



# Produktsortiment

Schweiz

**b**

Seit über 60 Jahren bilden Wissen, Qualität und Service die Grundpfeiler des unternehmerischen Erfolgs von backaldrin.

### Backkompetenz als Erfolgsfaktor

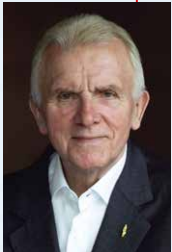
Erfolg in der Bäckerei beginnt mit Erfahrung, Qualitätsbewusstsein und einem tiefen Verständnis für Teig. Durch gezielte Schulungen, individuelle Beratung und innovative Verfahren unterstützt backaldrin Bäckereien dabei, branchenspezifische Herausforderungen zu meistern und erstklassige Produkte anzubieten.

### backaldrin Suisse AG

Bei backaldrin Suisse AG steht Ihnen die Backwelt offen. Seit über 30 Jahren produzieren wir am Standort Winterthur hochwertige Backmischungen, Konzentrate sowie Mandel- und Nussfüllungen. Wir entwickeln innovative Brotideen und individuelle Backgrundstoffe, die Inspiration und Qualität vereinen. Mit Innovationskraft, Leidenschaft und Flexibilität unterstützen wir unsere Kunden – vom Handwerksbäcker und Pâtissier bis hin zum Industriebetrieb – mit serviceorientierten und massgeschneiderten Lösungen. So schaffen wir Vertrauen, Begeisterung und nachhaltige Partnerschaften in der Welt des Backens.



*Unsere Bäckereifachleute gehören zu den Besten ihres Faches – und sie leben diesen Beruf mit Leidenschaft. Produkte zu entwickeln ist wichtig, doch erst die richtige Beratung für Bäcker und Kunden macht den Unterschied. Genau das ist unsere Stärke.*



**Peter Augendopler**  
Eigentümer



# Backkompetenz als wertvollstes Gut

**Geschmäcker sind so individuell wie Ihre Kundschaft – unser Sortiment auch. Bei uns findet jeder sein Lieblingsbrot!**

### **Qualität, die begeistert**

Jedes Produkt erzählt eine Geschichte: Tradition trifft Innovation. Wir entwickeln, testen und verfeinern, bis Perfektion erreicht ist.

### **Alles für Ihre Backstube**



**Premium-Rohstoffe**



**Traditionelle & BIO-Sauerteige**



**Innovative Vormischungen**



**Aromen, Füllungen & Brotgewürze**

Viele Produkte auch in zertifizierter BIO-Qualität!

### **Inspiration beginnt hier**

Ob Sie Ihr Sortiment erweitern oder neue Backideen umsetzen möchten – mit unserer Vielfalt unterstützen wir Ihre Kreativität.


**Mehr Vielfalt  
für Ihr Sortiment**

## Produktmerkmale & Zertifizierungen


 **Clean Label:** Verzicht auf Zusatzstoffe (E-Nummern), ausgenommen Vitamin C

 Mit **RSPO**-zertifiziertem Palm (MB/SG)

 **BIO** gemäss Verordnung (EU) 2018/848

 **Vegan:** Backwaren sind nur vegan, wenn alle zusätzlich verwendeten Zutaten ebenfalls vegan sind.

 Mit **cibus.trace** zertifizierten Eiern aus Bodenhaltung (BH)


 **Bestellartikel:** Vorlaufzeit 4 Wochen und Mindestabnahme 3 Einheiten


**NEU** Neu aufgenommene Produkte





## Allergene


 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse


 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose


 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)

 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 6 Brot & Kleingebäck

- 7 Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge
- 8 Spezialbackmittel
- 9 Backvormischungen für Brot & Gebäck

## 13 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

- 14 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

## 15 Fettsiedebackwaren

- 16 Backmischungen für Fettsiedebackwaren

## 17 Füllen

- 18 Birnen- und Früchtemassen
- 19 Nuss- und Mandelmassen
- 22 Sonstige Füllen

## 23 Konditorei- & Feinbackwaren

- 24 Sand-, Rühr- und Biskuitmassen
- 25 Sonstige Massen und Teige

## 26 Hilfsmittel & Dekor für Konditoreiwaren

- 27 Hilfsmittel
- 27 Dekor

## 28 Aromen & Bestreuungen

- 29 Aromen
- 29 Bestreuungen

## 30 Diverses & Fett/Margarine

- 31 Diverses
- 31 Fett/Margarine



**b**



























**7587 | Tössemer Dinkel BrotMix**



**Brot & Kleingebäck**

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6107   BIO-Ferma GU</b>   </p> <p>Emulgatorfreies Gärunterbrecher-Backmittel zur Herstellung von BIO-Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gut geeignet für alle Kälte-Führungsarten</li> <li>• Sehr gute Maschinengängigkeit</li> <li>• Hohe Gärstabilität und Verarbeitungstoleranz</li> </ul>	1,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>6108K   Frigomalt II</b> </p> <p>Brötchenbackmittel für alle Kälteführungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Verarbeitungseigenschaften bei Brötchenanlagen</li> <li>• Hohe Gärtoleranz</li> <li>• Ansprechendes Volumen</li> </ul>	2 % auf Mehl	10 kg Papiersack	
 <p><b>6126   ShopBack</b> </p> <p>Das Backmittel für Gärunterbrechung und Ladenbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exzellente Ergebnisse bei den Führungen GV (Slow Dough®), GU (gegart gefrostet, grün gefrostet)</li> <li>• Sehr gute Ergebnisse auch in direktem Backverfahren</li> <li>• Zeichnet sich durch ein sehr hohes Toleranzverhalten aus</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>6131K   Slow Malt</b> </p> <p>Langzeitführungsbackmittel für kühle Teige (22 – 24 °C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speziell für maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben)</li> </ul>	3 % auf Mehl	8 kg Papiersack	
 <p><b>6118   Top4Shop</b> </p> <p>Das optimale Backmittel für die Filialbäckerei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gute Ergebnisse beim Ladenbacken (gegarnte TK-Teige vom Froster in den Ofen)</li> <li>• Auch für Gärunterbrechung und Langzeitführung geeignet</li> <li>• Schöner Ausbund</li> </ul>	3 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1101   AromaMalz</b>    <b>NEU</b></p> <p>Flüssiger enzyminaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intensiver Malzgeschmack</li> <li>• Angenehme Farbe</li> <li>• Lange Verzehrfresche</li> </ul>	0,5 – 2 % auf Mehl	7 kg PE-Kanister	
 <p><b>6023   Brezengold VoP</b> </p> <p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayrischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken ohne Palmfett und vegan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Kälteführungen geeignet</li> <li>• Geschmeidige, plastische Teige</li> <li>• Kurzer Biss und zarte Rösche</li> </ul>	4 % auf Mehl	9 kg Karton mit PE- Innensack	–
 <p><b>4056   Brotmeister Soft</b>    <b>NEU</b></p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Brotsorten geeignet</li> <li>• Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten</li> <li>• Exzellenter Ofentrieb</li> </ul>	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>3824   FeraFerm</b>    <b>NEU</b></p> <p>Vorteigstarter mit aktiven, natürlichen Hefen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck ohne Zugabe von Backhefe</p>	5 % auf Mehl	10 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	
 <p><b>1205   KartoffelFix</b>   <b>NEU</b></p> <p>Kartoffel-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Kartoffelbrot und Kleingebäck sowie süßen Hefeteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg KartoffelFix entspricht 2 kg Frischkartoffeln</li> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Verbesserte Frischhaltung</li> </ul>	10 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
 <p><b>6121   KurkumaMix</b>  </p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Kurkuma</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für ansprechende, typisch intensiv-gelbe Krumenfarbe</li> <li>• Angenehm mild-würzige Kurkumageschmacksnote</li> <li>• Weiche, elastische und saftige Krume, mit sehr guter Schnittfähigkeit und Bestreichbarkeit</li> </ul>	5 % auf Mehl	8 kg Papiersack	
 <p><b>1281   Quellstar</b>    <b>NEU</b></p> <p>Neutrales Quellmehl ohne Zusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Fördert die Maschinengängigkeit</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> </ul>	1 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

# Spezialbackmittel



Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1251   BAS® hell</b>   <b>NEU</b></p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von hellem Weizenmisch- bis dunklem Roggenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gleichbleibende Brotqualität</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> <li>• Sichere und einfache Anwendung</li> </ul>	5 % auf Roggenmehl	12 kg PE-Kanister	
 <p><b>3109   BAS® Weizen</b>   <b>NEU</b></p> <p>Teigsäuerungsmittel zur Herstellung von Weizenbrot und -brötchen, Weizenmischbrot und Hefefeinbackwaren auf Sauerteigbasis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebrauchsfertig und sofort zu Verarbeiten</li> <li>• Gutes Handling und stabile Suspension</li> <li>• Verbessert die Frischhaltung und beugt Fadenzieher und Schimmel vor</li> </ul>	1 – 5 % auf Mehl	12 kg PE-Kanister	

## Backvormischungen für Brot & Gebäck

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>7520   BIO 6 Kornbrot-Mehlmischung, BIO Knospe</b>  </p> <p>Zur Herstellung von BIO-6-Kornbrot. Hoher Anteil an BIO Weizen-, BIO Dinkel-, BIO Hafervollkorn, BIO Gerstenmehl, BIO Roggen.</p>	100 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	 
 <p><b>1112   CiabattaMix 10 %</b>  <b>NEU</b></p> <p>Backvormischung mit Weizensauerteig für die sichere Herstellung von Ciabatta und anderen mediterranen Weizenbrot-Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgeprägter Geschmack durch Weizensauerteig</li> <li>• Fördert die typische grosse Porung</li> <li>• Sehr gute Frischhaltung</li> </ul>	10 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
 <p><b>6543   18340   Chia Dinkel Mix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen und Dinkelflocken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Weizenmehl</li> <li>• Ansprechendes Volumen, gute Gärstabilität und guter Ofentrieb</li> <li>• Weiche, elastische und saftige Krume</li> </ul>	100 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>2833   Dinkel-ApfelMix</b>   <b>NEU</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck mit fruchtiger Apfelnote</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruchtig aromatischer Geschmack durch enthaltenes Apfelsaftpulver und Sauerteig</li> <li>• Elastische, saftige Krume</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6525   528   DinkelvollkornMix</b> ✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot und Dinkelkleingebäck mit Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus 100 % Dinkel – ohne Weizenmehl!</li> <li>• Gute Teigeigenschaften</li> <li>• Besonders saftig</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	
 <p><b>6522   609   Dinkel Wachauer Mix</b> ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Handhabung – einfach Wasser und Hefe hinzufügen</li> <li>• Für aussergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung,</li> <li>• Ohne Weizenmehl</li> </ul>	100 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>6533   EiweissbrotMix</b> ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von eiweissangereichertem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält über 40 % Protein aus Soja und anderen pflanzlichen Proteinquellen bei geringem Kohlenhydratanteil</li> <li>• Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: ideale Zutat zur Erhöhung des Proteingehaltes von anderen Rezepturen</li> </ul>	90 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>6500   18361   KornMix</b> ✓ ✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback</li> </ul>	36 % auf Mehl für Kornspitz®, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>6502   BIO-KornMix</b> ✓ ✓ ✓</p> <p>BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot®, Kornbaguette usw.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback</li> </ul>	36 % auf Mehl für BIO-Kornspitz	25 kg Papiersack	
 <p><b>6501   18364   KornMix direkt</b> ✓ ✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback</li> <li>• Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte</li> <li>• Sehr gute Maschinengängigkeit</li> </ul>	36 % auf Mehl für Kornspitz®, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>6549   Mais Mix Salzig MB</b> 🌿 ✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbroten und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für ansprechende, typisch gelbe Krumenfarbe</li> <li>• Mit gepopptem Mais für besonders körnigen Biss</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> </ul>	50 % auf Mehl, ansonsten je nach backaldrin Rezept	20 kg Papiersack	

# Backvormischungen für Brot & Gebäck

b

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>7400   18676   Maismehl Ceasan</b> Zur Herstellung von süßen Maisbroten und Maisgebäcken. Für alle Führungsarten geeignet.</p>	40 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	10 kg Papiersack	 
 <p><b>7405   Maismehl Ceasan</b> Zur Herstellung von süßen Maisbroten und Maisgebäcken. Für alle Führungsarten geeignet.</p>	40 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	 
 <p><b>7401   18282   Maismehl Ceasan Naturel Ip-Suisse</b> Maismehl CEASAN Naturel/IP Suisse (ohne Palmfett) zur Herstellung von süßem Maisbrot und Maisgebäcken.</p>	40 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	10 kg Papiersack	 
 <p><b>6518   MammaMia® Mix</b> Spezielle Backvormischung zur Herstellung von rustikalem Gebäck mit Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen • Enthält Vitamin D, Folsäure, Kalzium, Magnesium und Eisen • Einfache Handhabung • Für alle Führungsarten geeignet</p>	40 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p><b>6504   My Urkorn Mix</b>  Backvormischung zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und geräuchertem Salz • Enthält die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan • Grobkörnige und zugleich elastische Krume • Lang anhaltende Verzehrfrische</p>	100 %	25 kg Papiersack	
 <p><b>6515   Pane Scuro</b>  Backvormischung zur Herstellung von Spezialbroten • Für wollige, weiche Teige • Ideal für die Kälteführung über Nacht – ohne Backformen oder Körbe • Grosses Volumen und aromatisch knusprige Kruste</p>	10 – 20 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>6514   640   PurPur® Mix</b>   Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck • Mit PurPur®-Weizen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Walnüssen • Für mild-aromatischen Geschmack, eine zart-weiche Krume mit gleichmässiger Porung und besondere Saftigkeit • Lange anhaltende Verzehrfrische</p>	100 % für PurPur®-Vollkornbrot, ansonsten nach Rezept	25 kg Papiersack	  

# Backvormischungen für Brot & Gebäck

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6506   821   RoggenvollkornMix</b> ✓✓</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Roggenvollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Roggenvollkorn-Sauerteig für aromatisch-abgerundeten Geschmack</li> <li>• Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume</li> <li>• Schmeckt besonders saftig und bleibt lange frisch</li> </ul>	100 %	20 kg Papiersack	
 <p><b>6505   18362   Saatenmischung</b> ✓</p> <p>Helle Saatenmischung für Kleingebäck und Weizenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält Sonnenblumenkerne, Hirse, Leinsamen und Sesam</li> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> <li>• Maschinenfreundliche, trockene Teige</li> </ul>	33 % auf Mehl, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	  
 <p><b>7587   Tössemer Dinkel BrotMix</b></p> <p>Zur einfachen Herstellung von Dinkelbrot aus der Region Töss.</p>	100 %, ansonsten je nach backaldrin Rezept	25 kg Papiersack	
 <p><b>6537   Vegipan®</b> ✓✓</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Vollkornbrot auf Haferbasis ohne Hefezusatz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Herstellung</li> <li>• Hoher Ballaststoffgehalt</li> <li>• Lange Haltbarkeit durch Pasteurisierung</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	 

## 3109 | BAS® Weizen



4141 | HTK Soft



**Hefefeinbackwaren,  
Plunder & Co**

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4245   Backen ohne Gare</b> </p> <p>Backmittel zur Herstellung von Croissants und Plundergebäck ohne Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurze Produktionsprozesse, gleichbleibende Qualität</li> <li>• Einfacheres Backen, insbesondere in Filialen</li> <li>• Ideal für Unternehmen, die sich auf tiefgekühlte, vorgebackene Produkte spezialisiert haben</li> </ul>	10 % auf Mehl	10 kg Papiersack	
 <p><b>4141   HTK Soft</b> </p> <p><b>NEU</b></p> <p>Backmittel zur Herstellung von Hefefeinbackwaren mit perfekter Frischhaltung und saftig-weicher Krume</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielseitig einsetzbar</li> <li>• Für Langzeitführungen bestens geeignet</li> <li>• Auch für vegane Rezepte geeignet</li> </ul>	3 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

## 4245 | Backen ohne Gare













6203 | Dinkel-QuarkbällchenMix



**Fettsiedebackwaren**

# b Backmischungen für Fettsiedebackwaren

	Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>6254   Berliner Mix Soft ohne Palm</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span>  <b>25 % NEU</b> 🛒</p> <p>Zur Herstellung von Fettsiedegebäck (Berliner).</p>	25 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>6248   Berliner Mix 25 % Deluxe o.P</b></p> <p>Zur Herstellung von Fettsiedegebäck (Berliner).</p>	25 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>6250   39349   Berliner Mix Premium (Ohne Palm) 100 %</b></p> <p>100 % Backvormischung zur Herstellung von Fettsiedegebäck (Berliner).</p>	100 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>6203   Dinkel-QuarkbällchenMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Quarkbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Weizenmehl</li> <li>• Maschinenfreundliche Massen und gute Drehfreudigkeit</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	
	<p><b>6211   38357   Quarkbällchen Mix TOP OP</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Quarkbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Palmfett</li> <li>• Maschinenfreundliche Massen</li> <li>• Gute Drehfreudigkeit</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	

7206 | Birnenweggenmasse backaldrin 35 %




**Füllen**

# Birnen- und Früchtemassen















Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6228   Apfel fix &amp; fertig</b> ✓</p> <p>Getrocknete Apfelwürfel zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grosse Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig</li> <li>• Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität</li> <li>• Vielseitig einsetzbar</li> </ul>	1,250 kg Trocken- produkt + 4,250 kg Wasser (heiss)	10 x 1,25 kg Portions- beutel im Karton	
 <p><b>1443   Floriani® Apfelspalten</b> ✓  <b>NEU</b></p> <p>Getrocknete Apfelspalten zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Äpfeln der Sorte Morgenduft</li> <li>• Grosse Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig</li> <li>• Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 4,500 kg – 5,000 kg Wasser (heiss)	2 x 5 kg PE-Sack im Karton	
 <p><b>7206   Birnenweggenmasse backaldrin 35 %</b></p> <p>Zur Herstellung von Birnbrotten oder Birnweggen und Gebäcken. Sie kann auch mit weiteren Rohstoffen vermischt und anschliessend weiter verarbeitet werden.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	–
 <p><b>6350   Birola Früchtebrotmischung</b> ✓</p> <p>Für alle Arten von Früchte- und Kletzenbrote. Hoher Anteil an Kletzen, Feigen, Dörzwetschken, Rosinen und Datteln – veredelt mit Obstbrand. Fix und fertig – kann direkt dem Teig zugesetzt werden.</p>	je nach Rezept	14 kg Papiersack	
 <p><b>7210   Schwyzer Birnenweggenmasse 35 %</b></p> <p>Zur Herstellung von Birnbrotten oder Birnweggen und Gebäcken. Sie kann auch mit weiteren Rohstoffen vermischt und anschliessend weiter verarbeitet werden.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	–

# Nuss- und Mandelmassen

b









Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>7084   Amarettimasse hell 23 %</b> Die Amarettimasse ist sofort dressierbar. Nach dem antrocknen kann die Amarettimasse geformt und gebacken werden.</p>	je nach Rezept	6 kg Kessel	
 <p><b>7066   Biberfüllung 40 %</b> Die Biberfüllung ist ausrollbar und lässt sich in Gebäcke einarbeiten.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7148   Haselnussfüllung 23 % dressierbar</b> Dressierbare Haselnussfüllung mit 23 % Haselnussanteil, davon 13 % grob für den nussigen Biss. Ideal zum direkten Einarbeiten oder Weiterverarbeiten. Verleiht Gebäcken eine feine Nussnote, cremige Textur und verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7100   946   Hefekranzfüllung 9 %</b> Dressierbare Hefekranzfüllung mit 9 % Haselnüssen. Lässt sich direkt in Hefekränze oder Nusstollen einarbeiten und sorgt für eine saftige, aromatische Textur. Verleiht Gebäcken feinen Nussgeschmack und verlängert deren Frische deutlich.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7015   Mandelbackmasse 4 %</b> Die Mandel-Füllmasse (Backmasse) lässt sich direkt in Gebäcke einarbeiten und bewirkt eine verlängerte Frische des Gebäcks. Sie kann auch mit weiteren Rohstoffen vermischt und anschliessend weiter verarbeitet werden.</p>	je nach Rezept	10 kg Karton	
 <p><b>7070   Mandelmasse 1:1 40 %</b> Mandelmasse 1:1 mit 40 % Mandeln. Direkt in Gebäcke einarbeiten oder mit weiteren Rohstoffen mischbar. Sorgt für eine intensive feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische – ideal für feine Backwaren und Füllungen.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7072   Mandelmasse 1:1 weich 40 %</b> Weiche Mandelmasse 1:1 mit 40 % Mandeln. Direkt in Gebäcke einarbeiten oder mit weiteren Rohstoffen mischbar. Verleiht feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische. Ideal zum Füllen von Hand.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	

# Nuss- und Mandelmassen

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>7046   Mandelmasse 20 % aromatisiert</b> Aromatisierte Mandelmasse mit 20 % Mandeln. Sofort verarbeitbar und dressierfähig. Verleiht Gebäcken eine feine Bittermandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische – ideal für feine Backwaren, Füllungen und aromatische Gebäcke.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7048   Mandelmasse 23 % dressierbar</b> Dressierbare Mandelmasse mit 23 % Mandeln. Sofort verarbeitbar und vielseitig einsetzbar. Verleiht Gebäcken eine feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische. Unser Bestseller unter den Mandelmassen für höchste Qualitätsansprüche.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7060   Mandelmasse 30 % mit nat. Vanille Aroma Extrakt</b> Mandelmasse 30 % mit natürlichem Vanillearoma/Extrakt. Sofort verarbeitbar und dressierfähig. Verleiht Gebäcken eine feine Mandel- und Vanillenote, saftige Textur und verlängerte Frische – ideal für feine Backwaren und Füllungen.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7141   Noisette Deluxe 18 %</b> Noisette Deluxe 18 % – feine Haselnussfüllmasse zum direkten Einarbeiten in Gebäcke. Dressierfähig und vielseitig kombinierbar mit weiteren Rohstoffen. Verleiht feinen Nussgeschmack, cremige Textur und sorgt für eine verlängerte Frische des Gebäcks.</p>	je nach Rezept	10 kg Karton	
 <p><b>7134   Noisette Elite 32 %</b> Haselnuss-Füllmasse Noisette Elite 32 % – mit feiner Kakaonote veredelt. Direkt in Gebäcke einarbeitbar oder mit weiteren Rohstoffen kombinierbar. Verleiht eine aromatische Nuss-Schokoladennote, cremige Textur und sorgt für verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7183   Nussfüllung trocken 46 %</b> Trockene Nussfüllung 46 % – fix fertig vorgemischt und individuell anpassbar. Durch Wasserzugabe lässt sich die gewünschte Konsistenz selbst bestimmen. Mit feingemahlenden Nüssen und optionaler Verfeinerung mit Zimt oder Zitrone.</p>	50 %, laut backaldrin Rezept	15 kg Papiersack	
 <p><b>7184   Nussfüllung trocken Deluxe 64 %</b> Trockene Nussfüllung Deluxe 64 % – hochwertige, fix fertig vorgemischte Füllung. Durch Zugabe von Schrap, Zimt, Zitrone oder Aromen individuell anpassbar. Verleiht Gebäcken intensiven Nussgeschmack und ermöglicht flexible Konsistenzgestaltung.</p>	64 %, laut backaldrin Rezept	15 kg Papiersack	




















# Nuss- und Mandelmassen

b

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>7000   945   Zipania 9 %</b> Zipania 9 % – unser altbewährter Klassiker. Fein aromatische Mandelfüllmasse, direkt einarbeitbar und dressierfähig. Ideal zum Untermischen in Teige, zum Füllen von Gebäck oder zum Verfeinern von Osterkuchen. Verleiht feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7001   943   Zipania 9 %</b> Zipania 9 % – unser altbewährter Klassiker. Fein aromatische Mandelfüllmasse, direkt einarbeitbar und dressierfähig. Ideal zum Untermischen in Teige, zum Füllen von Gebäck oder zum Verfeinern von Osterkuchen. Verleiht feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	10 kg Karton	
 <p><b>7040   994   Zipania Deluxe 18 %</b> Zipania Deluxe 18 % – unser altbewährter Klassiker. Fein aromatische Mandelfüllmasse, direkt einarbeitbar und dressierfähig. Ideal zum Untermischen in Teige, zum Füllen von Gebäck oder zum Verfeinern von Osterkuchen. Verleiht feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	12,5 kg Kessel	
 <p><b>7041   Zipania Deluxe 18 %</b> Zipania Deluxe 18 % – unser altbewährter Klassiker. Fein aromatische Mandelfüllmasse, direkt einarbeitbar und dressierfähig. Ideal zum Untermischen in Teige, zum Füllen von Gebäck oder zum Verfeinern von Osterkuchen. Verleiht feine Mandelnote, saftige Textur und verlängerte Frische.</p>	je nach Rezept	10 kg Karton	

## 7134 | Noisette Elite 32 %



Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6226   Floriani® Mohnfülle</b> </p> <p>Basismischung ohne Zusatzstoffe zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgerundeten Mohnfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Hohlbacken</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> <li>• Abgerundeter, intensiver Mohngeschmack</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 0,450 kg Wasser	8 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>6220   Kaltcremepulver Viva Top (Ohne Palm)</b></p> <p>Viva Top überzeugt als palmölfreies Kaltcremepulver mit feinem Bourbonvanille-Aroma. Ideal für backfähige Füll- und Backcremen, garantiert einfache Verarbeitung, stabile Ergebnisse und höchsten Genuss in Konditorei und Bäckerei.</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>4398   50646   Pistazienfülle 15 % backstabil</b> <b>NEU</b></p> <p>Fein cremige Pistazienfülle mit 15 % Pistazienanteil. Back- und tiefkühlstabil, ideal zum Füllen und Verfeinern von Gebäck. Kann vor oder nach dem Backen verwendet werden und verleiht eine edle, aromatische Pistaziennote.</p>	je nach Rezept	6 kg Kessel	  
 <p><b>5100   Reisfüllung Isana</b></p> <p>Zur einfachen Herstellung von Ostergebäcken mit Reis, Feingebäcken und Biscuit. Gute Frischhaltung.</p>	je nach Rezept	16,8 kg Karton (4 x 4,2 kg)	
 <p><b>5101   18199   Reisfüllung Isana</b></p> <p>Zur einfachen Herstellungen von Ostergebäcken mit Reis, Feingebäcken und Biscuit. Gute Frischhaltung.</p>	je nach Rezept	15 kg Karton (6 x 2,5 kg)	
 <p><b>2052   SchaumFix</b>  <b>NEU</b></p> <p>Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiss-Schaumfüllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fein abgerundeter Vanillegeschmack</li> <li>• Einfach und sicher in der Handhabung</li> <li>• Gleichbleibende Qualität</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 0,450 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p><b>4288   50647   Zimtfülle</b></p> <p>Prämix zur Herstellung von Zimtfüllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nur die Zugabe von Wasser notwendig</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> <li>• Vielseitig einsetzbar</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 kg Wasser	8 kg Papiersack	 



6208 | 338 | Wiener SacherMix

**Konditorei- &  
Feinbackwaren**

# Sand-, Rühr- und Biskuitmassen

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6245   BiskuitMix fein</b>            Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen            • Sehr hohes Aufschlagsvolumen            • Ausgezeichnete Rollfähigkeit bei Rouladen            • Auch für leichte Sandmassen geeignet</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>6240   UrkornKuchenMix</b>            Backvormischung zur Herstellung von saftigem Urkornkuchen            • Mit den Urkornsorten Dinkel, Einkorn und Emmer            • Einzigartig-saftiger, vollmundiger und leicht nussiger Geschmack            • Ohne Weizenmehl</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>6241   Wiener DinkelRührmix</b>  <b>NEU</b>            Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl            • Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack            • Keine Frischezugabe erforderlich            • Ohne Weizenmehl</p>	100 %	15 kg Papiersack	

## 6245 | BiskuitMix fein



# Sonstige Massen und Teige

b

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>6231   American Cookies MB BH</b> 🌴🐔</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von typisch-amerikanischem Keksteig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rohmasse ist tiefkühltauglich</li> <li>• Kekstextur variabel steuerbar: von soft bis knusprig vielfältige Anwendungsmöglichkeiten</li> <li>• Als Dauerbackware geeignet</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>6214   Brownie Mix</b> ▼</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von saftigen Brownies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervorragender Geschmack durch intensive Schokonote</li> <li>• Gute Frischhaltung</li> <li>• Spielraum für eigene Rezeptkreationen</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>6213   Crispy Mix</b></p> <p>Basismischung zur Herstellung von Crispy-Talern, Florentinern, Bienenstich, Dekor etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfach, schnell und sicher in der Handhabung</li> <li>• Fein und abgerundet im Geschmack</li> <li>• Herrlicher Glanz und knuspriger Bruch der Gebäcke</li> </ul>	nach Rezept	5 kg Karton (10 x 0,5 kg Alu-Beutel)	
 <p><b>7352   Kokos Mix 100 %</b></p> <p>Zur einfachen und sicheren Herstellung von Kokosgebäcken und Kokoskonfekt.</p>	100 %	10 kg Papiersack	
 <p><b>6210   LinzerMix BH</b> 🐔</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Linzer Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Original Linzer Rezeptur und Qualität</li> <li>• Angenehm-mürber Geschmack</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>7351   Makrönchen Mix 100 %</b></p> <p>Zur einfachen und sicheren Herstellung von Haselnussmakrönchen.</p>	100 %	10 kg Papiersack	
 <p><b>6208   338   Wiener SacherMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorrager Geschmack durch hohen Kakaoanteil</li> <li>• Spielraum für eigene Rezeptkreationen</li> <li>• Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	

b

2874 | Sahnissimo® Neutral




**Hilfsmittel & Dekor  
für Konditoreiwaren**

# Hilfsmittel

b

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4247   FüllenStabil</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Hilfsmittel zur Stabilisierung von Füllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten von pikanten bis süßen Füllungen</li> <li>• Minimiert das Hohlbacken und verleiht der Füllung Stabilität, Struktur und Volumen</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> </ul>	12 – 18 % auf Fülle	5 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>6225K   Sahnissimo® Neutral</b> <span style="float: right;">✔</span></p> <p>Geschmacksneutraler Sahne-Stabilisator ohne Zusatzstoffe zur Herstellung von Sahnefond</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit</li> <li>• Sehr gute Gefrier- und Taustabilität</li> <li>• Ausgewogene Süsse (Zucker bereits enthalten)</li> </ul>	nach Rezept	1 kg Dose 6 x 1 kg Dosen im Karton	

# Dekor

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2485   Wiener Fondant</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span> <span style="float: right;">✔✔🛒</span></p> <p>Trockenfondant zur Herstellung von Fondant, Glasurmassen, Tunkmassen, Füllmassen etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideal zum Tunken, Glasieren, Abstreichen und Besprühen</li> <li>• Trocknet gleichmässig ab ohne brüchig zu werden</li> <li>• Keine Kristallbildung</li> </ul>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,120 kg Wasser	10 kg Papiersack	–



2485 | Wiener Fondant

b

6922 | Zitrobella



**Aromen &  
Bestreuungen**

# Aromen

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
<b>6930   Bittermandel Aroma</b> Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	–
<b>6908   Wiener Krapfenaroma</b> Back- und gefrierfestes Aroma-Granulat ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Verfeinerung von Berlinern und anderen Feinbackwaren	5 – 10 g/kg Mehl bzw. Berliner mix	0,6 kg Blechdose	
<b>6907D   Wiener Krapfenaroma Pulver</b> In Granulat-Form zum Aromatisieren von Fettsiedebackwaren	5 – 10 g/kg Mehl bzw. Berliner mix	0,6 kg Dose	
<b>6922   Zitrobella</b> Natürliches Zitronenaroma in Granulat-Form zum Aromatisieren von Feinen Backwaren	2 – 4 g/kg Masse	0,6 kg Blechdose	–

# Bestreuungen

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
<b>8746   572   Dinkelflocken</b> Zum Bestreuen oder Tunken von Kleinbrot und Brot. Auch ideal als Rohstoff für Spezialbrote oder als hochwertiger Ansatz für das tägliche Müsli – für mehr Geschmack und wertvolle Textur.	nach Bedarf	5 kg Papiersack	
<b>4444   52015   Sabia 2.0</b> Backvormischung zur Verwendung als Bestreuung und/oder als Quellstück • Kann als Quellstück jedem beliebigen Teig zugesetzt werden, ohne die Teigkonsistenz zu verändern • Salz bereits im Mix enthalten • Hoher Anteil an Samen für einen körnigen Charakter der Krume	<b>NEU</b> Bis 20 % auf Mehl bei Verwendung als Quellstück	25 kg Papiersack	–
<b>2419   StreuMix</b> Bestreuung für Brot und Kleingebäck mit Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam und ausgesuchten Gewürzen	<b>NEU</b> nach Bedarf	10 kg Papiersack	
<b>6902   Streusamen</b> Bestreuung für Brot und Kleingebäck mit Sesam, Leinsamen, Streusalz, getoastetem Weizenmehl und ausgesuchten Gewürzen	nach Bedarf	10 kg Papiersack	

b



6950 | Brezeldip

**Diverses &  
Fett/Margarine**

Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.	
<b>6950   Brezeldip</b> Basis zur Herstellung von Natronlauge für Laugengebäck	0,030 – 0,040 kg Granulat + 1,000 kg Wasser	9 x 1 kg PE-Dosen im Karton	–	
<b>2316   Buonissima Pizzafond</b> Basismischung zur Herstellung von pikant gewürztem Pizzaaufstrich	<b>NEU</b>	0,200 kg Mischung + 1,200 – 1,400 kg Wasser (kalt)	4 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	–
<b>6991   Trenn-max</b> Trennspray für Backformen und -bleche	leicht aufsprühen	12 x 500 ml Aerosoldose im Karton	–	

## Fett/Margarine

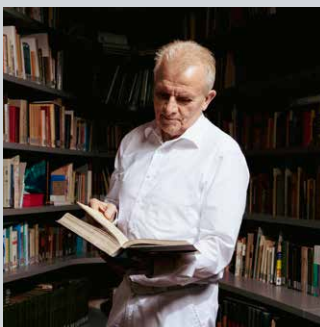
Artikelnummer / Pistor / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
<b>2624   Blätterteigmargarine &lt;&lt;Megan&gt;&gt;</b> Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit sehr guter Stabilität, guter Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für aromatische Blätterteiggebäcke. Gut geeignet auch für Croissants und Plundergebäcke wo schwierige Verarbeitungsbedingungen vorliegen.	je nach Anwendung	10 kg Karton (5 x 2 kg)	–
<b>2620   Blätterteigmargarine &lt;&lt;Jolanda&gt;&gt; Ohne Palm</b> Blätterteig-Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen. Mit ausgezeichneter Stabilität, Plastizität und Temperaturbeständigkeit. Zur Herstellung von laminierten Teigen. Besonders geeignet für aromatische Blätterteiggebäcke. Geeignet für Croissants und Plundergebäcke wo schwierige Verarbeitungsbedingungen vorliegen. Ohne Palmölprodukte hergestellt.	je nach Anwendung	10 kg Karton (5 x 2 kg)	–
<b>2730   Frittier- &amp; Bäckereifett &lt;&lt;Monica&gt;&gt; Ohne Palm</b> Optimierte für das Herausbacken von Fettgebäck. Sehr gut geeignet auch für geschmeidige Kuchenoder Hefeteige, Frittieren von Speisen und zum Braten in Pfanne und auf Platte. Zur gewerblichen Verwendung. Ohne Palmölprodukte hergestellt.	je nach Anwendung	10 kg Karton	–
<b>2510   Patisseriemargarine &lt;&lt;Joyce&gt;&gt; Ohne Palm</b> Margarine für die gewerbliche Verwendung aus rein pflanzlichen Fetten und Ölen mit sehr gutem butterartigen Abschmelzverhalten. Durch Verwendung von Spezialeulgatoren mit sehr hohem und raschem Aufschlag und sehr guter Stabilität. Daher ausgezeichnet geeignet zur Herstellung von Füll- und Dekorcremen und leichten Massen. Als Fettbasis zur Herstellung von flüssigen pflanzlichen Schlagcremes mit gutem Aufschlag und Stabilität geeignet. Ohne Palmölprodukte hergestellt.	je nach Anwendung	10 kg Karton (4 x 2,5 kg)	–



KOMMEN UND  
ERLEBEN SIE  
DAS PANEUM

Hunderte an  
Meisterstücken aus  
9000 Jahren Brot- und  
Menschheitsgeschichte.  
Wir freuen uns auf  
Ihren Besuch

[www.paneum.at](http://www.paneum.at)



backaldrin Suisse AG  
Neumühlestrasse 40, 8406 Winterthur  
Tel. +41 52 202 64 31, [info@backaldrin.ch](mailto:info@backaldrin.ch), [www.backaldrin.ch](http://www.backaldrin.ch)

 [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

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

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