

backaldrin®



Produktsortiment

Deutschland

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

58

Diverses



b




Backmittel


für Weizengebäck

BACKMITTEL FÜR DIREKTE FÜHRUNG


FERMAMALT

2695	<p>Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> Hoher Anteil an inaktivem Malzmehl für den besonderen Geschmack und eine goldgelbe Krustenbräunung Maschinenfreundliche, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme Gute Teig- und Gärstabilität: ansprechendes Volumen, gleichmäßige Form und ausgeprägter Ausbund 	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---


FLORA

1762	Mischbackmittel speziell für schwache Mehle	3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	-----------------	----------------------------------	---


GOLDFORMEL 12 D

1784	Enzymoptimiertes Backmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Brötchengeschmack	2,5 – 3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	-----------------------	----------------------------------	---

KAISERMEISTER

1143	<p>Für alle Führungsarten geeignetes Premium-Backmittel für Kaisersemmeln, Schnittbrötchen 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	Das klassische Malz-Lecithin-Backmittel für aromatische Weizengebäcke	2 – 3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	---	---------------------	----------------------------------	---


MALZFORMEL

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


MALZMEISTER

1808	Mischbackmittel mit hohem Malzanteil. Für ein besonderes Geschmackserlebnis mit ausgeprägtem Malzgeschmack bei hand- und maschinengeformten Brötchen	3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---

MALZTRAUM


2183	Das besonders enzymstarke Malzbackmittel für alle Weizenkleingebäcke, die in direkter Führung aufgearbeitet werden. Speziell für enzymarme, trockenbackende Mehle geeignet	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	
------	--	-----------------------	----------------------------------	---

BACKMITTEL FÜR GV, GU UND TIEFKÜHLTEIGLINGE


BM EIS

3084	Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke <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	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	--


FBQ

3512	Backmittel für Weizenkleingebäcke für alle Kälteführungsarten <ul style="list-style-type: none"> ↘ Hoher Malzanteil ↘ Maschinengängige, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme ↘ Gute Teig- und Gärstabilität 	1,5 – 3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------------	----------------------------------	---


FERMACOOL MALT

2694	Backmittel für Weizenkleingebäcke für alle Kälteführungsarten <ul style="list-style-type: none"> ↘ Hoher Malzanteil ↘ Maschinengängige, trockene Teige und eine hohe Wasseraufnahme ↘ Gute Teig- und Gärstabilität 	3 - 4 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---


FERMA GU

1122	Emulgatorfreies Malzbackmittel speziell für Gärunterbrechung zur Herstellung von Weizengebäcken <ul style="list-style-type: none"> ↘ 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 <ul style="list-style-type: none"> ↘ 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	
------	---	-----------------	----------------------------------	---


FROSTMALZ 4 %

1764	Spezialbackmittel für Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung	4 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---


GAREX

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


KAISERTRAUM

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


MEIN BAGUETTE

3884	Zur Herstellung von Baguette und Weizenbrot und -gebäcken <ul style="list-style-type: none"> ↘ Sehr gut für Langzeitführung mit kühlen Teigen (23 - 25 °C) ↘ Speziell für maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben) 	5 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	---	-----------------	----------------------------------	---


MULTIMALT 07

2357	Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck, speziell geeignet für die direkte Führung und auch für Gärverzögerung sowie Gärunterbrechung	3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---


SHOPBACK

2166	Das Backmittel für Gärunterbrechung und Ladenbacken <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 	3 % auf Mehl	Standard: 8 kg Papiersack, 25 kg Papiersack weitere: 500 kg Big Bag	
------	---	-----------------	--	---

SLOW MALT


3767	Langzeitführungsbackmittel für kühle Teige (22 - 24 °C) <ul style="list-style-type: none"> ↘ Speziell für maschinelle Aufarbeitung und Lagerung in Kunststoff-Stapeldielen (ohne anzukleben) 	3 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	-----------------	----------------------------------	---

TOP4SHOP


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


CONCORD

1200	<p>Spezialbackmittel für Baguettes</p> <ul style="list-style-type: none"> Universell einsetzbar Sorgt für entspannte Teige und ansprechendes Volumen Verbessert die Frischhaltung 	1 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</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 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 Gärstabilität und Gärtoleranz 	3 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	---	-----------------	---	---

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 MehlStandard:
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 Verzehrfresche
------	---

3 %
auf MehlStandard:
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 MehlStandard:
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
DinkelmehlStandard:
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 MehlStandard:
25 kg
Papiersack

BIO-FERMA GU 3 % AC

2111	<p>Bio-Backmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) 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
------	--

3 %
auf MehlStandard:
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 Mehl

Standard:
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 Mehl

Standard:
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 Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



BROTMEISTER PLUS

4172

Mildes, enzymatisches Backmittel ohne Säure mit guter Frischhaltung. Zur Verbesserung der Stabilität, Ofentrieb und Frischhaltung - an die aktuelle Mehlqualität angepasst

2,5 – 3,2
auf Mehl

Standard:
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 Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



B5 NEU

2592

Backmittel zur Herstellung von Buttermilchbroten


- ↳ Buttermilchpulver bereits enthalten
- ↳ Für eine saftige Krume mit lang anhaltender Verzehrfrische

5 %
auf Mehl


Standard:
25 kg
Papiersack




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	
------	--	-----------------------	------------------------------	---


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	
------	---	-----------------	---	---

WIENER NOTE SOFT


3964	<p>Pastöses Backmittel für Hefefeinbackwaren, Kleingebäck sowie Roggen- und Weizenmischbrote</p> <ul style="list-style-type: none"> Gute Verarbeitungseigenschaften und Maschinengängigkeit Vielseitiger Frischhalter zur Verbesserung der Verzehrfrische 	0,5 – 3 % auf Mehl	Standard: 10 kg PP-Eimer	
------	---	-----------------------	--------------------------------	---

W 100

1215	Backmittel zur Herstellung von Weizenbrot, Weizenmischbrot bis ca. 30 % Roggenmehlanteil	2 – 3 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 10 kg Papiersack	
------	--	---------------------	---	---

QUELLMEHLE


KARTOFFELFIX

1205	Kartoffel-Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Kartoffelbrot und -kleingebäck <ul style="list-style-type: none"> ↳ Verbessert die Frischhaltung bei Weizen-, Weizenmisch- und Roggenmischbrot sowie süßen Hefeteigen ↳ Hohe Wasseraufnahme ↳ Dezentere Geschmacksnote 	10 % auf Mehl	Standard: 30 kg Papiersack weitere: 8 kg und 10 kg Papiersack	
------	--	------------------	--	---


QUELLSTAR

1281	Neutrales Quellmehl ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) <ul style="list-style-type: none"> ↳ 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) <ul style="list-style-type: none"> ↳ Hohe Wasseraufnahme ↳ Fördert die Maschinengängigkeit ↳ Lange Frischhaltung 	1 – 5 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---

ROGAROM

1835	Schonend geröstetes Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern zur Herstellung von kräftigen Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note <ul style="list-style-type: none"> ↳ Herzhaft-röstiges Aroma ↳ Verbessert die Wasseraufnahme ↳ Lang anhaltende Verzehrfrische 	1 – 4 % auf Mehl	Standard: 25 kg Papiersack	
------	--	---------------------	----------------------------------	---

BIO-ROGAROM

1291	Schonend geröstetes Bio-Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern zur Herstellung von kräftigen Bio-Gebäck- und Brotsorten mit rustikaler Note <ul style="list-style-type: none"> ↳ 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 Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotarten

- 👉 Hohe Teigausbeute
- 👉 Kräftiger Brotgeschmack
- 👉 Lange Frischhaltung

3 % auf
Roggenmehl

Standard:
25 kg
Papiersack



ANIFARIN HELL

1245 Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenmischbrot- und Weizenmischbrotarten

- 👉 Hohe Teigausbeute
- 👉 Kräftiger Brotgeschmack
- 👉 Lange Frischhaltung

3 % auf
Roggenmehl

Standard:
25 kg
Papiersack



BAS[®] DUNKEL

1250 Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von dunklem Roggen- und Roggenmischbrot

- 👉 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 Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von hellem Weizenmisch- bis dunklem Roggenbrot

- 👉 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 Flüssiges, mehrstufig hergeführtes Spezialback- und Teigsäuerungsmittel mit den Stoffwechselprodukten und Aromastoffen des Sauerteiges zur Herstellung von allen Brotsorten

- 👉 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 Schnitffestigkeit 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 Schnitffestigkeit 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 Schnitffestigkeit 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



CHIEMGAUER MIX

1166

Backvormischung für Molkenbrot mit Sauerteig

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 33 %

1749

Backvormischung zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelkleingebäck

- 👉 Abgerundeter, malziger Geschmack mit leicht-würziger Note
- 👉 Gute Frischhaltung durch Kartoffelflocken
- 👉 Maschinengängige Teige

1 Teil Mix:
2 Teile 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	
------	---	-------	----------------------------------	---


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 WACHAUERMIX

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


EWB-MIX

2819	<p>Backvormischung zur Herstellung von eiweißangereichertem Brot und Gebäck</p> <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	<p>Körnermischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur individuellen Entwicklung neuer Rezepte für Brot und Kleingebäck</p> <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	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Brot und Kleingebäck</p> <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	
------	--	-----------------------	----------------------------------	---


KICHERERBSENMIX

4241	<p>Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit Kichererbsen- und Sesammehl</p> <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

2429	<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®

1799	<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 und 25 kg Papiersack	
------	--	---	---	---

BIO-KORNMIX AC

2112	<p>Spezial-Prämix für die Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette etc.</p>	nach Rezept	Standard: 30 kg Papiersack	
------	--	-------------	----------------------------------	---

KORNMIX DIREKT

1802	<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	
------	---	--	---	---

BIO-KORNMIX DIREKT

2054

Bio-Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Bio-Kornspitz, Bio-Finnenbrot, Bio-Kornbaguette etc.

- 👉 Für alle Führungsarten geeignet: Frisch, Kälte, Halbback
- 👉 Einfache Handhabung: kein Brühstück, weniger Arbeitsschritte

36 %
auf Mehl für
Bio-Kornspitz

Standard:
30 kg
Papiersack

weitere:
10 kg
Papiersack und
500 kg Big Bag



KORNMIX EXTRA

1307

Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Original Kornspitz® sowie rustikalen Brot- und Gebäcksorten

- 👉 Keine Versäuerung enthalten: eigener Sauerteig muss zugesetzt werden
- 👉 Für alle Führungsarten geeignet: Frische, Kälte, Halbback
- 👉 Brühstück erforderlich

36 % auf Mehl
für Original
Kornspitz®

Standard:
30 kg
Papiersack



KURKUMAMIX

3465

Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Kurkuma

- 👉 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

Standard:
25 kg
Papiersack

weitere:
8 kg
Papiersack



KÜRBISKERNMIX

3298

Backvormischung zur Herstellung von Kürbiskernbrot und -kleingebäck

- 👉 Malzige Körnermischung mit einem hohen Anteil an Kürbiskernen
- 👉 Saftige Gebäcke durch den Einsatz von Haferfasern
- 👉 Für alle Führungsarten geeignet

66 – 100 %
auf Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack



LIFEPOWERMIX

1320

Backvormischung zur Herstellung von Brot und Kleingebäck mit den wertvollen Getreidesorten der Inkas Amaranth und Quinoa

- 👉 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

Standard:
25 kg
Papiersack

weitere:
8 kg
Papiersack



MAISKERNMIX

1312

Backvormischung zur Herstellung von Maisbroten und Maiskleingebäck

- 👉 Für ansprechende, typisch gelbe Krumenfarbe
- 👉 Ausgewogener, aromatischer Geschmack durch Sauerteig und ausgewählte Gewürze
- 👉 Für alle Führungsarten geeignet


3 Teile Mix:
7 Teile Mehl

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack


weitere:
8 kg Papiersack
mit PE-
Innensack




MAISMIX NEU MB

2595	<p>Backvormischung zur Herstellung von Maisbroten und Maiskleingeback</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 DINKELBRÖTCHEN

4143	<p>Backvormischung zur Herstellung von Mein Dinkelbrötchen</p> <ul style="list-style-type: none"> Ohne Einsatz von Weizenmehl Mit wertvollen Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Sesam, Roggen, Honig Sauerteig bereits im Produkt enthalten 	25 % auf Mehl	Standard: 25 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 Khorasan 👉 Grobkörnige und zugleich elastische Krume 👉 Lang anhaltende Verzehrfrische 	100 %	<p>Standard: 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	<p>Standard: 20 kg Papiersack</p>	
------	---	------------------------------	---	---


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	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	---	---	---	---


BIO-PURPUR MIX

2466	<p>Backvormischung für BIO-PurPur Brot, BIO-Kleingebäck, BIO-Ciabatta, BIO-Sandwich</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ Enthält wertvolle Zutaten: BIO-PurPur Weizenvollkornmehl, BIO-Roggenvollkornmehl, BIO-Roggensauerteig, BIO-Sojaschrot, BIO-Kürbiskerne, BIO-Walnüsse und BIO-Kartoffelflocken ↘ Lange anhaltende Verzehrfrische 	nach Rezept	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	--	-------------	--	---


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	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	--	---------------	-----------------------------------	---


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	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 8 kg Papiersack</p>	
------	---	---------------------------	---	---


ROGGENVOLLKORN

2634	<p>Backvormischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur Herstellung von Roggenvollkornbrot</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 %	<p>Standard: 20 kg Papiersack</p>	
------	---	-------	-----------------------------------	---


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

1837	<p>Backvormischung zur Herstellung von rustikalem Brot und Gebäck wie z.B. Römer</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Zur handwerklichen Verarbeitung 	20 % 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 Gärtoleranz 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 Butterkräpfen 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-Hefebackwaren 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	
------	--	---------------------	--	---


HEFEQUARKTEIGMIX

3245	<p>Zur Herstellung von feinen Hefequarkteig-Spezialitäten</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Quarkpulver bereits enthalten ↳ Gute Verarbeitungseigenschaften ↳ Ansprechendes Volumen und langanhaltende Frische 	nach Rezept	Standard: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	--	-------------	---	---

HEFEQUARKTEIG SOFT

4195	<p>Backvormischung zur Herstellung von feinen Backwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Für saftige Hefequarkteige, Gebäcke und Kuchen mit extra langanhaltender Frische ↳ Ein Grundrezept, viele Anwendungsmöglichkeiten 	6 Teile Mehl: 4 Teile Mix	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack	
------	--	------------------------------	---	---

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	
------	---	---------------------	---	---

KRAPFENMIX MIT EI

2005

Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen

- 👉 Keine Frischeizugabe erforderlich
- 👉 GV-/GU-tauglich
- 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz

100 %

Standard:
25 kg
Papiersackweitere:
8 kg Papiersack

KRAPFENMIX MIT EI BOH

2654

Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung

- 👉 Keine Frischeizugabe erforderlich
- 👉 GV-/GU-tauglich
- 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

KRAPFENMIX VEGAN

4244

Backvormischung zur Herstellung von veganen Fettsiedegebäcken

- 👉 Für alle Führungsarten geeignet
- 👉 Geringe Fettaufnahme
- 👉 Angenehme Gebäckfärbung und gute Frischhaltung

33 %
auf MehlStandard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

PREMIUM BERLINERMIX

2484

Backvormischung zur Herstellung feinsten, formstabiler Krapfen

- 👉 Sehr geringe Fettaufnahme
- 👉 GV-/GU-tauglich
- 👉 Sehr hohe Gärstabilität und Gärtoleranz

100 %

Standard:
25 kg
Papiersack

PREMIUM DINKELKRAPFENMIX MB BOH

2799

Backvormischung zur Herstellung von formstabilen Dinkel-Krapfen und anderen Dinkel-Fettsiedegebäcken sowie Dinkel-Hefeteigen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung

- 👉 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


Backvormischung zur Herstellung pumpfähiger Hefeteige für Hefekuchen

- 👉 Lässt sich mit Pumpsystemen verarbeiten
- 👉 Verkürzte Aufarbeitung; nur kurze Gärzeit erforderlich
- 👉 Sehr gute Tragfähigkeit


100 %

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>	
------	--	----------------------------	---	---

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-Teiglinge direkt ohne Gare backen ↳ Maschinengängige Teige ↳ Gutes Volumen 	10 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p>	
------	---	------------------	---	---

BACKMITTEL HTK

2051	<p>Backmittel für Hefefeinbackwaren</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Gute Gärstabilität ↳ Für einen schönen, reinen Ausbund und eine gleichmäßige Porung 	2,5 – 3 % auf Mehl	<p>Standard: 25 kg Papiersack</p> <p>weitere: 500 kg Big Bag</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




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 Früchtebrot</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)	
------	---	-------------	---	---

CREMEFÜLLEN

CORTINA KALTCREME MB

1422	<p>Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ 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	<p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Puddingcremen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↘ 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-
pulverStandard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

LA OLA MB

2282

Kaltcremepulver zur einfachen und sicheren Herstellung von Füll- und Backcremen

- 👉 Back- und gefrierstabil
- 👉 Schöne, natürliche Farbe

1,000 kg
Wasser +
0,300 –
0,470 kg
Kaltcreme-
pulverStandard:
15 kg
Papiersack

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-
pulverStandard:
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
MischungStandard:
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-
pulverStandard:
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



HASELNUSSFÜLLMASSE 48 %

2308 Fein abgestimmte Haselnussfülle mit ausgesuchten, gerösteten Haselnüssen

- ↘ Voller Geschmack
- ↘ Hohe Wasseraufnahme
- ↘ Kein Abbacken

1,000 kg
Haselnuss-
Füllmasse +
0,500 –
0,600 kg
Wasser

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



HASELNUSSFÜLLMASSE SPEZIAL

2310 Äußerst wirtschaftliche Nussfülle für Anwendungen wie Nusskipferl, Nussstrudel etc.

1,000 kg
Haselnuss-
Füllmasse +
0,500 –
0,600 kg
Wasser

Standard:
30 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



HASELNUSSFÜLLE VEGAN

4238 Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von veganen Haselnussfüllen

- ↘ Abgerundeter, voller Nussgeschmack
- ↘ Effizient und zuverlässig
- ↘ Back- und gefrierstabil

0,440 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung


Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack




MOHNFÜLLMASSE

2304	Pastöse, gebrauchsfertige Mohnfüllmasse für allerhöchste Ansprüche	nach Rezept	Standard: 12,5 kg Metalleimer	
------	--	-------------	-------------------------------------	--


MOHNFÜLLMASSE BACKALDRIN

1444	Basismischung ohne E-Nummern (Zusatzstoffe) zur einfachen und sicheren Herstellung von fein-abgerundeten Mohnfüllen <ul style="list-style-type: none"> 👉 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	
------	---	--	---	---


MOHNFÜLLMASSE TROCKEN

2307	Trockene Mohnfülle mit fein abgestimmten Zutaten <ul style="list-style-type: none"> 👉 Sehr hohe Wasseraufnahme 👉 Kein Abbacken 	1,000 kg Wasser + 1,000 kg Mischung	Standard: 15 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	
------	---	--	---	---

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 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kakaofüllen

- 👉 Hohe Wasseraufnahme
- 👉 Gute Streich- und Dosierfähigkeit
- 👉 Back- und gefrierstabil

0,500 –
0,600 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
8 kg Papiersack
mit PE-
Innensack



FLORIANI® KOKOSFÜLLE

2901 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von aromatischen Kokosfüllen

- 👉 Gute Streich- und Dosierfähigkeit
- 👉 Back- und gefrierstabil
- 👉 Gute TK-Lagerstabilität

0,500 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

weitere:
8 kg Papiersack
mit PE-
Innensack



SCHAUMFIX

2052 Basismischung zur Herstellung von standfesten Eiweiß-Schaumfüllungen mit Vanillegeschmack

- 👉 Fein abgerundeter Vanillegeschmack
- 👉 Einfach und sicher in der Handhabung
- 👉 Gleichbleibende Qualität

0,450 kg
Wasser +
1,000 kg
Mischung

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack



QUARKFIX MB

1448 Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung backfester Quarkfüllen mit Frischquark

- 👉 Abgerundeter, ausgeprägter Quarkgeschmack
- 👉 Weiche, flaumige Masse: ideal zu verarbeiten
- 👉 Hervorragende Backfähigkeit in offenen wie in geschlossenen Gebäcken

50 % auf
Quark für
Quarkfüllung

Standard:
10 kg
Papiersack mit
PE-Innensack




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 Frischeizugabe 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	
------	--	-------	----------------------------------	---

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

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 CLEAN LABEL MB BOH

3303

Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen

- 👉 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
Papiersackweitere:
15 kg
Papiersack

WIENER SANDMIX

2118

Backvormischung zur Herstellung von Sandmassen


- 👉 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 %	<p>Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>	
------	--	-------	--	---


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 %	<p>Standard: 15 kg Papiersack</p>	
------	--	-------	---	---


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-QUARKBÄLLCHENMIX

2879	<p>Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Quarkbällchen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Maschinenfreundliche Massen und gute Drehfreudigkeit ↳ Ohne Einsatz von Weizenmehl ↳ Ausgezeichnete Frischhaltung
------	---

100 %

Standard:
15 kg
Papiersack

KÄSEKUCHENMIX

3994	<p>Basismischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Käsekuchenmassen</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Einfache Verarbeitbarkeit: weiche, sämige Masse ↳ Fein abgerundeter, leichter Geschmack ↳ Lockere, flaumige Textur
------	---

nach Rezept

Standard:
15 kg
Papiersack

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 %

Standard:
15 kg
Papiersack

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 %

Standard:
15 kg
Papiersack mit
PE-Innensackweitere:
25 kg
Papiersack mit
PE-Innensack

QUARKBÄLLCHENMIX

2296	<p>Backvormischung zur Herstellung von Quarkbällchen</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

QUARKBÄLLCHENMIX OP

4062	<p>Backvormischung zur Herstellung von Quarkbällchen 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

QUARKTEIGMIX

2167

Backvormischung zur Herstellung von Quarkstollen und Quarkstangerl

- 👉 Hefe nicht erforderlich
- 👉 Keine Gärzeit notwendig
- 👉 Auch geeignet für TK-Verarbeitung

100 % auf
WeizenmehlStandard:
15 kg
Papiersack

WIENER MÜRBE EXQUISIT

3622

Backvormischung zur einfachen und sicheren Herstellung von Mürbteigen

- 👉 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

Backvormischung zur Herstellung von Schokobackwaren

- 👉 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	<p>Weinsteinsäurefreies Backpulver nach "englischer Art"</p> <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	<p>Standard: 30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 1 kg PE-Dose und 5 kg PE-Eimer</p>
------	--	-----------------------	---


FÜLLENSTABIL

4247	<p>Hilfsmittel zur Stabilisierung von Füllen</p> <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	<p>Standard: 5 kg Papiersack mit PE- Innensack</p>	
------	--	--------------------------	--	---

SAFTEX

1470	<p>Fruchtsaftbindemittel zur Verwendung bei der Herstellung von Gelees und Fruchtfüllungen</p> <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	<p>Standard: 15 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 3,5 kg PE-Eimer</p>
------	---	--	--

SAHNISSIMO® NEUTRAL

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

SAHNISSIMO® ERDBEER

2893	<p>Sahne-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>Sahne-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)
------	---	-------------	---

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

1480	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

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 KRAPFENAROMA

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

b



Gewürze

BIO-BROTGEWÜRZ

1397	<p>Bio-Gewürzmischung für Brot und Kleingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Enthält Bio-Kümmel, Bio-Fenchel und Bio-Koriander ☞ Besonders aromaschonend vermahlen ☞ Für typischen Brotgeschmack in Bio-Qualität 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 20 kg Papiersack mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 5 kg Karton mit PE-Innensack</p>
------	--	--------------------	---

BROTGEWÜRZ GROB

2303	<p>Grob geschrotetes Brotgewürz aus erlesenen Samen</p> <ul style="list-style-type: none"> ☞ Besonders aromaschonend vermahlen ☞ Enthält Kümmel, Fenchel, Koriander und Anis 	bis 5 g/kg Mehl	<p>Standard: 3 kg Karton mit PE-Innensack</p> <p>weitere: 30 kg Papiersack mit PE-Innensack</p>
------	--	--------------------	---

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 BROTGEWÜRZ

2306	<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>
------	--	--------------------	---

WELSER BROTGEWÜRZ

2309	<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>
------	---	--------------------	---


b



Saaten und Dekor

SAATEN UND DEKOR


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 OK

2541	Bestreung für Brot und Kleingebäck mit Kartoffelflocken, Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Salz	nach Rezept	Standard: 10 kg Papiersack	
------	--	-------------	----------------------------------	---

STREUSAMEN

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

TIGERSTREICHE

3205	Basismischung zur Herstellung von Dekorstreiche <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

DIVERSES


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)	
------	--	--------------	---	---

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	
------	--	-------------------------------------	--	--

FADONA OGT

1510	Verhindert das Fadenziehen <ul style="list-style-type: none"> ohne Fremdgeschmack Gentechnikfrei 	1 – 2 g/kg Mahlprodukte bei leicht gesäuertem Brot 2 – 3 g/kg Weizenmehl bei Weizenbrot	Standard: 25 kg Papiersack mit PE-Innensack weitere: 8 kg Papiersack mit PE- Innensack	
------	--	--	---	---

backaldrin Vertriebsgesellschaft mbH, in Garching b. München, ist zertifiziert durch Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH. Kontrollnummer: DE-ÖKO-001

ALLERGENE

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

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)