

backaldrin®



Panificazione

Gamma prodotti

backaldrin l'accademia del pane



Sede aziendale e Centro di Ricerca e Sviluppo

backaldrin, fondata nel 1964 e da allora gestita direttamente dalla famiglia Augendopler, è oggi leader nella produzione di nuclei e miscele funzionali per la panificazione e la pasticceria.

backaldrin garantisce ai suoi partner un'ampia gamma di servizi: lo sviluppo di prodotti personalizzati, il supporto di tecnici specializzati, il materiale informativo per i punti vendita e l'organizzazione di seminari mirati presso il centro di ricerca e sviluppo di Linz.

Certificazioni:

IFS Food Versione 5, ISO 22000, Kosher, Halal, Certificazione Biologica, Certificazione RSPO (Certificato di Sostenibilità dell'olio di palma)



backaldrin l'accademia del pane Sede backaldrin

"La Casa del Pane" Linz – Austria:
Oltre 13.000 panettieri visitano ogni anno "La Casa del Pane". Qui si scambiano opinioni, si imparano nuove tecniche di lavorazione per lo sviluppo di prodotti innovativi.



Paneum

Nel 2015 backaldrin ha posato la prima pietra per un progetto sul pane unico al mondo.

IL MUSEO PANEUM funge da forum, da punto d'incontro informativo per i clienti, da luogo dove il futuro del pane può essere discusso e contemplato. La mostra conta un'esposizione di 1200 oggetti che rappresentano ben 9000 anni di storia ed è aperta al pubblico.



Backademia

Il mondo della panificazione è in continuo mutamento e sviluppo. Ciò che ieri sembrava impossibile, oggi diventa realtà. backaldrin Vi offre un numero cospicuo di seminari per presentare ed illustrare nuovi prodotti e nuove tecniche di lavorazione.



Laboratori di panificazione

I tecnici specializzati backaldrin all'interno dei laboratori della nostra sede di Linz effettuano numerosi test per poter meglio adattare i prodotti alle esigenze e alle richieste di clienti presenti in più di 100 nazioni nel mondo.



Centro Ricerca e Sviluppo

Dallo sviluppo prodotti allo sviluppo ricette: il centro R&D di backaldrin dispone di un laboratorio analisi e di ben 13 panifici per ottenere risultati eccellenti e costanti standard qualitativi.

Coadiuvanti naturali senza emulsionanti



PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Biodrin	Miglioratore naturale rilassante per ridurre la forte elasticità della pasta.	0,5 - 1 %	20 Kg	1499	
Ferma Clean Label speciale	Coadiuvante enzimatico maltato specifico per ferma lievita e surgelazione a crudo o precotto.	3 %	25 Kg	2900	
Ferma GU	Coadiuvante enzimatico adatto a tutti i tipi di lavorazione e specifico per le lavorazioni in cella.	1,5 %	8 - 20 Kg	1122	
Intenso	Coadiuvante enzimatico a basso dosaggio. Garantisce un'ottima tolleranza in lievitazione e conferisce volume e profumo. Particolarmente adatto per la lavorazione diretta.	0,2 - 0,3 %	8 - 25 Kg	2176	

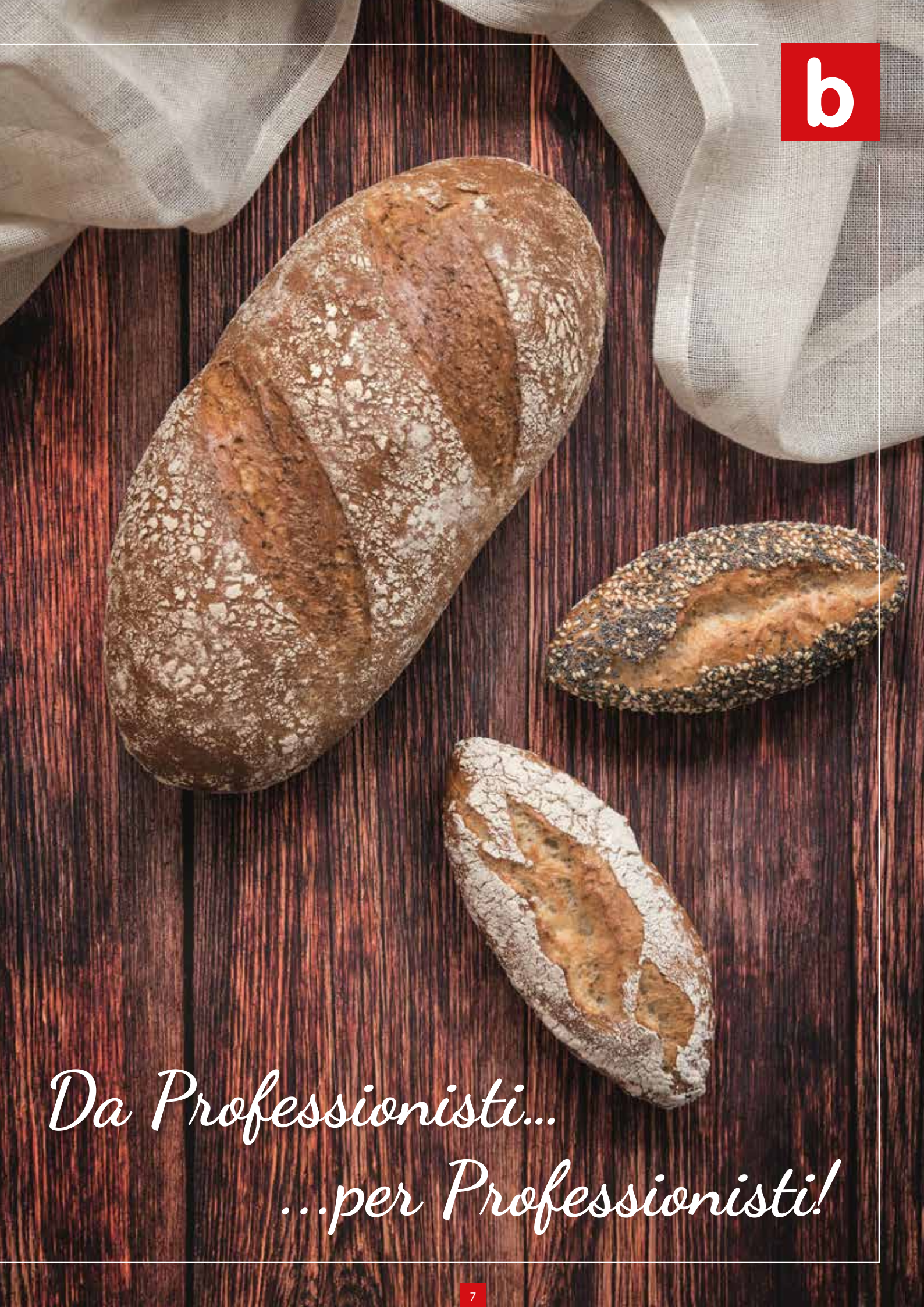


PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Nettuno C.L.	Coadiuvante naturale a base enzimatica. Conferisce volume, croccantezza e friabilità al prodotto.	0,3 - 0,5 %	8 - 25 Kg	3111	
Pol Fresh	Coadiuvante enzimatico che garantisce la freschezza prolungata del prodotto conferendo un ottimo volume.	1 - 1,5 %	8 - 25 Kg	2813	
XXL C.L.	Coadiuvante enzimatico con formula potenziata, adatto per tutti i tipi di lavorazione. Garantisce stabilità e tolleranza nei processi produttivi. Perfetta macchinabilità degli impasti con garanzia di volume.	0,1 - 0,3 %	25 Kg	2863	



Miglioratori

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.
Brezengold vegetale	Miglioratore speciale in pasta per la produzione di Brezel Bavaresi originali ed altri prodotti cotti con l'uso della soda.	4 %	9 Kg	2066
Frigomalt II	Miglioratore maltato specifico per tutti i tipi di abbattimento di temperatura dal ferma lievita alla surgelazione. Adatto per tutti i tipi di lavorazione diretta e indiretta.	2 %	10 Kg	2088
Garex	Miglioratore ad alta prestazione con emulsionante per la surgelazione.	3 %	25 Kg	1133
Imperiale	Miglioratore per la produzione di Kaiser, adatto a tutti i tipi di lavorazione. Ha la prerogativa di dare e mantenere volume al pane.	2 - 3 %	25 Kg	1143
K-Soft	Miglioratore formulato con emulsionante ed enzimi. Eccellente per pani morbidi e pani in cassetta, brioche e pasta lievitata.	1 %	8 Kg	2074
K-1	Miglioratore universale che garantisce massima stabilità e sicurezza nell'intera lavorazione degli impasti.	0,5 - 1 %	25 Kg	1146
Nota viennese	Miglioratore speciale in pasta per la produzione di panini morbidi, Hamburger, Toast, Brioche, Krapfen ed altre paste lievitate.	1 - 10 %	10 Kg	1192
Saturno	Miglioratore ad alta prestazione tecnologica. Garantisce tolleranza e stabilità in lievitazione conferendo un ottimo volume.	0,3 %	25 Kg	2423
ShopBack	Miglioratore speciale con l'azione combinata di emulsionante ed enzimi per la produzione di pane precotto surgelato.	3 %	25 Kg	2166
Super Fresh	Miglioratore ad alta prestazione con emulsionante ed enzimi per la produzione di pane surgelato.	0,5 - 1,0 %	25 Kg	2866
Universal LC	Miglioratore con azione combinata di emulsionante ed enzimi a basso dosaggio per la produzione di pane surgelato.	0,3 %	25 Kg	2607
XXL Forza	Miglioratore ad alta prestazione tecnologica, adatto a tutti i tipi di lavorazione. Garantisce tolleranza e volume.	0,2 - 0,4 %	8 - 25 Kg	1966

A photograph of three loaves of bread on a dark, textured wooden surface. The largest loaf is a rustic, oval-shaped baguette with a golden-brown crust and a dusting of white flour. To its right is a smaller, oval-shaped loaf with a dark, seeded crust. Below the large loaf is a third loaf, also oval-shaped, with a light-colored, cracked crust. In the background, a white cloth is partially visible.

*Da Professionisti...
...per Professionisti!*

Lieviti Madre, Paste acide e Malti

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.
Aromamalt	Insaporitore liquido di estratto di malto non attivo.	0,5 - 2 %	13 Kg	1101
Astamalt	Formulato liquido enzimatico di estratto di malto attivo.	0,5 - 2 %	13 Kg	1100
BAS chiaro	Pasta acida a fermentazione naturale, liquida ed inattiva. Dona aroma e sapore al pane che mantiene la sua freschezza più a lungo.	0,5 - 2 % sul grano tenero 5% sulla segale	12 Kg	1251
BAS scuro	Pasta acida a fermentazione naturale, liquida ed inattiva. Dona aroma e sapore al pane che mantiene la sua freschezza più a lungo.	5% sulla segale	12 Kg	1250
BAS-W	Lievito naturale in polvere inattivo. Dona aroma, sapore e gusto mantenendo più a lungo la conservazione del pane.	2 - 4 %	8 - 20 Kg	1254
FeraFerm	Lievito 100% naturale selvatico attivo, non necessita di alcun tipo di starter (lieviti di birra freschi o disidratati). Ottimo volume, aroma e gusto gradevoli e naturali.	5 %	2 Kg	3824
Rogana	Farina di segale tostata da utilizzare per aumentare la colorazione e donare aspetto e sapore rustico al pane.	1 - 4 %	8 Kg	1290



Nuclei per panificazione

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Aronia		Nucleo concentrato con miscela essiccata di bacche di Aronia, pasta madre di frumento e succo di mela in polvere.	20 %	8 Kg	3660	
Avena Soja		Concentrato naturale di soia integrale con fiocchi di avena, insaporito con orzo maltato.	30 %	25 Kg	2629	
Cereal Plus 50 Cereal Plus 50 OB		Nucleo concentrato per la produzione di "multicereale bianco" a base di grano tenero ed insaporito con soia, farina maltata di frumento, fiocchi di mais e semi di girasole, miglio e lino.	50 % 50 %	25 kg 15 - 25 kg	2244 3061	
Curcuma Pane		Concentrato naturale per la produzione di pane alla curcuma con semi di girasole e paprika.	50 %	8 Kg	3439	
Dinkert 100% 		Miscela a base di farro con soia e malto d'orzo ricca di semi di lino, girasole e sesamo.	100 %	8 Kg	2532	
Durum		Miscela di grano duro che dona ottimo volume e freschezza. Grano duro speciale coltivato nelle regioni balcaniche dal sapore molto particolare.	100 %	25 Kg	3659	

Nuclei per panificazione

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Enerjoy Plus 		Multicereale multivitaminico (Acido Folico, Vitamina D3, Ferro, Magnesio e Calcio) a base di segale, soia e orzo. Semi di lino e girasole.	40 %	8 kg	3755	
Farro e Miele		Nucleo a base di farro e fiocchi di farro, arricchito di una buona percentuale di miele in polvere ed insaporito con farine maltate di orzo e segale. Semi di girasole e sesamo.	50 - 100 %	8 kg	3127	
Fitness		Multicereale per la lavorazione di pane ricco di proteine e povero di carboidrati. Base di soia integrale con farine maltate di orzo e di segale. Arricchito con pasta madre disidratata di frumento, fibre di mela e semi di lino e girasole.	100 %	10 kg	3887	
Flexikorn		Nucleo naturale versatile per pane multicereale a base di grano tenero, ricco di semi di lino e con cereali macinati finemente.	10 - 50 %	25 Kg	2628	
Frumento Plus 10%		Nucleo ideale per la produzione di ciabatta e altre specialità a base di grano tenero.	10 %	25 Kg	1112	
Frumento Premium		Nucleo ideale per la produzione di ciabatta, baguette e altre specialità a base di grano tenero.	20 %	25 Kg	2414	

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Inkabrot INKA BROT		Concentrato per la produzione di pane con farina di amaranto e quinoa. Arricchito con pasta madre disidratata di segale. Semi di lino.	50 %	25 Kg	1320	
Kornino Mix CL <i>Kornino Mix CL</i>		Nucleo naturale per la produzione di pane e prodotti da forno rustici. La base di segale contiene preziosi ingredienti come semi di girasole, lino, sesamo e noci spezzettate.	40 %	8 – 25 kg	3039	
<i>Kornspitz</i> Kornspitz Kornmix direkt		Nucleo multicereale (frumento, segale e soia) naturale ed equilibrato, ricco di fibre (oltre il 7%) e con semi di lino e spezie. Gusto unico e marchio conosciuto in tutta Europa.	40 % 40 %	15 kg 10 – 25 kg	1803 1314	
Mais 100		Miscela completa per la produzione di pane al mais, priva di semi e fiocchi.	100 %	25 Kg	1665	
Maiskern		Nucleo per multicereale a base di mais con pasta madre disidratata di segale, soia, semi di lino e girasole.	30 %	25 Kg	1312	
Mais Nuovo Mais Nuovo OB		Nucleo naturale con farina di mais e mais soffiato come primi ingredienti, insaporito con semi di girasole.	50 % 50 %	20 kg 20 kg	2595 3060	

Nuclei per panificazione

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Mamma Mia 		Nucleo a base di frumento e segale ricco di ferro, magnesio, calcio, acido folico e vitamina D. Contiene semi di lino e di girasole.	40 %	8 – 25 kg	2903	
Mediterraneo		Nucleo al 50%, naturale, a base di grano tenero insaporito da semi di chia, lino chiaro e scuro, semi di camelina e basilico. Particolarmente adatto per essere miscelato con farine di grano duro.	50 %	8 kg	3543	
Mitykorn		Nucleo naturale concentrato multicereale di frumento, orzo e segale con semi di girasole e lino. Arricchito con farina di grano tenero maltata e pasta madre disidratata di frumento.	30 %	25 kg	3655	
Oscuro		Nucleo naturale concentrato per la produzione di multicereale ricco di semi (sesamo, girasole e lino) con avena, segale, orzo, mais e farina maltata di grano tenero.	30 %	8 - 25 Kg	3453	
Pan Biblico® 		Nucleo naturale per produrre il Pan Biblico®. La base di farro, orzo e frumento è arricchita di pasta madre disidratata di farro e di tutti gli ingredienti citati nelle Sacre Scritture come semi di lino e miglio.	50 %	8 – 25 kg	2635	
Pan Morbido		Nucleo concentrato naturale per la produzione di pani morbidi e pane al latte.	50 %	10 Kg	3838	

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Pan Romeo 		Miscela completa per la produzione di pane multicereale con frumento e segale maltati, mais, soia e semi di girasole.	100 %	8 Kg	3486	
Pan Vinacciolo 		Nucleo per la produzione di pane con farina di semi d'uva, nota per la sua proprietà antiossidante, e semi di girasole. Arricchito con pasta madre disidratata di segale e farro.	50 - 100 %	8 - 25 kg	2795	
Pane alla Chia 		Nucleo naturale a base di grano tenero per la produzione di pane con semi di Chia (ricchi di Omega 3, 6 e 9). Insaporito con pasta acida di frumento e orzo maltato.	50 %	8 kg	3550	
Pane alla Zucca		Nucleo naturale concentrato per la produzione del tipico pane alla zucca. Con zucca in polvere e farina di semi di zucca.	50 %	10 Kg	3840	
Pane Arena		Nucleo di farina di frumento integrale arricchita con pasta madre di grano tenero ed insaporita con segale tostata. Pane multicereale senza semi dal colore scuro.	50 %	8 Kg	3574	
Pane delle Alpi		Miscela per la produzione del pane alpino. Frumento, segale, mais, fiocchi di orzo e avena, pasta madre disidratata di segale arricchito di semi di lino e sesamo.	100 %	25 kg	2105	

Nuclei per panificazione

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Pane Night 		Miscela 100% povera di carboidrati. Pane a base di soia con pasta madre di frumento disidratata, semi di lino, girasole, sesamo e fibre di mela.	100 %	8 kg	2819	
Panem		Nucleo a base di varietà di farro antico (monococco, dicocco e spelta) con farina integrale di segale, pasta madre di farro disidratata e semi (lino, miglio, girasole).	50 %	10 kg	3835	
Panko		Nucleo naturale multicereale a base di grano tenero, segale, mais e soia. Impreziosito con semi di girasole e lino.	50 %	8 kg	3645	
Patatà		Nucleo concentrato naturale per la produzione di pane alla patata.	10 %	10 Kg	1205	
Pizza Francesco		Miscela speciale completa per la preparazione di pizza alta e morbida tipo "americana". Miscela adatta anche alla preparazione di pane morbido al latte.	50 - 100 %	25 Kg	2603	
Pur Pur 		Il Pur Pur "porpora" è un tipo di grano tenero antico integrale arricchito con pasta madre di segale. Contiene antiossidanti che conferiscono il caratteristico colore porpora. Arricchito con semi di girasole e noci spezzettate.	100 %	8 - 25 kg	2339	

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Segale Top		Nucleo per la produzione di pane di segale.	50 %	25 Kg	2132	
Terra Italia		Nucleo privo di emulsionanti per la produzione di pane integrale con semi di girasole, lino ed insaporito con soia e arricchito di segale ed orzo maltati.	50 %	8 kg	3769	
Urkorn		Nucleo naturale a base di farro. Contiene le tre varietà di farro antico: Monococco, Dicocco e Spelta. Arricchito con pasta madre disidratata di segale primitiva di San Giovanni e pasta madre disidratata di farro. Questo concentrato è insaporito con semi di girasole, estratti di malto, yogurt, miele e farina di semi d'uva.	30 %	8 kg	3621	
Vitaly		Miscela completa e naturale ad etichetta pulita per un pane del "benessere". "Vitalità" per l'organismo: su una base di farina di frumento si combinano gli effetti benefici dei semi di girasole, lino, zucca, chia ed amaranto soffiato che uniti con la curcuma, il lievito naturale di frumento e la pasta acida di segale compongono una base per pane genuino, sano e nutriente.	100 %	10 kg	3903	



Nuclei per panificazione

Pani naturali pastorizzabili

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
Bio Pane ai Cereali Antichi SL		Miscela 100% biologica. I farri antichi integrali Monococco e Dicocco e il grano duro Khorasan sono miscelati con segale integrale biologica e con la sua pasta acida bio. Semi di girasole. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	8 kg	3121	 
Muesli Bread		Miscela al 100% di cereali con fibre di agrumi, succo di mela in polvere e fiocchi di cocco. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	20 kg	3718	
Pane al Farro Integrale 		Miscela al 100% di farro integrale, fiocchi e pasta madre di farro. Arricchito di semi di girasole, segale e fiocchi di patate. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	25 kg	2217	
Segale Mix Integrale		Miscela di segale 100% integrale con pasta madre di segale disidratata. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	20 Kg	2634	
Vegipan		Miscela 100%. Pluripremiato pane vegano senza lievito. Avena, farro, germe di grano e malto d'orzo sono la base per semi di girasole, zucca, lino e fibre vegetali di agrumi e mela. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	8 kg	3134	
Pane al Grano		Miscela al 100%, naturale: tritello di cereali come segale, frumento, avena, orzo e saraceno. Arricchito di riso e pasta madre di segale con semi di miglio, girasole e lino. Adatto alla pastorizzazione per lunga conservazione.	100 %	25 Kg	2062	



Decorazioni per panificazione

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.
Dekor Arena		Miscela speciale per decorazione: semi di lino, semi di sesamo, semi di girasole e fiocchi di farro.	a piacere	8 kg	3564
Dekor Brezel		Sale grosso speciale per decorazione.	a piacere	5 kg	1524
Dekor K		Gritz di grano saraceno.	a piacere	1 kg	3455
Dekor Kornspitz		Miscela di semi per decorazione salata: semi di sesamo, semi di lino, grano tenero tostato e spezie.	a piacere	10 Kg	1303
Dekor Poker		Miscela di semi per decorazione: semi di lino, semi di girasole, semi di sesamo e miglio.	a piacere	8 kg	2956
Dekor Tiger		Miscela per decorazione speciale con effetto visivo tigrato a base di farina di riso.	a piacere	15 Kg	3205

PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.
Dekoro		Miscela di semi per decorazione: focchi di avena, semi di girasole, semi di lino e semi di sesamo.	a piacere	8 kg	3454
Fior di semi		Miscela di semi per decorazione leggermente salata: focchi di patate, focchi di avena, semi di lino e semi di sesamo.	a piacere	10 kg	2541
Solaris		Miscela di semi per decorazione: semi di girasole, mais tostato, semi di miglio e sesamo.	a piacere	8 kg	3041



Semi di Chia

Chia Messicana [Salvia hispanica] è una specie di pianta da fiore della famiglia della menta, Lamiaceae, originaria del Messico centrale e del Sud e del Guatemala.

Semi di lino

Lino comune [Linum usitatissimum], chiamato anche lino, è una pianta tradizionalmente coltivata per la produzione di olio (Olio di lino). È una specie del genere Linum della famiglia delle Linaceae.

Semi di camelina

Camelina [Camelina sativa], nota anche come falso lino, è una pianta della famiglia delle Brassicaceae.

Semi di Basilico

Basilico [Ocimum basilicum], noto anche come basilico grande, erba reale o re delle erbe, è un'erba culinaria della famiglia delle Lamiaceae.

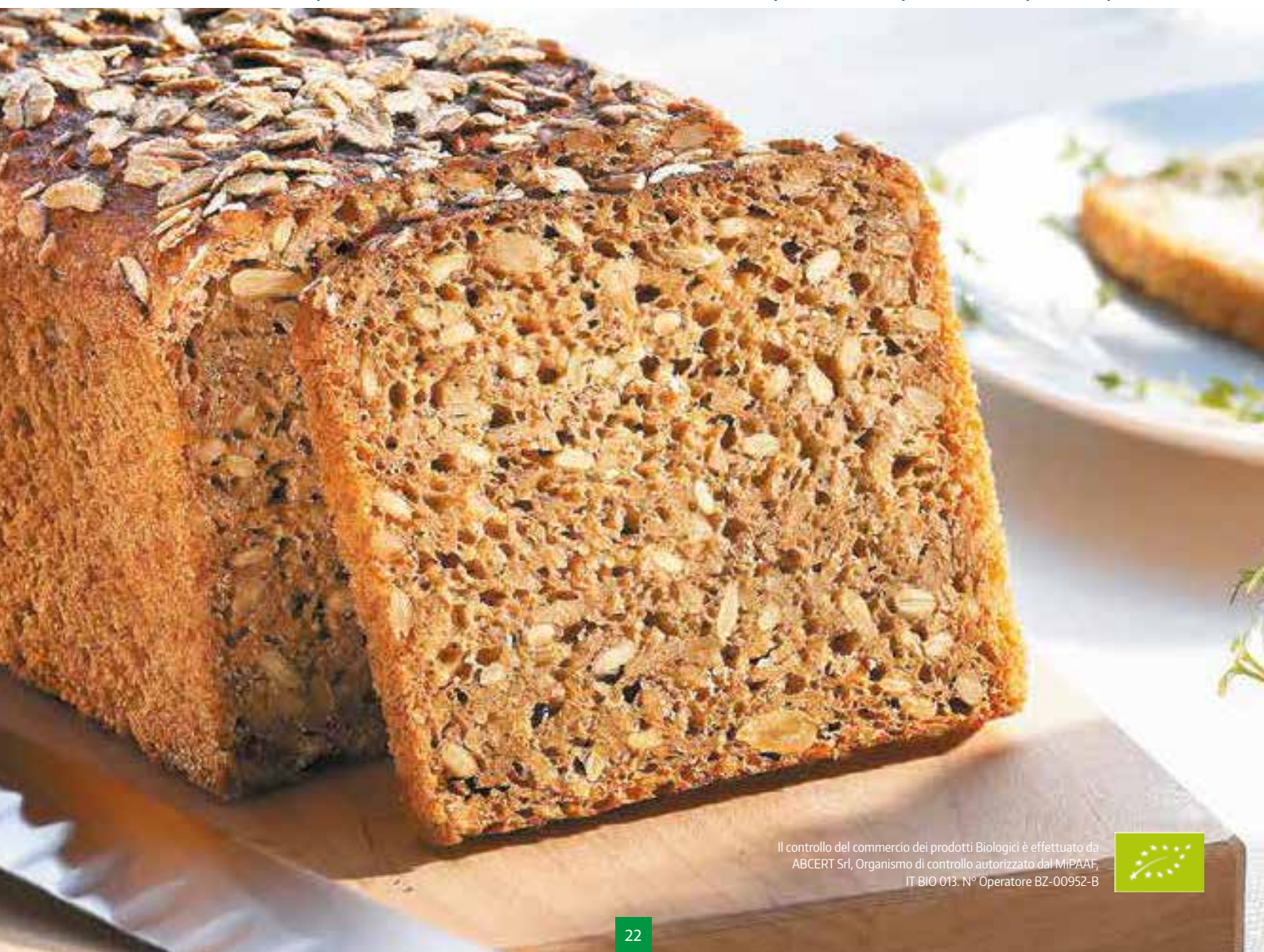


Varie

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.
Antimuffa	Agente per la conservazione post-cottura di prodotti da forno, dolci e salati.	1 – 2 g. per kg	1 Kg	1525
Birola	Composto di frutta, disidratata e semicandita (fichi, uvetta, prugne, datteri, pere essiccate) in bagna alcolica (acquavite), ideale per impasti di panificazione e pasticceria.	a seconda della ricetta	14 Kg	1735
Buonissima	Pomodoro in polvere speziato al gusto mediterraneo. Indicato per farcire ed insaporire pizze, grissini, cracker o anche all'interno dell'impasto.	0,200 kg per circa 1,200 – 1,400 kg di acqua	4 Kg	2316
Cipolle prefritte	Cipolle prefritte essiccate per insaporire pane, focacce e tutti i prodotti da forno. 1 kg corrisponde a circa 2,4 kg di cipolle fresche	a seconda della ricetta	5 Kg	1644
Lievito Secco	Lievito di birra disidratato. 1 kg. di lievito secco corrisponde a circa 2,5 – 3 kg. di lievito fresco.	a seconda della ricetta	20x500 g 10 kg	ATO2502100 ATO25021
Soda Brezel Granuli	Idrossido di sodio utilizzato nella preparazione dei tipici Brezel Bavaresi.	30 g. per 1 litro di acqua	1 Kg	1743
Spezie Aglio Mix	Mix di spezie macinate finemente per arricchire il sapore di pane e panini: aglio, erba cipollina, prezzemolo.	a piacere	4 Kg	2394
Spezie Mediterranee	Mix di spezie macinate finemente per arricchire il sapore di pane e panini per il tipico gusto di pane dai sapori mediterranei: origano, cipolla, aglio, pepe nero, basilico, rosmarino, salvia.	a piacere	0,300 Kg	1381
Spezie Tirolesi	Mix di spezie macinate finemente per arricchire il sapore di pane e panini per il tipico gusto di "pane tirolese": cumino, finocchio, coriandolo, anice.	a piacere	5 Kg	1390

Gamma prodotti biologici

PRODOTTO	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
BIO BAS W	Pasta acida di frumento biologica per la produzione di pane.	2 - 5 %	25 Kg	1330	 
BIO BAS T	Pasta acida di segale integrale biologica per la produzione di pane.	6 - 7 %	20 Kg	1324	 
BIO Ferma GU	Coadiuvante biologico per la produzione di pane e panini biologici. Indicato per tutti i tipi di lavorazione.	1,5 %	8 Kg	1107	 
BIO Rogana	Farina di segale tostata biologica utile per dare gusto e conferire al pane un colore e un sapore rustico.	1 - 4 %	8 Kg	1291	 



Il controllo del commercio dei prodotti Biologici è effettuato da
ABCERT Srl, Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF,
IT BIO 013. N° Operatore BZ-00952-B



PRODOTTO		DESCRIZIONE	DOSAGGIO	IMBALLO	COD.	
BIO PurPur 		Nucleo biologico a base di uno speciale tipo di frumento (denominatore PurPur) per la produzione di pane, panini, ciabatte, sandwich biologici.	100 %	8 kg	2466	
BIO Kornspitz® 		Nucleo equilibrato biologico, ricco di fibre (oltre 7%) e proteine di cereali. Il marchio più conosciuto in Europa. Il multicereale per eccellenza adatto alla produzione di qualsiasi tipo di pane.	40 %	10 kg	2054	
BIO Pane al Grano		Miscela completa biologica per pane multicereale integrale, con semi di girasole, semi di lino e riso. Grazie alla pastorizzazione è possibile ottenere un pane a lunga conservazione.	100 %	25 kg	2119	
BIO Pane ai Cereali Antichi SL		Miscela naturale da agricoltura biologica per la produzione di panini e pani con la possibilità di pastorizzazione, composto da 3 tipologie di farro e grano Khorasan.	50 – 100 %	8 kg	3121	
BIO Pane al Farro Integrale 		Miscela completa per pane al farro integrale. La pastorizzazione permette di ottenere un pane a lunga conservazione.	100 %	25 kg	2232	
BIO Dekor Kornspitz®		Miscela biologica di semi di sesamo e lino per decorare in superficie pane e prodotti da forno.	a piacere	10 kg	2141	



backaldrin®

backaldrin Italia Srl

Via Martiri delle Foibe, 320

37067 Valeggio sul Mincio (VR)

Tel : +39 045 7951672 - Fax: +39 045 6371315

E-Mail: commerciale@backaldrin.it

www.backaldrin.it