

backaldrin®



*Pasticceria*

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 a 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. PANEUM funge da forum, un punto d'incontro informativo per i clienti, un 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.



## 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 richieste di clienti presenti in più di 100 nazioni nel mondo.



## 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.



## Ricerca e Sviluppo

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





**Roxella**



**Nocciole  
Croccanti**



**Dolce con  
Lamponi**



**Amadeus**



**Cioccolato  
e caffè**



**Dolce con  
Mirtilli**



**Don Rafè**



**Yogurt  
Albicocca**



**Gugelhupf**



**Don Rafè**



**Riber  
Rosso**



**Linzer**



**Mozart**



**Krapfen**



**Tropicana**



# Semilavorati e nuclei

| PRODOTTO                            | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                               | DOSAGGIO | IMBALLO | COD.                                                                                          |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Austria Bisquit                     | Miscela di altissima qualità per la preparazione di Pan di Spagna e rollè. Prodotto soffice e leggero con alveolatura fine e regolare.                                                    | 100 %    | 15 Kg.  | 1468                                                                                          |
| Austria Krapfen                     | Miscela completa di uova, per la produzione di Krapfen (fritti o al forno) e paste lievitate al forno.                                                                                    | 100 %    | 25 Kg.  | 2005                                                                                          |
| Brownie                             | Miscela completa per la produzione tipica del brownie e altri prodotti di pasticceria a spiccato gusto di cioccolato.                                                                     | 100 %    | 15 Kg.  | 2594                                                                                          |
| Crispi                              | Semilavorato fine per la produzione di croccante, cialde e Florentine, barrette e Crispi. È un prodotto completo e l'aggiunta di panna lo rende molto indicato per decorazioni croccanti. | 100 %    | 5 kg.   | 2638                                                                                          |
| Dolce ai cereali antichi            | Miscela completa per la produzione di torte ai farri antichi Monococco, Dicocco e Spelta.                                                                                                 | 100 %    | 15 kg.  | 3538                                                                                          |
| Dolce al Farro                      | Miscela completa 100% farro integrale per la produzione di cakes, muffins e basi per torte. Disponibile anche da Agricoltura Biologica                                                    | 100 %    | 10 Kg.  | 2246                                                                                          |
| Dolce Viennese                      | Miscela completa 100% farro integrale per la produzione di cakes, muffins e basi per torte. Disponibile anche da Agricoltura Biologica                                                    | 100 %    | 10 Kg.  | 2219                                                                                          |
| Dolce Viennese CL                   | Miscela completa a base di frumento per la produzione di torte montate. Non contiene né emulsionanti né stabilizzanti.                                                                    | 100 %    | 15 Kg.  | 3303<br> |
| Exquisit                            | Miscela completa per la produzione di frolla. La frolla non necessita di cella di raffreddamento ed è possibile laminarla 15 minuti dopo l'impasto.                                       | 100 %    | 15 Kg.  | 3622                                                                                          |
| Frittellina<br>Frittellina al Farro | Semilavorato per prodotti di pasticceria frita o pastellata. Gusto molto particolare per un prodotto leggero e soffice. Disponibile anche 100% farro – senza farina di grano tenero.      | 100 %    | 15 Kg.  | 2296<br>2879                                                                                  |
| Golden Cake                         | Semilavorato per la produzione di Plum Cake, ciambelle e torte.                                                                                                                           | 100 %    | 10 Kg.  | 2118                                                                                          |
| Linzer                              | Miscela per la produzione dell'originale torta "Linzer" e per una vasta gamma di specialità e prodotti da forno a base di nocciole.                                                       | 100 %    | 10 Kg.  | 1453<br> |
| Premium Muffin                      | Miscela versatile e semplice da utilizzare per la produzione di Muffin.                                                                                                                   | 100 %    | 15 Kg.  | 2148                                                                                          |
| Red Velvet                          | Miscela completa per realizzare il cake americano, cupcake e rollè. Semplice da preparare dal sapore delicato e con una consistenza morbida e cremosa.                                    | 100 %    | 15 Kg.  | 3122                                                                                          |
| Sacher Viennese                     | Miscela per la produzione di "Torta Sacher" e torte al cioccolato. Mix versatile e pratico per un risultato costante di qualità che mantiene freschezza e fragranza nel tempo.            | 100 %    | 10 Kg.  | 2486                                                                                          |

# Pasticceria Lievitata

| PRODOTTO           | DESCRIZIONE                                                                                                                    | DOSAGGIO                | IMBALLO | COD. |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|------|
| Lievitati Antichi  | Miscela bilanciata con lievito naturale a base di cereali antichi di farro: monococco, dicocco e spelta.                       | A seconda delle ricette | 10 kg   |      |
| Lievitati al Farro | Semilavorato 100% farro per la produzione di lievitati (Brioche, Strudel, Croissant) – senza farina di grano tenero.           | 100 %                   | 15 Kg.  | 2519 |
| Lievitati Premium  | Miscela concentrata di altissima qualità per la produzione di dolci da forno, lievitati, pan brioche etc.                      | 30 – 50 %               | 25 Kg.  | 2637 |
| Lievitati Soft     | Miscela per la produzione di paste lievitate soffici, di alta qualità e a lunga conservazione (Brioche, Trecce, Pasta Danese). | 100 %                   | 25 Kg.  | 2878 |
| Tradizione         | Miscela bilanciata concentrata con lievito naturale per la produzione di lievitati tradizionali di altissima qualità.          | A seconda delle ricette | 8 kg    | 3791 |
| Wiener HT          | Miscela funzionale per la produzione di tutti tipi di lievitati.                                                               | 50 %                    | 15 Kg.  | 2068 |





# *Da Professionisti...*

Una buona ricetta è basata su ingredienti di altissima qualità: offrire prodotti dalle proprietà organolettiche eccelse è per noi fondamentale.

Tecnici alimentari ed esperti pasticceri hanno lavorato congiuntamente ai nostri clienti al solo scopo di raggiungere standard qualitativi sublimi. Il nostro obiettivo è di affiancarvi, aiutarvi ed ispirarvi.

# *...per Professionisti!*





# Miglioratori, lieviti e aromi per pasticceria

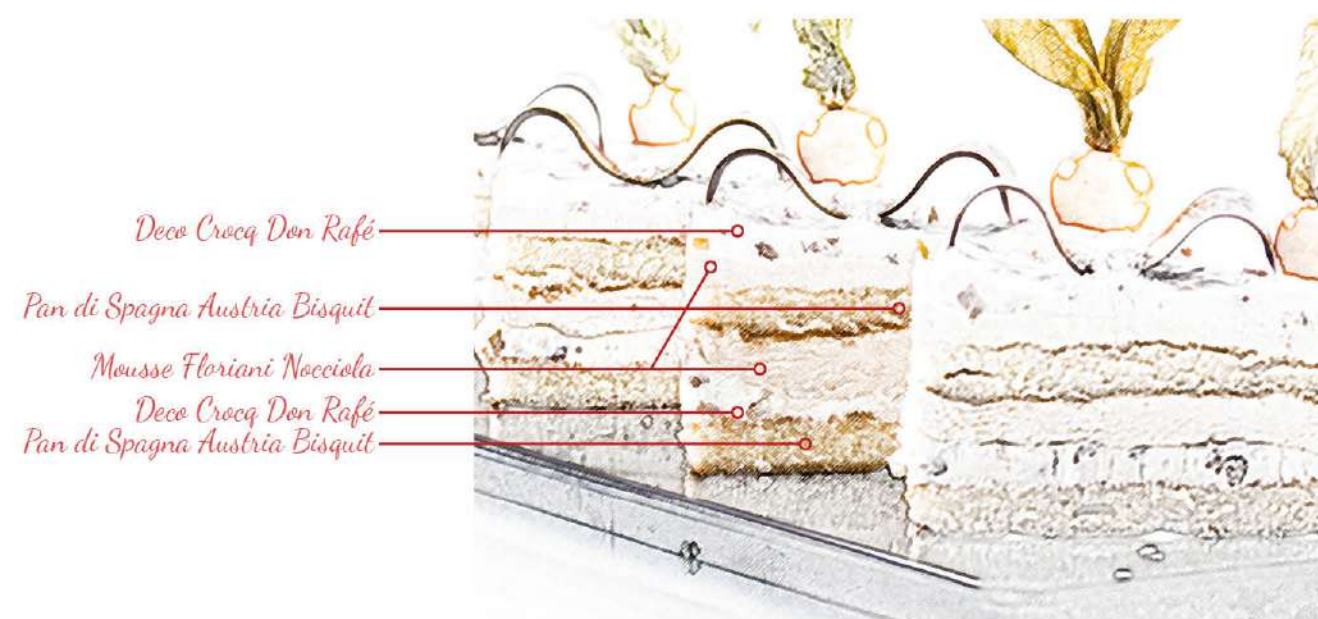
| PRODOTTO                                                                                 | DESCRIZIONE                                                                                             | DOSAGGIO                               | IMBALLO | COD.                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------|------------------------------|
| <b>Antimuffa</b>                                                                         | Agente per la conservazione post cottura di prodotti da forno dolci.                                    | 1 - 2 g / kg                           | 1 kg.   | 1525                         |
| <b>Aroma Burro</b>                                                                       | Antimuffa in polvere                                                                                    | 0.4 - 0.6 %<br>su prodotto<br>finito   | 1 kg.   | 705089                       |
| <b>Aroma Arancio</b><br><b>Aroma Limone</b><br><b>Aroma Rum</b><br><b>Aroma Vaniglia</b> | Aromi liquidi                                                                                           | 3 - 4 g / kg<br>per massa              | 1 kg.   | 1355<br>1370<br>1360<br>1365 |
| <b>Backpulver</b>                                                                        | Polvere lievitante "stile inglese"<br>senza acido tartarico.                                            | 15 - 40 g<br>per kg di<br>farina       | 1 kg.   | 1405                         |
| <b>Rapid</b>                                                                             | Agente montante universale per la produzione<br>di masse morbide come pan di spagna e torte<br>montate. | 1.5 - 3.5%<br>sulla massa              | 5 kg.   | 1465                         |
| <b>Saftex</b>                                                                            | Addensante per i residui liquidi di frutta e verdura,<br>resistente a cottura e congelazione.           | 100 - 120<br>g/l di succo<br>di frutta | 15 kg.  | 1470                         |





# Farciture e creme

| PRODOTTO                  | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                        | DOSAGGIO                                                | IMBALLO | COD. |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------|------|
| Albufix                   | Preparato con albume ad alto grado di efficacia per la produzione di masse stabili per meringhe e macarons.                                                                        | 120 g / litro di acqua                                  | 5 kg.   | 1400 |
| Apfel F & F               | Mele disidratate a cubetti, ideale per ripieni e farciture a base di mela.                                                                                                         | 1,250 kg per circa 4,250 kg di acqua                    | 12,5 kg | 1447 |
| Biola                     | Composto di frutta disidratata e semi-candita, in bagna al rum, ideale per impasti di pasticceria e panificazione: fichi, uvetta, prugne, datteri, pere e arancia candita.         | a seconda della ricetta e del gusto                     | 14 kg.  | 1735 |
| Floriani® Cocco           | Filling a base di cocco ideale per il ripieno di strudel, paste danesi, croissant ed altri prodotti di pasticceria da forno. Stabile sia per la cottura che per l'abbattimento.    | 1 kg per circa 0,500 kg di acqua                        | 8 Kg.   | 2901 |
| Floriani® Nocciola        | Filling a base di nocciola ideale per il ripieno di strudel, paste danesi, croissant ed altri prodotti di pasticceria da forno. Stabile sia per la cottura che per l'abbattimento. | 1 kg per circa 0,350 - 0,400 kg di acqua                | 10 Kg.  | 1441 |
| Floriani® Noce            | Filling a base di noce ideale per il ripieno di strudel, paste danesi, croissant ed altri prodotti di pasticceria da forno. Stabile sia per la cottura che per l'abbattimento.     | 1 kg per circa 0,350 - 0,400 kg di acqua                | 10 Kg.  | 1439 |
| Floriani® Papavero        | Filling a base di papavero ideale per il ripieno di strudel, paste danesi, croissant ed altri prodotti di pasticceria da forno. Stabile sia per la cottura che per l'abbattimento. | 1 kg per circa 0,450 kg di acqua                        | 8 Kg.   | 1444 |
| Floriani® Spicchi di Mela | Spicchi di mele disidratate per ripieni e farciture a base di mela.                                                                                                                | 1 kg per circa 4,500 - 5 kg di acqua                    | 10 Kg.  | 1443 |
| Fondente Viennese         | Zucchero fondente in polvere per la produzione di glasse, coperture, decorazioni ecc.                                                                                              | 1 kg per circa 120 - 180 g di acqua                     | 10 Kg.  | 2485 |
| La Ola                    | Crema pasticcera a freddo in polvere per ripieno al gusto di vaniglia.                                                                                                             | 300 - 400 g per 1 litro di acqua o latte                | 15 Kg.  | 2282 |
| Monaco                    | Crema pasticcera a freddo in polvere. Particolarmente versatile è perfetta sia come crema che come base per mousse o chantilly.                                                    | 300 - 400 g per 1 litro di acqua o latte                | 15 Kg.  | 2447 |
| Ricottella                | Prodotto speciale per la produzione a crudo e per la cottura di ripieni a base di ricotta fresca.                                                                                  | 0,500 kg Ricottella + 0,900 kg acqua + 1,000 kg Ricotta | 10 Kg.  | 1448 |
| Schoko Drops              | Surrogato di cioccolato fondente. Ideale per glassare e per decorazioni. Dosaggio a seconda della ricetta e del gusto.                                                             | a seconda della ricetta e del gusto.                    | 10 Kg.  | 1621 |
| Superpanna: Neutra        | Stabilizzante per panna ( disponibile nei gusti Neutra, Fragola e Cioccolato ). Garantisce un'ottima stabilità e buone proprietà per l'abbattimento.                               | a seconda della ricetta                                 | 1 Kg.   | 2874 |
| Fragola                   |                                                                                                                                                                                    |                                                         |         | 2893 |
| Cioccolato                |                                                                                                                                                                                    |                                                         |         | 2894 |





# Confetture, creme e decorazioni

## PRODOTTO

### Confetture di frutta

Confetture con alto contenuto di frutta per ripieni o decorazioni

|                             | % FRUTTA | IMBALLO | COD.   |
|-----------------------------|----------|---------|--------|
| Confettura di Albicocca     | 70 %     | 3.5 kg. | 760300 |
| Confettura di Fragola       | 70 %     | 3.5 kg. | 760339 |
| Confettura di Mango         | 70 %     | 3.5 kg. | 760336 |
| Confettura di Melograno     | 70 %     | 3.5 kg. | 760346 |
| Confettura di Mirtillo Nero | 70 %     | 3.5 kg. | 760302 |

### Confetture di frutta termostabili

Confetture con frutta a pezzi

|                                      | % FRUTTA | IMBALLO | COD.       |
|--------------------------------------|----------|---------|------------|
| Confettura di Fichi                  | 45 %     | 3.5 kg. | 760344.3.5 |
| Confettura di Mirtillo Rosso (ribes) | 45 %     | 5 kg.   | ATX000102  |
| Confettura di Zucca                  | 45 %     | 3.5 kg. | 760319     |

### Creme di frutta pronte all'uso

Termostabili, contenuto di frutta 40%

|                         | % FRUTTA | IMBALLO | COD.     |
|-------------------------|----------|---------|----------|
| Crema alla Banana       | 40 %     | 3.5 kg. | 760381   |
| Confettura di Albicocca | 40 %     | 3.5 kg. | 760379   |
| Confettura di Ciliegia  | 40 %     | 3.5 kg. | 860967.2 |
| Confettura di Maracuja  | 40 %     | 3.5 kg. | 760360   |
| Marmellata d'Arancia    | 40 %     | 3.5 kg. | 760385   |

### Creme termostabili

|                               | IMBALLO | COD.     |
|-------------------------------|---------|----------|
| Crema Cioccolato con Nocciole | 3.5 kg. | 760474   |
| Crema Don Rafé                | 3.5 kg. | 760475   |
| Crema Nocciola                | 6 kg.   | 760478.6 |
| Crema Pistacchio              | 3.5 kg. | 760476   |
| Crema Snyx                    | 3.5 kg. | 760473   |

### Paste Concentrate

|                                           | IMBALLO | COD.   |
|-------------------------------------------|---------|--------|
| Neretta ( pasta concentrata al cacao )    | 3.5 kg. | 760479 |
| Pasta Moka ( pasta concentrata al caffè ) | 3.5 kg. | 87336  |

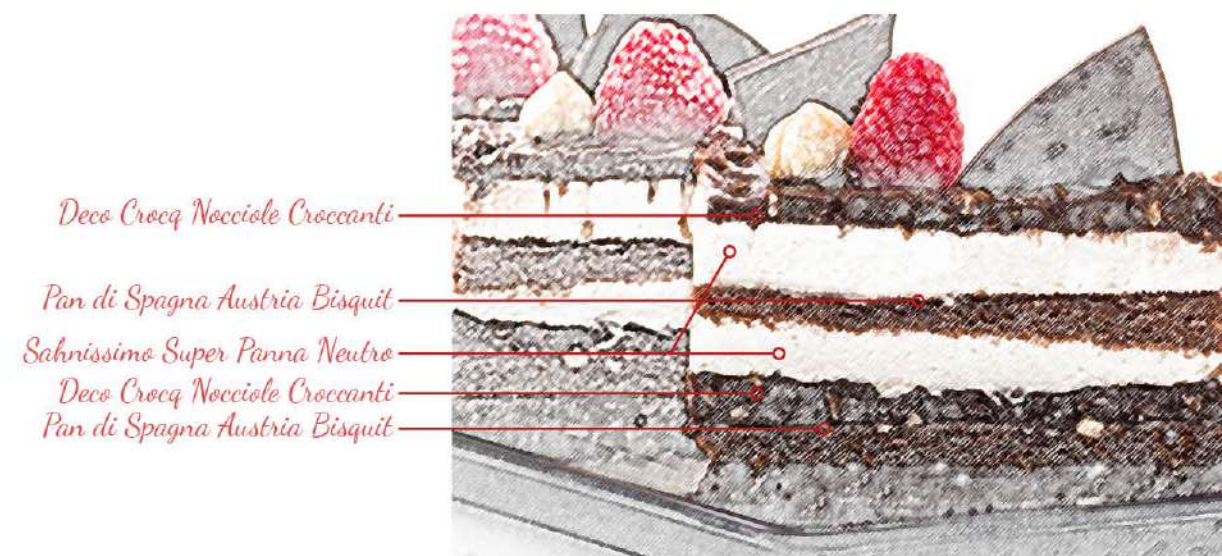


## PRODOTTO

### Deco Crocq

Creme arricchite di pezzi croccanti per filling e decorazioni

|                                 | IMBALLO | COD.   |
|---------------------------------|---------|--------|
| DECO CROCC Arachide Croccante   | 3.5 kg. | 760157 |
| DECO CROCC Don Rafé             | 3.5 kg. | 760152 |
| DECO CROCC Nocciole Croccanti   | 3.5 kg. | 760153 |
| DECO CROCC Pistacchio Croccante | 3.5 kg. | 760155 |







**backaldrin®**

**backaldrin Italia Srl**  
Via Martiri delle Foibe, 320  
37067 Valeggio sul Mincio (VR)  
Tel : +39 045 7951672 - Fax: +39 045 6371315  
E-Mail: [office@backaldrin.it](mailto:office@backaldrin.it)  
[www.backaldrin.it](http://www.backaldrin.it)