



Assortimento prodotti

Svizzera

Da oltre 60 anni, conoscenza, qualità e servizio sono i pilastri del successo imprenditoriale di backaldrin.



I nostri esperti di panificazione sono tra i migliori nel loro campo e vivono questa professione con passione. Lo sviluppo dei prodotti è importante, ma è solo la giusta consulenza per panettieri e clienti a fare la differenza. Questo è il nostro punto di forza.

Peter Augendopler
Proprietario

Competenza nella panificazione come fattore di successo

Il successo nel settore della panificazione inizia con l'esperienza, la consapevolezza della qualità e una profonda comprensione dell'impasto. Attraverso una formazione mirata, una consulenza individuale e processi innovativi, backaldrin supporta le panetterie nell'affrontare le sfide specifiche del settore e nell'offrire prodotti di prima classe.

backaldrin Suisse SA

Con backaldrin Suisse AG, il mondo della panificazione è a sua disposizione. Da oltre 30 anni produciamo nella nostra sede di Winterthur miscele per prodotti da forno, concentrati e ripieni di mandorle e noci di alta qualità. Sviluppiamo idee innovative per il pane e prodotti da forno personalizzati che uniscono ispirazione e qualità. Con forza innovativa, passione e flessibilità, supportiamo i nostri clienti, dalla panetteria artigianale e pasticceria fino all'azienda industriale, con soluzioni orientate al servizio e su misura. In questo modo creiamo fiducia, entusiasmo e partnership sostenibili nel mondo della panificazione.



La competenza nella panificazione un bene prezioso

**I gusti sono
individuali come la sua
clientela, e lo è anche il
nostro assortimento. Da
noi ognuno trova il suo
pane preferito!**

Qualità che entusiasma

Ogni prodotto racconta una storia: la tradizione incontra l'innovazione. Sviluppiamo, testiamo e raffiniamo fino a raggiungere la perfezione.

Tutto per la sua panetteria



**Materie
prime di
alta qualità**



**Lieviti
tradizionali
e biologici**



**Premiscele
innovative**



**Aromi,
ripieni e
spezie per il pane**

Molti prodotti anche in qualità BIO certificata!

L'ispirazione inizia qui

Che voglia ampliare la sua gamma di prodotti o realizzare nuove idee di cottura, la nostra varietà supporta la sua creatività.

**Più varietà per il suo
assortimento**

Caratteristiche del prodotto e certificazioni



Clean Label: senza additivi (numeri E), a eccezione della vitamina C



Con palma certificata **RSPO** (MB/SG)



BIO ai sensi del Regolamento (UE) 2018/848



Vegan: i prodotti da forno sono vegani solo se anche tutti gli ingredienti aggiuntivi utilizzati sono vegani.



Con uova da allevamento a terra certificate **cibus.trace** (BH)



Articolo su ordinazione: tempo di consegna 4 settimane e acquisto minimo 3 unità

NUOVO

Prodotti appena aggiunti



Allergeni



Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine



Crostacei e prodotti derivati



Uova e prodotti derivati



Pesci e prodotti derivati



Arachidi e prodotti derivati



Semi di soia e prodotti derivati



Latte e prodotti derivati, compreso il lattosio



Frutta a guscio e prodotti derivati



Sedano e prodotti derivati



Senape e prodotti derivati



Semi di sesamo e prodotti derivati



Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l)



Lupini e prodotti derivati



Molluschi e prodotti derivati

6 Pane e panini

- 7 Agenti di cottura per prodotti da forno precotti, precotti surgelati e surgelati
- 8 Agenti lievitanti speciali
- 9 Preparati per pane e panini

13 Prodotti da forno lievitati, danesi e simili

15 Prodotti da forno fritti

17 Ripieni

- 18 Puree di pere e di frutta
- 19 Masse di noci e mandorle
- 22 Altri ripieni

23 Pasticceria

- 24 Preparati per pan di Spagna, torte e biscotti
- 25 Altre masse e impasti

26 Strumenti e decorazioni per prodotti di pasticceria

- 27 Strumenti
- 27 Decorazioni

28 Aromi e granelle

- 29 Aromi
- 29 Granelle

30 Varie e grasso/ margarina

- 31 Varie
- 31 grasso/margarina



Contenuto

b



7587 | Preparato per pane al farro Tössemer



Pane e panini

Agenti di cottura per prodotti da forno precotti, precotti surgelati e surgelati

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6107 BIO-Ferma GU  Agente di panificazione senza emulsionanti per la produzione di prodotti da forno biologici • Adatto a tutti i tipi di refrigerazione • Ottima lavorabilità a macchina • Elevata stabilità alla fermentazione e tolleranza alla lavorazione	1,5 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	
 6108K Frigomalt II  Agente di panificazione per panini per tutti i tipi di refrigerazione • Buone proprietà di lavorazione per gli impianti di panificazione • Elevata tolleranza alla fermentazione • Volume attraente	2 % sulla farina	Sacco di carta da 10 kg	
 6126 ShopBack  L'agente di cottura per l'interruzione della fermentazione e la cottura in negozio • Ottimi risultati con i prodotti da forno precotti (Slow Dough®), precotti surgelati (cotto congelato, verde congelato) • Ottimi risultati anche nella cottura diretta • Si caratterizza per un comportamento di tolleranza molto elevato	3 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	
 6131K Slow Malt  Agente di panificazione a lunga durata per impasti freddi (22 – 24 °C) • Speciale per la lavorazione a macchina e lo stoccaggio in vassoi di plastica impilabili (senza incollaggio)	3 % sulla farina	Sacco di carta da 8 kg	
 6118 Top4Shop  L'agente di cottura ottimale per la panetteria di filiale • Ottimi risultati nella cottura in negozio (impasti surgelati cotti dal congelatore al forno) • Adatto anche per l'interruzione della fermentazione e la gestione a lungo termine • Ottima espansione	3 – 4 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	

Agenti lievitanti speciali

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 1101 AromaMalz    NUOVO Estratto di malto liquido inattivo enzimatico per pane di frumento, piccoli prodotti da forno e prodotti da forno fini • Gusto intenso di malto • Colore gradevole • Freschezza di consumo prolungata	0,5 – 2 % sulla farina	Tanica in PE da 7 kg	
 6023 Brezengold VoP  Agente di panificazione speciale pastoso per la produzione di brezel bavaresi e tutti gli altri prodotti da forno senza olio di palma e vegani • Adatto per la refrigerazione • Impasti lisci e plastici • Boccone veloce e crosta tenera	4 % sulla farina	Cartone da 9 kg con sacco interno in PE	–
 4056 Brotmeister Soft    NUOVO Agente di cottura senza emulsionanti per migliorare la stabilità e la freschezza • Adatto a tutti i tipi di pane • Eccellente stabilità alla fermentazione e comportamento di tolleranza elevato • Eccellente lievitazione in forno	1 – 2 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	
 3824 FeraFerm    NUOVO Preimpasto con lieviti attivi e naturali per la produzione di pane e biscotti senza aggiunta di lievito di birra	5 % sulla farina	10 x 1 kg sacchetti di alluminio in cartone	
 1205 KartoffelFix   NUOVO Farina di patate senza numeri E (additivi) per la produzione di pane di patate e biscotti come pure pasta lievitata dolce • 1 kg di Kartoffelfix corrisponde a 2 kg di patate fresche • Elevato assorbimento d'acqua • Migliore conservazione della freschezza	10 % sulla farina	Sacco di carta da 30 kg	 
 6121 KurkumaMix   Agente di panificazione speciale per la produzione di pane e pasticceria con curcuma • Per un colore della mollica attraente, tipicamente giallo intenso • Gusto di curcuma piacevolmente delicato e speziato • Mollica morbida, elastica e succosa, con ottima capacità di taglio e spalmabilità	5 % sulla farina	Sacco di carta da 8 kg	
 1281 Quellstar    NUOVO Farina neutra senza additivi • Elevato assorbimento d'acqua • Promuove la lavorabilità a macchina • Conservazione prolungata della freschezza	1 – 5 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	

Agenti lievitanti speciali

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 1251 BAS® chiaro   NUOVO Acidificante speciale per impasti e prodotti da forno liquido, prodotto in più fasi, con i prodotti metabolici e gli aromi del lievito madre per la produzione di pane misto di grano chiaro e pane di segale scuro. - Qualità costante del pane - Conservazione prolungata della freschezza - Applicazione sicura e semplice	5 % sulla farina di segale	Tanica in PE da 12 kg	
 3109 BAS® grano   NUOVO Acidificante per impasti per la produzione di pane e panini di frumento, pane misto di frumento e prodotti da forno lievitati a base di lievito madre - Pronto all'uso e pronto per la lavorazione - Buona maneggevolezza e sospensione stabile - Migliora la conservazione della freschezza e previene la formazione di filamenti e muffe	1 – 5 % sulla farina	Tanica in PE da 12 kg	

Preparati per pane e pasticceria

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 7520 Preparato per pane ai 6 cereali BIO, BIO Knospe   Per la produzione di pane ai 6 cereali biologico. Alta percentuale di farina di frumento BIO, farro BIO, avena integrale BIO, orzo BIO, segale BIO.	100 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	 
 1112 CiabattaMix 10 %  NUOVO Preparato da forno con lievito madre di frumento per la produzione sicura di ciabatte e altre specialità di pane di frumento mediterraneo - Gusto pronunciato grazie al lievito madre di frumento - Favorisce la grande porosità tipica - Ottima conservazione della freschezza	10 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	  
 6543 18340 Preparato di farro e chia  Preparato da forno per la produzione di pane e pasticceria con semi di chia e fiocchi di farro - Senza farina di frumento - Volume gradevole, buona stabilità di fermentazione e buona lievitazione in forno - Mollica morbida, elastica e succosa	100 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	
 2833 Mix di mele e farro   NUOVO Preparato da forno per la produzione di pane di farro e biscotti di farro con una nota fruttata di mela - Gusto aromatico fruttato grazie al succo di mela in polvere e al lievito madre - Mollica elastica e succosa - Eccellente conservazione della freschezza	100 %	Sacco di carta da 25 kg	

Preparati per pane e pasticceria

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi		Dosaggio	Confezione	Allerg.
	6525 528 Preparato di farro integrale ✓ Preparato da forno senza numeri E (additivi) per la produzione di pane integrale di farro Dinkelix® e biscotti di farro con lievito madre di farro integrale • 100 % farro - senza farina di frumento! • Buone proprietà dell'impasto • Particolarmente succoso	100 %	Sacco di carta da 25 kg	 
	6522 609 Preparato di farro Wachauer ✓ Preparato da forno per la produzione di pane di farro Wachauer® e piccoli prodotti da forno • Facile da usare: basta aggiungere acqua e lievito • Per un pane di farro eccezionalmente succoso con una lunga conservazione della freschezza, • Senza farina di frumento	100 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	
	6533 Preparato per pane proteico ✓ Preparato da forno per la produzione di pane e pasticceria arricchiti di proteine • Contiene oltre il 40 % di proteine da soia e altre fonti proteiche vegetali a basso contenuto di carboidrati • Versatile: ingrediente ideale per aumentare il contenuto proteico di altre ricette	90 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	  
	6500 18361 KornMix® ✓✓ Preparato da forno senza numeri E (additivi) per la produzione facile e sicura di Kornspitz®, Finnenbrot®, baguette di cereali ecc. • Adatto a tutti i tipi di lavorazione: fresco, freddo, semilavorato	36 % di farina per Kornspitz®, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	 
	6502 BIO-KornMix® ✓✓ Preparato da forno BIO senza numeri E (additivi) per la produzione facile e sicura di BIO-Kornspitz®, BIO-Finnenbrot®, baguette di cereali ecc. • Adatto a tutti i tipi di lavorazione: fresco, freddo, semilavorato	36 % sulla farina per BIO-Kornspitz	Sacco di carta da 25 kg	 
	6501 18364 KornMix® direkt ✓✓ Preparato da forno senza numeri E (additivi) per la produzione facile e sicura di Kornspitz®, Finnenbrot®, baguette di cereali ecc. • Adatto a tutti i tipi di lavorazione: fresco, freddo, semilavorato • Facile da usare: nessun cubetto da sciogliere, meno passaggi di lavoro • Ottima lavorabilità a macchina	36 % di farina per Kornspitz®, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	 
	6549 Preparato di mais salato MB 🌽 ✓ Preparato da forno per la produzione di pane di mais e biscotti di mais • Per un colore della mollica gradevole, tipicamente giallo • Con mais soffiato per un morso particolarmente granuloso • Adatto a tutti i tipi di lavorazione	50 % di farina, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 20 kg	 

Preparati per pane e pasticceria

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 7400 18676 Farina di mais Ceasan Per la produzione di pane di mais dolce e prodotti da forno a base di mais. Adatto a tutti i tipi di lavorazione.	40 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 10 kg	 
 7405 Farina di mais Ceasan Per la produzione di pane di mais dolce e prodotti da forno a base di mais. Adatto a tutti i tipi di lavorazione.	40 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	 
 7401 18282 Farina di mais Ceasan Naturel Ip-Suisse Farina di mais CEASAN Naturel/IP Suisse (senza grasso di palma) per la produzione di pane di mais dolce e prodotti da forno a base di mais.	40 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 10 kg	 
 6518 MammaMia® Mix Preparato speciale da forno per la produzione di pasticceria rustica con aggiunta di vitamine e minerali • Contiene vitamina D, acido folico, calcio, magnesio e ferro • Facile da usare • Adatto a tutti i tipi di lavorazione	40 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg con sacco interno in	 
 6504 My Urkorn Mix  Preparato da forno per la produzione di pane multigrain con cereali primordiali e sale affumicato • Contiene i cereali primordiali farro, piccolo farro e khorasan • Mollica a grana grossa e allo stesso tempo elastica • Freschezza di consumo prolungata	100 %	Sacco di carta da 25 kg	
 6515 Pane Scuro  Preparato da forno per la produzione di pane speciale • Per impasti morbidi e setosi • Ideale per la refrigerazione durante la notte - senza stampi o cestini • Grande volume e crosta croccante aromatica	10 - 20 % sulla farina	Sacco di carta da 25 kg	
 6514 640 PurPur® Mix   Preparato da forno per la produzione di pane integrale PurPur® e biscotti PurPur® • Con frumento PurPur, semi di zucca, semi di girasole e noci • Per un gusto delicatamente aromatico, una mollica morbida e tenera con pori uniformi e una particolare succosità • Freschezza di consumo prolungata	100 % per pane integrale PurPur® altrimenti secondo la ricetta	Sacco di carta da 25 kg	  

Preparati per pane e pasticceria

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6506 821 Preparato di segale integrale   Preparato da forno senza numeri E (additivi) per la produzione di pane di segale integrale • Con lievito madre di segale integrale per un gusto aromatico e rotondo • Eccellente resistenza al taglio e spalmabilità della mollica • Ha un sapore particolarmente succoso e rimane fresco a lungo	100 %	Sacco di carta da 20	
 6505 18362 Miscela di semi  Miscela di semi chiari per piccoli prodotti da forno e pane di frumento • Contiene semi di girasole, miglio, semi di lino e sesamo • Stabilità alla fermentazione e tolleranza alla fermentazione molto elevate • Impasti asciutti e adatti alle macchine	33 % di farina, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	  
 7587 Preparato per pane al farro Tössemer Per la produzione semplice di pane di farro della regione di Töss.	100 %, altrimenti secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 25 kg	
 6537 Vegipan®   Preparato da forno per la produzione di pane integrale a base di avena senza aggiunta di lievito • Facile da preparare • Alto contenuto di fibre • Lunga durata grazie alla pastorizzazione	100 %	Sacco di carta da 25 kg	 

3109 | BAS® grano



4141 | HTK Soft



Prodotti da forno lievitati, danesi e simili

b

Prodotti da forno lievitati, danesi e simili

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 4245 Cottura senza lievitazione Agente di cottura per la produzione di croissant e pasticceria danese senza lievitazione • Processi di produzione brevi, qualità costante • Cottura più semplice, soprattutto nelle filiali • Ideale per le aziende specializzate in prodotti precotti surgelati	10 % sulla farina	Sacco di carta da 10 kg	
 4141 HTK Soft Agente di cottura per la produzione di prodotti da forno lievitati con perfetta conservazione della freschezza e mollica morbida e succosa • Versatile nell'uso • Ideale per lavorazioni a lungo termine • Adatto anche per ricette vegane	3 – 5 % sulla farina	Sacco di carta da 25	



6203 | Preparato per palline di quark e farro



Prodotti da forno fritti

Preparati per prodotti da forno fritti

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6254 Berliner Mix Soft senza palma 25 % NUOVO  Per la produzione di prodotti da forno fritti (Berliner).	25 %	Sacco di carta da 25 kg	  
 6248 Berliner Mix 25 % Deluxe s. P Per la produzione di prodotti da forno fritti (Berliner).	25 %	Sacco di carta da 25 kg	  
 6250 39349 Berliner Mix Premium (Senza palma) 100 % 100 % preparato da forno per la produzione di prodotti da forno fritti (Berliner).	100 %	Sacco di carta da 25 kg	  
 6203 Preparato per palline di quark e farro Preparato da forno per la produzione di palline di quark e farro • Senza farina di frumento • Dimensioni adatte alle macchine e buona rotazione • Eccellente conservazione della freschezza	100 %	Sacco di carta da 15 kg	  
 6211 38357 Preparato per palline di quark TOP OP Preparato da forno per la produzione di palline di quark • Senza grasso di palma • Dimensioni adatte alle macchine • Buona rotazione	100 %	Sacco di carta da 15 kg	 

7206 | Preparato per pane alle pere backaldrin 35 %



Ripieni

Puree di pere e di frutta

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6228 Mela pronta all'uso  Cubetti di mela essiccati per la produzione di ripieni di mela • Grande risparmio di tempo: non è necessario lavare, sbucciare o tagliare le mele • Qualità costante, indipendente dalla stagione • Versatile nell'uso	1,250 kg di prodotto secco + 4,250 kg di acqua (calda)	10 x 1,25 kg sacchetti porzionati in cartone	
 1443 Floriani® Spicchi di mela   NUOVO Spicchi di mela essiccati per la produzione di ripieni di mela • Con mele della varietà Morgenduft • Grande risparmio di tempo: non è necessario lavare, sbucciare o tagliare le mele • Qualità costante, indipendente dalla stagione	1,000 kg di prodotto secco + 4,500 kg - 5,000 kg di acqua (calda)	2 x 5 kg sacco PE in cartone	
 7206 Preparato per pane alle pere backaldrin 35 % Per la produzione di pane o focacce di pere e pasticcini. Può anche essere miscelato con altre materie prime e quindi ulteriormente lavorato.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	—
 6350 Preparato per pane alla frutta Birola  Per tutti i tipi di pane alla frutta e pani di Kletzen. Alta percentuale di pere, fichi, prugne secche, uvetta e datteri – raffinati con acquavite di frutta. Già pronto – può essere aggiunto direttamente all'impasto.	a seconda della ricetta	Sacco di carta da 14	
 7210 Preparato per pane alle pere svizzero 35 % Per la produzione di pane o focacce di pere e pasticcini. Può anche essere miscelato con altre materie prime e quindi ulteriormente lavorato.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	—

Masse di noci e mandorle

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 7084 Preparato per amaretti chiaro 23 % La pasta per amaretti è immediatamente lavorabile. Dopo l'essiccazione, la pasta di amaretti può essere modellata e cotta.	a seconda della ricetta	Recipiente da 6 kg	
 7066 Ripieno per Biber 40 % Il ripieno per Biber può essere steso e incorporato nei prodotti da forno.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7148 Ripieno di nocciole 23 % lavorabile Ripieno di nocciole lavorabile con il 23 % di nocciole, di cui 13 % a grana grossa per un gusto alla nocciola. Ideale per l'incorporazione diretta o la successiva lavorazione. Dona ai dolci una nota di nocciola, una consistenza cremosa e una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7100 946 Ripieno per ciambelle lievitate 9 % Ripieno per ciambelle lievitate lavorabile con il 9 % di nocciole. Può essere incorporato direttamente nelle ciambelle o nei Stollen alle noci e garantisce una consistenza succosa e aromatica. Dona ai dolci un delicato sapore di nocciola e ne prolunga notevolmente la freschezza.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7015 Preparato per dolci alle mandorle 4 % Il ripieno alle mandorle (impasto da forno) può essere incorporato direttamente nei prodotti da forno o miscelare con altre materie prime. Garantisce una consistenza succosa e una freschezza prolungata, ideale per prodotti da forno e ripieni.	a seconda della ricetta	Cartone da 10 kg	
 7070 Preparato di mandorle 1:1 40 % Massa di mandorle 1:1 con il 40 % di mandorle. Incorporare direttamente nei prodotti da forno o miscelare con altre materie prime. Garantisce una nota intensa e raffinata di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata, ideale per prodotti da forno e ripieni.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7072 Preparato di mandorle 1:1 morbido 40 % Massa di mandorle morbida 1:1 con il 40 % di mandorle. Incorporare direttamente nei prodotti da forno o miscelare con altre materie prime. Dona una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata. Ideale per il riempimento manuale.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	

Masse di noci e mandorle

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 7046 Preparato di mandorle 20 % aromatizzato Massa di mandorle aromatizzata con il 20 % di mandorle. Immediatamente lavorabile e modellabile. Dona ai dolci una nota di mandorla amara, una consistenza succosa e una freschezza prolungata, ideale per prodotti da forno, ripieni e dolci aromatici.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7048 Pasta di mandorle 23 % lavorabile Massa di mandorle lavorabile con il 23 % di mandorle. Immediatamente lavorabile e versatile. Dona ai dolci una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata. Il nostro bestseller tra le masse di mandorle per i più alti standard di qualità.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7060 Preparato di mandorle 30 % con estratto naturale di aroma di vaniglia Massa di mandorle 30 % con aroma/estratto naturale di vaniglia. Immediatamente lavorabile e modellabile. Dona ai dolci una nota di mandorla e vaniglia, una consistenza succosa e una freschezza prolungata, ideale per prodotti da forno e ripieni.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7141 Noisette Deluxe 18 % Noisette Deluxe 18 % – pregiato ripieno di nocciole da incorporare direttamente nei prodotti da forno. Può essere guarnito e combinato in molti modi con altre materie prime. Dona un gusto di nocciola, una consistenza cremosa e assicura una freschezza prolungata dei prodotti da forno.	a seconda della ricetta	Cartone da 10 kg	
 7134 Noisette Elite 32 % Ripieno di nocciole Noisette Elite 32 % – rifinito con una nota di cacao fine. Può essere incorporato direttamente nei prodotti da forno o combinato con altre materie prime. Dona una nota aromatica di nocciola e cioccolato, una consistenza cremosa e assicura una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7183 Ripieno secco di noci 46 % Ripieno di noci secche 46 % – premiscelato e personalizzabile. La consistenza desiderata può essere determinata aggiungendo acqua. Con noci finemente macinate e aggiunta opzionale di cannella o limone.	50 %, secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 15 kg	
 7184 Ripieno secco di noci Deluxe 64 % Ripieno di noci secche Deluxe 64 % – ripieno premiscelato di alta qualità. Può essere personalizzato aggiungendo colza, cannella, limone o aromi. Dona ai dolci un intenso sapore di nocciola e consente una consistenza flessibile.	64 %, secondo la ricetta backaldrin	Sacco di carta da 15 kg	

Masse di noci e mandorle

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 7000 945 Zipania 9 % Zipania 9 % – il nostro classico collaudato. Ripieno di mandorle finemente aromatico, direttamente lavorabile e modellabile. Ideale da mescolare in impasti, per farcire dolci o per perfezionare le torte pasquali. Dona una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7001 943 Zipania 9 % Zipania 9 % – il nostro classico collaudato. Ripieno di mandorle finemente aromatico, direttamente lavorabile e modellabile. Ideale da mescolare in impasti, per farcire dolci o per perfezionare le torte pasquali. Dona una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Cartone da 10 kg	
 7040 994 Zipania Deluxe 18 % Zipania Deluxe 18 % – il nostro classico collaudato. Ripieno di mandorle finemente aromatico, direttamente lavorabile e modellabile. Ideale da mescolare in impasti, per farcire dolci o per perfezionare le torte pasquali. Dona una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Recipiente da 12,5 kg	
 7041 Zipania Deluxe 18 % Zipania Deluxe 18 % – il nostro classico collaudato. Ripieno di mandorle finemente aromatico, direttamente lavorabile e modellabile. Ideale da mescolare in impasti, per farcire dolci o per perfezionare le torte pasquali. Dona una nota di mandorla, una consistenza succosa e una freschezza prolungata.	a seconda della ricetta	Cartone da 10 kg	

7134 | Noisette Elite 32 %



Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi		Dosaggio	Confezione	Allerg.
	6226 Floriani® Ripieno di semi di papavero  Preparato di base senza additivi per la produzione facile e sicura di ripieni di semi di papavero finemente arrotondati • Nessuna cottura a vuoto • Stabile alla cottura e al congelamento • Gusto di papavero intenso e arrotondato	1,000 kg di prodotto secco + 0,450 kg di acqua	Sacco di carta da 8 kg con sacco interno in	
	6220 Crema fredda in polvere Viva Top (senza palma) Viva Top è una crema fredda in polvere senza olio di palma con un raffinato aroma di vaniglia Bourbon. Ideale per farciture e creme da forno, garantisce una facile lavorazione, risultati stabili e il massimo piacere in pasticceria e panetteria.	100 %	Sacco di carta da 15 kg	
	4398 50646 Ripieno di pistacchi 15 % stabile alla cottura  Ripieno di pistacchi finemente cremoso con il 15 % di pistacchi. Stabile alla cottura e al congelamento, ideale per farcire e perfezionare i dolci. Può essere utilizzato prima o dopo la cottura e conferisce una nota raffinata e aromatica di pistacchio.	a seconda della ricetta	Recipiente da 6	  
	5100 Ripieno di riso Isana Per la produzione semplice di dolci pasquali con riso, pasticceria e biscotti. Buona conservazione della freschezza.	a seconda della ricetta	Cartone da 16,8 kg (4 x 4,2 kg)	
	5101 18199 Ripieno di riso Isana Per la produzione semplice di dolci pasquali con riso, pasticceria e biscotti. Buona conservazione della freschezza.	a seconda della ricetta	Cartone da 15 kg (6 x 2,5 kg)	
	2052 SchaumFix   Preparato di base per la produzione di ripieni di albumi montati stabile • Sapore di vaniglia finemente arrotondato • Facile e sicuro da usare • Qualità costante	1,000 kg di prodotto secco + 0,450 kg di acqua	Sacco di carta da 10 kg con sacco interno in PE	 
	4288 50647 Ripieno alla cannella Miscela per la produzione di ripieni alla cannella • È necessaria solo l'aggiunta di acqua • Stabile alla cottura e al congelamento • Versatile nell'uso	1,000 kg di prodotto secco + 0,400 kg di acqua	Sacco di carta da 8 kg	 

6208 | 338 | Preparato per
torta Sacher viennese



Pasticceria

Preparati per pan di Spagna, torte e biscotti

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6245 BiskuitMix fine Preparato da forno per la produzione di impasti per biscotti • Volume di rendimento molto elevato • Eccellente capacità di arrotolamento per biscotti arrotolati • Adatto anche per impasti sabbiosi leggeri	100 %	Sacco di carta da 15 kg	  
 6240 Preparato per torta ai cereali antichi Preparato da forno per la produzione di succose torte di cereali primordiali • Con i cereali primordiali farro, piccolo farro e farro dicocco • Gusto unico, succoso, corposo e leggermente nocciolato • Senza farina di frumento	100 %	Sacco di carta da 15 kg	  
 6241 Preparato per torta al farro viennese  NUOVO Preparato da forno per la produzione di pan di Spagna con farina integrale di farro • Gusto unico e leggermente nocciolato di farro • Non è necessario aggiungere uova fresche • Senza farina di frumento	100 %	Sacco di carta da 15 kg	  

6245 | BiskuitMix fine



Altre masse e impasti

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 6231 Biscotti americani MB BH 🌴🐔 Preparato per dolci per preparare il tipico impasto per biscotti americano • L'impasto crudo è adatto al congelamento • La consistenza dei biscotti è variabile: da morbida a croccante • Possibilità di utilizzo • Adatto come prodotto da forno a lunga conservazione	100 %	Sacco di carta da 15 kg con sacco interno in	  
 6214 Preparato per brownie ✓ Preparato da forno per la produzione di succosi brownies • Gusto eccellente grazie all'intensa nota di cioccolato • Buona conservazione della freschezza • Spazio per le proprie creazioni di ricette	100 %	Sacco di carta da 15 kg	
 6213 Crispy Mix Preparato di base per la produzione di talleri croccanti, fiorentini, dolci ripieni, decorazioni, ecc. • Facile, veloce e sicuro da usare • Gusto fine e rotondo • Lucentezza meravigliosa e croccantezza eccezionale dei pasticcini.	secondo la ricetta	Cartone da 5 kg (10 x 0,5 kg sacchetti di alluminio)	
 7352 Mix di cocco 100 % Per la produzione facile e sicura di pasticcini al cocco e dolci al cocco.	100 %	Sacco di carta da 10 kg	 
 6210 LinzerMix BH 🐔 Preparato da forno per la produzione di impasti di Linz • Ricetta e qualità originali di Linz • Gusto piacevolmente friabile • Eccellente conservazione della freschezza	100 %	Sacco di carta da 25 kg con sacco interno in	   
 7351 Mix per amaretti 100 % Per la produzione facile e sicura di amaretti alla nocciola.	100 %	Sacco di carta da 10 kg	   
 6208 338 Preparato per torta Sacher viennese Preparato da forno per la produzione di prodotti da forno al cioccolato • Gusto eccellente grazie all'alto contenuto di cacao • Spazio per le proprie creazioni di ricette • Versatile nell'utilizzo: dal pan di Spagna al cioccolato alle torte in fogli, dai cubetti di cioccolato viennesi alla Sachertorte	100 %	Sacco di carta da 15 kg	  

b

2874 | Sahnissimo® Neutro



**Strumenti e decorazioni
per prodotti di pasticceria**

Strumenti

b

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 4247 FüllenStabil NUOVO Strumento per la stabilizzazione dei ripieni • Ampia gamma di applicazioni, dai ripieni piccanti a quelli dolci • Riduce al minimo la cottura a vuoto e conferisce stabilità, struttura e volume al ripieno • Stabile alla cottura e al congelamento	12 – 18 % sul ripieno	Sacco di carta da 5 kg con sacco interno in	
 6225K Sahnissimo® Neutro  Stabilizzante per panna dal sapore neutro senza additivi per la realizzazione di basi di panna • Perfetta stabilità e resistenza al taglio • Ottima stabilità al congelamento e allo scongelamento • Dolcezza equilibrata (zucchero già incluso)	secondo la ricetta	Barattolo da 1 kg 6 x 1 kg barattoli in cartone	

Decorazioni

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
 2485 Fondente viennese   NUOVO Fondente secco per la produzione di fondente, impasti per glassa, impasti per intingoli, impasti per ripieni, ecc. • Ideale per intingere, glassare, spalmare e spruzzare • Si asciuga in modo uniforme senza diventare fragile • Nessuna formazione di cristalli	1,000 kg di prodotto secco + 0,120 kg di acqua	Sacco di carta da 10 kg	–



2485 | Fondente viennese

b

6922 | Zitrobella



Aromi e granelle

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
6930 Aroma di mandorla amara Aroma liquido, resistente alla cottura	3 – 4 g/kg di massa	Flacone in PE da 1 kg	–
6908 Aroma di krapfen viennesi Granuli aromatici resistenti alla cottura e al congelamento senza numeri E (additivi) per affinare le Berliner e altri prodotti da forno fini	5 – 10 g/kg di farina o mix per Berliner	Barattolo di latta da 0,6	
6907D Aroma di krapfen viennesi in polvere In forma di granuli per aromatizzare prodotti da forno fritti	5 – 10 g/kg di farina o mix per Berliner	Barattolo da 0,6 kg	
6922 Zitrobella Aroma naturale di limone in granuli per aromatizzare prodotti da forno fini	2 – 4 g/kg di massa	Barattolo di latta da 0,6	–

granelle

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
8746 572 Fiocchi di farro Per cospargere o intingere panini e pane. Ideale anche come materia prima per pani speciali o come ingrediente di alta qualità per il muesli quotidiano, per un gusto più intenso e una consistenza pregiata.	a piacere	Sacco di carta da 5 kg	
4444 52015 Sabia 2.0 NUOVO Preparato da forno da utilizzare come granella e/o come ingrediente di base • Può essere aggiunto a qualsiasi impasto come ingrediente principale senza modificare la consistenza dell'impasto • Sale già incluso nel mix • Alta percentuale di semi per un carattere granuloso della mollica	Fino al 20 % sulla farina se usato come ingrediente di base	Sacco di carta da 25 kg	–
2419 StreuMix NUOVO Granella per pane e biscotti con fiocchi di patate, semi di lino, sesamo e spezie selezionate	a piacere	Sacco di carta da 10 kg	
6902 Streusamen Granella per pane e biscotti con sesamo, semi di lino, sale grosso, farina di frumento tostata e spezie selezionate	a piacere	Sacco di carta da 10 kg	

b



6950 | Salsa per brezel

**Varie e
grasso/margarina**

Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
6950 Salsa per brezel Base per la produzione di soluzione salina per pretzel	0,030 – 0,040 kg di granulato + 1,000 kg di acqua	9 x 1 kg barattoli in PE in cartone	–
2316 Base per pizza Buonissima Preparato di base per la produzione di crema spalmabile speziata per pizza	0,200 kg di miscela + 1,200 – 1,400 kg di acqua (fredda)	4 x 1 kg sacchetti di alluminio in cartone	–
6991 Trenn-max Spray distaccante per stampi e teglie	spruzzare leggermente	12 x 500 ml bomboletta spray in cartone	–

grasso/margarina

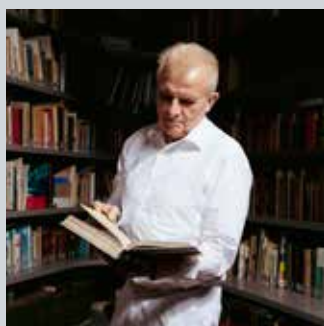
Numero articolo / Pistor / Prodotto / Descrizione / Vantaggi	Dosaggio	Confezione	Allerg.
2624 Margarina per pasta sfoglia <<Megan>> Margarina per uso commerciale a base di grassi e oli puramente vegetali. Con ottima stabilità, buona plasticità e resistenza alla temperatura. Per la produzione di pasta sfoglia. Particolarmente adatto per prodotti da forno aromatici a base di pasta sfoglia. Adatto anche per croissant e pasticceria danese in condizioni di lavorazione difficili.	a seconda dell'applicazione	Cartone da 10 kg (5 x 2 kg)	–
2620 Margarina per pasta sfoglia <<Jolanda>> Senza palma Margarina per pasta sfoglia per uso commerciale a base di grassi e oli puramente vegetali. Con eccellente stabilità, plasticità e resistenza alla temperatura. Per la produzione di pasta sfoglia. Particolarmente adatto per prodotti da forno aromatici a base di pasta sfoglia. Adatto per croissant e pasticceria danese in condizioni di lavorazione difficili. Prodotto senza prodotti a base di olio di palma.	a seconda dell'applicazione	Cartone da 10 kg (5 x 2 kg)	–
2730 Grasso per friggere e per prodotti da forno <<Monica>> Senza palma Ottimizzato per la cottura di prodotti da forno grassi. Molto adatto anche per torte morbide o impasti lievitati, per friggere cibi e per arrostiti in padella e su piastra. Per uso commerciale. Prodotto senza prodotti a base di olio di palma.	a seconda dell'applicazione	Cartone da 10 kg	–
2510 Margarina per pasticceria <<Joyce>> Senza palma Margarina per uso commerciale a base di grassi e oli puramente vegetali con ottime proprietà di fusione simile al burro. Grazie all'uso di emulsionanti speciali con un impatto molto elevato e rapido e un'ottima stabilità. Pertanto, è ideale per la produzione di creme per farciture e decorazioni e impasti leggeri. Adatto come base grassa per la produzione di creme vegetali liquide con buone montabilità e stabilità. Prodotto senza prodotti a base di olio di palma.	a seconda dell'applicazione	Cartone da 10 kg (4 x 2,5 kg)	–



VENGA A VIVERE IL PANEUM

Scopra centinaia di capolavori che celebrano 9.000 anni di storia del pane e dell'umanità. La aspettiamo a...

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)

Con riserva di errori, refusi e imprecisioni. Tutte le immagini sono simboliche.