

**Divers et
graisse/margarine**

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
6950 Brezeldip  Base pour la production de saumure pour bretzels	0,030 – 0,040 kg de granulés + 1,000 kg Eau	9 x 1 kg de boîtes PE dans un carton	–
2316 Buonissima Pizzafond   NOUVEAU Mélange de base pour la production de garniture de pizza épicée	0,200 kg de mélange + 1,200 – 1,400 kg d'eau (froide)	4 x 1 kg sac en aluminium dans un carton	–
6991 Trenn-max  Spray de séparation pour moules et plaques de cuisson	vaporiser légèrement	12 x 500 ml Aérosol dans un carton	–

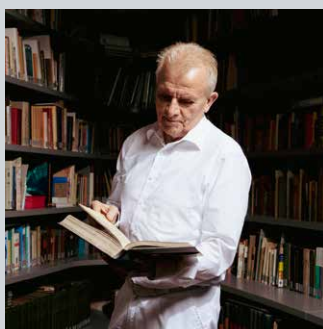
Graisse/margarine

Numéro d'article / Pistor / Produit / Description / Avantages	Dosage	Emballage	Allerg.
2624 Margarine pour pâte feuilletée <<Megan>> Margarine à usage commercial à base de graisses et d'huiles végétales pures. Avec une très bonne stabilité, une bonne plasticité et une bonne résistance à la température. Pour la production de pâtes feuilletées. Convient particulièrement aux pâtisseries feuilletées aromatiques. Convient également aux croissants et aux pâtisseries danoises où les conditions de traitement sont difficiles.	selon l'application	Carton de 10 kg (5 x 2 kg)	–
2620 Margarine pour pâte feuilletée <<Jolanda>> Sans palme Margarine pour pâte feuilletée à usage commercial à base de graisses et d'huiles végétales pures. Avec une excellente stabilité, plasticité et résistance à la température. Pour la production de pâtes feuilletées. Convient particulièrement aux pâtisseries feuilletées aromatiques. Convient également aux croissants et aux pâtisseries danoises où les conditions de traitement sont difficiles. Fabriquée sans produits à base d'huile de palme.	selon l'application	Carton de 10 kg (5 x 2 kg)	–
2730 Graisse de friture et de boulangerie <<Monica>> Sans palme Optimisée pour la cuisson des pâtisseries grasses. Convient également très bien aux gâteaux lisses ou aux pâtes à levure, à la friture des aliments et à la friture dans une poêle et sur une plaque. Pour usage commercial. Fabriquée sans produits à base d'huile de palme.	selon l'application	Carton de 10 kg	–
2510 Margarine de pâtisserie <<Joyce>> Sans palme Margarine à usage commercial à base de graisses et d'huiles végétales pures qui fond parfaitement, comme du beurre. Grâce à l'utilisation d'émulsifiants spéciaux avec un impact très élevé et rapide et une très bonne stabilité. Elle se prête donc parfaitement à la production de crèmes de remplissage et de décoration et de farces légères. Convient comme base de graisse pour la production de crèmes fouettées végétales liquides avec un bon impact et une bonne stabilité. Fabriquée sans produits à base d'huile de palme.	selon l'application	Carton de 10 kg (4 x 2,5 kg)	–



ENEZ ÉCOUVIR LE PANEUM

Des centaines de
chefs-d'œuvre issus de
9000 ans d'histoire du
pain et de l'humanité.
Nous nous réjouissons
de votre visite
www.paneum.at



backaldrin Suisse AG
Neumühlestrasse 40, 8406 Winterthur
Tel. +41 52 202 64 31, info@backaldrin.ch, www.backaldrin.ch



www.backaldrin.com



[backaldrin.official](https://www.instagram.com/backaldrin.official)



[backaldrin \(official\)](https://www.facebook.com/backaldrin.official)