



backaldrin®



# Produktsortiment

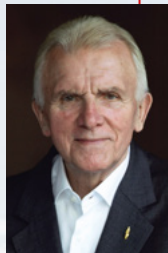
Deutschland

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.



“  
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)
-  Mit **Rainforest Alliance-zertifiziertem** Kakao (ra.org)

**NEU** Neu aufgenommene Produkte



## Allergene

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|  Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse |  Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse     |  Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose |  Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse          |
|  Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse     |  Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse   |  Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse      |  Schwefeldioxid und Sulphite (>10 mg/kg oder 10 mg/l) |
|  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse           |  Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |  Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse            |  Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse             |
|   |   |  Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                |  Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse          |

## 6 Brot & Kleingebäck

- 7 Backmittel für direkte Führung
- 8 Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge
- 10 BIO-Backmittel für Kleingebäck
- 11 Spezialbackmittel
- 13 Clean Label Backmittel
- 14 Brotbackmittel
- 16 Quellsmele
- 16 Säuerungsmittel
- 18 BIO-Brotback und Säuerungsmittel
- 19 Backvormischungen für Brot & Gebäck

## 28 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

- 29 Hefefeinbackwaren, Plunder & Co

## 31 Fettsiedebackwaren

- 32 Backmischungen für Fettsiedebackwaren

## 34 Füllen

- 35 Fruchtfüllen
- 35 Cremefüllen
- 36 Nuss-/Mohnfüllen
- 38 Sonstige Füllen

## 40 Konditorei- & Feinbackwaren

- 41 Sand-, Rühr- und Biskuitmassen
- 42 Sonstige Massen und Teige

## 45 Hilfsmittel & Dekor für Konditoreiwaren

- 46 Hilfsmittel
- 47 Dekor

## 48 Aromen & Gewürze

- 49 Aromen
- 49 Gewürze

## 50 Saaten & Dekor

- 51 Saaten und Dekor
- 51 Diverses



**b**

**2903 | MammaMia® Mix**




**Brot & Kleingebäck**

# Backmittel für direkte Führung

b

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2695   Ferma Malt V</b></p> <p>Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoher Anteil an inaktivem Malzmehl für den besonderen Geschmack und eine goldgelbe Krustenbräunung</li> <li>• Maschinenfreundliche, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1762   Flora V</b></p> <p>Mischbackmittel mit Malz zur Herstellung von hand- und maschinengeformten Brötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speziell für schwache Mehle</li> </ul>	3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>1784   Gold Formel 12 D</b></p> <p>Enzymoptimiertes Misch-Backmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Brötchengeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besonders geeignet für Industrieanlagen!</li> </ul>	2,5 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
	<p><b>1143   Kaisermeister V</b></p> <p>Premium-Backmittel zur Herstellung von Weizengebäck, geeignet für alle Verarbeitungsmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoher Anteil an Malzmehl für eine ansprechende Farbe, intensivaromatischen Geschmack und eine goldgelbe Krustenfärbung</li> <li>• Plastische, kompakte und trockene Teige – problemlose maschinelle Aufarbeitung und ein hervorragendes Ausbundverhalten</li> <li>• Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund</li> </ul>	2 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 
	<p><b>1145   Letose V</b></p> <p>Das klassische Malz-Lecithin-Backmittel für aromatische Weizengebäcke</p>	2 – 3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>2537   MalzFormel RB V</b></p> <p>Besonders preisgünstiges Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck. Ideal für trockenbackende Mehle.</p>	2 – 2,5 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>1808   MalzMeister V</b></p> <p>Mischbackmittel mit hohem Malzanteil. Für das besondere Geschmackserlebnis mit dem ausgeprägten Malzgeschmack bei hand- und maschinengeformten Semmeln.</p>	3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	 

# Backmittel für direkte Führung

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2183   Malztraum</b> Das besonders enzymstarke Malzbackmittel für alle Weizenkleingebäcke, die in direkter Führung aufgearbeitet werden. Speziell für enzymarme, trockenbackende Mehle geeignet.</p>	2 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
 <p><b>1160   Plus7 V</b> Konzentriertes Backmittel für alle Weizenteige, speziell für automatische Teigaufbereitungsanlagen</p>	1,5 – 2 % auf Mehl	30 kg Papiersack	

# Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>3084   BM Eis V</b> Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke • Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung • Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung • Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige</p>	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>3512   FBQ V</b> Backmittel für Weizenkleingebäcke, für alle Kälteführungsarten • Hoher Malzanteil • Maschinengängige, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme • Gute Teig- und Gärstabilität</p>	1,5 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>2694   FermaCool Malt V</b> Backmittel für Weizenkleingebäcke für alle Kälteführungsarten • Hoher Malzanteil • Maschinengängige, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme • Gute Teig- und Gärstabilität</p>	3 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>1122   Ferma GU V</b> Emulgatorfreies Malzbackmittel speziell für Gärunterbrechung zur Herstellung von Weizengebäcken • Für trockene, wollige Teige • Gute Gärstabilität und Gärtoleranz • Verbessert das Volumen</p>	1,5 % auf Mehl	20 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2037   FrigoMalt V</b></p> <p>Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führungen geeignet</li> <li>• Sehr gut für grün gefrostet und Gärverzögerungsführungen geeignet</li> <li>• Gute TK-Lagerstabilität</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1764   FrostMalz 4 % V</b></p> <p>Spezialbackmittel für Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung bei Kleingebäck</p>	4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1133   Garex V</b></p> <p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Wasserbindung</li> <li>• Trockene, maschinenfreundliche Teige</li> <li>• Beste Gärstabilität, gutes Volumen</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>2353   Kaisertraum V</b></p> <p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Slow Dough®-Führung geeignet</li> <li>• Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund</li> <li>• Hohe Wasserbindung</li> </ul>	4 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>3884   Mein Baguette V</b></p> <p>Zur Herstellung von Baguette und Weizenbrot und -gebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gut für Langzeitführung mit kühlen Teigen (23 – 25 °C)</li> <li>• Speziell für maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben)</li> </ul>	5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>2357   MultiMalt 07 V</b></p> <p>Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck, speziell geeignet für die direkte Führung und auch für Gärverzögerung sowie Gärunterbrechung</p>	3 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>2166   ShopBack V</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	8 kg Papiersack 25 kg Papiersack 500 kg Big Bag	

# Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge






Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>3767   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	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p><b>3468   Top4Shop</b> </p> <p>Das optimale Backmittel für die Filialbäckerei</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gute Ergebnisse beim Ladenbacken (gegarte 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 500 kg Big Bag	

## BIO-Backmittel für Kleingebäck

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2104   BIO-Backmittel 3 %</b>   </p> <p>Emulgatorfreies Gärunterbrecher-Backmittel zur Herstellung von BIO-Backwaren aus BIO-Getreide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbessert Geschmack und Aroma</li> <li>• Hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> <li>• Zarte Rösche, saftige Krume</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>2453   BIO-Backmittel GU 3 %</b>  </p> <p>BIO-Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exzellente Ergebnisse bei allen Führungen</li> <li>• Zeichnet sich durch ein hohes Toleranzverhalten aus</li> <li>• Sehr guter Ofentrieb</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack 500 kg Big Bag	
 <p><b>2314   BIO-Brezenbackmittel</b>   </p> <p>BIO-Brezenbackmittel zur Herstellung von BIO-Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschmeidiger, gut formbarer Teig</li> <li>• Ansprechendes Volumen</li> <li>• Kurzer Biss</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>3896   BIO-Dinkel BM</b>   </p> <p>Emulgatorfreies BIO-Spezialbackmittel zur Herstellung von BIO-Dinkelkleingebäck ohne Weizenmehl</p>	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	




















# BIO-Backmittel für Kleingebäck

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1107   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>2111   BIO-Ferma GU 3 % AC</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>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>2616   BIO-Ferma LC 3 %</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>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

## Spezialbackmittel


Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2066   Brezengold</b></p> <p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayrischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken</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  25 kg PP-Eimer	
 <p><b>3623   Brezengold VoP</b>  <b>NEU</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  25 kg PP-Eimer	–
 <p><b>1200   Concord</b> </p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Baguette</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Universell einsetzbar</li> <li>• Sorgt für entspannte Teige und ansprechendes Volumen</li> <li>• Verbessert die Frischhaltung</li> </ul>	1 % auf Mehl	25 kg Papiersack  8 kg Papiersack	 



















Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2449   Dinkel-Backmittel 2 %</b> </p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Dinkel-Kleingebäck ohne Weizenmehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Auch für GU-Führungen über Nacht geeignet</li> <li>• Mehlschwankungen werden kompensiert</li> <li>• Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	2 % auf Dinkelmehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>1142   Halbback</b></p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von vorgebackenen Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Speziell für lange Gärzeiten</li> <li>• Bringt hohe Gärstabilität und großes Volumen</li> </ul>	4 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
 <p><b>3465   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	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p><b>2124   Malzcreme</b> </p> <p>Pflanzliches Fettbackmittel ohne Weizen zur Herstellung von Gebäck mit guter Aromabildung und feiner, gleichmäßiger Porung.</p>	3 % auf Mehl	9 kg Karton mit PE-Innensack	
 <p><b>1210   Primatoasta</b></p> <p>Spezialbackmittel für Toastbrot und Weizenbrot. Ergibt charakteristische Krustenbildung und schnittfeste, feinporige Krume</p>	5 % auf Mehl	10 kg Papiersack	 
 <p><b>2636   SoSoft</b> </p> <p>Backmittel zur Herstellung von weichem Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für super softig-weiche Brötchen</li> <li>• Flaumig, wattige Krume mit feiner, gleichmäßiger Porung</li> <li>• Sorgt für einen kurzen Biss</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 

# Clean Label Backmittel

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1101   AromaMalz</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 13 kg PE-Kanister 980 kg Container	
 <p><b>1100   AstaMalt</b> ✓✓</p> <p>Flüssiger enzymaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbesserte Backfähigkeit</li> <li>• Feine Rösche und angenehme Krustenfarbe</li> <li>• Für mehr Malzgeschmack</li> </ul>	0,5 – 2 % auf Mehl	7 kg PE-Kanister 13 kg PE-Kanister	
 <p><b>4167   BM Eis CL</b> ✓✓</p> <p>Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung</li> <li>• Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung</li> <li>• Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige</li> </ul>	2 – 3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>2900   Ferma Clean Label Spezial</b> ✓✓</p> <p>Emulgatorfreies Malz-Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck mit ausgeprägtem Ausbund</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: sowohl für Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung als auch für direkte Führung bestens geeignet</li> <li>• Maschinell gut verarbeitbar</li> <li>• Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p><b>2430   Solex</b> ✓ <b>NEU</b></p> <p>Flüssiger inaktiver Malzextrakt zur Verbesserung von Farbe, Geschmack und Frischhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für trockene und gut formbare Teige</li> <li>• Gibt sehr dunkle Krumenfarbe</li> <li>• Für weichere und zartere Kruste</li> </ul>	0,5 – 5 % auf Mehl	12 kg PE-Kanister	
 <p><b>2114   Spezial Backmittel AC</b> ✓✓</p> <p>Spezialbackmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) für die Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für die direkte Führung und alle Kälteführungen</li> <li>• Verbessert die Maschinengängigkeit der Teige</li> <li>• Gute Gärtoleranz</li> </ul>	3 % auf Mehl	25 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>4027   BF1</b>  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung bei allen Roggen- und Weizenmischbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krume noch saftiger und elastischer</li> <li>• Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige</li> <li>• Für ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	0,5 – 1 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1261   Brotmeister</b> </p> <p>Universelles Backmittel zur Stabilisierung von Teigen aus Weizen- und Roggenmehlen, besonders für Mehle mit geringer Dehnbarkeit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöht Gärtoleranz und Gärstabilität</li> <li>• Lang anhaltender Ofentrieb für mehr Volumen</li> <li>• Ergibt geschmeidige, maschinenfreundliche Teige</li> </ul>	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p><b>4172   Brotmeister Plus</b> </p> <p>Mildes, enzymatisches Backmittel ohne Säure mit guter Frischhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur Verbesserung von Stabilität, Ofentrieb und Frischhaltung – an die aktuelle Mehlqualität angepasst.</li> </ul>	2,5 – 3,2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>4056   Brotmeister Soft</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>2592   B5 neu</b></p> <p>Backmittel zur Herstellung von Buttermilchbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buttermilchpulver bereits enthalten</li> <li>• Für saftige Krume mit lang anhaltender Verzehrfrische</li> </ul>	5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p><b>1510   Fadona</b> </p> <p>Backmittel gegen Fadenziehen – ohne Fremdgeschmack</p> <p>Dosierung: 1 – 2 g/kg Mahlprodukte bei leicht gesäuertem Brot 2 – 3 g/kg Weizenmehl bei Weizenbroten</p>	–	25 kg Papiersack mit PE-Innensack  8 kg Papiersack mit PE-Innensack	
	<p><b>3470   FrischeProfi</b>  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Frischhaltung und Volumen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr gut für direkte Führung aber auch für Kälte- und Halbbackverfahren geeignet</li> <li>• Ansprechendes Volumen durch sehr guten Ofentrieb</li> <li>• Extrem weiche und zugleich elastische Krume über mehrere Tage</li> </ul>	0,5 – 1 % auf Mehl	8 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>1275   MolkenBack</b></p> <p>Spezialbackmittel zur Herstellung von fein-würzigem Molkenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feinabgestimmte Versäuerung, Salz im Mix bereits enthalten</li> <li>• Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume</li> <li>• Fein aromatisches Molkenpulver verleiht den Backwaren eine besonders mild, säuerliche Geschmacksnote</li> </ul>	<p>10 % auf Mehl</p>	<p>30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p><b>2223   Roggen Plus</b> </p> <p>Backmittel zur Frischhaltung und Stabilisierung von Roggen- und Roggenmischbrotten speziell geeignet für enzymarme, trockenbackende Mehle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbessert Volumen und Krumeigenschaften</li> <li>• Garantiert lange Frischhaltung</li> <li>• Verbessert die Quellfähigkeit der Mehle</li> </ul>	<p>1 – 2 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
	<p><b>3140   Staback CL</b>  </p> <p>Emulgatorfreies Backmittel zur Stabilisierung von Brot, Kleingebäck und feinen Hefengebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enorm vielseitiger Einsatzbereich</li> <li>• Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten</li> <li>• Guter Ofentrieb für ein großes, ansprechendes Volumen</li> </ul>	<p>0,5 – 2 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
	<p><b>2488   TopFrisch</b> </p> <p>Backmittel zur Frischhaltung von allen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige</li> <li>• Lang anhaltend saftige Krume</li> <li>• Gute Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit</li> </ul>	<p>1 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p> <p>8 kg Papiersack</p>	
	<p><b>1215   W 100</b></p> <p>Backmittel zur Herstellung von Weizenbrotten, Weizenmischbrotten bis ca. 30 % Roggenmehlanteil</p>	<p>2 – 3 % auf Mehl</p>	<p>30 kg Papiersack</p> <p>10 kg Papiersack</p>	
	<p><b>3964   Wiener Note soft</b>  </p> <p>Pastöses Backmittel für Hefefeinbackwaren, Kleingebäck sowie Roggen- und Weizenmischbrote</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Verarbeitungseigenschaften und Maschinengängigkeit</li> <li>• Vielseitiger Frischhalter zur Verbesserung der Verzehrfrische</li> <li>• Abgerundeter Geschmack und feines Aroma</li> </ul>	<p>0,5 – 3 % auf Mehl</p>	<p>10 kg PP-Eimer</p>	

# Quellmehle















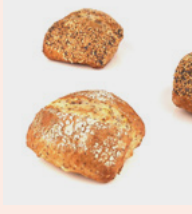



Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1205   KartoffelFix</b> ✓</p> <p>Kartoffel-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Kartoffelbrot und Kleingebäck sowie süßen Hefeteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg Kartoffelfix entspricht 2 kg Frischkartoffeln</li> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Verbesserte Frischhaltung</li> </ul>	10 % auf Mehl	30 kg Papiersack 8 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
 <p><b>1281   Quellstar</b> ✓ V</p> <p>Neutrales Quellmehl ohne E-Nummern (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	
 <p><b>1835   Rogarom</b> ✓ V</p> <p>Schonend geröstetes Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern zur Herstellung von kräftigen Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herzhaft-röstiges Aroma</li> <li>• Verbessert die Wasseraufnahme</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	1 – 4 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	



















# Säuerungsmittel

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1240   Anifarin dunkel</b> V</p> <p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Teigausbeute</li> <li>• Kräftiger Brotgeschmack</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> </ul>	3 % auf Roggenmehl  Bei Vollkornschrot und dunklen Aus- mahlungen sowie Auswuchs die Dosierung um 10 – 30 % erhöhen	25 kg Papiersack	
 <p><b>1245   Anifarin hell</b> V</p> <p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Teigausbeute</li> <li>• Kräftiger Brotgeschmack</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> </ul>	4 % auf Roggenmehl  Bei Vollkornschrot und dunklen Aus- mahlungen sowie Auswuchs die Dosierung um 10 – 30 % erhöhen	25 kg Papiersack	 
 <p><b>1250   BAS® dunkel</b> V</p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von dunklem Roggen- und Roggenmischbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gleichbleibende Brotqualität</li> <li>• Abgerundeter, aromatischer Geschmack</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> </ul>	5 % auf Roggenmehl	12 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer	

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1251   BAS® hell</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 5 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer	
 <p><b>1249   BAS® spezial</b> </p> <p>Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von allen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gleichbleibende Brotqualität auch bei enzymreichen Roggenmehlen sowie bei kühlerer Teigtemperatur</li> <li>• Bestmögliche Frischhaltung und großes Volumen</li> </ul>	4 % auf Mehl	12 kg PE-Kanister 340 kg Leihcontainer 700 kg Leihcontainer	
 <p><b>1253   BAS® T</b> </p> <p>Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Roggen- und Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn</li> <li>• Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack</li> <li>• Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität</li> </ul>	5,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
 <p><b>1254   BAS® W</b> </p> <p>Getrockneter Weizensauerteig zur Herstellung geschmacksstarker Weizen- und Weizenmischbrote in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromatischer Brotgeschmack</li> <li>• Verbessert die Teigbeschaffenheit</li> <li>• Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität</li> </ul>	1 – 4 % auf Mehl	20 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
 <p><b>1265   Finarol</b> </p> <p>Hochkonzentriertes Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten mit hohem Roggenanteil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Niedrige Dosierung</li> <li>• Die ideale Hilfe bei Auswuchs</li> </ul>	1 % auf Roggenmehl	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
 <p><b>3109   BAS® Weizen</b> </p> <p><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	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>1324   BIO-BAS® T</b>   </p> <p>Getrockneter BIO-Roggenvollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Roggen- und BIO-Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn</li> <li>• Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack</li> <li>• Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität</li> </ul>	6,5 – 7,5 % auf Roggenmehl	20 kg Papiersack 500 kg Big Bag	
	<p><b>1330   BIO-BAS® W</b>   </p> <p>Getrockneter BIO-Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker BIO-Weizen- und BIO-Weizenmischbrote</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aromatischer Brotgeschmack</li> <li>• Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn</li> <li>• Ermöglicht hohe Teigausbeuten, großes Volumen und bestmögliche Frischhaltung</li> </ul>	2 – 5 % auf Weizenmehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1279   BIO-Brotmeister</b>   </p> <p>BIO-Backmittel zur Stabilisierung von Teigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erhöht die Gärtoleranz und das Brotvolumen</li> </ul>	1 – 2 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p><b>1282   BIO-Quellstar</b>   </p> <p>Neutrales BIO-Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> <li>• Fein abgestimmter Geschmack</li> </ul>	1 – 5 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1291   BIO-Rogarom</b>   </p> <p>Aromatisches BIO-Quellmehl zur Herstellung von BIO-Brot und BIO-Gebäck mit rustikaler Note</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herzhaft-röstiges Aroma</li> <li>• Verbessert die Wasseraufnahme</li> <li>• Für eine lange Verzehrfische</li> </ul>	1 – 4 % auf Mehl, je nach Geschmack	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2041   AlpenkraftMix MB</b> 🌿</p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Alpenkraft Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam verleihen dem Brot den unverkennbaren herzhaft-würzigen Geschmack</li> <li>• Trockene, gut formbare Teige und einwandfreie maschinelle Aufarbeitung</li> <li>• Besonders elastische und weiche Krume und gute Frischhaltung</li> </ul>	25 – 60 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<p><b>3660   AroniaMix</b> 🍷</p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung verschiedenster Backwaren wie Brot, Gebäck, Hefefeinbackwaren und Kuchen mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere Aronia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit getrocknetem, geschrotetem Aronia-Trester, feinaromatischem Weizensauerteig und Apfelsaftpulver</li> <li>• Verleiht den Backwaren einen mild fruchtigen, angenehm säuerlichen Geschmack</li> <li>• Unwiderstehlicher Blickfang durch die intensive Farbe des geschroteten Aronia-Tresters</li> </ul>	10 – 25 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	
	<p><b>2635   BibelMix</b> 🍷</p> <p>Die Backvormischung zur Herstellung von Bibelbrot®</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschließlich Zutaten aus dem Buch der Bücher wie Dinkel, Gerste, Weizen und Hirse</li> <li>• Ohne E-Nummern (Zusatzstoffe)</li> <li>• Attraktive, ursprüngliche Form</li> </ul>	50 % auf Mehl	25 kg Papiersack 650 kg Big Bag	
	<p><b>2226   BIO-UrgetreidebrotMix</b> 🌿</p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Urgetreidebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit den Urgetreidesorten Dinkel, Khorasan, Emmer und Einkorn in BIO-Qualität</li> <li>• Einfache Herstellung</li> <li>• Lange Frischhaltung</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	 
	<p><b>2110   BIO-Ciabatta AC</b> 🌿</p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Ciabatta und anderen mediterranen BIO-Weizenbrot- und Gebäck-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>1112   CiabattaMix 10 %</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>3308   Chia Mix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Chiasamen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kombinierbar mit Roggenmehl, Vollkornmehlen und anderen Getreidearten</li> <li>• Großvolumige Brote und Gebäcke, sehr gute Gärstabilität und guter Ofentrieb</li> <li>• Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume</li> </ul>	50 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<b>3327   Dinkel Chia Mix</b> ✓ Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen und Dinkelflocken • Ohne Weizenmehl • Ansprechendes Volumen, gute Gärstabilität und guter Ofentrieb • Weiche, elastische und saftige Krume	100 %	25 kg Papiersack	
	<b>3879   Dinkel Krusti</b> Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck • Sojaschrot und Saaten für einen leicht körnigen Krumencharakter • Ausgewogener milder ansprechender Geschmack durch Honigpulver, Malzextrakt und ausgewählte Roggenmalzmehle • Lang anhaltende Verzehrfrische	1 Teil Mix: 2 Teile Mehl	25 kg Papiersack	 
	<b>1749   DinkelMix 33</b> ✓ Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelgebäck • Abgerundeter, malziger Geschmack mit leicht-würziger Note • Gute Frischhaltung durch Kartoffelflocken • Maschinengängige Teige	33 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<b>2415   BIO-Dinkelvollkornkonzentrat</b> ✓✓✓ BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Dinkelbrot • Ohne E-Nummern • Ohne Weizenmehl • Gute Teigeigenschaften	nach Rezept	25 kg Papiersack	
	<b>2217   DinkelvollkornMix</b> ✓ Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot und Dinkelkleingebäck mit Dinkelvollkornsauerteig • Aus 100 % Dinkel – ohne Weizenmehl! • Gute Teigeigenschaften • Zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit und den typischen mild-nussigen Geschmack aus	100 %	25 kg Papiersack	 
	<b>2232   BIO-DinkelvollkornMix</b> ✓✓✓ BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von BIO-Vollkorndinkelbrot • Ohne Weizenmehl! • Gute Teigeigenschaften • Saftiger, nussiger Geschmack	100 %	25 kg Papiersack	
	<b>2831   Dinkel Wachauer Konzentrat</b> ✓ Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck • Mit Traubenkernmehl aus der Wachau • Für außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung. • Ohne Weizenmehl	2 Teile Mix: 3 Teile Mehl	25 kg Papiersack	

# Backvormischungen für Brot & Gebäck

b



	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2795   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 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>2532   Dinkerl 100 %</b> </p> <p>Dinkel-Backvormischung zur Herstellung von Dinkelgebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische und saftig-fleischige Krume</li> <li>• Ohne Weizenmehl</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p><b>3659   Durum 100</b> </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Durumbäckwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote und goldbraune Krustenfärbung</li> <li>• Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>2168   Enerjoy Mix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Enerjoy Brot, dem milden Vollkornbrot mit der Buttermilch-Note</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buttermilch verleiht dem Brot einen frischen Geschmack</li> <li>• Schnittfeste Krume mit feinen Poren und einer geschmackvollen Kruste</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p><b>2819   EWB-Mix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von eiweißangereichertem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eiweißgehalt im Mix beträgt über 40 % bei geringem Kohlenhydratanteil</li> <li>• Enthält hochwertige Proteine aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißquellen</li> <li>• Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: ideale Zutat zur Erhöhung des Eiweißgehaltes von anderen Rezepturen</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  
	<p><b>2628   FlexiKorn®</b> </p> <p>Körnermischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur individuellen Entwicklung neuer Rezepte für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extrem flexibel: kann bei allen Arten von Brot und Kleingebäck und in allen Roggen- und Weizenmischungen eingesetzt werden</li> <li>• Extrem einfach: Quellstück in beliebiger Menge dem Teig zugeben</li> <li>• Enthält neben Roggen und Weizen 4 weitere Getreidesorten: Dinkel, Hafer, Gerste und Mais</li> </ul>	10 – 50 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>2629   Hafer-SojaMix</b> </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sojaschrot verleiht einen angenehm nussigen Geschmack</li> <li>• Hafer bringt nussigen, milden Geschmack und weiche Textur</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	10 – 50 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>4241   KichererbsenMix</b>  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Kichererbsen- und Sesammehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Maschinengängige Teige</li> <li>• Geeignet als Basis für vegane Snacks</li> </ul>	1 Teil Mix: 2 Teile Mehl	25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
	<p><b>3039   KorninoMix CL</b>  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnergebäcken und Broten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Hoher Anteil an Schrotten und Saaten sorgt für körnigen Krumencharakter</li> <li>• Ausgewogener und ansprechender Geschmack durch Roggenmalz, ausgewählte Roggenvollkornsauerteige und Walnüsse</li> </ul>	40 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p><b>1799   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®	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
	<p><b>2112   BIO-KornMix AC</b>  </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette usw.</p>	nach Rezept	30 kg Papiersack 25 kg Papiersack	 
	<p><b>1802   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®	30 kg Papiersack 25 kg Papiersack 10 kg Papiersack	 
	<p><b>2054   BIO-KornMix® direkt</b>  </p> <p>BIO-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette usw. in BIO-Qualität</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®	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack 500 kg Big Bag	 
	<p><b>1307   KornMix® extra</b>  </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Kornspitz® sowie rustikalen Brot- und Gebäcksorten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Versäuerung enthalten: eigener Sauerteig muss zugesetzt werden</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet: Frische, Kälte, Halbback</li> <li>• Brühstück erforderlich</li> </ul>	36 % auf Mehl für Kornspitz®	30 kg Papiersack	 

# Backvormischungen für Brot & Gebäck




















b




	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2429   KornspitzMix</b> </p> <p>Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Kornspitz®</p>	<p>40 % auf Mehl</p>	<p>30 kg Papiersack</p>	
	<p><b>2366   BIO-KornspitzMix 40 %</b>   </p> <p>BIO-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von BIO-Kornspitz® und weiteren rustikalen Backwaren in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 in 1: BIO-KornMix, BIO-Backmittel und Salz in Einem</li> <li>• Für alle Führungsarten</li> <li>• Einfache Handhabung: kein Brühstück</li> </ul>	<p>40 % auf Mehl für Kornspitz®</p>	<p>30 kg Papiersack 20 kg Papiersack 25 kg Papiersack</p>	
	<p><b>3298   KürbiskernMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Kürbiskernbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malzige Körnermischung mit einem hohen Anteil an Kürbiskernen</li> <li>• Saftige Gebäcke durch Haferfasern</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> </ul>	<p>66 – 100 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	
	<p><b>1320   LifePowerMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit den wertvollen Getreidesorten der Inkas Amaranth und Quinoa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält einen hohen Gehalt der essentiellen Aminosäure Lysin</li> <li>• Amaranth enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und besonders viel Calcium, Magnesium und Eisen</li> <li>• Amaranthmehl verleiht Brot und Gebäcken einen besonders nussigen Geschmack</li> </ul>	<p>1 Teil Mix: 1 Teil Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack 8 kg Papiersack</p>	
	<p><b>1312   MaiskernMix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbrot und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält Sonnenblumenkerne und Leinsamen</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Enthält bereits Salz und Backmittel</li> </ul>	<p>3 Teile Mix: 7 Teile Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
	<p><b>2595   MaisMix neu 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>	<p>nach Rezept</p>	<p>20 kg Papiersack 8 kg Papiersack</p>	
	<p><b>2903   MammaMia® Mix</b></p> <p>Spezielle Backvormischung zur Herstellung von rustikalem Gebäck mit Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält Vitamin D, Folsäure, Kalzium, Magnesium und Eisen</li> <li>• Einfache Handhabung</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> </ul>	<p>40 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	

























	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2070   Mehrwert Plus</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von prebiotischem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält Inulin zur Unterstützung der Aktivität und des Wachstums von Darmbakterien</li> <li>• Enthält Weizenkeime: Quelle von Vitamin E, pflanzlichem Eiweiß und Folsäure</li> <li>• Kombinierbar mit Weizen- oder Roggenmehl</li> </ul>	4 Teile Mix : 6 Teile Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>4142   Mein Dinkelbrot</b> </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mein Dinkelbrot-Kreationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für sehr saftige Dinkelbrote mit mild-nussigem Geschmack</li> <li>• Dinkelvollkornsauerteig bereits im Mix enthalten</li> <li>• Bestens für Langzeitführung geeignet</li> </ul>	nach Rezept	20 kg Papiersack	
	<p><b>4143   Mein Dinkelbrötchen</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Mein Dinkelbrötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Weizenmehl</li> <li>• Mit wertvollen Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Sesam, Roggen, Honig</li> <li>• Sauerteig bereits im Produkt enthalten</li> </ul>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>2062   Mein KornbrotMix</b>  </p> <p>Fertigmischung zur Herstellung von Vollkornbrot mit 6 verschiedenen Getreidesorten, Buchweizen und Ölsaaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Handhabung</li> <li>• Für Brote mit niedrigem glykämischen Index, reich an Ballaststoffen</li> <li>• Verlängerte Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe durch Pasteurisierung möglich</li> </ul>	100 %	30 kg Papiersack 10 kg Papiersack 25 kg Papiersack	
	<p><b>2119   Mein BIO-KornbrotMix</b>   </p> <p>BIO-Backmischung zur Herstellung von Vollkornbrot mit 6 verschiedenen Getreidesorten, Buchweizen und Ölsaaten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfache Handhabung</li> <li>• Für Brote mit niedrigem glykämischen Index, reich an Ballaststoffen</li> <li>• Verlängerte Haltbarkeit ohne Konservierungsstoffe durch Pasteurisierung möglich</li> </ul>	100 %	30 kg Papiersack mit PE-Innensack 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
	<p><b>3536   My Urkorn Mix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und geräuchertes Salz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorasan</li> <li>• Grobkörnige und zugleich elastische Krume</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	
	<p><b>2121   PizzaMix 100 %</b></p> <p>Backvormischung mit Hefe zur Herstellung von Pizzateigen und Pizzasnacks</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für lockere und geschmackvolle Pizzateige</li> <li>• Einfache und rationelle Herstellung</li> <li>• Viele Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Pizzaböden, Pizzasnacks, Pizzaweckerl etc.</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	

# Backvormischungen für Brot & Gebäck

b

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>3705   Pane Scuro</b>   <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Spezialbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für wollige, weiche Teige</li> <li>• Ideal für die Kälteführung über Nacht – ohne Backformen oder Körbe</li> <li>• Großes Volumen und aromatisch knusprige Kruste</li> </ul>	10 – 20 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>3959   Premium Weizen OP</b> </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Traditioneller, authentischer Geschmack durch hohen Weizensauerteiganteil und Meersalz</li> <li>• Einfache Handhabung</li> <li>• Hervorragende Krumenelastizität</li> </ul>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<p><b>3537   PrimaPan Mix</b>  </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Weizenmischbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält getrockneter Durum-Weizen Sauerteig und Apfelsaftpulver</li> <li>• Elastische, saftige Krume mit bester Schnittfähigkeit</li> <li>• Besonders langanhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	4 Teile Mix : 6 Teile Mehl	20 kg Papiersack	
	<p><b>2339   PurPur® Mix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit PurPur-Weizen, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Walnüssen</li> <li>• Für mild-aromatischen Geschmack, eine zart-weiche Krume mit gleichmäßiger Porung und besondere Saftigkeit</li> <li>• Lange anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	100 % für PurPur®-Vollkornbrot, ansonsten nach Rezept	8 kg Papiersack 25 kg Papiersack 650 kg Big Bag	  
	<p><b>2466   BIO-PurPur® Mix</b>  </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zahlreiche Rezeptideen mit nur einem Mix</li> <li>• Ausgezeichnete Backeigenschaften</li> <li>• Lange anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	100 % für PurPur®-Vollkornbrot, ansonsten nach Rezept	25 kg Papiersack	  
	<p><b>4458   QuinoaMax</b>   <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Clean Label Backvormischung zur Herstellung von Backwaren mit Quinoakörnern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoher Saatenanteil für kernigen Krumencharakter</li> <li>• Einfach in der Herstellung – flexibel in Form und Grammatuur</li> <li>• Universell einsetzbar – für alle Führungsarten geeignet</li> </ul>	40 % auf Mehl	25 kg Papiersack	
	<p><b>1837   RömerMix</b> </p> <p>Dunkle Basismischung mit teilgetoastetem Roggenmehl zur Herstellung rustikaler Brötchen z.B, Römer-Weckerl, Kornrosen, Maurer usw.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zur handwerklichen Verarbeitung</li> <li>• Aromatischer Geschmack</li> </ul>	20 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2216   RoggenMix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von echten Roggenbrötchen (50 % Roggen), Roggenbaguettes und Roggenciabatta</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Kälteführungsarten geeignet</li> <li>• Optimale Maschinengängigkeit trotz 50 % Roggenanteil</li> <li>• Für eine zarte, lang anhaltende Rösche, weiche, saftige Krume und gutes Volumen</li> </ul>	30 % auf Mehl	25 kg Papiersack  8 kg Papiersack	
	<p><b>2634   Roggenvollkorn</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 %	30 kg Papiersack	
	<p><b>2381   BIO-Roggenvollkorn</b>  </p> <p>BIO-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von BIO-Roggenvollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit BIO-Roggenvollkorn-Sauerteig</li> <li>• Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume</li> <li>• Aromatisch und abgerundet im Geschmack</li> </ul>	100 %	20 kg Papiersack	
	<p><b>1309   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 Gärtoleranz und Gärtoleranz</li> <li>• Maschinenfreundliche, trockene Teige</li> </ul>	50 % auf Mehl	30 kg Papiersack  10 kg Papiersack	  
	<p><b>4444   Sabia 2.0</b>   <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Backvormischung zur Verwendung als Bestreung und/oder als Quellstück</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann als Quellstück jedem beliebigen Teig zugesetzt werden, ohne die Teigkonsistenz zu verändern</li> <li>• Salz bereits im Mix enthalten</li> <li>• Hoher Anteil an Samen für einen körnigen Charakter der Krume</li> </ul>	Bis 20 % auf Mehl bei Verwendung als Quellstück	25 kg Papiersack  8 kg Papiersack	-
	<p><b>1310   SojaPrämix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Soja-Brot und Soja-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Geschmacksnote</li> <li>• Quellstück erforderlich</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	25 – 67 % auf Mehl	30 kg Papiersack	  
	<p><b>3300   SprossenMix</b>  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan® Vollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoher Ballaststoffgehalt und Proteingehalt sowie natürliche Quelle von Vitaminen</li> <li>• Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth</li> <li>• Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet</li> </ul>	30 % auf Mehl	25 kg Papiersack  500 kg Big Bag	

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>3322   SprossenMix Plus</b>  </p> <p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan® Vollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornmehle und Roggensauerteig bereits enthalten</li> <li>• Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth</li> <li>• Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	 
	<p><b>3488   SteirerMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Roggenmischbrotten mit Dinkel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dinkelanteil ist bereits vollständig im Mix enthalten</li> <li>• Aufarbeitung über Anlagen problemlos möglich</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung über mehrere Tage</li> </ul>	nach Rezept	25 kg Papiersack	 
	<p><b>3621   Urkorn Konzentrat</b> </p> <p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enthält die Urweizen Einkorn, Emmer sowie Durum und Dinkel</li> <li>• Elastische Krume und gute Schnittfähigkeit</li> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische</li> </ul>	50 % auf Mehl	25 kg Papiersack	 
	<p><b>3134   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 8 kg Papiersack	 
	<p><b>1315   WeizenmalzflockenMix</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von malzaromatischem Spezialbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kräftiger Geschmack</li> <li>• Brühstück mit 60 – 70 °C erforderlich</li> <li>• Gute Frischhaltung</li> </ul>	40 % auf Mehl	30 kg Papiersack	
	<p><b>4420   Weizenvollkorn 30 %</b>   <b>NEU</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Weizenvollkornbackwaren unter Verwendung von Typenmehlen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codex-konform</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> <li>• Viele Kombinationsmöglichkeiten</li> </ul>	30 % auf Mehl	15 kg Papiersack	

**b**

**3245 | HefequarkteigMix SG**



**Hefefeinbackwaren,  
Plunder & Co**

	Artikelnummer / 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>	<p>10 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack 10 kg Papiersack</p>	
	<p><b>2051   Backmittel HTK MB</b>  </p> <p>Backmittel für feine Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Gärstabilität</li> <li>• Für schönen, reinen Ausbund und eine gleichmäßige Porung</li> </ul>	<p>2,5 – 3 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack 500 kg Big Bag</p>	
	<p><b>2519   Dinkel HefeteigMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von feinen Dinkel-Hefebäckwaren wie Dinkel-Butterkuchen, Dinkel-Hefeteigzopf, Dinkel-Plunder etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Weizenmehl: 100 % Dinkel</li> <li>• Vielfältige Rezeptvarianten</li> <li>• Bringt Abwechslung ins süße Hefeteigsortiment</li> </ul>	<p>100 %</p>	<p>25 kg Papiersack</p>	  
	<p><b>3245   HefequarkteigMix SG</b> </p> <p>Zur Herstellung von feinen Hefequarkteig Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quarkpulver bereits enthalten</li> <li>• Gute Verarbeitungseigenschaften</li> <li>• Ansprechendes Volumen und langanhaltende Frische</li> </ul>	<p>nach Rezept</p>	<p>20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	 
	<p><b>4195   Hefequarkteig Soft</b></p> <p>Zur Herstellung von feinen Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für saftige Hefequarkteige, Gebäcke und Kuchen mit extra langanhaltender Frische</li> <li>• Ein Grundrezept, viele Anwendungsmöglichkeiten</li> </ul>	<p>6 Teile Mehl: 4 Teile Mix</p>	<p>20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	 
	<p><b>2637   Hefeteig Premium</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für eine Vielzahl von Hefefeingebäcken und Hefeteigkuchen geeignet</li> <li>• Sorgt für weiche und saftige Krume</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	<p>30 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	 
	<p><b>4141   HTK Soft</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>	<p>3 – 5 % auf Mehl</p>	<p>25 kg Papiersack 8 kg Papiersack</p>	

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2890   P&amp;C</b> Backmittel zur Herstellung von Plunder und Croissants</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für Gärverzögerung und Gärunterbrechung bestens geeignet</li> <li>• Exzellente Teigverarbeitungseigenschaften bei tourierten Teigen</li> <li>• Sehr gute Gebäcklockerung, ausgeprägtes und gleichmäßiges Porenbild</li> </ul>	3,5 % auf Mehl	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	 
 <p><b>1517   Super HT</b> ✓ Pastöser Frisch- und Weichhalter für alle Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breiter Einsatzbereich: auch für Weizenkleingebäck geeignet</li> <li>• Maschinenfreundliche Teige</li> <li>• Hält süße Hefeteige länger weich und saftig und verlängert die Frischhaltung</li> </ul>	1 – 5 % auf Mehl	8 kg PE-Eimer 24 kg PE-Eimer	–
 <p><b>2068   Wiener HT</b> Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume</li> <li>• Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb</li> <li>• Sehr hoher Eidotteranteil für eine ansprechende Krumenfärbung</li> </ul>	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	15 kg Papiersack	  
 <p><b>1192   Wiener Note</b> Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische</li> <li>• Sorgt für feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack</li> <li>• Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar</li> </ul>	1 – 10 % auf Mehl	10 kg PP-Eimer 30 kg PP-Eimer	
 <p><b>1193   Wiener Note</b> Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische</li> <li>• Sorgt für feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack</li> <li>• Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar</li> </ul>	1 – 10 % auf Mehl	10 kg Karton mit PE-Innensack	
 <p><b>2878   Wiener Hefeteig Soft MB</b> 🌴 Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume</li> <li>• Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb</li> <li>• Herstellung über Slow-Dough®-Führung für absolute Spitzenqualität</li> </ul>	12 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 

4244 | KrapfenMix vegan



**Fettsiedebackwaren**

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2214   Krapfenbackmittel 10 %</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Backmittel zur Herstellung von Fettsiedebackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Gärstabilität</li> <li>• Verleiht eine schöne Farbe</li> <li>• Kurzer Biss und abgerundeter Geschmack</li> </ul>	10 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
	<p><b>4389   Berliner Soft 25</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von Fettsiedebackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Sehr lang anhaltende Verzehrfresche</li> </ul>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
	<p><b>1179   ButterKrapfenMeister</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Butterkrapfen und anderen Buttersiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter bereits enthalten</li> <li>• Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Auch für Butterkuchen und andere Butter-Hefefeinbackwaren geeignet</li> </ul>	50 % auf Weizenmehl	25 kg Papiersack	  
	<p><b>2879   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>3309   Donut World Wide</b></p> <p>Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von formschönen Donuts und anderen Fettsiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Gärstabilität und Gärtoleranz</li> <li>• GV-/GU-tauglich</li> <li>• Sehr kurzer Biss und exzellente Frischhaltung über mehrere Tage</li> </ul>	25 % auf Mehl	25 kg Papiersack	  
	<p><b>2005   KrapfenMix mit Ei</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• GV-/GU-tauglich</li> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack 8 kg Papiersack	  
	<p><b>2654   KrapfenMix mit Ei BH</b> 🐔</p> <p>Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• GV-/GU-tauglich</li> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  

# Backmischungen für Fettsiedebackwaren

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4244   KrapfenMix vegan</b> </p> <p>Konzentrierte Backvormischung zur Herstellung von veganen Fettsiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Für alle Führungsarten geeignet</li> <li>• Geringe Fettaufnahme</li> <li>• TK tauglich</li> </ul>	33 % auf Mehl	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>4421   MochiMagicMix</b> <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NEU</span></p> <p>Backmischung zur Herstellung von frittierten Mochi-Donut Bällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trendprodukt for Bäckereien</li> <li>• Ohne Weizenmehl</li> <li>• Viele Anwendungsmöglichkeiten in Farbe, Geschmack und Füllungen</li> </ul>	100 %	10 kg Papiersack	
 <p><b>2484   Premium BerlinerMix</b></p> <p>Backvormischung ohne Ei für feinste, stabile Berliner mit hoher Gärtoleranz und geringer Fettaufnahme</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr geringe Fettaufnahme</li> <li>• GV-/GU-tauglich</li> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	  
 <p><b>2799   Premium DinkelkrapfenMix MB BH</b>  </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von formstabilen Dinkel-Berliner und anderen Dinkel-Fettsiedegebäcken sowie Dinkel-Hefeteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit herkunftsgesicherten Eiern aus EU Bodenhaltung</li> <li>• GV-/GU-tauglich</li> <li>• Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack	  
 <p><b>2296   QuarkbällchenMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Quarkbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Verarbeitungstoleranz und weiche, maschinenfreundliche Massen</li> <li>• Geringe Fettaufnahme und gute Drehfreudigkeit für runde, gleichmäßige Form</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	 
 <p><b>4062   Quarkbällchen Mix 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	 

**b**







**4239 | Mohnfülle vegan RA-MB**



**Füllen**

# Fruchtfüllen



b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1447   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 Portionsbeutel im Karton	
 <p><b>1300   Birola®</b> ✓</p> <p>Früchtemischung für alle Arten von Früchtebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kann dem Teig direkt zugesetzt werden</li> <li>• Enthält Kletzen, Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen, Datteln und kandierte Orangenschalen</li> <li>• Mit Obstbrand abgeschmeckt und haltbar gemacht</li> </ul>	nach Rezept	14 kg PE-Eimer	
 <p><b>1443   Floriani® Apfelspalten</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 kg Trocken- produkt + 4,500 – 5,000 kg Wasser (heiß)	2 x 5 kg PE-Sack im Karton	

# Cremefüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4475   Cortina SG</b> 🌴 <b>NEU</b></p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kein Kochen – sofort vielseitig nutzbar</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> <li>• RSPO-SG zertifiziertes Palmfett</li> </ul>	0,400 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack	
 <p><b>1421   Cremepulver gefärbt</b></p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Puddingcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Vanillegeschmack in Puddingqualität</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> <li>• Vielseitig einsetzbar</li> </ul>	0,100 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Milch	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p><b>4240   Kaltcreme vegan</b> ✓</p> <p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgezeichnete Konturenstabilität</li> <li>• Auch geeignet zur Herstellung veganer „Buttercreme“</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> </ul>	0,400 kg Trocken- produkt + 1,000 kg kaltes Wasser (max, 10 °C)	15 kg Papiersack mit PE-Innensack  10 kg Papiersack mit PE-Innensack	–

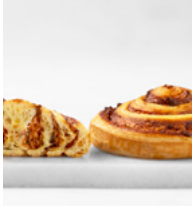
# Creemefüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4361   La Ola Spezial</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span>            Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen            • Back- und gefrierstabil            • Schöne, natürliche Farbe            • Vielseitig einsetzbar</p>	0,300 – 0,470 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack	
 <p><b>4362   Monaco Spezial</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span>            Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen            • All-In-One Creme            • Back- und gefrierstabil            • Palmfrei</p>	0,400 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>2220   ViennaPan SG</b> 🌴            Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Füllmassen mit Marzipan-Mandelgeschmack            • Vielseitig einsetzbar: als Auf- oder Unterlage und kombinierbar mit Nuss-, Mohn- und Fruchtfüllungen            • Back- und gefrierstabil            • Begünstigt die Frischhaltung</p>	1,000 kg Trockenprodukt + ca. 0,400 kg Wasser	15 kg PE-Sack im Karton	  
 <p><b>4363   Wiener Dessertcreme Spezial</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span>            Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füllcremen            • Gefrierstabil            • Hohe Stand- und Schnittfestigkeit            • Palmfrei</p>	0,400 kg Trockenprodukt + ca. 1,000 kg Wasser (max. 14 °C)	15 kg Papiersack	




# Nuss-/Mohnfüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1441   Floriani® Haselnussfülle</b> ✓            Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen            • Mit ausgesuchten, gerösteten, besonders aromatischen Haselnüssen            • Kein Hohlbacken            • Gefrierstabil</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,350 – 0,400 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack 30 kg Papiersack mit PE-Innensack	   
 <p><b>2902   Floriani® Haselnussfülle Soft</b>            Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen            • Hohe Wasseraufnahme            • Gute Streich- und Dosierfähigkeit            • Gefrierstabil</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,600 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack 30 kg Papiersack mit PE-Innensack	   

# Nuss-/Mohnfüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2308   Haselnuss Füllmasse 48 %</b>            Fein abgestimmte Haselnussfülle mit ausgesuchten, gerösteten, besonders aromatischen Haselnüssen            • Kein Hohlbacken            • Gefrierstabil</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,500 – 0,600 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack  30 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>2310   Haselnuss Füllmasse Spezial</b>            Äußerst wirtschaftliche Nussfülle für Anwendungen wie Nusskipferl, Nussstrudel etc.</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,500 – 0,600 kg Wasser	30 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>4238   Haselnussfülle vegan </b>            Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Haselnussfüllen            • Abgerundeter, voller Nussgeschmack            • Effizient und zuverlässig            • Back- und gefrierstabil</p>	1,000 kg Trockenprodukt + ca. 0,440 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>2304   Mohnfüllmasse</b>            Pastöse, gebrauchsfertige Mohnfüllmasse für allerhöchste Ansprüche</p>	nach Rezept	12,5 kg Metalleimer	–
 <p><b>1444   MohnFüllmasse backaldrin </b>            Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgerundeten Mohnfüllen            • Kein Hohlbacken            • Back- und gefrierstabil            • Abgerundeter, intensiver Mohngeschmack</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 0,450 kg Wasser	8 kg Papiersack mit PE-Innensack  25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>2307   MohnFüllmasse trocken</b>            Trockene Mohnfülle mit fein abgestimmten Zutaten            • Sehr hohe Wasseraufnahme            • Kein Abbacken</p>	1,000 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>4239   Mohnfülle vegan RA-MB </b>            Trockenvormischung zur Herstellung von veganer Mohnfülle            • Ohne E-Nummern            • Mohnanteil 30 % in gebrauchsfertiger Fülle            • Back- und gefrierstabil</p>	1,000 kg Trockenprodukt + ca. 0,460 kg Wasser	8 kg Papiersack mit PE-Innensack	

# Nuss-/Mohnfüllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>4237   Walnussfülle vegan</b> </p> <p>Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Walnussfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgerundeter, voller Walnussgeschmack</li> <li>• Effizient und zuverlässig</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + ca. 0,440 kg Wasser	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	 

## Sonstige Füllen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1400   Albufix</b></p> <p>Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen, Windmassen, Kokosbäckereien etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausgezeichnete Stabilität</li> <li>• Kalte und heiße Anwendung möglich</li> <li>• Großes Volumen</li> </ul>	0,120 – 0,140 kg Trocken- produkt + 1,000 kg Wasser	5 kg Papiersack mit PE-Innensack  1 kg PE-Dose	 
 <p><b>3083   Floriani® Kakaofülle</b></p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kakaofüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Wasseraufnahme</li> <li>• Gute Streich- und Dosierfähigkeit</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 0,500 – 0,600 kg kaltes Wasser	25 kg Papiersack mit PE-Innensack  8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p><b>2901   Floriani® Kokosfülle</b></p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kokosfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gute Streich- und Dosierfähigkeit</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> <li>• Gute TK-Lagerstabilität</li> </ul>	1,000 kg Trocken- produkt + 0,500 kg Wasser	25 kg Papiersack mit PE-Innensack  8 kg Papiersack mit PE-Innensack	 
 <p><b>3871   Nougatfülle</b> <span style="float: right;"><b>NEU</b></span></p> <p>Gebrauchsfertige Nougatfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Unwiderstehliche Kombination aus Kakao und Haselnüssen</li> <li>• Klassisch, geschmeidig und cremig</li> <li>• Back- und gefrierstabil</li> </ul>	nach Rezept	6 kg PP-Eimer	 
 <p><b>2052   SchaumFix</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	 

# Sonstige Füllen



Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1448   QuarkFix MB</b> 🌴</p> <p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung backfester Quarkfüllen mit Frischquark</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgerundeter, ausgeprägter Quarkgeschmack</li> <li>• Weiche, flaumige Masse: ideal zu verarbeiten</li> <li>• Hervorragende Backfähigkeit in offenen wie in geschlossenen Gebäcken</li> </ul>	50 % auf Quark	10 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>4288   Zimtfülle</b></p> <p>Prämix zur Herstellung 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>	<p><b>NEU</b></p> <p>1,000 kg Trockenprodukt + 0,400 kg Wasser</p>	<p>15 kg Papiersack</p> <p>8 kg Papiersack</p>	



**2052 | SchaumFix**

b

4422 | Wiener BrandteigMix BH
























**Konditorei- &  
Feinbackwaren**

# Sand-, Rühr- und Biskuitmassen

	Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
	<p><b>2427   BIO-RührMix</b> </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Rühr- und BIO-Blechkuchen im All-In-Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fließfähige, leicht verstreichbare Masse</li> <li>• Gute Tragfähigkeit der Früchte bei Fruchtbelag</li> <li>• Lockere, saftige, weiche Krume</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	 
	<p><b>2053   BiskuitMix fein</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr hohes Aufschlagsvolumen</li> <li>• Ausgezeichnete Rollfähigkeit bei Rouladen</li> <li>• Auch für leichte Sandmassen geeignet</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	  
	<p><b>4203   Jogi RührMix BH OP</b>  <b>NEU</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen mit Joghurt und herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durch enthaltenes Joghurt besonders frischer und feinabgerundeter Geschmack</li> <li>• Keine Frischeizugabe: Ei im Mix enthalten</li> <li>• Österreichische Rohstoffe</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack  15 kg Papiersack	  
	<p><b>2289   RührMix LC</b> <b>NEU</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Flüssige, leicht verstreichbare Masse</li> <li>• Lockere und saftige Krume</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack	  
	<p><b>4243   RührMix vegan</b> </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von veganem Kuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leicht zu verarbeitende, gut verstreichbare Masse</li> <li>• Sehr gutes Volumen und gute Tragfähigkeit</li> <li>• Angenehmes Mundgefühl: flaumige Krume und feine, gleichmäßige Porung</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack  10 kg Papiersack	
	<p><b>3538   UrkornKuchenMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von saftigen Urkornkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit den Urkornsorten Dinkel, Einkorn und Emmer</li> <li>• Einzigartig-saftiger, vollmundiger und leicht nussiger Geschmack</li> <li>• Ohne Weizenmehl</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	  
	<p><b>1459   Wiener BiskuitMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Hohe Betriebssicherheit (keine Wiegefehler) und konstante Qualität</li> <li>• Auch für leichte Sandmassen geeignet</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	  

# Sand-, Rühr- und Biskuitmassen

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2246   Wiener DinkelRührMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack</li> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Ohne Weizenmehl</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack 25 kg Papiersack	  
 <p><b>2655   BIO-DinkelrührMix</b> </p> <p>BIO-Backvormischung zur Herstellung von BIO-Dinkelrührkuchen mit Dinkelvollkornmehl in BIO-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Weizenmehl!</li> <li>• Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack</li> <li>• Vielseitig in der Anwendung</li> </ul>	nach Rezept	25 kg Papiersack	 
 <p><b>2219   Wiener RührMix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Flüssige, leicht verstreichbare Masse</li> <li>• Sehr guter Tragfähigkeit</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p><b>3303   Wiener RührMix Clean Label MB BH</b>   </p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ohne Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen, Emulgatoren und Stabilisatoren</li> <li>• Keine Frischeizugabe erforderlich</li> <li>• Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit sehr guter Tragfähigkeit und ausgezeichneter Frischhaltung</li> </ul>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	  
 <p><b>2118   Wiener Sandmix</b></p> <p>Backvormischung zur Herstellung von Sandmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sehr kurze Rührzeit von nur 4 – 6 Minuten</li> <li>• Ausgeprägter Ausbund und feine Porung</li> <li>• Ausgezeichnete Frischhaltung</li> </ul>	100 %	15 kg Papiersack	 




















## Sonstige Massen und Teige

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>3330   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 %	25 kg Papiersack mit PE-Innensack 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	  

# Sonstige Massen und Teige

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>3917   AmiMix</b>            Backvormischung zur Herstellung von softig-zarten Amerikanern und Butter-Amerikanern            • Anlagentauglich            • Exzellente Frischhaltung            • Vielfältig einsetzbar, auch als Blechkuchen</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>2594   Brownie Mix</b> ✓            Backvormischung zur Herstellung von saftigen Brownies            • Hervorragender Geschmack durch intensive Schokonote            • Gute Frischhaltung            • Spielraum für eigene Rezeptkreationen</p>	100 %	25 kg Papiersack 15 kg Papiersack	
 <p><b>3994   CheeseCakeMix</b>            Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Cheesecake-Massen            • Einfache Verarbeitbarkeit: weiche, sämige Masse            • Fein abgerundeter, leichter Geschmack            • Lockere, flaumige Textur</p>	nach Rezept	15 kg Papiersack	
 <p><b>2638   Crispy Mix</b>            Basismischung zur Herstellung von Crispy-Talern, Florentinern, Bienenstich, Dekor etc.            • Einfach, schnell und sicher in der Handhabung            • Fein und abgerundet im Geschmack            • Herrlicher Glanz und knuspriger Bruch der Gebäcke</p>	nach Rezept	5 kg Karton (10 x 0,5 kg Alu-Beutel)	
 <p><b>2876   Dinkel-LebkuchenMix</b> ✓            Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Lebkuchen            • Für Lebkuchen ohne Weizenmehl            • Viele Anwendungsmöglichkeiten: für Kuchen, Schnitten und Dauerbackwaren gleichermaßen geeignet            • Kann auch als Fertigteig verkauft werden</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>1454   LebkuchenMix</b> ✓            Backvormischung zur Herstellung von Lebkuchen            • Abgerundeter, feiner Lebkuchengeschmack            • Einfache Anwendung: ohne Vorteig oder Lagerteig            • Ausgezeichnete Frischhaltung</p>	100 %	15 kg Papiersack	
 <p><b>1453   LinzerMix BH</b> 🐔            Backvormischung zur Herstellung von Linzer Massen            • Original Linzer Rezeptur und Qualität            • Angenehm-mürber Geschmack            • Ausgezeichnete Frischhaltung</p>	100 %	15 kg Papiersack mit PE-Innensack 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	

# Sonstige Massen und Teige

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>2148   Premium MuffinMix</b>            Backvormischung zur Herstellung von feinsten Muffins in Premium-Qualität            • Einfache Herstellung            • Für vielfältige, abwechslungsreiche Muffinvariationen            • Typisch in Form und Struktur</p>	100 %	15 kg Papiersack	 
 <p><b>2167   QuarkteigMix</b>            Backvormischung zur Herstellung von Quarkstollen und Quarkstangen            • Hefe nicht erforderlich            • Keine Gärzeit notwendig            • Auch geeignet für TK-Verarbeitung</p>	100 % auf Weizenmehl	15 kg Papiersack	 
 <p><b>4422   Wiener BrandteigMix BH</b>  <b>NEU</b>            Backvormischung zur Herstellung von Brandteiggebäcken, z.B. Eclairs, Windbeutel, Profiteroles und Spritzringe            • Anwendung im All-In Verfahren - kein Abrösten der Masse            • Kein Einfallen im Ofen            • Viele Anwendungsmöglichkeiten im süßen und sauren Bereich</p>	100 %	15 kg Papiersack	  
 <p><b>3622   Wiener Mürb Exquisit</b>            Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Mürbteigen            • Sehr plastischer Teig, der nahezu beliebig oft ausgerollt werden kann            • Für zarten Bruch und mürbe Krume            • Auch zur Herstellung von Butter-Mürbteig geeignet</p>	100 %	15 kg Papiersack	  
 <p><b>2486   Wiener SacherMix</b>            Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren            • Vorrager Geschmack durch hohen Kakaoanteil            • Spielraum für eigene Rezeptkreationen            • Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte</p>	100 %	15 kg Papiersack	  

2874 | Sahnissimo® Neutral



**Hilfsmittel & Dekor  
für Konditoreiwaren**

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>1405   Backpulver</b> ✓</p> <p>Weinsteinsäurefreies Triebmittel nach "englischer Art"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit fein dosierter Triebkraft</li> <li>• Bringt weiche, lockere Krumenbeschaffenheit bei großem Volumen</li> <li>• Eignet sich für Anwendungen wie Biskuit, Kuchen, Rouladen etc.</li> </ul>	1,5 – 4 % auf Mehl	30 kg Papiersack mit PE-Innensack  1 kg PE-Dose  5 kg PE-Eimer	–
 <p><b>4247   FüllenStabil</b></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>1465   Quick</b> ✓ <b>NEU</b></p> <p>Pastöses Aufschlagmittel für Biskuits, Wiener Massen etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hervorragendes Aufschlagvolumen</li> <li>• Leichte Verarbeitung – gutes Streichverhalten</li> <li>• Verleiht hohe Verarbeitungstoleranz – d.h. längere Stehzeit der Masse möglich</li> </ul>	1,5 – 3,5 % auf Masse	5 kg PE-Eimer	–
 <p><b>1470   Saftex</b></p> <p>Back- und gefrierfestes Fruchtsaftbindemittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vielseitig verwendbar für individuelle Gelees und Farcen</li> <li>• Optimal zum Abbinden bei TK-Früchten</li> <li>• Verhindert das Durchnässen bei Fruchtfüllungen</li> </ul>	0,100 – 0,120 kg + 1,000 kg Fruchtsaft	15 kg Papiersack mit PE-Innensack  3,5 kg PE-Eimer	–
 <p><b>2874   Sahnissimo® Neutral</b> ✓</p> <p>Geschmacksneutraler Sahne-Stabilisator ohne E-Nummern (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  15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
 <p><b>2893   Sahnissimo® Erdbeer</b></p> <p>Sahne-Stabilisator zur Herstellung von Sahnefond mit Erdbeergeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit</li> <li>• Sehr gute Gefrier- und Taustabilität</li> <li>• Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe</li> </ul>	nach Rezept	1 kg Dose  6 x 1 kg Dosen im Karton  15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–
 <p><b>2894   Sahnissimo® Schoko</b> ✓</p> <p>Sahne-Stabilisator ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Sahnefond mit Schokogeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit</li> <li>• Sehr gute Gefrier- und Taustabilität</li> <li>• Ohne künstliche Farb- und Aromastoffe</li> </ul>	nach Rezept	1 kg Dose  6 x 1 kg Dosen im Karton  15 kg Papiersack mit PE-Innensack	–

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung	Allerg.
 <p><b>3989   Fruttigel® Aprikose</b> ✓</p> <p>Tortenguss mit Aprikosengeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet</li> <li>• Schnittfest und gefrierstabil</li> <li>• Optimaler Glanz und lange Frischhaltung</li> </ul>	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser</p>	<p>7 kg PE-Eimer</p>	<p>–</p>
 <p><b>3988   Fruttigel® Erdbeere</b> ✓</p> <p>Tortenguss mit Erdbeergeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet</li> <li>• Schnittfest und gefrierstabil</li> <li>• Optimaler Glanz und lange Frischhaltung</li> </ul>	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser</p>	<p>7 kg PE-Eimer</p>	<p>–</p>
 <p><b>3990   Fruttigel® Neutral</b> ✓</p> <p>Geschmacksneutraler Tortenguss zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet</li> <li>• Schnittfest und gefrierstabil</li> <li>• Optimaler Glanz und lange Frischhaltung</li> </ul>	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,400 – 0,600 kg Wasser</p>	<p>7 kg PE-Eimer</p>	<p>–</p>
 <p><b>3001   GlasurChips Classic</b> ✓</p> <p>Fettglasur mit Schokogeschmack zum Dekorieren von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Feiner Geschmack</li> <li>• Eindrucksvoller Glanz</li> <li>• Einfach portionierbar</li> </ul>	<p>nach Rezept</p>	<p>2 x 5 kg Säcke im Karton</p>	<p>–</p>
 <p><b>2485   Wiener Fondant</b> ✓ ✓</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>	<p>1,000 kg Trocken- produkt + 0,120 – 0,180 kg Wasser</p>	<p>10 kg Papiersack  25 kg Papiersack</p>	<p>–</p>
 <p><b>1480   Wiener Schnee MB</b> ✓ 🌴 ✓</p> <p>Dekorzucker zum Bestreuen von Feinbackwaren wie Berliner, Croissants, Plunder etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hohe Haftfähigkeit und Feuchtigkeitsbeständigkeit</li> <li>• Gute Gefrier- und Taustabilität</li> <li>• Sorgt für eine ansprechende Optik</li> </ul>	<p>nach Bedarf</p>	<p>15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	<p></p>

**b**

**1365 | Vanille Aroma**



**1370 | Zitronen Aroma**

**Aromen & Gewürze**

# Aromen

b

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
<b>1340   Bittermandel Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
<b>1345   Kuchen Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
<b>1355   Orangen Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
<b>1360   Rum Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
<b>1365   Vanille Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE-Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–
<b>2278   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. Berlinermix	0,6 kg Blechdose	15 kg Blechdose	
<b>1495   Zitrobella</b> ✓✓ Natürliches Zitronenaroma in Granulat-Form zum Aromatisieren von Feinen Backwaren	2 – 4 g/kg Masse	0,6 kg Blechdose	15 kg Blechdose	–
<b>1370   Zitronen Aroma</b> ✓ Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma	3 – 4 g/kg Masse	1 kg PE- Flasche	5 kg PE-Kanister 10 kg PE-Kanister	–

# Gewürze

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
<b>1397   BIO-Brotgewürz</b> ✓✓ Aromatische Mischung aus BIO-Kümmel, BIO-Fenchel und BIO-Koriander, besonders aromaschonend vermahlen	je nach Geschmack bis 5 g/kg Mehl	20 kg Papiersack mit PE- Innensack	5 kg Karton mit PE-Innensack	–
<b>2303   Brotgewürz grob</b> ✓✓ Spezielles grobes Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis	je nach Ge- schmack bis 5 g/kg Mehl	3 kg Karton mit PE-Innensack	30 kg Papiersack mit PE- Innensack	–
<b>2394   Knoblauch-Kräuter Gewürz Mischung</b> Vielseitige Gewürzmischung für herzhaftere und pikante Backwaren	je nach Geschmack	4 x 1 kg Beutel im Karton	–	–
<b>2306   Münchner Brotgewürz</b> ✓✓ Grobes Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis	je nach Ge- schmack bis 5 g/kg Mehl	5 kg Karton mit PE- Innensack	20 kg Papiersack mit PE- Innensack	–
<b>1390   Welser Brotgewürz</b> ✓✓ Fein vermahlene Brotgewürz mit Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis	je nach Ge- schmack bis 5 g/kg Mehl	5 kg Karton mit PE- Innensack	20 kg Papiersack mit PE- Innensack	–

b

2541 | StreuMix OK




**Saaten und Dekor**

# Saaten und Dekor

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
<b>1656   Sesam</b>   Ausgesuchter Sesam als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Bedarf	22,68 kg Papiersack	8 kg Papiersack	
<b>1664   Sonnenblumenkerne</b>   Geschälte Sonnenblumenkerne als Zutat oder Bestreung für alle Brot und Gebäcksorten	nach Bedarf	22,68 kg Papiersack	10 kg Papiersack mit PE-Innensack 1 kg PE-Beutel	–
<b>2541   StreuMix OK</b>   Bestreung für Brot und Kleingebäck mit Kartoffelflocken, Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Salz	nach Bedarf	10 kg Papiersack		 
<b>1303   Streusamen</b>   Bestreung für Brot und Kleingebäck mit Sesam, Leinsamen, Streusalz, getoastetem Weizenmehl und ausgesuchten Gewürzen	nach Bedarf	25 kg Papiersack	10 kg Papiersack	 
<b>3205   Tigerstreiche</b> Basismischung zur Herstellung von Dekorstreiche	0,500 kg Trockenprodukt + 1,000 kg Wasser	15 kg Papiersack		 

## Diverses

Artikelnummer / Produkt / Beschreibung / Vorteile	Dosierung	Verpackung		Allerg.
<b>1505   Brezenglanzlauge</b> Konzentrierte Lauge zum Tauchen von Laugengebäck	1,000 kg Lauge + 10,000 kg Wasser	7 kg PE-Kanister	–	–
<b>2316   Buonissima Pizzafond</b>  Basismischung zur Herstellung von pikant gewürztem Pizzaaufstrich	0,200 kg Mischung + 1,200 – 1,400 kg Wasser (kalt)	4 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	–	–
<b>3824   FeraFerm</b>   Vorteigstarter mit aktive, natürliche Hefen zur Herstellung von Brot und Kleingebäck ohne Zugabe von Backhefe	5 % auf Mehl	10 x 1 kg Alu-Beutel im Karton	–	
<b>1644   Röstzwiebel</b>   Schoned und fettarm geröstete Zwiebel für Zwiebelbrot und Zwiebelgebäck 1 kg Röstzwiebel entspricht ca. 2,4 kg Frischzwiebel	nach Bedarf	5 kg Karton mit PE-Innensack	–	
<b>1525   Schimmelschutz</b> Konservierungsstoff für verpacktes Schnittbrot und feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65	max, 2 g/kg fertige Backware	8 kg Papiersack mit PE-Innensack	1 kg PE-Dose	–



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 International The Kornspitz Company GmbH  
Kornspitzstraße 1, A-4481 Asten  
Tel.: +43 7224 8821 0 • E-Mail: [info@backaldrin.com](mailto:info@backaldrin.com)

ATOH300530

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

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

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

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten. Alle Bilder Symbolbilder.