

# SZÁLLÍTÁSI Szállítási Program PROGRAM



backaldrin®



## PORTRÉ

## Backaldrin portré

A backaldrin az osztrák piacon vezető sütőszer- és sütőipari alapanyagok gyártója, és világszerte már több mint 90 országban értékesíti sikeresen termékeit. Az 1964-ben alapított, és tulajdonosai által vezetett vállalat teljes mértékben családi tulajdonban van. A sütőipar világában a backaldrint úgy is ismerik, mint a Kornspitz – Európa legsikeresebb péksüteményének – feltalálóját. A backaldrin-cégek központja és a hozzá tartozó „Kenyér Háza” Astenben, Linz közelében található.

A backaldrin több mint 400 különböző terméket kínál a világ legkülönbözőbb pékségeinek és ipari sütődéinek. A kínálat felöleli a kiváló minőségű búza-, és kenyérsütőszerektől kezdve, a speciális kenyérsütőszereken, a péksütemény-, finom pékáru-, cukrászkészítmények sütőszerein át, a kenyérfűszerekig, töltelékekig és aromákig bezárólag terjedő termékek széles skáláját, melyek között több BIO termék is akad. A gyártást elsősorban Astenben, Linz közelében végzik, de 2006 óta Ammanban, Jordánia fővárosában is működik egy termelőüzem. Ebből a termelőüzemből látják el az arab világot és az afrikai országokat. A backaldrin teljes körű szolgáltatásokat nyújt ügyfeleinek, ide értve a termékfejlesztéstől az értékesítés segítségén át, egészen a továbbképzésig minden fontos tevékenység támogatását. A backaldrin-ügyfelek az olyan sikeres termékekből is profitálnak, mint a Kornspitz®, a Mamma Mia® és a PurPur®.

**Önmagunkkal szemben támasztott követelmény:**

Minden dolog mértéke a vevő. Ahol a vevőké a szó, ott elvlik az ocsú a búzától, és ott vizsgálják a pékek és a backaldrin. **Ez a helyzet határozza meg az önmagunkkal szemben támasztott követelményünket:**

**a backaldrin a legjobb termékeket és szolgáltatásokat akarja nyújtani Önöknek, annak érdekében, hogy Önök a vevőiknek elfogadható áron, kiváló minőségű pékárukat kínálhassanak.**

Ez már az első lépésnél, a termékfejlesztésnél kezdődik. Minden új termék – legyen az péksütemény sütőszere, vagy egy új, minőségi kenyérfajta – alapos, mindenre kiterjedő vizsgálaton megy keresztül. Ami a backaldrint nem győzi meg maradéktalanul, az nem kerülhet ki a pékségekre. Innovatív termékek számára mindig a kiválasztott, legjobb minőségű alapanyagok szükségesek. Az új termék kifejlesztése során csak tudatosan kiválasztott és szigorúan ellenőrzött nyersanyagot használunk. A legmodernebb elemző módszerekkel vizsgáljuk ezeket az anyagokat, és csak ha minden feltételnek eleget tettek, kerülhetnek a termelési folyamatba.

A termékek azonos, magas szintű minősége érdekében a backaldrin hosszú lejárattal partneri kapcsolatokat épített ki a beszállítóival. A backaldrin személyesen ismeri azokat az üzemeket és személyeket, akik a beszállított nyersanyagokat termelik.

Szigorú minőségi és biztonsági ellenőrzések, valamint az összes egészségügyi előírás maradéktalan betartása képezi a termelési folyamat alapelvét. Az új fejlesztéseket a fokozatosság elve szerint, a laboratóriumi mintáktól a műszaki mintákon keresztül egészen a nagyüzemi keverőberendezésig, minden stádiumban megvizsgálják.

A backaldrin Österreich GmbH rendelkezik az ISO 22000, az IFS 6. verzió minősítéssel. A backaldrin BIO-termékek áru kínálata megfelel a 2092/91-es EU-rendeletnek. A rendelet betartását rendszeresen ellenőrzi az Austria Bio Garantie, Magyarországon pedig a Bio-Kontroll Kht.

## Tartalom

Péksütemények	04 - 05
Kenyerek	06 - 07
Előkeverékek	08 - 11
Kelt tészta, fánk	12
Töltelékek	13
Finompékáru, cukrásztermékek	14 - 15
Aromák	16
Dekoráció	17
Egyebek	18
Fűszerek és magvak	19
Támogatott márkáink	20 - 21
Jelmagyarázat, összefoglaló	22 - 23



# PÉKSÜTEMÉNYEK

## Péksütemények

b

### AstaMalt

Cikkszám: 1100

Aktív malátakivonat világos péksüteményekhez és búzakenyerekhez.

Adagolás: 2,0-3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 7 kg PE kanná.

### BrezenGold

Cikkszám: 2066

Speciális pasztózus sütőszer „bajor sörperec” és minden egyéb lúgos péksütemény előállításához.

Adagolás: 4 % lisztre számítva. Kiszerezés: 9 kg kartondoboz.

### Concord

Cikkszám: 1200

Kiemelkedően stabil téztavezetést biztosító sütőszer zsemle, baguette és más péksütemények előállításához.

Adagolás: 0,3-0,7 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### FermaCoolMalt

Cikkszám: 2694

Péksütemény sütőszer minden fajta hűtéses technológiához.

Adagolás: 3,0 - 4,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Frigomalt II

Cikkszám: 2088

Különleges péksütemény sütőszer a hosszú téztavezetési és „zölden fagyasztásos” technológiákhoz.

Adagolás: 3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### HalbBack

Cikkszám: 1142

Speciális sütőszer elősütött termékek előállításához. Elősegíti a „félíg sütéses” technológiához elengedhetetlen feltételek létrejöttét, növeli a vízmegkötő képességet, kompaktabb tésztát, hosszú kelesztetőséget biztosít, plusz tápanyagot nyújt az élesztőnek.

Adagolás: 1,0-4,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Hit2000

Cikkszám: 1965

Péksütemény sütőszer kifli, zsemle, briós és kalácsok állag- és térfogatjavításához.

Adagolás: 1,0-2,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### KaiserMeister

Cikkszám: 1143

Prémium sütőszer igazi császárszemle, leveles tészták és más péksütemények előállításához. Növeli a tészta aktivitását, rendkívüli mértékben javítja az élvezeti- és használati értéket.

Adagolás: 1,0-3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### K-Soft

Cikkszám: 2074

Sütőszer hamburgerzsemle és toast-kenyér előállításához.

Adagolás: 1,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### SemmelSoft

Cikkszám: 3241

Kombinált sütőszer nagy térfogatú, különlegesen puha zsemle előállításához. Javítja a frissességet, mind kézi, mind gépi feldolgozásra kiválóan alkalmas.

Adagolás: 0,6-0,8 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### ShopBack

Cikkszám: 2166

Sütőszer kelesztés megszakításos technológiához, mintaboltban készre süthető termékekhez. Jól alkalmazható hosszú téztavezetési- és „kelesztve fagyasztásos” technológiákhoz.

Adagolás: 3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### SlowMalt

Cikkszám: 3767

Kelesztés késleltetési technológiához különösen ajánlott sütőszer búza péksütemények előállításához. Jól alkalmazható hosszú téztavezetési, hideg tésztákhoz és az összes hűtési technológiához. Szaftos bélzet, ropogós héj, egyedi, aromás íz.

Adagolás: 3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### SpezialBackmittel AC

Cikkszám: 2114

„E-szám” mentes sütőszer búza- és rusztikus péksütemények előállításához.

Adagolás: 3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### SoSoft

Cikkszám: 2636

Sütőszer puha péksütemények előállításához búzából. Illeszkedik a trendhez miszerint: „puha, lágy péksütemény, ahogy a fiatal generáció szereti”, szuper puha péksütemény, habos, vattaszerű bélzet, finom, egyenletes pórusok, finom, kellemes íz, hosszú frissesség.

Adagolás: 3,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Szturnusz LC

Cikkszám: 2607

Modern, kimagaslóan hatékony sütőszer péksütemények előállításához. Rendkívül alacsony adagolás, extrém költséghatékonyság! Nagyon jó térfogat; lágy sikerrel rendelkező lisztekhez is kiválóan alkalmas. Nagyon jó dagasztási- és kelesztési tolerancia, szebb küllem.

Adagolás: 0,2-0,3 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### T-KipferlMix

Cikkszám: 2858

Előkeverék tejes kifli előállításához. Recept szerinti adagolásával a kifli garantáltan tartalmazza a törvény által meghatározott tej-, cukor- és só mennyiségeket, csupán az élesztőt és a zsiradékot kell pluszként hozzáadni. Az így készült tejes kifli hosszú ideig megőrzi frissességét és puha bélzetét.

Adagolás: 10 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Top4Shop

Cikkszám: 3468

Optimális sütőszer látványpéksüteményeknek. Kelesztésmegszakításhoz és hosszú téztavezetéshez. Szebb megjelenés, jó ropogósság, szaftos bélzet.

Adagolás: 3 - 4 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Vulkán

Cikkszám: 2259

Kiemelkedően stabil téztavezetést biztosító sütőszer péksütemények előállításához.

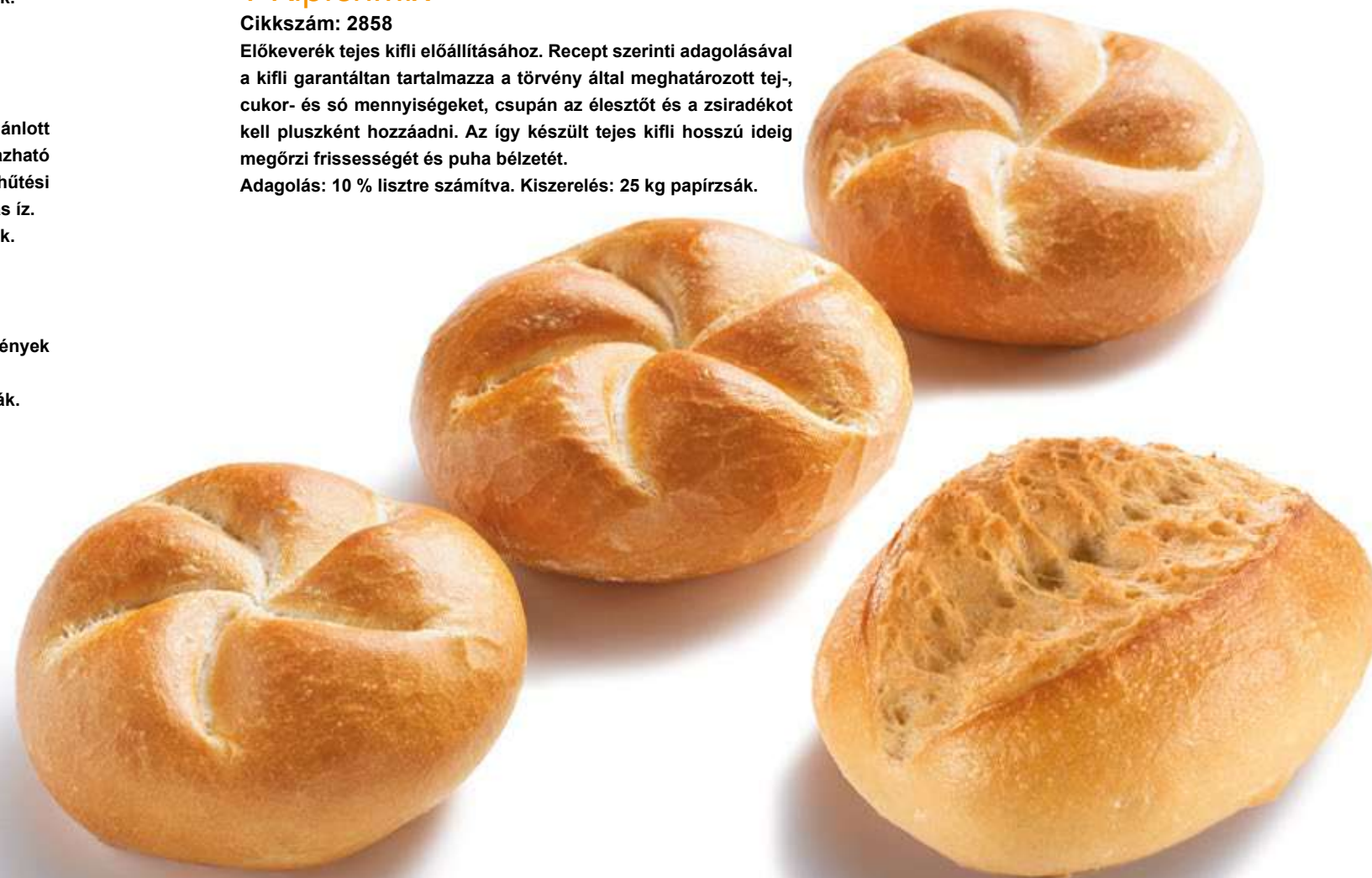
Adagolás: 0,2-0,5 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### XXL Power

Cikkszám: 1966

Többcélú, rendkívül erős zsemle sütőszer speciálisan térfogat orientált termeléshez.

Adagolás: 0,4 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.





### Anifarin dunkel / Anifarin hell

Cikkszám: 1240

Cikkszám: 1245

Magas vízfelvevő képességet elősegítő tézstasavanyító, különleges rozs-, és rozsos kenyerekhez. Intenzívebb íz, hosszabb frissesség.

Adagolás: 3,0-5,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### BAS HU

Cikkszám: 2311

Speciális sütő Speciális sütő Speciális sütő -és tézstasavanyító-szer búzakenyerekhez.

Adagolás: 0,5-1,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 12 kg PE kanna.

### BAS dunkel / BAS hell

Cikkszám: 1250

Cikkszám: 1251

Természetes kovászból, többfokozatú erjesztéssel előállított folyékony tézstasavanyító búza-, rozs-, és rozsos kenyerekhez. Tökéletesen pótolja a kovászolást, gátolja a penészesedést, biztosítja a megfelelő savfokot, állandó savértékével megkönnyíti a savfok beállítását, lágy, aromagazdag ízt, hosszú frissességet biztosít. Természetes erjedésénél fogva a kovász döntően tejsavat tartalmaz. Legjobb kenyérminőség a kovász nélküli, direkt tézstavezetésnél.

Adagolás: 5,0 % rozslisztre-, 0,8-1,0 % búzalisztre számítva.

Kiszerezés: 12 kg PE kanna.

### BAS-T

Cikkszám: 1253

„E-szám“-mentes, természetes alapú szárított rozskovász, kovászos kenyerek előállításához. Gazdaságos előállítást biztosít, pótolja a kovászolást, gátolja a penészesedést, biztosítja a megfelelő savfokot, állandó sav-értékével megkönnyíti a savfok beállítását.

Adagolás: 5,5 % rozslisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Brotmax

Cikkszám: 2693

Modern sütőszer hagyományos búzakenyér előállításához. Rendkívül alacsony adagolás, stabil, jól fejlődő tészta, kedvező árkategória, magas minőség, kiemelkedő ár-érték arány. Direkt tézstavezetésnél a legjobb minőséget érheti el ha a „Brotmax“-szal készült kenyérébe „BAS búzakenyérhez“ kovászpótlót használ.

Adagolás: 0,2-0,5 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Brotmeister

Cikkszám: 1261

Prémium minőségű, savanyítószer mentes, univerzális sütőszer rozs- és búzalisztből készült tészták stabilizálásához. Javítja a kelesztéstoleranciát, a kenyértérfogatot, és a pórusképződést, hosszú frissességet, jó szeletelhetőséget, rugalmas bélzetet, kiemelkedően magas minőséget biztosít.

Adagolás: 1,5-2,0 % lisztre számítva. Kiszerezés 25 kg papírsák.

### KartoffelFix

Cikkszám: 1205

Előkeverék burgonyás kenyér- és péksütemény előállításához. Növeli a frissességet.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg speciális zsák.

### Maxima

Cikkszám: 1149

Sütőszer búzalisztből készült kenyerek előállításához. Javítja a süthetőséget, kiegyenlíti az ingadozó alapanyag minőséget, javítja a végtermék élvezeti értékét, alacsony adagolás, magas minőség, jó ár-érték arány. Direkt tézstavezetésnél mégjobb minőséget érhet el, ha „Maximával“ készült kenyérébe „BAS hell“ kovászpótlót használ.

Adagolás: 0,3-0,5 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Maxima 2017

Cikkszám: 3490

Sütőszer magyar, fehér kenyerek előállításához. Javítja a süthetőséget, kiegyenlíti az ingadozó alapanyag minőséget, javítja a végtermék élvezeti értékét, alacsony adagolás, magas minőség, jó ár-érték arány. Direkt tézstavezetésnél mégjobb minőséget érhet el, ha „Maximával“ készült kenyérébe „BAS hell“ kovászpótlót használ.

Adagolás: 0,3-0,5 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Quellstar

Cikkszám: 1281

Semleges, termikusan feltárt kukorica- és rozsliszt egyéb hozzáadott anyag nélkül. Növeli a vízfelvevő képességet, hosszú frissességet, összehangolt ízt biztosít.

Adagolás: 2,0-5,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Rogana

Cikkszám: 1290

Válogatott szemekből kíméletesen piritott, aromás rozs rusztikus jellegű kenyerekhez és péksüteményekhez. Egyszerű adagolás, erős-pörkölt aroma, minden rusztikus pékáruhoz alkalmas, növeli a vízfelvevő képességet, hosszú fogyaszthatóságot nyújt. Adagolás: 1,0-4,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### RoggenPlus

Cikkszám: 2223

Sütőszer rozs- és rozsos kenyerek előállításához. Stabilizálja a rozstésztát, kifejezetten alkalmas enzimszegény lisztekhez, hosszan tartó fogyaszthatóságot nyújt.

Adagolás: 1,0-2,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.





# ELŐKEVERÉKEK

## Előkeverékek

b

### ActipanPlus

Cikkszám: 3322

Előkeverék „Actipan kenyér” előállításához. Magas vitamin- és ásványianyag tartalmú kenyér teljeskiőrlésű búza- és rozslisztől. Kiváló kézi és gépi feldolgozhatóság.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### AroniaMix

Cikkszám: 3660

Fekete berkenyész előkeverék minden fajta péktermék előállításához. A fekete berkenyész magas antocián tartalmával és lila színezetű bélzetével üde színfolt lehet a polcokon. E-SZÁM MENTES.

Adagolás: 10-25% lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### AvenaMix

Cikkszám: 2629

Előkeverék az „AvenaFitt” kenyér- és termékek előállításához. Az AvenaFitt termékcsalád tagjai jól illeszkednek napjaink egyik táplálkozási trendjéhez, mivel zabot tartalmaznak.

Adagolás: 33,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### BibelMix

Cikkszám: 2635

Előkeverék Biblia kenyér® előállításához. Kizárólag a Bibliában említett összetevőkből, egyszerű és biztos előállítás, holt-tengeri só tartalmaz, búzakenyerekhez képest különösen hosszú frissesség, vonzó megjelenés.

Adagolás: 50,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### ChiaMix

Cikkszám: 3308

Előkeverék chia magos kenyér vagy péksütemény előállításához. A keverékkel készíthetők búza-, graham-, rozs- és leveles termékek. Kiváló feldolgozhatóság és íz.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### ChiemgauerMix

Cikkszám: 1166

Búzakovászt tartalmazó előkeverék speciális, tejsavós rozs-, és rozsos kenyerekhez. Alacsony adagolás mellett, különleges zamata, egyedi rozskenyér előállításához.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### CiabattaMix

Cikkszám: 1980

Búzakovászt tartalmazó előkeverék ciabatta és más mediterrán búzakenyér különlegesség biztonságos előállításához. Már alacsony adagolás mellett garantálja a jellegzetes ízt és bélszerkezetet. Adagolás: 5,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 20 kg papírzsák.

### DinkelMix

Cikkszám: 1749

Előkeverék tönkölybúza kenyerek-, péksütemények előállításához.

Adagolás: 33,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### DinkelVollkornMix

Cikkszám: 2217

Előkeverék teljeskiőrlésű (továbbiakban: tk.) tönkölykenyér (DinkelX) előállításához. Főbb összetevői: tk. tönkölybúza-dara, tk. tönkölybúzapehely, tk. tönkölybúzaliszt, tk. tönkölybúzakovász, napraforgómag. GI=47!<sup>1</sup> BIO minőségben is. Adagolás: 100,0 % -os előkeverék. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### DinkelWachauerKonzentrátum SL

Cikkszám: 3518

Előkeverék tönkölykenyér előállításához. Wachau-i szőlőmag lisztet tartalmaz. Száraz, jól formázható tészta. Jó feldolgozhatóság. Különlegesen hosszú frissesség, magas (6%) élelmirost tartalom. Adagolás: 66,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### DinkelWachauerMix (100%)

Cikkszám: 2795

Előkeverék a „Szüreti Tönkölykenyér” és egyéb tönköly tartalmú termékek előállításához.

Adagolás: 100,0 %. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### Durum 100

Cikkszám: 3659

Előkeverék durum termékek előállításához. Lágú, sárgás színű bélzet, kiváló térfogat, különlegesen finom íz. ADALÉKANYAG MENTES.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### ÉleterőMix

Cikkszám: 1320

Előkeverék az Inkák különlegesen értékes gabonafajtáiból (amaranth és quinoa), kenyér és péksütemény előállításához. A közismert gabonák és magas arányú amarant és quinoa ideális keveréke, melyben a fehérjék kiegészítik egymást, így biológiai értékükben akár az állati fehérjét is túlszárnyalhatják.

Adagolás: 50,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### EWB Mix

Cikkszám: 2819

Előkeverék szénhidrát-csökkentett; fehérjében gazdag kenyerek, ill. a „Night-kenyér” előállításához. 40%-nál több fehérjetartalom (szója és növényi), alacsony szénhidrát-tartalom; a Day-Mix-szel együtt előállítható a „Night & Day kenyér”. Adagolás: 50,0 - 100,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.



### FeraFerm

Cikkszám: 3824

Előkeverék vadkovászos termékek előállításához. A vele készült termékekről kijelenthető, hogy hozzáadott sütőélesztő nélkül készültek. Szaftos bélzet, resz héj és gazdag aromák jellemzik a vele készült terméket.

Adagolás: 5,0 % lisztre számítva.

Kiszerezés: 8 kg-os kartondobozban 4 x 2 kg alumínium-tasak.

### GrahamFitMix

Cikkszám: 2177

Előkeverék teljes kiőrlésű rozslisztet tartalmazó kenyér és egyéb péksütemények előállításához.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 20 kg papírzsák.

### ItalianoMix

Cikkszám: 2046

Előkeverék búzalisztből készült, olaszos jellegű péksütemények előállításához.

Adagolás: 20,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### KH-Minus

Cikkszám: 3431

Előkeverék nem magvas szénhidrátcsökkentett rusztikus kenyér- és péksütemény előállításához.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### KombiMix

Cikkszám: 2700

Előkeverék rusztikus kenyér- és péksütemény előállításához.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### KorninoMix

Cikkszám: 3039

Előkeverék rusztikus péksütemény (pl. Kornino fokhagymás rúd) előállításához. Olajos magvakban gazdag tészta, egyenletes bélzet, jó feldolgozhatóság. Tartalmazza a sütőszert és a sót is.

Adagolás: 40,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírzsák.

### Kornmix

Cikkszám: 1799

Előkeverék rusztikus különlegességekhez, mint Kornspitz®, Finn kenyér, Kornspitz® landler, Kornbaguette stb. A vele készült termék nagy rosttartalma, alacsony glikémiás indexe miatt a korszerű táplálkozás feltételeinek minden tekintetben megfelel. Kornspitz® GI=43!<sup>1</sup> Előáztatást kíván, 60-70 °C. Védjegyjogi okokból a Kornspitz® név csak a KornMix, KornMix direkt és a Kornspitz®Mix felhasználásával készült termékeknel, az eredeti receptúra betartása mellett használható. BIO minőségben is. További információk: a „www.kornspitz.hu“-n.

Adagolás: 36,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírzsák.

### KornmixDirekt

Cikkszám: 1802

Közvetlen felhasználású előkeverék rusztikus különlegességekhez, mint Kornspitz®, Finn kenyér, Kornspitz® landler, Kornbaguette stb. előállításához. A vele készült termék nagy rosttartalma, alacsony glikémiás indexe miatt a korszerű táplálkozás feltételeinek minden tekintetben megfelel. Nem kíván előáztatást. Kornspitz® GI=43!<sup>1</sup> Védjegyjogi okokból a Kornspitz®név csak a KornMix, KornMix direkt és a Kornspitz®Mix felhasználásával készült termékeknel, az eredeti receptúra betartása mellett használható. BIO minőségben is. További információk: a „www.kornspitz.hu“-n.

Adagolás: 36,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírzsák.

### KornspitzMix

Cikkszám: 2008

A legközvetlenebb előkeverék rusztikus különlegességekhez, mint Kornspitz®, Finn kenyér, Kornspitz® landler, Kornbaguette stb. előállításához. Nem kíván előáztatást, tartalmazza a sütőszert és a sót is. A vele készült termék nagy rosttartalma, alacsony glikémiás indexe miatt a korszerű táplálkozás feltételeinek minden tekintetben megfelel. Kornspitz® GI=43!<sup>1</sup> Védjegyjogi okokból a Kornspitz® név csak a KornMix, KornMix direkt és a Kornspitz®Mix felhasználásával készült termékeknel, az eredeti receptúra betartása mellett használható. BIO minőségben is. További információk: a „www.kornspitz.hu“-n.

Adagolás: 42,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírzsák.



# ELŐKEVERÉKEK

## Előkeverékek

b

### KurkumaMix

Cikkszám: 3465

Előkeverék kurkumás pékáruk készítéséhez. Kitűnő stabilitást és jó teljesítményt nyújt a vonzó méret és hangsúlyos küllem számára.

Adagolás: 5,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### MaiskernMix

Cikkszám: 1312

Kukoricás előkeverék kovással, kukoricás kenyér és kukoricás péksütemény direkt előállításához.

Adagolás: 30,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### MammaMiaMix

Cikkszám: 2903

Előkeverék a hölgyek számára kifejezetten előnyös vitaminokkal és ásványi anyagokkal dúsított rusztikus péksütemény előállításához. Minden ténytávetéshez alkalmazható. Jellemzői: szaftos bélzet, ropogós héj.

Adagolás: 40,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### MeinBrotMix

Cikkszám: 2546

Előkeverék rozs- vagy rozsos kenyér előállításához. (pl. Vándor kenyér) A benne található pirított rozslisztnak és a termikusan feltárt gabonáknak köszönhetően rengeteg (lisztre számítva 93%!!!) vizet vesz fel a tészta, ennek köszönhető a különlegesen hosszú frissesség és szaftos bélzet.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### MeinKornBrotMix

Cikkszám: 2062

Előkeverék Mein Kornbrot előállításához. Teljeskiőrlésű kenyér, különleges gabona töretekkel és magvakkal, extrém hosszú frissességgel és eltarthatósággal, tartósítószer nélkül heteken át friss marad. GI=34!!! BIO minőségben is.

Adagolás: 100,0 % -os előkeverék. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### PrimaPanMix

Cikkszám: 3537

Előkeverék Prima Pan előállításához.

Jó kelesztés- és sütési stabilitás. Vastag, ropogós héj, lágy, ciabatta jellegű bélzet.

Adagolás: 4 rész keverék + 6 rész liszt. Kiszerezés: 25 kg papírsák

### PurPurMix SL

Cikkszám: 3588

Előkeverék purpur teljeskiőrlésű kenyér, -péksütemény és -sület előállításához. Az évszázadokon keresztül elfeledett és nem továbbnemesített purpur búzából készült előkeverék. A hagyományos gabonához képest 10-szeres antocián<sup>3</sup> tartalom.

Adagolás: 100,0 % -os előkeverék. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Roggenvollkorn

Cikkszám: 2634

Előkeverék teljeskiőrlésű rozskenyerek előállításához. Egyszerű és biztonságos előállítás mivel 100%-os előkeverék. Aromás, telt íz. Teljeskiőrlésű rozskovászt tartalmaz, a bélzet kiválóan szeletelhető és kenhető, a teljeskiőrlésű rozskenyér bélzete különösen szaftos és hosszan fogyasztható. Többértékű felhasználási lehetőség, változatosságot hoz a teljeskiőrlésű kínálatba.

Adagolás: 100,0 % -os előkeverék. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### RömerMix

Cikkszám: 1837

Előkeverék különleges, rusztikus kenyerek és péksütemények előállításához.

Adagolás: 20,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Saatenmischung

Cikkszám: 1309

Előkeverék magvas kenyerek és világos péksütemények előállításához különböző gabonákkal és olajos magvakkal.

Adagolás: 33,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### Sabia

Cikkszám: 3419

Előkeverék lenmaggal, sárgalenmaggal, chia maggal, bazsalikomaggal és magvas gomborka maggal. Adalékanagmentes. Anélkül használható bármel tésztahoz, hogy változtatna a tészta tulajdonságain. Így felhasználható kenyér, péksütemény és leveles termékek előállításához egyaránt.

Adagolás: 10,0 % -tól tetszőlegesen. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### SojaCerealeDirekt

Cikkszám: 2075

Előkeverék szójás kenyér és péksütemény előállításához.

Adagolás: 20,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### SteirerMix

Cikkszám: 3488

Előkeverék rozsos tönkölyös cipó előállításához. Sokoldalú felhasználhatóság - úgy a direkt, mint a Slow dough®- hosszú ténytávetéshez. Nagy kelesztési stabilitás, vonzó térfogat.

Adagolás: 1 rész keverék - 1 rész liszt. Kiszerezés: 30 kg papírsák.

### Urkorn Koncentrátum

Cikkszám: 3621

Ősgabonás előkeverék (alakor, tönkebúza és tönköly) szárított vadrozs kovással. Sokoldalú felhasználhatóság mind formailag és tömegben, a legjobb kézműves minőségben. Nagyon jó, rugalmas bélzet és szeletelhetőség.

Adagolás: 1 rész keverék - 1 rész liszt. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### Vegipan

Cikkszám: 3134

Előkeverék a Vegipan fantázianevű, a napjaink magasszintű táplálkozási igényeinek is kiválóan megfelelő. laktóz-, élesztő-, és „E-szám“ mentes, teljeskiőrlésű termék előállításához, mely élelmirostban gazdag, szénhidrátartalma pedig alacsony.

Adagolás: 100,0 %. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

### WB Mix

Cikkszám: 2676

Előkeverék Twister (csavart kenyér) előállításához. Hosszú ténytávetéssel készül, ennek köszönhetően aromákban igen gazdag, nagyon sok (lisztre számítva 97 %!!!) vizet vesz fel, ezért különösen hosszan friss a termék. Nagy, lyukacsos, ciabattaszerű bélzet.

Adagolás: 15,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírsák.

# ACTIPAN®



# KELT TÉSZTA, FÁNK

## Kelt tészta, fánk

b

### HefeteigPremium

Cikkszám: 2637

Előkeverék prémium élesztős finom pékáru előállításához. Alkalmas minden elképzelhető élesztős finom tészta és élesztős kalácstészta kiemelkedő minőségű előállítására, gyors és biztos kezelhetőséget, fantasztikus frissességet, lágy és szaftos bélzetet biztosít, harmonikus alapízésítés, egyéni zamat. Adagolás: 30,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg speciális zsák.

### KrapfenMix mit Ei

Cikkszám: 2005

Előkeverék a legfinomabb, stabil, prémium minőségű fánk készítéséhez.

Adagolás: 100,0 % -os előkeverék. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### KrapfenMix 25%

Cikkszám: 2409

Előkeverék fánk előállításához. Kiváló minőségű, ízletes fánk gazdaságos elkészítéséhez.

Adagolás: 25,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### KozoMaxx

Cikkszám: 2291

Előkeverék élesztős finompékáru előállításához. Kelt- és leveles tészták, kuglófok, kalácsok magas minőségű, gazdaságos gyártásához, hosszú, hideg tésztavezetéshez is kiválóan alkalmas. Még jobb minőséget érhet el ha a tésztába „Wiener Note“-t használ sütőszerként.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### PlunderFrost

Cikkszám: 2765

Előkeverék élesztős finompékáru előállításához. Kelt- és leveles tészták, kuglófok, kalácsok alacsony költségű mégis magas minőségű gyártásához, közvetlen és hűtéses technológiához is kiválóan alkalmas. Még jobb minőséget érhet el ha a tésztába „Wiener Note“-t használ sütőszerként.

Adagolás: 10,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### T-StrudelBack Soft

Cikkszám: 2439

Előkeverék kelt tészták előállításához. Kiváló frissesség, széles alkalmazhatóság kelt- és leveles tészták elkészítéséhez, a tészta kiválóan nyújtható, a belőle készült termékekre jellemző a magas minőség, puha, szaftos bélzet.

Adagolás: 6,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### WienerHefeteigSoft HU

Cikkszám: 2985

Előkeverék kelt tészták előállításához. Kiváló frissesség, széles alkalmazhatóság direkt és Slow dough<sup>4</sup> tészta vezetéshez. Magas minőség, puha, szaftos bélzet; nagy kelesztési stabilitás és fejlődés a kemencében.

Adagolás: 12,0 % lisztre számítva. Kiszerezés: 25 kg papírszak.



## Töltelékek

### AlmatöltelékFix&Fertig

Cikkszám: 1447

Szárított alma keverék almatöltelék előállításához. Rendkívül egyszerű és gyors előállítás, megtartja világos almaszínét, nagymértékű munkakönnyítés kimagasló minőségű almatöltelék felhasználásánál. Adagolás: 1,25 kg almatöltelék / 4,25 kg víz. Kiszerezés: 12,5 kg kartondoboz. (10x1,25 kg porciótasak)

### Cortina

Cikkszám: 1422

Kiváló, puding minőségű hidegkrémpor finoman árnyalt ízzel- és színnel. Sütés- és fagyasztás álló, 3 perc alatt simára keverhető.

Adagolás: töltőkrémnek 0,3-0,40 kg / 1 liter víz  
süthető krémnek 0,4-0,42 kg / 1 liter víz.

Kiszerezés: 15 kg papírszak.

### Diótöltelék HU 45

Cikkszám: 3417

Finoman összehangolt töltelék nagy gonddal válogatott dióból. Gazdaságos diótöltelék, magas diótartalommal, diós kifli, diós rétes, diós sütemények előállításához.

Adagolás: 1 kg / 0,45 liter víz. Kiszerezés: 30 kg papírszak.

### Floriani Almaszeletek

Cikkszám: 1443

Szárított almaszeletek almatöltelék előállításához. Rendkívül egyszerű és gyors előállítás, megtartja világos almaszínét. Egyszerű munkavégzés, kimagasló minőségű kész töltelék.

Adagolás: 1,0 kg Floriani Almaszeletek / 4,5 - 5,0 kg víz.

Kiszerezés: 10 kg kartondoboz. (2x5 kg porciótasak)

# TÖLTÉLÉKEK

## Töltelékek



### Kakaós töltelék Floriani

Cikkszám: 3083

Kakaótöltelék rétesekhez, leveles-, kelt tésztákhoz, stb.

Adagolás: 1 kg / 0,5-0,6 liter víz. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### Kókusz töltelék Floriani

Cikkszám: 2901

Előkeverék kókusz töltelék előállításához

Adagolás: 1 kg / 0,5 liter víz. Kiszerezés: 25 kg papírszak.

### LaOla Cikkszám: 2282

Magas minőségű sütésálló hidegkrémpor, finoman árnyalt ízzel és színnel. Gazdaságos ár kategóriájú, gyorsan elkészíthető.

Adagolás: 0,3-0,47 kg / 1 liter víz. Kiszerezés: 15 kg papírszak.

### Máktöltelék Floriani HU 50

Cikkszám: 3448

Finoman összehangolt összetevőkből előállított máktöltelék. Rendkívül magas vízfelvevő képesség, magas máktartalom, nem válik el a tésztától.

Adagolás: 1 kg / 0,45 liter víz (forró). Kiszerezés: 8 kg papírszak.

### Máktöltelék Floriani HU 50C

Cikkszám: 3626

Citromos aromájú máktöltelék. Rendkívül magas vízfelvevő képesség, magas máktartalom, nem válik el a tésztától.

Adagolás: 1 kg / 0,45 liter víz (forró). Kiszerezés: 8 kg papírszak.

### Mogyorótöltelék Floriani

Cikkszám: 2902

Finoman összehangolt töltelék. Gazdaságos, magas minőségű mogyorótöltelék sütemények előállításához.

Adagolás: 1 kg / 0,5-0,6 liter víz. Kiszerezés: 10 kg papírszak.

### TopfenFix OP

Cikkszám: 1448

Alapkeverék friss túróból készült, egyszerűen elkészíthető, sütésálló túró töltelékhez. Gyors és kényelmes kezelhetőség, kerek, jellegzetes túró íz, kiváló süthetőségi képesség nyitott és zárt süteményeknél is. Takarékos adagolás, sokrétű felhasználhatóság.

Adagolás: 0,2 - 0,5 kg + 1 liter víz / 1 kg túró.  
Kiszerezés: 10 kg papírszak.

### CL Áfonya töltelék

Magas gyümölcsstartalmú (45 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Csokoládé ízű krémtöltelék

Kellemes ízű, jó bedolgozhatóságú, sütésálló krémtöltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Erdeigyümölcs töltelék

Magas gyümölcsstartalmú (32 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Eper töltelék

Magas gyümölcsstartalmú (45 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Mogyorókrém-kakaó ízű töltelék

Kellemes ízű, jó bedolgozhatóságú, sütésálló töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 12 kg PE vödör.

### CL Meggy töltelék

Magas gyümölcsstartalmú (52,5 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Narancs töltelék

Magas gyümölcsstartalmú (45,0 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Sárgabarack töltelék (45%-os)

Magas gyümölcsstartalmú (45 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 14 kg PE vödör.

### CL Sárgabarack töltelék (40%-os)

Magas gyümölcsstartalmú (40 %), jó bedolgozhatóságú, süthető töltelék.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 12 kg PE vödör.



# FINOMPÉKÁRU - CUKRÁSZTERMÉKEK

## Finompékáru - Cukrásztermékek

b

### AlbuFix

Cikkszám: 1400

Különleges fehérjekeverék habkarika (windhab) előállításához. Tartalmazza a tojásfehérjét, csak a vizet és cukrot kell hozzáadni. Adagolás: 0,120 kg/ 1 kg víz. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### Brownie koncentrátum

Cikkszám: 2884

Előkeverék brownie előállításához.

Könnyű felhasználhatóság, nagyon jó ízű és minőségű brownie. Adagolás backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### CookiesMix

Cikkszám: 3330

Előkeverék amerikai Cookie előállításához.

Kiváló íz és állag, könnyű feldolgozhatóság.

Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### CrispyMix

Cikkszám: 2638

Kész előkeverék crispy-tallér, Florentiner, „Méhcsipés“ és más dekorációk előállításához. Gyors és biztos kezelhetőség, minden összetevőt szárazon tartalmaz, meggyőző fedőképesség és jó olvadásképesség a sütési fázisban, sokrétű felhasználhatóság, új és érdekes ötletek a tartós termékek kategóriában, mint a dióstallér, szezám-tallér, Florentiner, stb. A sütemény finom teljes ízű, pompás fényű és ropogós.

Adagolás: 33 % ill. recept szerint. Kiszerezés: 5 kg kartondoboz.

### DinkelLebkuchenMix

Cikkszám: 2876

Előkeverék tönkölyös mézeskalács tészta előállításához. Karakteres íz és illat, mézes fűszerek keverékével. Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### Frittelina

Cikkszám: 2296

Előkeverék túrófánk előállításához. Egyszerű és biztonságos feldolgozás, kellemes íz.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### LinzerMix

Cikkszám: 1453

Előkeverék többféle diós linzerkülönlegesség előállításához, csak tojás és zsiradék hozzáadásával.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### SandMix

Cikkszám: 2138

Különleges keverék magas minőségű kevert sütemények előállításához. Többféle felhasználhatóság.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### Sahnissimo® Csoki

Cikkszám: 2894

### Sahnissimo® Eper

Cikkszám: 2893

### Sahnissimo® Neutral

Cikkszám: 2874

Tejszínfond stabil tejszínhab elkészítéséhez. Jó stabilitás, szeletelhetőség és fagyaszthatóság. Természetes ízek mesterséges színezék- és aromák nélkül. Sokféleképp variálható.

Adagolás:receptszerint. Kiszerezés:6kgkarton/6x1kg-osfémdoboz

### UrkornKuchenMix

Cikkszám: 3538

Előkeverék ősmagvas sütemények készítéséhez. Hagyományosan termesztett ősgabonákkal mint a tönköly, a tönkebúza és az alakor. Víz és étolaj hozzáadásával könnyen elkészíthető alapmassza. Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerBiskuitMix

Cikkszám: 1459

Előkeverék prémium minőségű piskótamassza előállításához. Tartalmazza a tojást ezért rendkívül célszerű és biztos felhasználás. Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerDinkelRührMix

Cikkszám: 2246

Előkeverék teljes kiőrlésű tönkölylisztes kevert sütemények magas minőségű, racionális és biztos előállításához.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerHT

Cikkszám: 2068

Előkeverék „Bécsi Kuglóf“, kimagasló minőségű stollen és más finom, bécsi specialitásokhoz élesztős tésztából.

Adagolás: 50,0 %. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerNote

Cikkszám: 1193

Zsiradék alapú sütőszer élesztős tésztákhoz, amely javítja a tészta stabilitását, nyújthatóságát; növeli a késztermék frissességét.

Adagolás: 1,0-10,0 % lisztre számítva.

Kiszerezés: 10 kg kartondoboz.

### WienerMürbExquisit

Cikkszám: 3622

Előkeverék omlós-, vajos omló tészták előállításához.

Magas dagasztási tolerancia, a tészta nem ég le könnyen. Lágyan törhető, omlós bélzet, finom íz.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerRührMix

Cikkszám: 2219

Előkeverék kevert masszák és tepsis sütemények magas minőségű, racionális és biztos előállításához.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerSacherMix

Cikkszám: 2486

Előkeverék csokoládé- és sacher massa racionális és biztos előállításához, csokoládétorták, trüffel torták, csokoládékokcak és egyéb csokoládés sütemények készítéséhez.

Adagolás: recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.





### Folyékony aromák

#### Citrom aroma

Cikkszám: 1370

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

#### Fánk aroma

Cikkszám: 2152

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

#### Keserűmandula aroma

Cikkszám: 1340

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

#### Narancs aroma

Cikkszám: 1355

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

#### Rum aroma

Cikkszám: 1360

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

#### Vanília aroma

Cikkszám: 1365

Sütés- és fagyasztásálló aroma emulzió formában.  
Adagolás: (rendkívül alacsony) 3-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

### Por alapú aromák

#### Zitrobella

Cikkszám: 1495

Sütés- és fagyasztásálló citrom granulátum a teljes gyümölcsből, citromolaj és citromlé felhasználásával, az érett citrom teljesen változatlan aromájával. Ízesíti az élesztős- és élesztős-omlós tésztákat, a piskóta- és kevert masszákat, stollent, stb.  
Adagolás: 2-4 g / 1 kg massa.  
Kiszerezés: 0,6 kg fémdoboz.

### DECO CROCC

#### Don Rafe (kókusz), Málna, Pisztrácia ízekben

Cikkszám: 760152, 760156, 760155

Használatra kész krém ropogós darabokkal, finom cukrászati termékek belsejébe vagy díszítésére.  
Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 3,5 kg PE vödör.

### DECO FRUIT

#### Mangó, Maracuja, Ribizli ízekben

Cikkszám: 760203, 760200, 760201

Zselé torta bevonáshoz és gyümölcsbetétek elkészítéséhez.  
Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 3,5 kg PE vödör.

### Glasur-Chips Classic

Cikkszám: 3001

Finompéksütemények glazúr- és dekorációjának előállításához. Finoman simítható és hengerelhető, praktikus és gyors felhasználás.  
Adagolás: 100,0 %. Kiszerezés: 10 kg kartondoboz.

### Tigris dekor

Cikkszám: 3205

Felületi dekoráció sütőipari termékekhez.  
Adagolás: backaldrin recept szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### Sweet & White

Cikkszám: 2230

Dekorációs porcukor minden finompékáruhoz. Speciálisan minden olajban sült pékáruhoz melyen a porcukor nem olvadhat meg.  
Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 15 kg papírsák.

### WienerFondant

Cikkszám: 2485

Magas minőségű száraz fondant. Vízrel elkeverve egy szempillantás alatt felhasználásra kész, relatív lágy, nem kristályosodik ki a felületen, rendkívül stabil; kenéssel, vagy mártással is felvihető, tortadíszítéshez és -glazúrozáshoz kiválóan alkalmazható. „Wiener Fondant“-nal és „Glasurchips“-szel egyénivé teheti édes süteményeit.  
Adagolás: 1 kg / 0,12-0,18 liter víz. Kiszerezés: 10 kg papírsák.

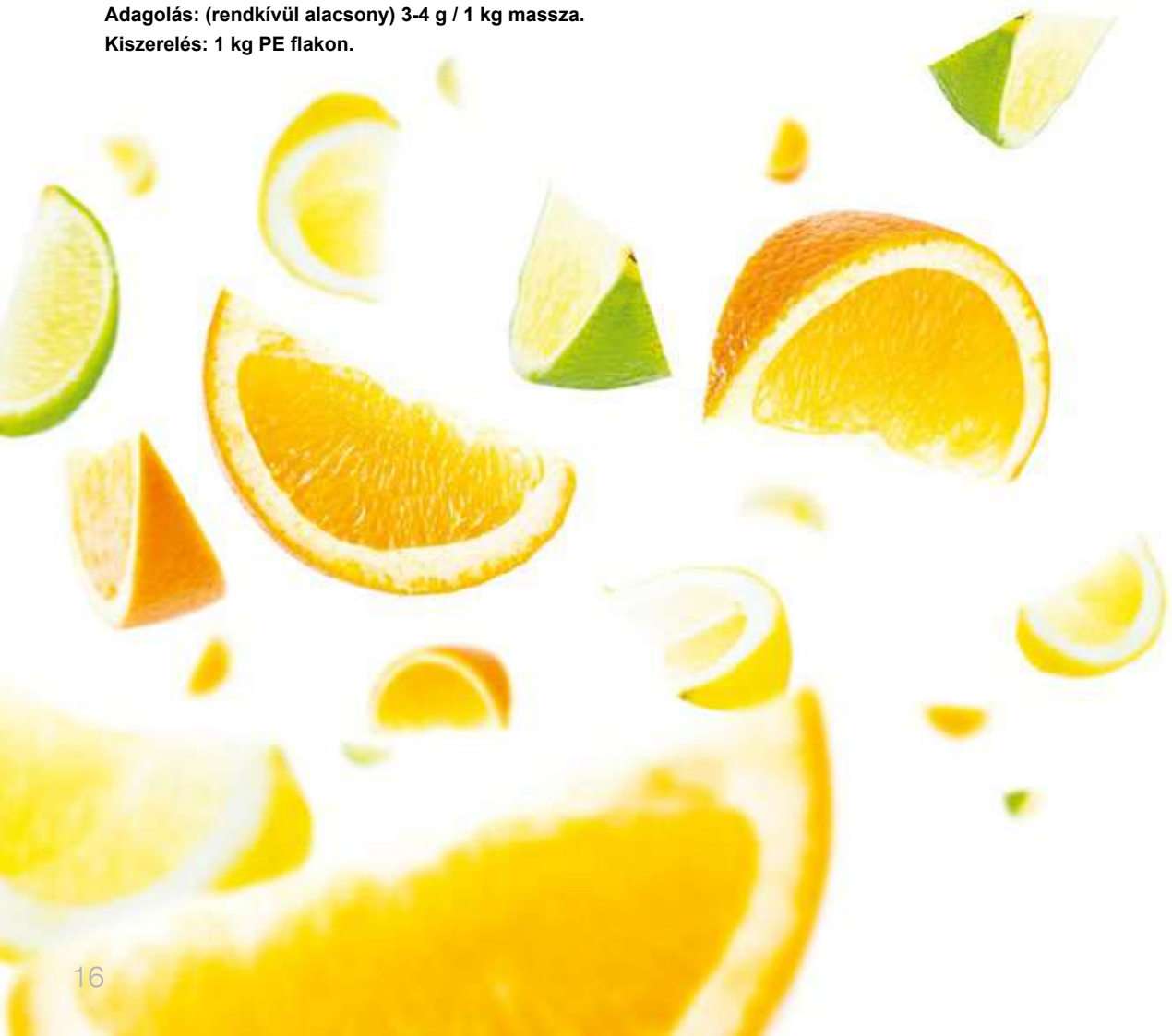
### Gyümölcs-zselék

#### FruttiGel Epres / FruttiGel Neutral

Cikkszám: 1461

Cikkszám: 1463

Bevonózsélé semleges vagy epres ízesítéssel és színnel gyümölcstortákhoz, gyümölcsszeletekhez, leveles termékekhez stb.; jól vágható, fagyasztásálló, szórható, önthető, kenhető, univerzális termék. Adagolás: 1 kg FruttiGel / 0.4-0.6 liter víz. Kiszerezés: 7 kg PE vödör







### Fadona

Cikkszám: 1510

Nyúlósodás gátló anyag íz-semleges kivitelben.

Adagolás: 1 - 2 g/kg őrlemény könnyen savanyított kenyereknél, 2 - 3 g/kg búzakenyereknél, búza lisztből készült termékeknél.

Kiszerezés: 20 kg papírsák.

### HGS-kalácsfény

Cikkszám: 1445

Hidegen oldódó felületi fényesítő élesztős tésztákhoz.

Adagolás: 140g HGS-kalácsfény 1,000 kg (20 - 30°C -os) vízhez.

Kiszerezés: 5 kg papírsák.

### RöstZwiebel (pirított hagyma)

Cikkszám: 1644

Kíméletesen és zsírszegényen pirított hagyma, hagymás kenyerek- és péksütemények előállításához. 1 kg pirított hagyma megfelel kb. 4 kg hámozott friss hagymának; táplálkozás fiziológiailag kedvező alacsony sótartalom, kellemes íz, hosszú eltarthatóság.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 5 kg kartondoboz.

### SassaGold

Cikkszám: 1475

Szórható és kenhető olaj-méhviasz emulzió sütőlemezekhez és sütőformákhoz. Kiemelkedő elválasztó hatás, hosszú élettartam.

Adagolás: igény szerint. Kiszerezés: 10 kg PE kanna.

### SassaNormal

Cikkszám: 1476

Szórható és kenhető elválasztó olaj sütőlemezekhez és sütőformákhoz. Magas elválasztó hatás.

Adagolás: igény szerint. Kiszerezés: 10 kg PE kanna.

### Tartósítószer (penészesedés gátló)

Cikkszám: 1525

Penészesedést gátló anyag, sütőipari termékek tartósabbá tételéhez.

Adagolás: max. 2 g/kg fogyasztáskész szeletelt- vagy csomagolt kenyérhez. Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

### BrezelDip nátronlúg

Cikkszám: 1743

Koncentrált nátronlúg granulátum. Hígítás után ideális minden lúgos péksütemény előállításához.

**Felhasználás biztonsági adatlap szerint!**

Adagolás: 30-40 g / 1 liter víz. Kiszerezés: 1 kg PE flakon.

### BuonissimaPizzafond

Cikkszám: 2316

Pikáns, fűszeres pizza szendvicskrém.

Adagolás: 0,2 kg / 1,2-1,4 liter víz.

Kiszerezés: 4 kg kartondoboz. (4x1 kg porciótasak)

### Extend Natural (frissesség javító)

Cikkszám: 2835

Javítja a vele készült termékek eltarthatóságát.

Adagolás: 1,2 - 1,5 % lisztre számítva.

Kiszerezés: 20 kg papírsák.

# FŰSZEREK, Fűszerek, magvak, MAGVAK

### Fokhagymás fűszerkeverék

Cikkszám: 2394

Intenzív aromájú fokhagymás fűszerkeverék fokhagymás termékek felületi ízesítésére.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 4 kg kartondoboz.

### Kenyérfűszer bécsi

Cikkszám: 1395

Kenyérfűszer kompozíció. Durva szemű kenyérfűszer különleges aromával, friss magokból kíméletesen őrölve.

Adagolás: 5 g / 1 kg liszt, illetve igény szerint

Kiszerezés: 5 kg kartondoboz.

### Kenyérfűszer müncheni

Cikkszám: 1385

Ánizsos kenyérfűszer kompozíció. Durva szemű kenyérfűszer különleges aromával, friss magokból kíméletesen őrölve.

Adagolás: 5 g / 1 kg liszt, illetve igény szerint

Kiszerezés: 5 kg kartondoboz.

### StreuMix

Cikkszám: 2419

Speciális szórókeverék burgonyapehellyel. Könnyen megtapad a felületen, sütés után sem szóródik le, fűszeres aromájú, adagolható szórással, vagy mártással, különösen alkalmas búza péksüteményekhez, a tésztához is adható.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 10 kg papírsák.

### Streusamen

Cikkszám: 1303

Különleges felületi szórókeverék a só-, mák-, szezámmag alternatívájaként. Könnyen megtapad a felületen, sütés után sem szóródik le. Fűszeres aromájú, adagolható szórással, vagy mártással, különösen alkalmas búza péksüteményekhez.

Adagolás: ízlés szerint. Kiszerezés: 10 kg papírsák.





# TÁMOGATOTT TERMÉKEINK



## Támogatott termékeink

### Actipan®

Teljeskiőrlésű búza- és rozslisztből készült, kilenc féle gabona- és hüvelyesek csiráját tartalmazó kenyér, melyet elsősorban sportot kedvelő, aktív embereknek fejlesztettek ki. Természetesen bárki nyugodtan fogyaszthatja, akinek fontos a minőség és a táplálkozás-élettani értékek.

Az Európai Olimpiai Bizottság (EOC) hivatalos kenyérp partnere. Támogatás: kenyérszalag, tájékoztató füzetecske, plakát.



### Alpok kenyere

Rusztikus kenyérkülönlegesség, mely hosszú frissességével és kiváló ízével hódít.

Támogatás: kenyérszalag, plakát.



### AvenaFitt cipó

Zabos cipó, kiváló bélzettel és ízvilággal.

Támogatás: címke, plakát.



### Chia magos Graham cipó

Graham lisztrel készülő kenyérkülönlegesség, melynek legfdőbb újdonsága a napjaink egyik szuperélelmiszerének kiálított CHIA mag tartalma. A CHIA-t magas Omega 3 és Omega 6 zsírsavtartalma és azok ideális aránya teszi értékesé.

Támogatás: plakát, szórólap, kenyérszalag.



### „E-szám“ mentes búzakenyér

Tartósítószeret és E-számmal jelölendő emulgálószeret nem tartalmazó, kiváló bélzetű és minőségű búzakenyér.

Támogatás: kenyérszalag, plakát.



### Kornspitz® kifli

Rusztikus magvas kifli, számos táplálkozásélettanilag előnyös tulajdonsággal, úgy mint: alacsony (43) Glikémiás Index, magas (7%) élelmirosttartalom. Támogatás: plakát, tájékoztató füzetecske, pénz-átvevő tálca, karton kínálópult.



### Light Termékek

40%-kal kevesebb szénhidrát, mint a hagyományos recepttel készült hasonló termékek általában. Kiváló állag és ízvilág!

Támogatás: kenyérszalag, plakát, infoblokk, pénz átvevő tálca.



### MammaMia® családi péktermékek

A hölgyek számára különösen előnyös ásványi anyagokban, vitaminokban gazdag rusztikus, magvas termékek. 100g elfogyasztása több mint 15%-kal hozzájárul a napi D-vitamin, folsav beviteléhez és több mint 20%-kal a kalcium, magnézium és vas napi adagjához. Támogatás: plakát, infoblokk.



### PurPur® kenyér, bagett, szeletek

Teljeskiőrlésű kenyérkülönlegesség, mely hosszú frissessége, kiváló íze mellett magas antocián (ami egy erős antioxidáns) tartalmával tűnik ki. Támogatás: egyedi zacskó, plakát, tájékoztató füzetecske, karton kínálópult, pénz-átvevő tálca.



### Szüreti tönkölykenyér

Búzalisztmentes tönkölykenyér különösen nagy frissességgel és szaftos bélzettel, magas (6% fölötti) élelmirosttartalommal. Szőlőmaglisztet tartalmaz. Támogatás: Kenyérszalag, plakát, infoblokk, pénz-átvevő tálca.



### Ultra Light Buci

75%-kal kevesebb szénhidrát és 4-szer több fehérje, mint a hagyományos rozskenyerekben! Mindezt magas élelmirost tartalom és elfogadható kenyér-íz mellett. Támogatás: kenyérszalag, infoblokk, plakát.



### Vándor kenyér

Kiváló minőségű rozskenyér különösen hosszú frissességgel és szaftos bélzettel. Támogatás: kenyércímke, plakát.



### Vegipan®

Kiváló minőségű, élesztő- és laktózmentes termék, magas élelmirost- és alacsony szénhidrát tartalommal.

Támogatás: plakát, kenyér matrica.





# JELMAGYARÁZAT, ÖSSZEFOGLALÓ

b

## Jelmagyarázat, összefoglaló

### Jelmagyarázat

1: A Glikémiás Index (rövidítve GI) egy számérték, mely arra utal, hogy milyen gyorsan szívódik fel egy adott élelmiszerben lévő szénhidrát a szervezetben. Minél alacsonyabb ez a szám, annál előnyösebb. Pl.:

0-55 -ig alacsony

56-69 -ig közepes

70-100 -ig magas.

2: A prebiotikumok az emésztősavaknak ellenálló élelmiszeranyagok, melyek a bélflórát legjobban stimuláló, válogatott táplálékokat tartalmaznak, emésztetlenül kerülnek a vastagbélbe, ahol a jótékony baktériumok számára táplálékul szolgálnak.

3: Az antociánok erős antioxidánsok. Az antioxidánsoknak ez idő szerint nagy figyelmet szentel a táplálkozástudomány, mivel azok lekötik a szabadgyököket a szervezetünkben.

4: Slow Dough - hosszú tésztavezetéses technológia.

### Összefoglaló

Ez a kiadvány a Backaldrin Hungária Kft. gondozásában, az aktuális termékkínálat alapján lett összeállítva és a kiadás pillanatában meglévő helyzetet tükrözi, tájékoztató jellegű és minden eddigi kiadványt felülír. Természetesen nem tudtuk az összes fellelhető információt megjeleníteni benne, ezért további információkért kérjük keresse fel a [www.backaldrin.hu](http://www.backaldrin.hu), vagy a [www.kornspitz.hu](http://www.kornspitz.hu), vagy a [www.purpurkenyer.hu](http://www.purpurkenyer.hu) vagy a [www.mammamiakifli.hu](http://www.mammamiakifli.hu) weboldalainkat. Ott további számos információhoz juthat termékeinkkel, illetve a belőlük készíthető pék-termékekkel kapcsolatban.

Amennyiben az oldalak látogatása után is maradna kérdése, vagy szívesebben venné, ha élőszóban segítenénk a tájékozódásban, keresse fel területileg illetékes képviselőnket.

AZ ÖN TERÜLETI KÉPVISELŐJE:

Kiadva: 2019. április 09.



# ARONIA

FEKETE BERKENYÉS TERMÉKEK



**BERKENYE  
A BOGYÓK  
ADTA ERŐ**

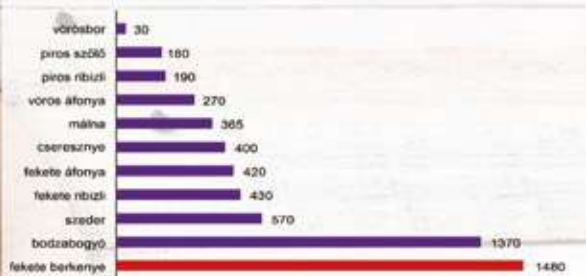
Az antociánokban\* gazdag fekete berkenyés termékek kiváló ízűek, üde színfoltjai a napi étkezésnek.

\*az antocián egy erős antioxidáns

**Kóstolja meg Ön is, nem fog csalódn!**



Bogyós gyümölcsök antocián tartalmának összehasonlítása (mg/100g)



Forrás: BFA for Nutrition, Karlsruhe, 2002

**backaldrin®**

