

backaldrin®



Produktsortiment

Österreich

Unsere Produkte bringen Abwechslung in Ihr Sortiment

So verschieden die Menschen sind, so unterschiedlich sind auch ihre Geschmäcker. Was wir mögen und was nicht, entscheidet sich oft schon in der Kindheit. Unsere Herkunft und der Ort, an dem wir leben, nehmen großen Einfluss auf unsere Vorlieben. Unser Sortiment hält aber für jeden etwas bereit.

Produktentwicklung

Jedem unserer Produkte geht eine lange Entstehungsgeschichte voraus. Denn zunächst entwickeln und vergleichen wir verschiedene Rezepturen. Im Dialog mit unseren Kunden variieren wir klassische Rezepte oder greifen Ernährungstrends auf und entwickeln neue Ideen. Erst wenn wir mit dem Ergebnis voll und ganz zufrieden sind, wird ein neues Produkt in unser Sortiment aufgenommen.

Produktvielfalt

Der Bäcker weiß am besten, was seine Kunden wollen. Zur Auswahl steht eine Vielzahl an Rohstoffen, Sauerteigen und Spezialvormischungen für Brot, Kleingebäck und Feinbackwaren sowie Aromen, Füllen und Brotgewürzen. Diese werden mit größter Sorgfalt hergestellt, vieles auch in Bio-Qualität.



**4**Backmittel
für Weizengebäck**12**Brotbackmittel, Quellmehle
und Säuerungsmittel**18**Backvormischungen
für Brot und Gebäck**30**

Hefefeinbackwaren

36

Füllen

42Konditorei- und
Feinbackwaren**48**

Hilfsmittel & Dekor

52

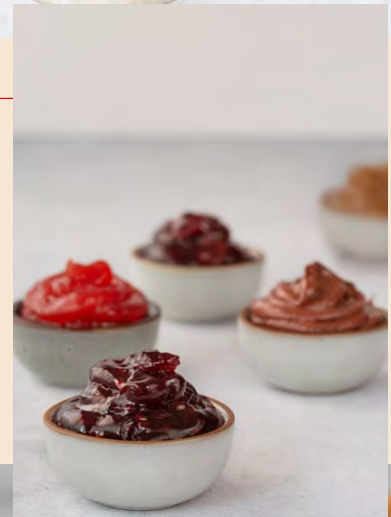
Aromen

54

Gewürze

56

Saaten und Dekor

60Diverses und
Trennmittel

b




Backmittel


für Weizengebäck

BACKMITTEL FÜR DIREKTE FÜHRUNG


EASYMALZ®

2766	<p>Das Semmelbackmittel mit dem "Sommerschuttfaktor" - hilft bei schnell reifenden Teigen</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Mit Malzmehl für den besonderen Geschmack und eine appetitliche, goldgelbe Semmelfarbe ✎ Maschinenfreundliche, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme ✎ Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund 	2 – 3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---


GOLDFORMEL 12

1135	<p>Enzymoptimiertes Backmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Semmelgeschmack</p>	2 – 2,5 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	-----------------------	----------------------------------	---

KAISERMEISTER

1143	<p>Für alle Führungsarten geeignetes Premium-Backmittel für Kaisersemmeln und andere Kleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Hoher Anteil an Malzmehl für eine ansprechende Farbe, intensiv-aromatischen Geschmack und eine goldgelbe Krustenfärbung ✎ Plastische, kompakte und trockene Teige - problemlose maschinelle Aufarbeitung und ein hervorragendes Ausbundverhalten ✎ Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund 	2 – 3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---


LETOSE

1145	<p>Das klassische Malz-Lecithin-Backmittel für aromatische Weizengebäcke</p>	2 – 3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---


MALZFORMEL

2537	<p>Besonders preisbewusstes Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck. Ideal für trockenbackende Mehle</p>	2 – 2,5 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	-----------------------	----------------------------------	---

MALZMEISTER

1155	<p>Mischbackmittel mit hohem Malzanteil. Für ein besonderes Geschmackserlebnis mit ausgeprägtem Malzgeschmack bei hand- und maschinengeformten Semmeln</p>	3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	--------------	----------------------------------	---

MALZTRAUM

2183	<p>Das besonders enzymstarke Malzbackmittel für alle Weizenkleingebäcke, die in direkter Führung aufgearbeitet werden. Speziell für enzymarme, trockenbackende Mehle geeignet</p>	2 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	--------------	----------------------------------	---

PLUS 7

1160

Konzentriertes Backmittel für alle Weizenteige, speziell für automatische Teigaufbereitungsanlagen

1,5 – 2 %
auf Mehl

Standard:
30 kg
Papiersack



PULS 100

2668

Günstiges Backmittel für Weizenkleingebäcke

- ✎ Auch für GU-Führungen über Nacht geeignet (3 % Dosierung)
- ✎ Sorgt für trockene, wollige und gut formbare Teige, problemlose maschinelle Aufarbeitung und ein Höchstmaß an Verarbeitungssicherheit
- ✎ Mit Malzmehl und Malzextrakt für eine zarte Rösche, eine saftige Krume und einen aromatisch-malzigen Geschmack

2 – 3 %
auf Mehl

Standard:
30 kg
Papiersack

weitere:
10 kg
Papiersack



BACKMITTEL FÜR GV, GU UND TIEFKÜHLTEIGLINGE

BM EIS

3084

Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke

- ✎ Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- ✎ Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung
- ✎ Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige

2 – 3 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



FERMA GU

1122

Emulgatorfreies Malzbackmittel speziell für Gärunterbrechung zur Herstellung von Weizengebäcken

- ✎ Für trockene, wollige Teige
- ✎ Gute Gärstabilität und Gärtoleranz
- ✎ Verbessert das Volumen

1,5 %
auf Mehl

Standard:
20 kg
Papiersack



FRIGOMALT

2037

Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren

- ✎ Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führung geeignet
- ✎ Sehr gut für Grün gefrostet und Gärverzögerungsführungen geeignet
- ✎ Gute TK- Lagerstabilität

3 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



FRIGOMALT OP

3509

Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren ohne Palmfett


- ✎ Ausgezeichnet für Gärunterbrechung und direkte Führung geeignet
- ✎ Sehr gut für Grün gefrostet und Gärverzögerungsführungen geeignet
- ✎ Gute TK- Lagerstabilität

3 %
auf Mehl


Standard:
25 kg
Papiersack




FROSTMAX

2731	<p>Spezialbackmittel mit einem Maximum an Einsatzmöglichkeiten – FrostMax ist für alle Kälteführungen aber auch für die direkte Führung bestens geeignet</p> <ul style="list-style-type: none"> Ein Maximum an Maschinengängigkeit: für alle gängigen Semmelanlagen geeignet Ein Maximum an Gärstabilität und Gärtoleranz Ein Maximum an Volumenausbeute 	<p>3 % auf Mehl</p> <p>bei direkter Führung: 2 – 2,5 % auf Mehl</p>	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	---	---	---


GAREX

1133	<p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> Hohe Wasserbindung Trockene, maschinenfreundliche Teige Beste Gärstabilität, gutes Volumen 	<p>3 % auf Mehl</p>	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-------------------------	---	---


KAISERTRAUM

2353	<p>Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechungen, speziell für grüne Teiglinge</p> <ul style="list-style-type: none"> Für Slow Dough®-Führung geeignet Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund Hohe Wasserbindung 	<p>4 % auf Mehl</p>	<p>Standard: 30 kg Papiersack</p>	
------	--	-------------------------	---	---

SHOPBACK


2166	<p>Das Backmittel für Gärunterbrechung und Ladenbacken</p> <ul style="list-style-type: none"> Exzellente Ergebnisse bei den Führungen GV (Slow Dough®), GU (gegart gefrostet, grün gefrostet) Sehr gute Ergebnisse auch im direkten Backverfahren Zeichnet sich durch ein sehr hohes Toleranzverhalten aus 	<p>3 % auf Mehl</p>	<p>Standard: 8 kg Papiersack, 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 500 kg Big Bag</p>	
------	---	-------------------------	---	---

TOP4SHOP


3468	<p>Das optimale Backmittel für die Filialbäckerei</p> <ul style="list-style-type: none"> Sehr gute Ergebnisse beim Ladenbacken (gegarnte TK-Teige vom Froster in den Ofen) Auch für Gärunterbrechung und Langzeitführung geeignet Schöner Ausbund 	<p>3 – 4 % auf Mehl</p>	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 500 kg Big Bag</p>	
------	--	-----------------------------	--	---

SPEZIALBACKMITTEL


BREZENGOLD

2066	<p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayerischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Für Kälteführungen geeignet ✎ Geschmeidige, plastische Teige ✎ Kurzer Biss und zarte Rösche 	4 % auf Mehl	<p>Standard: 9 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 25 kg PP-Eimer</p>	
------	---	-----------------	--	---


BREZENGOLD OP

3623	<p>Pastöses Spezialbackmittel zur Herstellung von bayerischen Brezen und allen anderen Laugengebäcken ohne Palmfett</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Für Kälteführungen geeignet ✎ Geschmeidige, plastische Teige ✎ Kurzer Biss und zarte Rösche 	4 % auf Mehl	<p>Standard: 9 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 25 kg PP-Eimer</p>	
------	---	-----------------	--	---


DINKEL-BACKMITTEL 2 %

2449	<p>Spezialbackmittel zur Herstellung von Dinkel-Kleingebäck ohne Einsatz von Weizen</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Auch für GU-Führungen über Nacht geeignet ✎ Mehlschwankungen werden kompensiert ✎ Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz 	2 % auf Dinkelmehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-----------------------	---	---


HALBBACK

1142	<p>Spezialbackmittel zur Herstellung von vorgebackenen Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Hohe Wasseraufnahme ✎ Speziell für lange Gärzeiten ✎ Bringt hohe Gärstabilität und großes Volumen 	4 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	-----------------	---	---


MALZCREME

2124	<p>Pflanzliches Fettbackmittel ohne Einsatz von Weizen zur Herstellung von Gebäck mit guter Aromabildung und feiner, gleichmäßiger Porung</p>	3 % auf Mehl	<p>Standard: 9 kg Karton mit PE-Innensack</p>	
------	---	-----------------	---	---

PRIMATOASTA


1210	<p>Spezialbackmittel für Toastbrot und Weizenbrot. Ergibt charakteristische Krustenbildung und schnittfeste, feinporige Krume</p>	5 % auf Mehl	<p>Standard: 10 kg Papiersack</p>	
------	---	-----------------	---	---

SOSOFT


2636	<p>DAS Backmittel zur Herstellung von weichem Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> Im Trend der Zeit: für super weich-weiche Weckerl/Brötchen, wie sie die junge Generation liebt Flaumig, wattierte Krume mit feiner, gleichmäßiger Porung Sorgt für einen kurzen Biss 	3 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	--	-----------------	---	---

CLEAN LABEL BACKMITTEL


AROMAMALZ

1101	<p>Flüssiger, enzyminaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> Intensiver Malzgeschmack Angenehme Farbe Lange Verzehrfresche 	0,5 – 2 % auf Mehl	<p>Standard: 7 kg PE- Kanister</p> <p>weitere: 13 kg PE- Kanister, 980 kg Leihcontainer</p>	
------	--	-----------------------	---	--


ASTAMALT

1100	<p>Flüssiger, enzymaktiver Malzextrakt für Weizenbrot, Kleingebäck und feine Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> Verbesserte Backfähigkeit Feine Rösche und angenehme Krustenfarbe Für mehr Malzgeschmack 	0,5 – 2 % auf Mehl	<p>Standard: 7 kg PE- Kanister</p> <p>weitere: 13 kg PE- Kanister</p>	
------	---	-----------------------	---	---


BM EIS CL

4167	<p>Clean Label Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> Exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung Sehr gute Ergebnisse auch bei direkter Führung Gut verarbeitbare, trockene, wollige Teige 	2 – 3 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	---------------------	---	---


FERMA CL

2881	<p>Emulgatorfreies Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: sowohl für Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung als auch für direkte Führung bestens geeignet Für trockene, wollige Teige Verleiht gute Gärstabilität und Gärtoleranz 	2 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-----------------	---	---

FERMA CLEAN LABEL SPEZIAL


2900	<p>Emulgatorfreies Malz-Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck für einen ausgeprägten Ausbund</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: sowohl für Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung als auch für direkte Führung bestens geeignet ↘ Maschinell gut verarbeitbar ↘ Verleiht gute Gärtoleranz 	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	-----------------	---	---

SPEZIAL BACKMITTEL AC


2114	<p>Spezialbackmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) für die Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Für die direkte Führung und alle Kälteführungen ↘ Verbessert die Maschinengängigkeit der Teige ↘ Gute Gärtoleranz 	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---

BIO BACKMITTEL


BIO-BACKMITTEL 3 %

2104	<p>Emulgatorfreies Bio-Backmittel zur Herstellung von Bio-Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Speziell für Gärunterbrechung und TK-Teiglinge entwickelt ↘ Hohe Gärtoleranz und Gärtoleranz ↘ Lang anhaltende Verzehrfrische 	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-----------------	----------------------------------	---


BIO-BREZENBACKMITTEL

2314	<p>Bio-Backmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von bayerischen Bio-Brezen und allen anderen Bio-Laugengebäcken</p>	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-----------------	----------------------------------	---

BIO-DINKEL BM

3896	<p>Emulgatorfreies Bio-Spezialbackmittel zur Herstellung von Bio-Dinkel-Kleingebäck ohne Einsatz von Weizen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Garantiert gleichbleibende Produktqualität ↘ Erhöht Produktionssicherheit 	2 – 3 % auf Dinkelmehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------------	----------------------------------	---

BIO-FERMA GU

1107	<p>Emulgatorfreies Bio-Backmittel zur Herstellung von Bio-Gebäcken geeignet für alle Kälte-Führungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Sehr gute Maschinengängigkeit ↘ Hohe Gärtoleranz und Verarbeitungstoleranz ↘ Für einen schönen Ausbund und zarte Rösche 	1,5 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------------------	----------------------------------	---

BIO-FERMA GU 3 % AC

2111

Bio-Backmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Bio-Gebäcken geeignet für alle Kälte-Führungsarten

- ↳ Sehr gute Maschinengängigkeit
- ↳ Hohe Gärstabilität und Verarbeitungstoleranz
- ↳ Für einen schönen Ausbund und zarte Rösche

3 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



b



Brotverbesserung

Brotbackmittel, Quellmehle und Säuerungsmittel

BROTBACKMITTEL

BF1

4027

Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung der Frischhaltung bei allen Roggen- und Weizenmischbroten

- ↘ Krume wird dadurch noch saftiger und elastischer
- ↘ Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige
- ↘ Für eine ausgezeichnete Frischhaltung

0,5 – 1 %
auf MehlStandard:
25 kg
Papiersack

BROTMEISTER

1261

Säurefreies, universelles Backmittel zur Stabilisierung von Teigen aus Weizen- und Roggenmehlen. Verbessert Volumen, Porenbild, Schnittfestigkeit und Frischhaltung des Brotes

- ↘ Erhöht Gärtoleranz und Gärstabilität
- ↘ Lang anhaltender Ofentrieb für mehr Volumen
- ↘ Besonders für Mehle mit geringer Dehnbarkeit - ergibt geschmeidige, maschinenfreundliche Teige

1 – 2 %
auf MehlStandard:
25 kg
Papiersack

BIO-BROTMEISTER

1279

Emulgatorfreies, säurefreies, universelles Bio-Backmittel zur Stabilisierung von Teigen aus Bio-Weizen- und Bio-Roggenmehlen. Verbessert Volumen, Porenbild, Schnittfestigkeit und Frischhaltung des Brotes

- ↘ Erhöht Gärtoleranz und Gärstabilität
- ↘ Lang anhaltender Ofentrieb für mehr Volumen
- ↘ Besonders für Mehle mit geringer Dehnbarkeit - ergibt geschmeidige, maschinenfreundliche Teige

1 – 2 %
auf MehlStandard:
25 kg
Papiersack

BROTMEISTER SOFT

4056

Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung

- ↘ Vielseitiger Einsatzbereich: für alle Brotsorten geeignet
- ↘ Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten
- ↘ Exzellenter Ofentrieb für ein ansprechendes Volumen

1 – 2 %
auf MehlStandard:
25 kg
Papiersack

FADONA OGT


1510

Geschmacksneutrales Backmittel zur Verhinderung von Fadenziehen


1 – 2 g/kg
Mahlprodukte
bei leicht
gesäuertem
Brot, 2 – 3 g/kg
Weizenmehl bei
WeizenbrotenStandard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
8 kg Papiersack
mit PE-
Innensack


FRISCHEPROFI

3470	<p>Emulgatorfreies Backmittel zur Verbesserung von Frischhaltung und Volumen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Sehr gut für direkte Führung aber auch für Kälte- und Halbbackverfahren geeignet ↘ Ansprechendes Volumen durch sehr guten Ofentrieb ↘ Extrem weiche und zugleich elastische Krume über mehrere Tage 	0,5 – 1 % auf Mehl	Standard: 8 kg Papiersack	
------	--	-----------------------	------------------------------	---


MEIN BROT®

2546	<p>Backmittel zur Frischhaltung und Stabilisierung von allen Roggenhaltigen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Hohe Flexibilität und Sicherheit bei der Versäuerung ↘ Sorgt für eine saftig-weiche Krume ↘ Für eine optimale Verquellung der Zutaten 	10 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---


MOLKENBACK

1275	<p>Spezialbackmittel zur Herstellung von fein-würzigem Molkenbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Feinabgestimmte Versäuerung und Salz im Mix bereits enthalten ↘ Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume ↘ Fein aromatisches Molkenpulver verleiht den Backwaren eine besonders mild, säuerliche Geschmacksnote 	10 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	---	------------------	---	---


ROGGENPLUS

2223	<p>Backmittel zur Frischhaltung und Stabilisierung von Roggen- und Roggenmischbrotten speziell geeignet für enzymarme, trockenbackende Mehle</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Verbessert Volumen und Krumeneigenschaften ↘ Garantiert lange Frischhaltung ↘ Verbessert die Quellfähigkeit der Mehle 	1 – 2 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---

STABACK CL

3140	<p>Emulgatorfreies Backmittel zur Stabilisierung von Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enorm vielseitiger Einsatzbereich ↘ Ausgezeichnete Gärstabilität und hohes Toleranzverhalten ↘ Guter Ofentrieb für ein großes, ansprechendes Volumen der Gebäcke 	0,5 – 2 % je nach gewünschtem Gebäck- charakter	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---	----------------------------------	---

TOPFRISCH

2488	<p>Backmittel zur Frischhaltung von allen Brotsorten</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Gute Verarbeitungseigenschaften der Teige ↘ Lang anhaltend saftige Krume ↘ Gute Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit 	1 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	-----------------	---	---

W 100 EXTRA

1216

Backmittel zur Herstellung von Weizenbrot, Weizenmischbrot bis ca. 30 % Roggenmehlanteil, Fladenbrot und Sandwichwecken

3 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



QUELLMEHLE

KARTOFFELFIX

1205

Kartoffel-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Kartoffelbrot und -kleingebäck

- ↳ Verbessert die Frischhaltung bei Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischbrot sowie süßen Hefeteigen
- ↳ Hohe Wasseraufnahme
- ↳ Dezent Geschmacksnote

10 %
auf Mehl

Standard:
30 kg
Papiersack

weitere:
8 kg und 10 kg
Papiersack



QUELLSTAR

1281

Neutrales Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe)

- ↳ Hohe Wasseraufnahme
- ↳ Fördert die Maschinengängigkeit
- ↳ Lange Frischhaltung

1 – 5 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



BIO-QUELLSTAR

1282

Neutrales Bio-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe)

- ↳ Hohe Wasseraufnahme
- ↳ Fördert die Maschinengängigkeit
- ↳ Lange Frischhaltung

1 – 5 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



ROGANA

1290

Schonend geröstetes Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern zur Herstellung von kräftigen Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note

- ↳ Herzhaft-röstiges Aroma
- ↳ Verbessert die Wasseraufnahme
- ↳ Lang anhaltende Verzehrfrische

1 – 4 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack

weitere:
8 kg Papiersack



BIO-ROGANA

1291

Schonend geröstetes Bio-Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern zur Herstellung von kräftigen Bio-Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note

- ↳ Herzhaft-röstiges Aroma
- ↳ Verbessert die Wasseraufnahme
- ↳ Lang anhaltende Verzehrfrische

1 – 4 %
auf Mehl


Standard:
25 kg
Papiersack

weitere:
8 kg Papiersack




TEIG-SÄURUNGSMITTEL


ANIFARIN DUNKEL

1240	<p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotarten</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Hohe Teigausbeute 👉 Kräftiger Brotgeschmack 👉 Lange Frischhaltung 	3 % auf Roggenmehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	--------------------	----------------------------	---


ANIFARIN HELL

1245	<p>Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenmischbrot- und Weizenmischbrotarten</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Hohe Teigausbeute 👉 Kräftiger Brotgeschmack 👉 Lange Frischhaltung 	3 % auf Roggenmehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	--------------------	----------------------------	---


BAS[®] DUNKEL

1250	<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"> 👉 Gleichbleibende Brotqualität 👉 Abgerundeter, aromatischer Geschmack 👉 Lange Frischhaltung 	5 % auf Roggenmehl	Standard: 12 kg PE-Kanister weitere: 340 kg und 700 kg Leihcontainer	
------	---	--------------------	---	---


BAS[®] HELL

1251	<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"> 👉 Gleichbleibende Brotqualität 👉 Lange Frischhaltung 👉 Sichere und einfache Anwendung 	5 % auf Roggenmehl	Standard: 12 kg PE-Kanister weitere: 5 kg PE-Kanister, 340 kg, 700 kg und 1000 kg Leihcontainer	
------	--	--------------------	--	---


BAS[®] SPEZIAL

1249	<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"> 👉 Gleichbleibende Brotqualität 👉 Bestmögliche Frischhaltung und großes Volumen 👉 Beste Brotqualität auch bei enzymreichen Roggenmehlen sowie bei kühlerer Teigtemperatur 	4 % auf Mehl	Standard: 12 kg PE-Kanister weitere: 340 kg und 700 kg Leihcontainer	
------	---	--------------	---	---


BAS® T

1253	<p>Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Roggen- und Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn ↳ Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack ↳ Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	5,5 % auf Roggenmehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	----------------------	----------------------------------	---


BIO-BAS® T

1324	<p>Getrockneter Bio-Roggenvollkornsauerteig zur Herstellung von Bio-Roggen- und Bio-Roggenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn ↳ Garantiert den typischen vollmundig-aromatischen Roggenbrotgeschmack ↳ Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	6,5 – 7,5 % auf Roggenmehl	Standard: 20 kg Papiersack	
------	--	----------------------------	----------------------------------	---

BAS® W

1254	<p>Getrockneter Weizensauerteig zur Herstellung geschmacksstarker Weizen- und Weizenmischbrot in direkter Führung</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Aromatischer Brotgeschmack ↳ Verbessert die Teigbeschaffenheit ↳ Verbessert die Schnittfestigkeit und Krumenelastizität 	1 – 4 % auf Mehl	Standard: 20 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	------------------	--	---

BIO-BAS® W

1330	<p>Getrockneter Bio-Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker Bio-Weizen- und Bio-Weizenmischbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Aromatischer Brotgeschmack ↳ Bringt Qualitäts- und Zeitgewinn ↳ Ermöglicht hohe Teigausbeuten, großes Volumen und bestmögliche Frischhaltung 	2 – 5 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	------------------	----------------------------------	---

FINAROL

1265	<p>Hochkonzentriertes Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten mit hohem Roggenanteil</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Niedrige Dosierung ↳ Die ideale Hilfe bei Auswuchs 	1 % auf Roggenmehl	Standard: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	--	--------------------	--	--

b




Backvormischungen


für Brot und Gebäck

BACKVORMISCHUNGEN FÜR BROT UND GEBÄCK


ALPENKRAFTMIX MB

2041	<p>Backvormischung zur Herstellung von Alpenkraft Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Sesam verleihen dem Brot den unverkennbaren herzhaft-würzigen Geschmack ☛ Trockene, gut formbare Teige und einwandfreie maschinelle Aufarbeitung ☛ besonders elastische und weiche Krume und gute Frischhaltung 	25 – 60 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-----------------------	----------------------------------	---


ARONIAMIX

3660	<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"> ☛ Mit getrocknetem, geschrotetem Aronia-Trester, feinaromatischem Weizensauerteig und Apfelsaftpulver ☛ Verleiht den Backwaren einen mild fruchtigen, angenehm-säuerlichen Geschmack ☛ Unwiderstehlicher Blickfang durch die intensive Farbe des geschroteten Aronia-Tresters 	10 – 25 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	--	-----------------------	---	---


BIBELMIX

2635	<p>DIE Backvormischung zur Herstellung von BIBELBROT®</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Ausschließlich Zutaten aus dem Buch der Bücher wie Dinkel, Gerste, Weizen, Hirse und Meersalz ☛ Ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) ☛ Attraktive, ursprüngliche Form 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	----------------------------	----------------------------------	---

BIO-URGETREIDEBROTMIX

2226	<p>Bio-Backvormischung für die Herstellung von BIO-Urgetreidebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Mit den Urgetreidesorten Dinkel, Khorasan, Emmer und Einkorn ☛ Für besonders schmackhafte, milde und bekömmliche Brote ☛ Lange Frischhaltung 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

CIABATTAMIX 10 %

1112	<p>Backvormischung mit Weizensauerteig für die sichere Herstellung von Ciabatta und anderen mediterranen Weizenbrot-Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Ausgeprägter Geschmack durch Weizensauerteig ☛ Fördert die typische große Porung ☛ Sehr gute Frischhaltung 	10 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---

BIO-CIABATTA AC

2110

Bio-Backvormischung mit Weizensauerteig für die sichere Herstellung von Bio-Ciabatta und anderen mediterranen Bio-Weizenbrot-Spezialitäten

- 👉 Ausgeprägter Geschmack durch Weizensauerteig
- 👉 Fördert die typische große Porung
- 👉 Sehr gute Frischhaltung

10 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



CHIA MIX

3308

Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen

- 👉 Kombinierbar mit Roggenmehl, Vollkornmehlen und anderen Getreidearten
- 👉 Großvolumige Brote und Gebäcke, sehr gute Gärstabilität und guter Ofentrieb
- 👉 Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume

1 Teil Mix:
1 Teil Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack

weitere:
8 kg
Papiersack



DINKEL CHIA MIX

3327

Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen und Dinkelflocken

- 👉 Die besonderen Zutaten Dinkel und Chia in einem Gebäck kombiniert
- 👉 Ansprechendes Volumen, gute Gärstabilität und guter Ofentrieb
- 👉 Weiche, elastische und saftige Krume

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack



DINKELMIX 60 %

1301

Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck

- 👉 Mit ca. 80 % Dinkelanteil
- 👉 Gute Teigeigenschaften
- 👉 Saftiger, nussiger Geschmack

2 Teile Mix:
1 Teil Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



DINKELVOLLKORN MIX

2217

Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot und Dinkelkleingebäck mit Dinkelvollkornsauerteig


- 👉 Aus 100 % Dinkel – ohne Einsatz von Weizenmehl!
- 👉 Gute Teigeigenschaften
- 👉 Zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit und den typischen mild-nussigen Geschmack aus

100 %


Standard:
25 kg
Papiersack




BIO-DINKELVOLLKORN MIX

2232	<p>Bio-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Bio-Dinkelvollkornbrot und Bio-Dinkelkleingebäck mit Bio-Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 Aus 100 % Bio-Dinkel – ohne Einsatz von Weizenmehl! 🍷 Gute Teigeigenschaften 🍷 Zeichnet sich durch seine besondere Saftigkeit und den typischen mild-nussigen Geschmack aus 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---


DINKEL-APFEL MIX

2833	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck mit fruchtiger Apfelnote</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 Fruchtig aromatischer Geschmack durch enthaltenes Apfelsaftpulver und Sauerteig 🍷 Elastische, saftige Krume 🍷 Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---


DINKELKRUSTI

3879	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 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	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-----------------------------	----------------------------------	---


DINKERL 100 %

2532	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkerl, Dinkel-Kleingebäck und Dinkel-Baguettes</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 Für alle Führungsarten geeignet: direkt, Halbback, GU/GV und Slow Dough® 🍷 Lang anhaltende Verzehrfrische und saftig-fleischige Krume 🍷 Ohne Einsatz von Weizenmehl 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---


DINKEL WACHAUER MIX

2795	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 Mit Traubenkernmehl aus der Wachau 🍷 Für außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung 🍷 Ohne Einsatz von Weizenmehl 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


DINKEL WACHAUER KONZENTRAT

2831	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer® Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 🍷 Mit Traubenkernmehl aus der Wachau. 🍷 Für außergewöhnlich saftiges Dinkelbrot mit langer Frischhaltung 🍷 Ohne Einsatz von Weizenmehl 	2 Teile Mix: 3 Teile Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	------------------------------	----------------------------------	---


DURUM 100

3659	Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Durumbäckwaren <ul style="list-style-type: none"> 👉 Verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote und goldbraune Krustenfärbung 👉 Ausgesprochen weiche, elastische und saftige Krume 👉 Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


ENERJOYMIX

2168	Backvormischung zur Herstellung von Enerjoy Brot, dem milden Vollkornbrot mit der Buttermilch-Note <ul style="list-style-type: none"> 👉 Buttermilch verleiht dem Brot einen frischen Geschmack 👉 Schnittfeste Krume mit feinen Poren und einer geschmackvollen Kruste 👉 Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


EWB-MIX

2819	Backvormischung zur Herstellung von eiweißangereichertem Brot und Gebäck <ul style="list-style-type: none"> 👉 Eiweißgehalt im Mix beträgt über 40 % bei geringem Kohlenhydratanteil 👉 Enthält hochwertige Proteine aus Soja und anderen pflanzlichen Eiweißquellen 👉 Vielseitige Einsatzmöglichkeiten: ideale Zutat zur Erhöhung des Eiweißgehaltes von anderen Rezepturen 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	--	-------	--	---


FLEXIKORN®

2628	Körnermischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur individuellen Entwicklung neuer Rezepte für Brot und Kleingebäck <ul style="list-style-type: none"> 👉 Extrem flexibel: kann bei allen Arten von Brot und Kleingebäck und in allen Roggen- und Weizenmischungen eingesetzt werden 👉 Extrem einfach: Quellstück in beliebiger Menge dem Teig zugeben 👉 Enthält neben Roggen und Weizen 4 weitere Getreidesorten: Dinkel, Hafer, Gerste und Mais 	10 – 100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	------------	----------------------------------	---


HAFER-SOJAMIX

2629	Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Brot und Kleingebäck <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sojaschrot verleiht einen angenehm nussigen Geschmack 👉 Hafer bringt nussigen, milden Geschmack und weiche Textur 👉 Ausgezeichnete Frischhaltung 	10 – 50 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------------	----------------------------------	---

KICHERERBSEN MIX

4241	Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Kichererbsen- und Sesammehl <ul style="list-style-type: none"> 👉 Für alle Führungsarten geeignet 👉 Maschinengängige Teige 👉 Geeignet als Basis für vegane Snacks 	50 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---


KORNINOMIX CL

3039	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnergebäcken und Broten</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Für alle Führungsarten geeignet ☛ Hoher Anteil an Schrotten und Saaten sorgt für einen körnigen Krumencharakter ☛ Ausgewogener und ansprechender Geschmack durch Roggenmalz, ausgewählte Roggenvollkornsauerteige und Walnüsse 	40 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	---	------------------	--	---


KORNSPITZMIX

2008	<p>Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz®</p>	40 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	------------------	----------------------------------	---


BIO-KORNSPITZMIX 40 %

2366	<p>Bio-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Bio-Kornspitz</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ 3 in 1: Bio-KornMix, Bio-Backmittel und Salz in einem Produkt ☛ Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback ☛ Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Verwiegung 	40 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 20 kg und 25 kg Papiersack	
------	--	------------------	---	--


KORNMIX

1305	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz®	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	--	---	---	---


BIO-KORNMIX

1321	<p>Bio-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Bio-Kornspitz, Bio-Finnenbrot, Bio-Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback 	36 % auf Mehl für Bio-Kornspitz	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	---------------------------------------	----------------------------------	---


KORNMIX DIREKT

1314	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Original Kornspitz®, Finnenbrot®, Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback ☛ Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte ☛ Sehr gute Maschinengängigkeit 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz®	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack und 500 kg Big Bag	
------	---	--	---	---


BIO-KORNMIX DIREKT

2054	<p>Bio-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Bio-Kornspitz, Bio-Finnenbrot, Bio-Kornbaguette etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback ↳ Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte 	36 % auf Mehl für Bio-Kornspitz	<p>Standard: 30 kg Papiersack</p> <p>weitere: 10 kg Papiersack und 500 kg Big Bag</p>	
------	---	---------------------------------------	---	---


KORNMIX EXTRA

1307	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Original Kornspitz® sowie rustikalen Brot- und Gebäcksorten</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Keine Versäuerung enthalten: eigener Sauerteig muss zugesetzt werden ↳ Für alle Führungsarten geeignet: Frische, Kälte, Halbback ↳ Brühstück erforderlich 	36 % auf Mehl für Original Kornspitz®	<p>Standard: 30 kg Papiersack</p>	
------	--	---	---	---


KURKUMAMIX

3465	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Kurkuma</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Für ansprechende, typisch intensiv-gelbe Krumenfarbe ↳ Angenehm mild-würzige, unverkennbare Kurkumageschmacksnote ↳ Weiche, elastische und saftige Krume, mit sehr guter Schnittfähigkeit und Bestreichbarkeit 	5 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	--	--------------	---	---


KÜRBISKERNMIX

3298	<p>Backvormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrot und -kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Malzige Körnermischung mit einem hohen Anteil an Kürbiskernen ↳ Saftige Gebäcke durch den Einsatz von Haferfasern ↳ Für alle Führungsarten geeignet 	66 – 100 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	------------------------	---	---


LIFEPOWERMIX

1320	<p>Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit den wertvollen Getreidesorten der Inkas Amaranth und Quinoa</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Enthält einen hohen Gehalt der essentiellen Aminosäure Lysin ↳ Amaranth enthält einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und besonders viel Calcium, Magnesium und Eisen ↳ Amaranthmehl verleiht Brot und Gebäcken einen besonders nussigen Geschmack 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	---	----------------------------	---	---


MAISKERNMIX

1312	<p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbroten und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Für ansprechende, typisch gelbe Krumenfarbe ↳ Ausgewogener, aromatischer Geschmack durch Sauerteig und ausgewählte Gewürze ↳ Für alle Führungsarten geeignet 	3 Teile Mix: 7 Teile Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	------------------------------	--	---


MAISMIX NEU MB

2595	<p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbroten und Maiskleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Für ansprechende, typisch gelbe Krumenfarbe ↘ Mit gepopptem Mais für besonders körnigen Biss ↘ Für alle Führungsarten geeignet 	70 % auf Mehl	<p>Standard: 20 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	--	------------------	---	---


MAMMAMIA® MIX

2903	<p>Backvormischung zur Herstellung von MammaMia®</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enthält speziell jene Vitamine und Mineralstoffe, mit denen Frauen häufig zu wenig versorgt sind ↘ Für alle Führungsarten geeignet ↘ Maschinell gut verarbeitbar ↘ Sehr gute Maschinengängigkeit 	40 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	------------------	--	---


MEHRWERTPLUS

2070	<p>Backvormischung zur Herstellung von prebiotischem Brot und Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enthält Inulin zur Unterstützung der Aktivität und des Wachstums von Darmbakterien ↘ Enthält Weizenkeime: Quelle von Vitamin E, pflanzlichem Eiweiß und Folsäure ↘ Joghurt und Weizensauerteig sorgen für eine harmonische, leicht säuerliche Geschmacksnote 	4 Teile Mix: 6 Teile Mehl	<p>Standard: 30 kg Papiersack</p> <p>weitere: 10 kg Papiersack</p>	
------	---	------------------------------	--	---


MEIN DINKELBROT

4142	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mein Dinkelbrot-Kreationen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Für sehr saftige Dinkelbrote mit mild-nussigem Geschmack ↘ Dinkelvollkornsauerteig bereits im Mix enthalten ↘ Bestens für Langzeitführung geeignet 	15 % auf Mehl	Standard: 20 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---


MEIN KORNBROT MIX

2062	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Mein Kornbrot®</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enthält 6 Getreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Gerste, Hirse), eine Pseudogetreideart (Buchweizen) und 2 Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen) ↘ Ermöglicht auch klein- und mittelständischen Betrieben die Herstellung von Haltbar-Vollkornbroten ↘ Hohe Produktsicherheit durch einfache Herstellungsweise 	100 %	<p>Standard: 30 kg Papiersack</p> <p>weitere: 10 kg und 25 kg Papiersack</p>	
------	--	-------	--	---


MEIN BIO-KORNBROT MIX

2119	<p>Bio-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Mein Bio-Kornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Enthält 6 Getreidearten (Weizen, Roggen, Hafer, Reis, Gerste, Hirse), eine Pseudogetreideart (Buchweizen) und 2 Ölsaaten (Sonnenblumenkerne, Leinsamen) ✎ Auch für Kleingebäcke geeignet ✎ Extrem lange Frischhaltung und Haltbarkeit 	100 %	<p>Standard: 30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	---	-------	--	---


MY URKORN MIX

3536	<p>Backvormischung zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und geräuchertem Weizensauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Enthält die Urgetreidesorten Emmer, Einkorn und Khorsasan ✎ Grobkörnige und zugleich elastische Krume ✎ Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	---	---


ORIGINAL FRANZESCO PIZZATEIG

2603	<p>Backvormischung mit Hefe zur Herstellung von Pizzateigen und Pizzasnacks</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Für lockere und geschmackvolle Pizzateige ✎ Einfache und rationelle Herstellung ✎ Viele Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Pizzaböden, Pizzasnacks, Pizzaweckerl etc. 	100 %	<p>Standard: 8 kg Papiersack</p> <p>weitere: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	---	---


PIZZAMIX 100 %

2121	<p>Backvormischung zur Herstellung von Pizzateigen und Pizzasnacks</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Für lockere und geschmackvolle Pizzateige ✎ Einfache und rationelle Herstellung ✎ Viele Anwendungsmöglichkeiten wie z.B. Pizzaböden, Pizzasnacks, Pizzaweckerl etc. 	100 %	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 15 kg Papiersack</p>	
------	--	-------	--	---


PREMIUM WEIZEN OP

3959	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Weizenbrot und Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ✎ Traditioneller, authentischer Geschmack durch hohen Weizensauerteiganteil und Meersalz ✎ Einfache Handhabung ✎ Hervorragende Krumenelastizität 	25 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	------------------	---	---


PRIMAPAN MIX

3537	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Weizenmischbrot-Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> Enthält fein-aromatischen Durumweizen-Sauerteig für eine mild-säuerliche Geschmacksnote Angenehm weiche, elastische und saftige Krume mit bester Schnittfähigkeit Lang anhaltende Verzehrfrische 	4 Teile Mix: 6 Teile Mehl	Standard: 20 kg Papiersack	
------	---	------------------------------	----------------------------------	---


PURPUR® MIX

2339	<p>Backvormischung zur Herstellung von PurPur®-Vollkornbrot und PurPur®-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit PurPur-Weizen, der wiederentdeckten Weizensorte mit der außergewöhnlichen Farbe Für mild-aromatischen Geschmack, eine zart-weiche Krume mit gleichmäßiger Porung und besondere Saftigkeit Lange anhaltende Verzehrfrische 	100 % für PurPur®- Vollkornbrot, 1 Teil Mix: 1 Teil Mehl für PurPur®- Kleingebäck	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	---	---	---


RAPSMAXMIX

4242	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Rapssamen</p> <ul style="list-style-type: none"> Vielfältig in der Anwendung: von Großbroten bis hin zum Miniciabatta Verleiht einzigartiges Mundgefühl durch den Crunch der Rapssamen Hervorragendes Geschmackserlebnis durch ausgesuchte Zutaten: Durummehl, Rapssamen, Leinsamen, Leindottersamen, Gerstenmalzextrakt und Weizensauerteig 	40 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---


ROGGENMIX

2216	<p>Backvormischung zur Herstellung von echten Roggenbrötchen (50 % Roggen), Roggenbaguettes und Roggenciabatta</p> <ul style="list-style-type: none"> Für alle Kälteführungsarten geeignet Optimale Maschinengängigkeit trotz 50 % Roggenanteil Für eine zarte, lang anhaltende Rösche, eine weiche, saftige Krume und gutes Volumen 	3 Teile Mix: 7 Teile Mehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	------------------------------	---	---


ROGGENVOLLKORN

2634	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Roggenvollkornbroten</p> <ul style="list-style-type: none"> Mit Roggenvollkorn-Sauerteig für einen aromatisch-abgerundeten Geschmack Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume Schmeckt besonders saftig und bleibt lange frisch 	100 %	Standard: 20 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---


BIO-ROGGENVOLLKORN

2381	<p>Bio-Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Bio-Roggenvollkornbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Mit Bio-Roggenvollkorn-Sauerteig für einen aromatisch-abgerundeten Geschmack ↳ Hervorragende Schnittfestigkeit und Bestreichbarkeit der Krume ↳ Ansprechendes Volumen für ein Vollkornbrot 	100 %	Standard: 20 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

RÖMERMIX

1308	<p>Backvormischung zur Herstellung von rustikalem Brot und Gebäck wie z.B. Römer</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Enthält kein Backmittel ↳ Zur handwerklichen Verarbeitung 	25 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	---------------	----------------------------------	---


SAATENMISCHUNG

1309	<p>Backvormischung zur Herstellung von Weizenbrot und hellem Gebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Enthält verschiedene Getreide und Ölsaaten ↳ Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz ↳ Maschinenfreundliche, trockene Teige 	50 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	---	------------------	---	---


SABIA

3419	<p>Rohstoffmischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe), die sich sowohl als Quellstück als auch als Bestreung einsetzen lässt</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Mit Leinsamen, Goldleinsamen, Leindottersamen, Chiasamen und Basilikumsamen ↳ Ebnet den Weg in neue Geschmacks-, Duft- und Farbwelten ↳ Kann jedem beliebigen Teig zugesetzt werden, ohne die Teigkonsistenz zu verändern 	Bis 20 % auf Mehl bei Verwendung als Quellstück	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	--	--	---	--


SOJAPRÄMIX

1310	<p>Backvormischung zur Herstellung von Soja-Brot und Soja-Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Spezielle Geschmacksnote ↳ Quellstück erforderlich ↳ Ausgezeichnete Frischhaltung 	25 – 67 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	-----------------------	----------------------------------	---


SPROSSENMIX

3300	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan®, dem Vollkornbrot für aktive Menschen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Hoher Ballaststoffgehalt und Proteingehalt sowie natürliche Quelle von Vitaminen ↳ Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth ↳ Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet 	30 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 500 kg Big Bag	
------	--	------------------	---	---


SPROSSEN MIX PLUS

3322	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Actipan®, dem Vollkornbrot für aktive Menschen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Vollkornmehle und Roggensauerteig bereits enthalten ↘ Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, Sojaschrot und Amaranth ↘ Stabile Teige: auch für die Herstellung über Anlagen bestens geeignet 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---


STEIRER MIX

3488	<p>Backvormischung zur Herstellung von Steirer, dem saftigen Roggenmischbrot mit Dinkel</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Dinkelanteil ist bereits vollständig im Mix enthalten ↘ Aufarbeitung über Anlagen problemlos möglich ↘ Ausgezeichnete Frischhaltung über mehrere Tage 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	----------------------------	----------------------------------	---


URKORN KONZENTRAT

3621	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Mehrkornbrot mit Urgetreiden und Dinkelvollkornsauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enthält die Urweizen Einkorn, Emmer, Durum und Dinkel ↘ Elastische Krume und gute Schnittfähigkeit ↘ Lang anhaltende Verzehrfrische 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	----------------------------	----------------------------------	---

VEGIPAN®

3134	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Vegipan®, dem Vollkornbrot ohne Einsatz von Hefe</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Rationelle Aufarbeitung: keine Vorverquellung nötig ↘ Hoher Anteil an Körnern und Saaten wie Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen ↘ Saftige Krume mit langer Frischhaltung 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	-------	---	---

WEIZENMALZFLOCKEN MIX

1315	<p>Backvormischung zur Herstellung von malzaromatischem Spezialbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Kräftiger Geschmack ↘ Brühstück mit 60 - 70 °C erforderlich ↘ Gute Frischhaltung 	40 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	------------------	----------------------------------	---

b




Hefefeinbackwaren


Backmischungen und Backmittel für Brioche, Krapfen, Plunder und Co.

BACKVORMISCHUNGEN FÜR HEFEFEINBACKWAREN


BUTTERKRAPFENMEISTER

1179	<p>Backvormischung zur Herstellung von Butterkrapfen und anderen Buttersiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Butter bereits enthalten 👉 Frischeizugabe erforderlich 👉 Auch für Butterkuchen und andere Butter-Hefefeinbackwaren geeignet 	50 % auf Weizenmehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------	---


DINKELHEFETEIGMIX

2519	<p>Backvormischung zur Herstellung von feinen Dinkel-Hefebäckwaren wie Dinkel-Butterkuchen, Dinkel-Hefeteigzopf, Dinkel-Plunder etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Ohne Einsatz von Weizenmehl: 100 % Dinkel 👉 Vielfältige Rezeptvarianten 👉 Bringt Abwechslung ins süße Hefeteigsortiment 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------	---


DONUT WORLD WIDE

3309	<p>Backvormischung zur Herstellung von formschönen Donuts und anderen Fettsiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Gute Gärstabilität und Gärtoleranz 👉 GV-/GU-tauglich 👉 Sehr kurzer Biss und exzellente Frischhaltung über mehrere Tage 	25 % auf Weizenmehl	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	--	---------------------	--	---


HEFETEIG PREMIUM

2637	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Für eine Vielzahl von Hefefeingebäcken und Hefeteigkuchen geeignet 👉 Sorgt für weiche und saftige Krume 👉 Ausgezeichnete Frischhaltung 	30 % auf Weizenmehl	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	---	---------------------	---	---

KÄRNTNER HEFEGOLD

4033	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefeteig-Spezialitäten wie Reindling und Reinkerl</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Auch für viele andere Hefefeinbackwaren geeignet 👉 Mit Durummehl für eine außergewöhnliche Geschmacksnote 👉 Ausgesprochen weiche, saftige Krume mit lang anhaltender Verzehrfrische 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	--	-------	---	---

KRAPFENMIX MIT EI

2005	<p>Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Keine Frischeizugabe erforderlich 👉 GV-/GU-tauglich 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack	
------	---	-------	--	---

KRAPFENMIX MIT EI BOH

2654	<p>Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Keine Frischeizugabe erforderlich 👉 GV-/GU-tauglich 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz
------	--

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



KRAPFENMIX VEGAN

4244	<p>Backvormischung zur Herstellung von veganen Fettsiedegebäcken</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Für alle Führungsarten geeignet 👉 Geringe Fettaufnahme 👉 Angenehme Gebäckfärbung und gute Frischhaltung
------	--

33 %
auf Mehl

Standard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



PRAGERMIX

1183	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Geeignet zur Herstellung von Prager Spitz und anderen süßen Hefeteigspezialitäten 👉 Enthält Backmittel, Salz und Zucker 👉 Gute Frischhaltung
------	---

1 Teil Mix:
1 Teil Mehl

Standard:
30 kg
Papiersack



PREMIUM DINKELKRAPFENMIX MB BOH

2799	<p>Backvormischung zur Herstellung von formstabilen Dinkel-Krapfen und anderen Dinkel-Fettsiedegebäcken sowie Dinkel-Hefeteigen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz 👉 GV-/GU-tauglich 👉 Entspricht dem österreichischen Codex für Dinkel-Gebäck
------	--

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



QUICK'N EASY

4246	<p>Backvormischung zur Herstellung pumpfähiger Hefeteige für Hefekuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Lässt sich mit Pumpsystemen verarbeiten 👉 Verkürzte Aufarbeitung: nur kurze Gärzeit erforderlich 👉 Sehr gute Tragfähigkeit
------	--

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



WIENER GERMTEIG PREMIUM BOH


3648	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Vielseitiger Einsatzbereich: Zöpfe, Strudel, Stollen, Blechkuchen und auch laminierte Teige 👉 Gute Gärstabilität und Ofentrieb sorgen für ein ansprechendes Volumen 👉 Sehr weiche, elastische und saftige Krume mit langer Frischhaltung
------	--

1 Teil Mix:
1 Teil Mehl


Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack




WIENER HEFETEIG SOFT MB

2878	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume ↳ Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb ↳ Herstellung über Slow-Dough®-Führung für absolute Spitzenqualität 	12 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	------------------	--	---

WIENER HT


2068	<p>Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Lang anhaltende Verzehrfrische und sehr weiche, elastische und saftige Krume ↳ Hohe Gärstabilität und guter Ofentrieb ↳ Sehr hoher Eidotteranteil für eine ansprechende Krumenfärbung 	1 Teil Mix: 1 Teil Mehl	<p>Standard: 15 kg Papiersack</p>	
------	--	----------------------------	---	---

WIENER KRAPPENMIX


2484	<p>Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krappen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Sehr geringe Fettaufnahme ↳ GV-/GU-tauglich ↳ Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz 	100 %	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	---	---

BACKMITTEL FÜR HEFEFEINBACKWAREN

BACKEN OHNE GARE

4245	<p>Backmittel zur Herstellung von Croissants und Plundergebäck ohne Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Freezer to oven: TK-Teigling direkt ohne Gare backen ↳ Maschinengängige Teige ↳ Gutes Volumen 	10 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	------------------	---	---

HTK SOFT

4141	<p>Backmittel zur Herstellung von Hefefeinbackwaren mit perfekter Frischhaltung und saftig-weicher Krume</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Vielseitig einsetzbar ↳ Für Langzeitführungen bestens geeignet ↳ Gute Gärstabilität und ansprechendes Volumen 	3 – 5 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	--	---------------------	---	---

P&C

2890

Backmittel zur Herstellung von Plunder und Croissants

- ✎ Für Gärverzögerung und Gärunterbrechung bestens geeignet
- ✎ Exzellente Teigverarbeitungseigenschaften bei tourierten Teigen
- ✎ Sehr gute Gebäcklockerung für ein ausgeprägtes und gleichmäßiges Porenbild

3,5 %
auf MehlStandard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensackweitere:
8 kg Papiersack

SUPER HT

1517

Pastöser Frisch- und Weichhalter für alle Hefefeinbackwaren

- ✎ Breiter Einsatzbereich: auch für Weizenkleingebäck geeignet
- ✎ Maschinenfreundliche Teige
- ✎ Hält süße Hefeteige länger weich und saftig und verlängert die Frischhaltung

1 – 5 %
auf MehlStandard:
8 kg PE-Eimerweitere:
24 kg PE-Eimer

WIENER NOTE

1192,
1193

Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige

- ✎ Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische
- ✎ Sorgt für eine feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack
- ✎ Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar

1 – 10 %
auf MehlStandard:
10 kg PP-Eimer
bei 1192; 10
kg Karton mit
PE-Innensack
bei 1193weitere:
30 kg PP-Eimer
bei 1192

WIENER NOTE OP

3698

Pastöses Backmittel zur Herstellung aller Hefeteige und Hefemürbteige ohne Palmfett

- ✎ Verbessert Maschinengängigkeit, Gärstabilität und Verzehrfrische
- ✎ Sorgt für eine feine Krumenstruktur und abgerundeten Geschmack
- ✎ Auch bei Brot und Kleingebäck einsetzbar

1 – 10 %
auf MehlStandard:
10 kg Karton
mit PE-
Innensack




b




Füllen

FRUCHTFÜLLEN


APFEL FIX & FERTIG

1447	<p>Getrocknete Apfelwürfel zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Große Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig ↘ Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität ↘ Vielseitig einsetzbar 	1,250 kg Trockenprodukt + 4,250 kg Wasser (heiß)	Standard: 12,5 kg Karton (10 Portionsbeutel à 1,25 kg) und 10 kg Karton mit PE- Innensack	
------	--	---	--	---

BIROLA®

1300	<p>Früchtemischung für alle Arten von Fruchtbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Kann dem Teig direkt zugesetzt werden ↘ Enthält Kletzen, Feigen, Dörrzwetschken, Rosinen, Datteln und kandierte Orangenschalen ↘ Mit Obstbrand abgeschmeckt und haltbar gemacht 	nach Rezept	Standard: 14 kg PE-Eimer	
------	--	-------------	-----------------------------	---

FLORIANI® APFELSPALTEN

1443	<p>Getrocknete Apfelspalten zur Herstellung von Apfelfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Mit Äpfeln der Sorte Morgenduft ↘ Große Zeitersparnis: kein Waschen, Schälen, Schneiden der Äpfel nötig ↘ Gleichbleibende, saisonunabhängige Qualität 	nach Rezept	Standard: 10 kg Karton (2 PE-Säcke à 5 kg)	
------	---	-------------	---	---

ERDBEERFÜLLE

3868	<p>Gebrauchsfertige Fruchtfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Mit 60 % Fruchtanteil ↘ Back- und gefrierstabil ↘ Vielseitig einsetzbar 	nach Rezept	Standard: 6 kg PP-Eimer	
------	---	-------------	----------------------------	--

SAUERKIRSCHFÜLLE

3870	<p>Gebrauchsfertige Fruchtfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Mit 60 % Fruchtanteil ↘ Back- und gefrierstabil ↘ Vielseitig einsetzbar 	nach Rezept	Standard: 6 kg PP-Eimer	
------	---	-------------	----------------------------	--

CREMEFÜLLEN

CORTINA KALTCREME MB

1422 Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen

- 👉 Mit Vanillegeschmack in Puddingqualität
- 👉 Back- und gefrierstabil
- 👉 Vielseitig einsetzbar

1,000 kg
Wasser +
0,300 –
0,470 kg
Kaltcreme-
pulver

Standard:
15 kg
Papiersack



CREMEPULVER GEFÄRBT

1421 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Puddingcremen

- 👉 Höchste Qualität: feinst nuanciert
- 👉 Gefrierstabil
- 👉 Vielseitig einsetzbar

1,000 kg
Milch +
0,100 kg
Mischung

Standard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



KALTCREME VEGAN

4240 Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Füll- und Backcremen

- 👉 Ausgezeichnete Konturenstabilität
- 👉 Auch geeignet zur Herstellung veganer „Buttercreme“
- 👉 Back- und gefrierstabil

1,000 kg
Wasser +
0,400 kg
Kaltcreme-
pulver

Standard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

MONACO MB

2447 Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen

- 👉 Ausgezeichneter, abgerundeter Geschmack
- 👉 Back- und gefrierstabil
- 👉 Locker, leichte Creme für Krapfen, Cremeschnitten, Rouladen etc.

1,000 kg
Wasser +
0,300 –
0,470 kg
Kaltcreme-
pulver

Standard:
15 kg
Papiersack



VIENNAPAN MB

2220 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

0,400 –
0,500 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
15 kg Karton
mit PE-
Innensack



WIENER DESSERTCREME VANILLE MB

2043 Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füllcremen

- 👉 Köstlich-leichter Vanillegeschmack
- 👉 Gefrierstabil
- 👉 Hervorragende Konturenschärfe und hohe Stand- und Schnittfestigkeit

1,000 kg
Wasser +
0,400 kg
Kaltcreme-
pulver

Standard:
15 kg
Papiersack



NUSS-/MOHNFÜLLEN

FLORIANI® HASELNUSSFÜLLE

1441 Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen

- ↳ Mit ausgesuchten, gerösteten, besonders aromatischen Haselnüssen
- ↳ Kein Hohlbacken
- ↳ Gefrierstabil

0,350 –
0,400 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



FLORIANI® HASELNUSSFÜLLE SOFT

2902 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Haselnussfüllen

- ↳ Hohe Wasseraufnahme
- ↳ Gute Streich- und Dosierfähigkeit
- ↳ Gefrierstabil

0,600 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



FLORIANI® MOHNFÜLLE

1444 Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgerundeten Mohnfüllen

- ↳ Kein Hohlbacken
- ↳ Back- und gefrierstabil
- ↳ Abgerundeter, intensiver Mohngeschmack

0,450 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
8 kg Papiersack
mit PE-
Innensack

weitere:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



FLORIANI® NUSSFÜLLE

3239 Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Nussfüllen

- ↳ Mild und nussig im Geschmack
- ↳ Kein Hohlbacken
- ↳ Rationell und rezeptursicher

0,350 –
0,400 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



FLORIANI® WALNUSSFÜLLE

1439 Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgestimmten Walnussfüllen

- ↳ Kein Hohlbacken
- ↳ Gefrierstabil
- ↳ Rationell und rezeptursicher

0,350 –
0,400 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



HASELNUSSFÜLLE VEGAN

4238	Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Haselnussfüllen
	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Abgerundeter, voller Nussgeschmack 👉 Effizient und zuverlässig 👉 Back- und gefrierstabil

0,440 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



MOHNFÜLLE VEGAN

4239	Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Mohnfüllen
	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Abgerundeter, aromatischer Mohngeschmack 👉 Kein Hohlbacken 👉 Back- und gefrierstabil

0,460 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
8 kg Papiersack
mit
PE-Innensack



NUSSFÜLLE

2055	Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von Nussfüllen
	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Kein Hohlbacken 👉 Effizient und zuverlässig 👉 Back- und gefrierstabil

0,350 -
0,450 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



WALNUSSFÜLLE VEGAN

4237	Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Walnussfüllen
	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Abgerundeter, voller Walnussgeschmack 👉 Effizient und zuverlässig 👉 Back- und gefrierstabil

0,440 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



SONSTIGE FÜLLEN

ALBUFIX

1400	Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen, Windmassen, Kokosbäckereien etc.
	<ul style="list-style-type: none"> 👉 Ausgezeichnete Stabilität 👉 Kalte und heiße Anwendung möglich 👉 Großes Volumen


1,000 kg
Wasser +
0,120 -
0,140 kg
Mischung

Standard:
5 kg Papiersack
mit PE-
Innensack


weitere:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack
und 1 kg PE-
Dose




FLORIANI® KAKAOFÜLLE

3083	<p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kakaofüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Hohe Wasseraufnahme 👉 Gute Streich- und Dosierfähigkeit 👉 Back- und gefrierstabil 	0,500 – 0,600 kg Wasser + 1,000 kg Mischung	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	---	--	---


FLORIANI® KOKOSFÜLLE

2901	<p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kokosfüllen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Gute Streich- und Dosierfähigkeit 👉 Back- und gefrierstabil 👉 Gute TK-Lagerstabilität 	0,500 kg Wasser + 1,000 kg Mischung	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	--	--	---


KARAMELLFÜLLE

3880	<p>Gebrauchsfertige Karamellfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Feine Röstnoten von karamellisiertem Zucker und einem Hauch von Milch 👉 Als Füllung, Dekor oder in Cremes 👉 Back- und gefrierstabil 	nach Rezept	<p>Standard: 3,5 kg PP-Eimer</p>	
------	---	-------------	--	---


NOUGATFÜLLE

3871	<p>Gebrauchsfertige Nougatfülle für Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Unwiderstehliche Kombination aus Kakao und Haselnüssen 👉 Klassisch, geschmeidig und cremig 👉 Back- und gefrierstabil 	nach Rezept	<p>Standard: 6 kg PP-Eimer</p>	
------	--	-------------	--	---

SCHAUMFIX

2052	<p>Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen mit Vanillegeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Fein abgerundeter Vanillegeschmack 👉 Einfach und sicher in der Handhabung 👉 Gleichbleibende Qualität 	0,450 kg Wasser + 1,000 kg Mischung	<p>Standard: 10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	---	--	--	---

TOPFENFIX MB

1448	<p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung backfester Topfenfüllen mit Frischtopfen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Abgerundeter, ausgeprägter Topfengeschmack 👉 Weiche, flaumige Masse: ideal zu verarbeiten 👉 Hervorragende Backfähigkeit in offenen wie in geschlossenen Gebäcken 	50 % auf Topfen für Topfenfüllung	<p>Standard: 10 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	---	---	--	---


b




Konditorei- und Feinbackwaren

BISKUITMASSEN

BISKUITMIX FEIN


2053	<p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Sehr hohes Aufschlagsvolumen Ausgezeichnete Rollfähigkeit bei Rouladen Auch für leichte Sandmassen geeignet 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

WIENER BISKUITMIX


1459	<p>Backvormischung zur Herstellung von Biskuitmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Keine Frischezugabe erforderlich Hohe Betriebsicherheit (keine Wiegefehler) und konstante Qualität Auch für leichte Sandmassen geeignet 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

RÜHRMASSEN


BIO-RÜHRMIX

2427	<p>Bio-Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit guter Tragfähigkeit Saftige, locker-weiche Krume Abgerundeter Geschmack 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


JOGIRÜHRMIX BOH OP

4203	<p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen mit Joghurt und herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> Durch enthaltenes Joghurt besonders frischer und fein-abgerundeter Geschmack Keine Frischezugabe: Ei aus Bodenhaltung im Mix enthalten Österreichische Rohstoffe 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack weitere: 25 kg Papiersack	
------	---	-------	---	---

PREMIUM MUFFINMIX

2148	<p>Backvormischung zur Herstellung von feinsten Muffins in Premium-Qualität</p> <ul style="list-style-type: none"> Einfache Herstellung Für vielfältige, abwechslungsreiche Muffinvariationen Typisch in Form und Struktur 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---

RÜHRMIX VEGAN

4243	<p>Backvormischung zur Herstellung von veganen Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> Leicht zu verarbeitende, gut verstreichbare Masse Sehr gutes Volumen und gute Tragfähigkeit Angenehmes Mundgefühl: flaumige Krume und feine, gleichmäßige Porung 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

URKORNKUCHENMIX

3538

Backvormischung zur Herstellung von saftigen Urkornkuchen

- ✎ Mit den traditionell angebauten Urkornsorten Dinkel, Einkorn und Emmer
- ✎ Einzigartig-saftiger, vollmundiger und leicht nussiger Geschmack
- ✎ Ohne Einsatz von Weizenmehl

100 %

Standard:
15 kg
Papiersack

WIENER DINKELRÜHRMIX

2246

Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl

- ✎ Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack
- ✎ Keine Frischeizugabe erforderlich
- ✎ Ohne Einsatz von Weizenmehl

100 %

Standard:
15 kg
Papiersackweitere:
25 kg
Papiersack

WIENER DINKELRÜHRMIX BOH

2915

Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl und herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung

- ✎ Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack
- ✎ Keine Frischeizugabe erforderlich
- ✎ Ohne Einsatz von Weizenmehl

100 %

Standard:
25 kg
Papiersackweitere:
15 kg
Papiersack

BIO-DINKELRÜHRMIX

2655

Bio-Backvormischung zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl

- ✎ Einzigartiger, leicht nussiger Dinkelgeschmack
- ✎ Gute Basis für individuelle Eigenkreationen
- ✎ Ohne Einsatz von Weizenmehl

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack

WIENER RÜHRMIX

2219


Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen

- ✎ Keine Frischeizugabe erforderlich
- ✎ Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit sehr guter Tragfähigkeit
- ✎ Saftige, locker-weiche Krume


100 %

Standard:
25 kg
Papiersackweitere:
15 kg
Papiersack


WIENER RÜHRMIX BOH

2719	<p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Keine Frischeizugabe erforderlich ↳ Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit sehr guter Tragfähigkeit ↳ Saftige, locker-weiche Krume 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---

WIENER RÜHRMIX CLEAN LABEL MB BOH


3303	<p>Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Ohne Einsatz von Konservierungsstoffen, künstlichen Farbstoffen, Emulgatoren und Stabilisatoren ↳ Keine Frischeizugabe erforderlich ↳ Fließfähige, leicht verstreichbare Masse mit sehr guter Tragfähigkeit und ausgezeichneter Frischhaltung 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 15 kg Papiersack	
------	---	-------	---	---

WIENER SANDMIX


2118	<p>Backvormischung zur Herstellung von Sandmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Sehr kurze Rührzeit von nur 4 – 6 Minuten ↳ Ausgeprägter Ausbund und feine Porung ↳ Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

SONSTIGE MASSEN UND TEIGE


AMERICAN COOKIES MB BOH

3330	<p>Backvormischung zur Herstellung von typisch-amerikanischem Keksteig</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Rohmasse ist tiefkühltauglich ↳ Kekstextur variabel steuerbar: von soft bis knusprig vielfältige Anwendungsmöglichkeiten ↳ Als Dauerbackware geeignet 	100 %	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	--	-------	---	---


AMIMIX

3917	<p>Backvormischung zur Herstellung von softig-zarten Amerikanern und Butter-Amerikanern</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Anlagentauglich ↳ Exzellente Frischhaltung ↳ Vielfältig einsetzbar, auch als Blechkuchen 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


BROWNIEMIX

2594	<p>Backvormischung zur Herstellung von saftigen Brownies</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Hervorragender Geschmack durch intensive Schokonote 👉 Gute Frischhaltung 👉 Spielraum für eigene Rezeptkreationen 	100 %	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 15 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	--	---


CRISPY MIX

2638	<p>Basismischung zur Herstellung von Crispy-Talern, Florentinern, Bienenstich, Dekor etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Einfach, schnell und sicher in der Handhabung 👉 Fein und abgerundet im Geschmack 👉 Herrlicher Glanz und knuspriger Bruch der Gebäcke 	nach Rezept	<p>Standard: 5 kg Karton (10 Alu-Beutel à 0,5 kg)</p> <p>weitere: 10 kg Karton mit PE- Innensack</p>	
------	--	-------------	--	---


DINKEL-LEBKUCHENMIX

2876	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Lebkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Für Lebkuchen ohne Einsatz von Weizenmehl 👉 Viele Anwendungsmöglichkeiten: für Kuchen, Schnitten und Dauerbackwaren gleichermaßen geeignet 👉 Kann auch als Fertigteig verkauft werden 	100 %	<p>Standard: 15 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	---	---


DINKEL-TOPFENBÄLLCHENMIX

2879	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Topfenbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Maschinenfreundliche Massen und gute Drehfreudigkeit 👉 Ohne Einsatz von Weizenmehl 👉 Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	<p>Standard: 15 kg Papiersack</p>	
------	--	-------	---	---


LEBKUCHENMIX

1454	<p>Backvormischung zur Herstellung von Lebkuchen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Abgerundeter, feiner Lebkuchengeschmack 👉 Einfache Anwendung: ohne Vorteig oder Lagerteig 👉 Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	<p>Standard: 15 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	---	---


LINZERMIX BOH

1453	<p>Backvormischung zur Herstellung von Linzer Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Original Linzer Rezeptur und Qualität 👉 Angenehm-mürber Geschmack 👉 Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	<p>Standard: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	---	-------	--	---


TOPFENBÄLLCHENMIX

2296	<p>Backvormischung zur Herstellung von Topfenbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> Hohe Verarbeitungstoleranz und weiche, maschinenfreundliche Massen Geringe Fettaufnahme und gute Drehfreudigkeit für runde, gleichmäßige Form Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


TOPFENBÄLLCHENMIX OP

4140	<p>Backvormischung zur Herstellung von Topfenbällchen ohne Palmfett</p> <ul style="list-style-type: none"> Maschinenfreundliche Massen und gute Drehfreudigkeit Angenehm flaumig-saftiges Mundgefühl Ausgezeichnete Frischhaltung 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---


TOPFENTEIGMIX

2167	<p>Backvormischung zur Herstellung von Topfenstollen und Topfenstangerl</p> <ul style="list-style-type: none"> Hefe nicht erforderlich Keine Gärzeit notwendig Auch geeignet für TK-Verarbeitung 	100 % auf Weizenmehl	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	-------------------------	----------------------------------	--


WIENER MÜRBE EXQUISIT

3622	<p>Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Mürbteigen</p> <ul style="list-style-type: none"> Sehr plastischer Teig, der nahezu beliebig oft ausgerollt werden kann Für einen zarten Bruch und eine mürbe Krume Auch zur Herstellung von Butter-Mürbteig geeignet 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------	----------------------------------	---

WIENER SACHERMIX

2486	<p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> Hervorragender Geschmack durch hohen Kakaoanteil Spielraum für eigene Rezeptkreationen Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---

WIENER SACHERMIX OP

3603	<p>Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren ohne Palmfett</p> <ul style="list-style-type: none"> Hervorragender Geschmack durch hohen Kakaoanteil Spielraum für eigene Rezeptkreationen Vielseitig in der Anwendung: von Schokobiskuit über Blechkuchen und Wiener Schokowürfel bis zur Sachertorte 	100 %	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	-------	----------------------------------	---

b




Hilfsmittel & Dekor

HILFSMITTEL

BACKPULVER

1405	Weinsteinsäurefreies Backpulver nach "englischer Art" <ul style="list-style-type: none"> ✎ Mit fein dosierter Triebkraft ✎ Bringt weiche, lockere Krumenbeschaffenheit bei großem Volumen ✎ Eignet sich für Anwendungen wie Biskuit, Kuchen, Rouladen etc. 	1,5 – 4 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack mit PE-Innensack weitere: 1 kg PE-Dose und 5 kg PE-Eimer
------	--	-----------------------	--

FÜLLENSTABIL

4247	Hilfsmittel zur Stabilisierung von Füllen <ul style="list-style-type: none"> ✎ Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten von pikanten bis süßen Füllungen ✎ Minimiert das Hohlbacken und verleiht der Füllung Stabilität, Struktur und Volumen ✎ Back- und gefrierstabil 	12 – 18 % auf Füllung	Standard: 5 kg Papiersack mit PE- Innensack	
------	--	--------------------------	--	---


QUICK

1465	Pastöses Aufschlagmittel für alle leichten und schweren Massen <ul style="list-style-type: none"> ✎ Hervorragendes Aufschlagvolumen ✎ Leichte Verarbeitung und gutes Streichverhalten ✎ Für hohe Verarbeitungstoleranz: längere Stehzeit möglich 	1,5 – 3,5 % auf Masse (je nach Rezeptur)	Standard: 5 kg PE-Eimer
------	--	--	----------------------------

SAFTEX

1470	Fruchtsaftbindemittel zur Verwendung bei der Herstellung von Gelees und Fruchtfüllungen <ul style="list-style-type: none"> ✎ Verhindert das Durchnässen bei Fruchtauflagen ✎ Kaltlöslich: kein Aufkochen erforderlich ✎ Back- und gefrierstabil 	1,000 kg Fruchtsaft + 0,100 – 0,120 kg Mittel	Standard: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack weitere: 3,5 kg PE-Eimer
------	---	--	---

SAHNISSIMO® NEUTRAL

2874	Geschmacksneutraler Obers-Stabilisator ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Sahnefond <ul style="list-style-type: none"> ✎ Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit ✎ Gute Gefrier- und Taustabilität ✎ Niedrige Dosierung 	nach Rezept	Standard: 6 kg Karton (6 Dosen à 1 kg) weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	--	-------------	---	---

SAHNISSIMO® ERDBEER

2893	<p>Obers-Stabilisator zur Herstellung von Sahnefond mit Erdbeergeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit ↘ Gute Gefrier- und Taustabilität ↘ Natürlicher Geschmack ohne künstliche Farb- und Aromastoffe 	nach Rezept	<p>Standard: 6 kg Karton (6 Dosen à 1 kg)</p> <p>weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	--	-------------	---

SAHNISSIMO® SCHOKO

2894	<p>Obers-Stabilisator ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Sahnefond mit Schokogeschmack</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Perfekte Stabilität und Schnittfestigkeit ↘ Gute Gefrier- und Taustabilität ↘ Natürlicher Geschmack ohne künstliche Farb- und Aromastoffe 	nach Rezept	<p>Standard: 6 kg Karton (6 Dosen à 1 kg)</p> <p>weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	---	-------------	---

DEKOR

FRUTTIGEL® NEUTRAL

3990	<p>Geschmacksneutraler Tortenguss zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet ↘ Schnittfest und gefrierstabil ↘ Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	0,400 – 0,600 kg Wasser + 1,000 kg Tortenguss	Standard: 7 kg PE-Eimer
------	--	---	----------------------------

FRUTTIGEL® APRIKOSE

3989	<p>Tortenguss mit Aprikosengeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet ↘ Schnittfest und gefrierstabil ↘ Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	0,400 – 0,600 kg Wasser + 1,000 kg Tortenguss	Standard: 7 kg PE-Eimer
------	---	---	----------------------------

FRUTTIGEL® ERDBEERE

3988	<p>Tortenguss mit Erdbeergeschmack zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Konditorei- und Feinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Zum Verteilen, Gießen, Sprühen und Streichen geeignet ↘ Schnittfest und gefrierstabil ↘ Optimaler Glanz und lange Frischhaltung 	0,400 – 0,600 kg Wasser + 1,000 kg Tortenguss	Standard: 7 kg PE-Eimer
------	---	---	----------------------------

GLASURCHIPS CLASSIC

3001	Fettglasur mit Schokogeschmack zum Dekorieren von Konditorei- und Feinbackwaren <ul style="list-style-type: none"> 👉 Feiner Geschmack 👉 Eindrucksvoller Glanz 👉 Einfach portionierbar 	nach Rezept	Standard: 10 kg Karton (2 Säcke à 5 kg)
------	---	-------------	---

PROMPTIN

1460	Kaltgelee für wasserklaren und schnittfesten Guss in Kombination mit Fruchtsäure <ul style="list-style-type: none"> 👉 Kein Erhitzen erforderlich 👉 Bereits wenige Minuten nach dem Auftragen schnittfest 👉 Gute Gefrier- und Taustabilität 	0,200 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure	Standard: 14 kg PE-Kanister
------	--	---	-----------------------------------

FRUCHTSÄURE

1425	Geliersäure für Promptin-Kaltgelee	0,200 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure	Standard: 1,2 kg PE- Flasche weitere: 6 kg PE- Kanister
------	------------------------------------	---	--

VANILLINZUCKER STREUFERTIG

1491	Zucker mit Vanillegeschmack zum Bestreuen von Feinbackwaren wie Vanillekipferl, Stollen, Krapfen, Keksen etc.	nach Rezept	Standard: 2 kg PE-Eimer weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack
------	---	-------------	---

WIENER FONDANT

2485	Trockenfondant zur Herstellung von Fondant, Glasurmassen, Tunkmassen, Füllmassen etc. <ul style="list-style-type: none"> 👉 Ideal zum Tunken, Glasieren, Abstreichen und Besprühen 👉 Trocknet gleichmäßig ab ohne brüchig zu werden 👉 Keine Kristallbildung 	0,120 – 0,180 kg Wasser + 1,000 kg Fondant	Standard: 10 kg Papiersack weitere: 25 kg Papiersack
------	--	--	---

WIENER SCHNEE

2199	Dekorzucker zum Bestreuen von Feinbackwaren wie Krapfen, Croissants, Plunder etc. <ul style="list-style-type: none"> 👉 Hohe Haftfähigkeit und Feuchtigkeitsbeständigkeit 👉 Gute Gefrier- und Taustabilität 👉 Sorgt für eine ansprechende Optik 	nach Rezept	Standard: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack
------	--	-------------	--





Aromen

BITTERMANDEL AROMA

1340 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 - 4 g/kg
Masse

Standard:
1 kg PE-Flasche

weitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

KUCHEN AROMA

1345 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 - 4 g/kg
Masse

Standard:
1 kg PE-Flasche

weitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

ORANGEN AROMA

1355 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 – 4 g/kg
MasseStandard:
1 kg PE-Flascheweitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

RUM AROMA

1360 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 – 4 g/kg
MasseStandard:
1 kg PE-Flasche:weitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

VANILLE AROMA

1365 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 – 4 g/kg
MasseStandard:
1 kg PE-Flascheweitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

WIENER KRAPPENAROMA

2278 Back- und gefrierfestes Aroma-Granulat ohne E-Nummern
(Zusatzstoffe) zur Verfeinerung von Krapfen und anderen
Feinbackwaren5 – 10 g/kg
Mehl bzw.
KrapfenmixStandard:
0,6 kg
Blechdoseweitere:
15 kg Blechdose

ZITRONEN AROMA

1370 Flüssiges, back- und gefrierfestes Aroma

3 – 4 g/kg
MasseStandard:
1 kg PE-Flascheweitere:
5 kg und 10 kg
PE-Kanister

ZITROBELLA

1495 Back- und gefrierfestes Aroma-Granulat ohne E-Nummern
(Zusatzstoffe) zur Verfeinerung von Feinbackwaren2 – 4 g/kg
Masse0,6 kg
Blechdoseweitere:
15 kg Blechdose



Gewürze

BIO-BROTGEWÜRZ

- 1397 Bio-Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck
- ✎ Enthält Bio-Kümmel, Bio-Fenchel und Bio-Koriander
 - ✎ Besonders aromaschonend vermahlen
 - ✎ Für typischen Brotgeschmack in Bio-Qualität

bis 5 g/kg
Mehl

Standard:
20 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
5 kg Karton mit
PE-Innensack

BROTGEWÜRZÖL

- 1380 Flüssiges Gewürz auf Pflanzenöl-Basis für Brot und Kleingebäck

3 – 4 g/kg
Mehl

Standard:
10 kg PE-
Kanister

KNOBLAUCH-KRÄUTER-GEWÜRZ MISCHUNG

2394	<p>Gewürzmischung für herzhaft und pikante Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Enthält Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie 👉 Zum Einsatz bei z.B. Knoblauchbaguette oder anderen pikanten oder mediterranen Spezialgebäcken 👉 Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten: kann auch bei anderen Speisen verwendet werden (z.B. Fleisch, Füllungen) 	nach Rezept	<p>Standard: 4 kg Karton (4 Alu-Beutel à 1 kg)</p>
------	--	-------------	--

MÜNCHNER BROTWÜRZ

1385	<p>Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Grobes Brotgewürz zur geschmacklichen Abrundung 👉 Enthält Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis 👉 Besonders aromaschonend vermahlen 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 5 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	--	--------------------	---

PUSTERER BROTWÜRZ

2302	<p>Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sehr grobes Brotgewürz zur geschmacklichen Abrundung 👉 Enthält Kümmel, Fenchel und Koriander 👉 Besonders aromaschonend hergestellt 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	---	--------------------	--

WELSER BROTWÜRZ

1390	<p>Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Fein vermahlene Brotgewürz zur geschmacklichen Abrundung 👉 Enthält Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis 👉 Besonders aromaschonend vermahlen 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 5 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	---	--------------------	---

WIENER BROTWÜRZ

1395	<p>Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Grobes Brotgewürz zur geschmacklichen Abrundung 👉 Enthält Kümmel, Fenchel und Koriander 👉 Besonders aromaschonend vermahlen 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 5 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	--	--------------------	---

b



Saaten und Dekor

SAATEN UND DEKOR

BLAUMOHN

1629	Ausgesuchter Blaumohn als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Rezept	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack
------	--	-------------	---

KÜRBISKERNE

1991	Ausgesuchte Kürbiskerne als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Rezept	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack
------	--	-------------	--

LEINSAMEN

1628	Ausgesuchte Leinsamen als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten	nach Rezept	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack
------	--	-------------	---

SESAM


1656	Ausgesuchter Sesam als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten.	nach Rezept	Standard: 22,68 kg Papiersack weitere: 8 kg Papiersack
------	--	-------------	--




SONNENBLUMENKERNE

1664	Geschälte Sonnenblumenkerne als Zutat oder Bestreung für alle Brot- und Gebäcksorten.	nach Rezept	Standard: 22,68 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack mit PE-Innensack und 1 kg PE- Beutel
------	---	-------------	--


STREUMIX

2419	Bestreuung für Brot und Kleingebäck mit Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam und ausgesuchten Gewürzen	nach Rezept	Standard: 10 kg Papiersack	
------	--	-------------	----------------------------------	---


STREUSAMEN

1303	Bestreuung für Brot und Kleingebäck mit Sesam, Leinsamen, Streusalz, getoastetem Weizenmehl und ausgesuchten Gewürzen	nach Rezept	Standard: 25 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	---	-------------	---	---


BIO-STREUSAMEN

2141	Bio-Bestreuung für Brot und Kleingebäck mit Bio-Sesam und Bio-Leinsamen	1,5 – 3,5 % auf Mehl	Standard: 10 kg Papiersack weitere: 25 kg Papiersack	
------	---	-------------------------	---	--


GLANZSTREICHE

2469	Kaltlösliche Basismischung zur Herstellung von Glanzstreich für Hefefeinbackwaren <ul style="list-style-type: none">👉 Zum Sprühen und Streichen geeignet👉 Hygienisch und sicher: kein Ei enthalten👉 Verleiht gleichmäßigen Glanz und ausgezeichnete Optik	90 – 100 g/kg Wasser	Standard: 15 kg Papiersack	
------	--	-------------------------	----------------------------------	---

HOCHGLANZSTREICHE

1445	Kaltlösliche Basismischung zur Herstellung von Glanzstreich für Hefefeinbackwaren <ul style="list-style-type: none">👉 Zum Sprühen und Streichen geeignet👉 Wassertemperatur: 20 - 30 °C👉 Für den perfekten Glanz	140 g/kg Wasser	Standard: 1 kg PE-Dose weitere: 5 kg Papiersack mit PE- Innensack	
------	--	--------------------	--	---

TIGERSTREICHE

3205	Basismischung zur Herstellung von Dekorstreich <ul style="list-style-type: none">👉 Verleiht den Gebäcken eine getigerte Optik👉 Stabile Emulsion: kein Absetzen👉 Verlängert die Gebäcksrösche	500 g/kg Wasser	Standard: 15 kg Papiersack	
------	---	--------------------	----------------------------------	---



b



**Diverses und
Trennmittel**

DIVERSES


BREZENGLANZLAUGE

1505	Konzentrierte Lauge zum Tauchen von Laugengebäck	10,000 kg Wasser + 1,000 kg Lauge	Standard: 7 kg PE- Kanister
------	--	---	-----------------------------------


BUONISSIMA PIZZAFOND

2316	Basismischung zur Herstellung von pikant gewürztem Pizzaaufstrich <ul style="list-style-type: none"> 👉 Aromatischer Tomatengeschmack 👉 Sehr ergiebig 👉 Vielfältige Einsatzmöglichkeiten, z.B. für Gebäck mit mediterranem Charakter 	1,200 – 1,400 kg Wasser (kalt) + 0,200 kg Mischung	Standard: 4 kg Karton (4 Alu-Beutel à 1 kg)
------	--	--	--

FERAFERM

3824	Vorteigstarter zur Herstellung von Brot und Kleingebäck <ul style="list-style-type: none"> 👉 Enthält aktive, natürliche Hefen für das Backen ohne Zugabe von Backhefe 👉 Optimale Verquellung für Premium-Gebäck mit sehr guter Krumenelastizität 👉 Ausgeprägtes Aroma und lange Frischhaltung 	5 % auf Mehl	Standard: 12 kg Karton (6 Alu-Beutel à 2 kg)	
------	--	--------------	---	---

RÖSTZWIEBEL

1644	Schonend und fettarm geröstete Zwiebel für Zwiebelbrot und Zwiebelgebäck	nach Rezept	Standard: 5 kg Karton mit PE-Innensack	
------	--	-------------	--	---

SCHIMMELSCHUTZ

1525	Konservierungsstoff für verpacktes Schnittbrot <ul style="list-style-type: none"> 👉 Verhindert Schimmelbildung und sorgt für längere Frischhaltung 👉 Für abgepacktes, geschnittenes oder vorgebackenes Brot 👉 Für feine Backwaren mit einer Wasseraktivität von mehr als 0,65 	max. 2 g/ kg fertige Backware	Standard: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack weitere: 1 kg PE-Dose
------	--	-------------------------------------	--

TRENNMITTEL

SASSA GOLD

1475	<p>Geschmacksneutrales Trennfett ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) für Backformen und -bleche</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sprüh- und streichfähige Öl-Wachs-Emulsion mit hoher Trennwirkung 👉 Gebrauchsfertig 👉 Stabile Emulsion: kein Absetzen 	nach Gebrauchs- anleitung	Standard: 10 kg PE- Kanister
------	---	---------------------------------	------------------------------------

SASSA NORMAL

1476	<p>Geschmacksneutrales Trennfett für Backformen und -bleche</p> <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sprüh- und streichfähiges Öl mit hoher Trennwirkung 👉 Gebrauchsfertig 👉 Stabile Emulsion: kein Absetzen 	nach Gebrauchs- anleitung	Standard: 10 kg PE- Kanister
------	---	---------------------------------	------------------------------------

TRENNMAX

2284	Trennspray für Backformen und -bleche	nach Gebrauchs- anleitung	Standard: Karton mit 12 Spraydosen à 500 ml weitere: Karton mit 6 Spraydosen à 500 ml
------	---------------------------------------	---------------------------------	--





backaldrin International The Kornspitz Company GmbH, in Asten, ist zertifiziert durch Austria Bio Garantie GmbH. Kontrollnummer: AT-BIO-301


ALLERGENE

 Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse

 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Laktose


 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse


 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

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