WIR LIEFERN PRODUKTVIELFALT





Gutes für jeden Geschmack

So verschieden die Menschen sind, so unterschiedlich sind auch ihre Geschmäcker. Was wir mögen und was nicht, entscheidet sich oft schon in der Kindheit, einer prägenden Zeit für unseren Geschmackssinn. Unsere Herkunft und der Ort, an dem wir leben, nehmen großen Einfluss auf unsere Vorlieben. Mehr und mehr werden gesunde Lebensführung und wachsendes Ernährungsbewusstsein zum Auswahlkriterium für das, was wir essen wollen.

Trends und Klassiker auf dem Prüfstand

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

Genießen in großer Auswahl

Der Bäcker weiß am besten, was seine Kunden wollen. Bei unserem Sortiment ist für jeden Geschmack genau das Richtige dabei. Zur Auswahl stehen eine Vielzahl an Backmitteln, Sauerteigen, Spezialvormischungen für Brot, Kleingebäck und Feine Backwaren, Aromen, Füllen und Brotgewürzen. Vieles davon auch in Bio-Qualität. Aus regionalen Rohstoffen und mit größter Sorgfalt hergestellt.

Inhalt

Backmittel für Weizenkleingebäck	04 - 07
Brotback- und Säuerungsmittel	
Backvormischungen für Brot und Gebäck	10 - 13
Hefefeinbackwaren	14
Füllen	15
Konditorei- und Feinbackwaren	16 - 19
Aromen — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	20
Samen, Saaten und Bestreuungen	21
Gewürze	21
Diverses —	21
BIO	22 - 23



Backmittel für Weizengeböck

Backmittel für Weizengebäck

Backmittel für direkte Führung

easymalz® ArtNr.: 2766

DAS Semmelbackmittel mit dem "Sommerschutzfaktor" – hilft bei schnell reifenden Teigen. Dosierung 2 – 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg

GoldFormel 12 D ArtNr.: 1784

Enzymoptimiertes Mischbackmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Semmel-Geschmack.

Dosierung 2,5 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Kaisermeister® ArtNr.: 1143

Premium-Backmittel für Kaisersemmeln und andere Gebäcke. Geeignet auch für kurze Kälteführungen von heute auf morgen (GU). Dosierung 2 - 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Letose ArtNr.: 1145

Das klassische Malz-Lecithin-Backmittel für aromatische Weizengebäcke. Dosierung 2 - 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

MalzFormel ArtNr.: 2537

Besonders preisbewusstes Malzbackmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck. Ideal für trockenbackende Mehle.

Sparsame Dosierung 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

MalzMeister ArtNr.: 1155

Mischbackmittel mit hohem Malzanteil. Für besonderes Geschmackserlebnis mit ausgeprägtem Malzgeschmack bei hand- und maschinengeformten Semmeln.

Dosierung 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Malztraum ArtNr.: 2183

Das besonders enzymstarke Malzbackmittel für alle Weizenkleingebäcke, die in direkter Führung aufgearbeitet werden. Speziell für enzymarme, trockenbackende Mehle geeignet. Dosierung 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Plus 7 ArtNr.: 1160

Konzentriertes Backmittel für alle Weizenteige.

Dosierung 1,5 - 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Puls 100 ArtNr.: 2668

Mit Puls 100 ganz am Puls der Zeit! Günstiges Backmittel für Weizenkleingebäck. Mit Malzmehl und Malzextrakt. Geeignet auch für kurze Kälteführungen von heute auf morgen (GU).

Dosierung 2 – 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Backmittel für GV, GU und Tiefkühlteiglinge

BM Eis ArtNr.: 3084

Kältebackmittel für Weizenkleingebäcke – exzellente Ergebnisse bei Slow Dough®- Führung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung. Dosierung 2 – 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

Ferma GU ArtNr.: 1122

Emulgatorfreies Malzbackmittel speziell für Gärunterbrechung. Zur Herstellung von Weizengebäcken.

Dosierung 1,5 % auf Mehl.

Papiersack zu 20 kg.

FrigoMalt ArtNr.: 2037

Spezialbackmittel für alle Langzeit-, Kühl- und Tiefkühlverfahren. Dosierung 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.



FrostMax ArtNr.: 2731

Spezialbackmittel für alle Führungsarten wie Langzeit- und Slow Dough®-Führung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung und TK-Teiglinge grün und gegart sowie für direkte Führung. Sehr gutes Preis-/Leistungsverhältnis. Dosierung: 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg

Garex ArtNr.: 1133

Spezialbackmittel für Gärverzögerung und Gärunterbrechung, speziell für grüne Teiglinge. Dosierung 3 - 4 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

Kaisertraum ArtNr.: 2353

Spezialbackmittel für die Slow Dough®-Führung. Dosierung 4 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

ShopBack ArtNr.: 2166

Das Backmittel für Gärunterbrechung und Ladenbacken. Dosierung 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

Top4Shop ArtNr.: 3468

Das optimale Backmittel für die Filialbäckerei. Sehr gute Ergebnisse beim Ladenbacken – vom Froster in den Ofen. Dosierung: 3 – 4 % auf Mehl

Papiersack zu 25 kg



BACKMITTEL

Backmittel für Weizengebäck

Spezialbackmittel

BrezenGold ArtNr.: 2066

Pastöses Spezialbackmittel für bayerische Brezen und alle anderen Laugengebäcke. Dosierung 4 % auf Mehl. Karton mit PE-Innensack zu 9 kg, Eimer zu 25 kg.

Dinkel-Backmittel 2 % ArtNr.: 2449

Spezialbackmittel zur Herstellung von Dinkel-Kleingebäck – weizenfrei! Geeignet auch für kurze Kälteführungen von heute auf morgen (GU). Dosierung 2 % auf Dinkelmehl. Papiersack zu 25 kg.

HalbBack ArtNr.: 1142

Spezialbackmittel zur Herstellung von vorgebackenen Backwaren. Dosierung 4 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

MalzCreme ArtNr.: 2124

Weizenfreies pflanzliches Fettbackmittel zur Herstellung von Gebäck mit guter Aromabildung und feiner, gleichmäßiger Porung. Dosierung 3 % auf Mehl.

Karton mit PE-Innensack zu 10 kg, Eimer zu 30 kg.

PrimaToasta ArtNr.: 1210

Spezialbackmittel für Toastbrot und Weizenbrot. Ergibt charakteristische Krustenbildung und schnittfeste, feinporige Krume. Dosierung 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 10 kg und 30 kg.

SoSoft ArtNr.: 2636

Im Trend der Zeit - DAS Backmittel zur Herstellung von softem Weizenkleingebäck. Dosierung 3 % auf Mehl. Spezialsack zu 25 kg.

Clean Label Backmittel

AromaMalz ArtNr.: 1101

Inaktiver Malzextrakt zur Geschmacksverbesserung aller Brote und Gebäcke. Dosierung 0,5 - 2 % auf Mehl. PE-Kanne zu 7 kg und 13 kg.

AstaMalt ArtNr.: 1100

Aktiver Malzextrakt für helles Gebäck und Weißbrot. Dosierung 0,5 - 2 % auf Mehl. PE-Kanne zu 7 kg und 13 kg.

Ferma CL ArtNr.: 2881

Emulgatorfreies Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck. Sehr gut geeignet für Gärverzögerung und Gärunterbrechung, sowie Slow Dough® und direkte Führung. Dosierung 2 % auf Weizenmehl. Papiersack zu 25 kg.

Ferma Clean Label Spezial ArtNr.: 2900

Emulgatorfreies Malz-Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäck für einen ausgeprägten Ausbund. Für alle Führungsarten - von der direkten Führung bis zu Slow Dough®. Dosierung 3 % auf Weizenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

Spezial Backmittel AC ArtNr.: 2114



BIO Backmittel

BIO-Brezenbackmittel ArtNr.: 2314

Von BIO-Verbänden zugelassenes BIO-Backmittel für BIO-Weizenkleingebäcke. Zugelassen nach den strengen Richtlinien von Demeter, Naturland, etc. Dosierung 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

BIO-Backmittel 3 % ArtNr.: 2104

BIO-Backmittel für alle Führungsarten. Dosierung 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

BIO-Ferma GU ArtNr.: 1107

BIO-Backmittel speziell für Gärunterbrechung. Zur Herstellung von BIO-Weizengebäcken. Dosierung 1,5 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

BIO-Ferma GU 3 % AC ArtNr.: 2111

BIO-Backmittel für alle Führungsarten ohne E-Nummern (Zusatzstoffen). Dosierung 3 % auf Mehl. Spezialsack zu 25 kg.



Brotback- und Säurungsmittel

Brotbackmittel

Brotmeister ArtNr.: 1261

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

Dosierung 1 - 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-Brotmeister ArtNr.: 1279

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

Dosierung 1 - 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

KartoffelFix ArtNr.: 1205

Kartoffel-Quellmehl zur Herstellung von Kartoffelbrot und -gebäck. Verbessert Frischhaltung bei Weizen-, Weizenmischbroten und süßen Hefeteigen. Dosierung 10 % auf Mehl. Spezialsack zu 10 und 30 kg.

Mein Brot® ArtNr.: 2546

Universelles Brot-Backmittel geeignet für alle Brotsorten vom Weizenmischbrot bis zum Roggenbrot.

Dosierung 10 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

Molkenback ArtNr.: 1275

Spezialbackmittel für feines, würziges Molkenbrot.

Dosierung 10 % auf Mehl.

Spezialsack zu 30 kg.

Quelistar ArtNr.: 1281

Neutrales Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe, hohe Wasseraufnahme, lange Frischhaltung, fein abgestimmter Geschmack. Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

Spezialsack zu 25 kg.

BIO-Quellstar ArtNr.: 1282

Neutrales BIO-Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe, hohe Wasseraufnahme, lange Frischhaltung, fein abgestimmter Geschmack. Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

Spezialsack zu 25 kg.

Rogana ArtNr.: 1290

Schonend geröstetes Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern für alle dunklen, kräftigen Brotsorten.

Dosierung 1 - 4 % auf Mehl.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

BIO-Rogana ArtNr.: 1291

Schonend geröstetes BIO-Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern für alle dunklen, kräftigen BIO-Brotsorten.

Dosierung 1 - 4 % auf Mehl.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

RoggenPlus ArtNr.: 2223

Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrote. Speziell geeignet für enzymarme, trockenbackende Mehle. Verbessert Volumen und Krumeneigenschaften. Garantiert langanhaltende Verzehrsfrische. Dosierung 1 - 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

StaBack CL ArtNr.: 3140

Backmittel zur Verbesserung der Stabilität bei Brot und Kleingebäck. Dosierung $0,5-2,5\,\%$ je nach gewünschtem Brot- und Gebäckcharakter.

Papiersack zu 25 kg.

TopFrisch ArtNr.: 2488

Erstklassiger Frisch- und Weichhalter für alle roggenhaltigen Brotsorten mit lang anhaltender saftiger Krume und guter Schnittfestigkeit. Dosierung 1 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

W 100 extra ArtNr.: 1216

Emulgator-Backmittel zur Herstellung von Weizenbrot, Sandwiches, etc. Dosierung 3 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg

Teig-Säuerungsmittel

Anifarin dunkel ArtNr.: 1240

Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrotund Roggenmischbrotsorten, kräftiger Brotgeschmack und lange Frischhaltung. Dosierung 3 % auf Roggenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

Anifarin hell ArtNr.: 1245

Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle hellen Roggenbrot- und Roggenmischbrotsorten, guter Brotgeschmack und lange Frischhaltung. Dosierung 3 % auf Roggenmehl.

Papiersack zu 25 kg.



BAS® dunkel ArtNr.: 1250

Aus Sauerteig hergestelltes Teigsäuerungsmittel für aromareiche, kräftige Brotsorten mit langer Frischhaltung. Beste Brotqualität in direkter Führung. Dosierung 5 % auf Roggenmehl. PE-Kanne zu 12 kg.

BAS® hell ArtNr.: 1251

Aus Sauerteig hergestelltes Teigsäuerungsmittel für milde, aromareiche Brotsorten mit langer Frischhaltung. Beste Brotqualität in direkter Führung. Dosierung 5 % auf Roggenmehl. PE-Kanne zu 12 kg.

BAS® spezial ArtNr.: 1249

Aus Sauerteig hergestelltes Teigsäuerungsmittel für kräftige, aromareiche Brotsorten mit langer Frischhaltung. Beste Brotqualität auch bei enzymreichen Roggenmehlen.

Dosierung 4 % auf Roggenmehl.

PE-Kanne zu 12 kg.

BAS® T ArtNr.: 1253

Getrockneter Sauerteig zur Herstellung von Sauerteigbroten. Alle Vorteile des $\mathsf{BAS}^{\texttt{@}}$ in Pulverform.

Dosierung 5,5 % auf Roggenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-BAS® T ArtNr.: 1324

Getrockneter BIO-Vollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Vollkornsauerteigbroten. Alle Vorteile des BAS® in Pulverform. Dosierung 6,5 - 7 % auf Roggenmehl.

Papiersack zu 20 kg.

BAS® W ArtNr.: 1254

Getrockneter Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker Weizen- und Weizenmischbrote.

Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 20 kg.

BIO-BAS® W ArtNr.: 1330

Getrockneter BIO-Weizenvorteig für die rationelle Führung geschmacksstarker BIO-Weizen- und BIO-Weizenmischbrote. Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

Finarol ArtNr.: 1265

Hochkonzentriertes Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten mit hohem Roggenanteil. Die ideale Hilfe bei Auswuchs!

Dosierung 1 % auf Roggenmehl.

Papiersack mit PE-Innensack zu 15 kg.

Backvormischungen für Brot und Gebäck

AlpenkraftMix ArtNr.: 2041

Backvormischung zur Herstellung von Alpenkraft Brot. Dosierung für Alpenkraft Brot: 35 % auf Weizenmehl. Papiersack zu 25 kg.

AroniaMix ArtNr.: 3660

Zur Herstellung verschiedener Backwaren von Brot, Gebäck über feine Hefegebäcke bis hin zu Kuchen. Wertet Backwaren mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere Aronia auf. Dosierung: 10 – 25 % Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

BibelMix ArtNr.: 2635

DIE Vormischung zur Herstellung des einzigartigen BIBEL-BROTES®. Mit "biblischen" Zutaten wie Weizen, Dinkel, Gerste, Hirse. Papiersack zu 25 kg.

BIO-UrgetreidebrotMix ArtNr.: 2226

Backvormischung für die Herstellung von BIO-Urgetreidebrot®, BIO-Vollkornbrot mit Urgetreidesorten Kamut, Emmer, Einkorn und Dinkel.

Papiersack zu 25 kg.

CiabattaMix 10 % ArtNr.: 1112

Prämix mit Weizensauerteig für sichere Herstellung von Ciabatta und anderen mediterranen Weizenbrotspezialitäten. Dosierung 10 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-Ciabatta AC ArtNr.: 2110

Prämix für die sichere Herstellung von BIO-Ciabatta und anderen mediterranen BIO-Weizenbrotspezialitäten.

Dosierung 10 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

Chia Mix ArtNr.: 3308

Zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chia Samen. Mix enthält bereits Salz. Ausgesprochen saftige, elastische und weiche Krume. Dosierung: 1 Teil Chia Mix + 1 Teil Mehl. Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

Dinkel Chia ArtNr.: 3327

Zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen. Mit Dinkelflocken, Sonnenblumenkernen und Gerstenmalzmehl für eine fein abgerundeten Geschmack.

Papiersack zu 25 kg.

Day-Mix ArtNr.: 2877

Zusammen mit dem "EWB-Mix" kann auf einfache Weise das zweiteilige "Night & Day-Brot" hergestellt werden. Papiersack zu 25 kg.

DinkelMix 60 % ArtNr.: 1301

Prämix zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelgebäck. Dosierung 2 Teile DinkelMix 60 % und 1 Teil Mehl. Papiersack zu 25 kg.

DinkelvollkornMix ArtNr.: 2217

Backvormischung zur Herstellung von Dinkelix®-Dinkelvollkornbrot und Dinkelkleingebäck mit Dinkelvollkornsauerteig. Papiersack zu 25 kg.

BIO-DinkelvollkornMix ArtNr.: 2232

Backvormischung zur Herstellung von BIO-Dinkelvollkornbrot mit BIO-Dinkelvollkornsauerteig.

Papiersack zu 25 kg.

Dinkel WachauerMix ArtNr.: 2795

Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer®. Saftiges Dinkelbrot mit Traubenkernmehl aus der Wachau. 100 % Dinkel – OHNE Weizenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

Dinkel Wachauer Konzentrat ArtNr.: 2831

Prämix zur Herstellung von Dinkel Wachauer®, Dinkel Wachauer® Roggenmischbrot und Dinkel Wachauer® Riegel. Mit Traubenkernmehl aus der Wachau.

Papiersack zu 25 kg.

Dinkerl 100 % ArtNr.: 2532

Spezielle Dinkel-Backvormischung zur Herstellung von Dinkerl und Dinkelkleingebäck mit hohem Körner- und Saatenanteil. Ohne Weizenmehl.

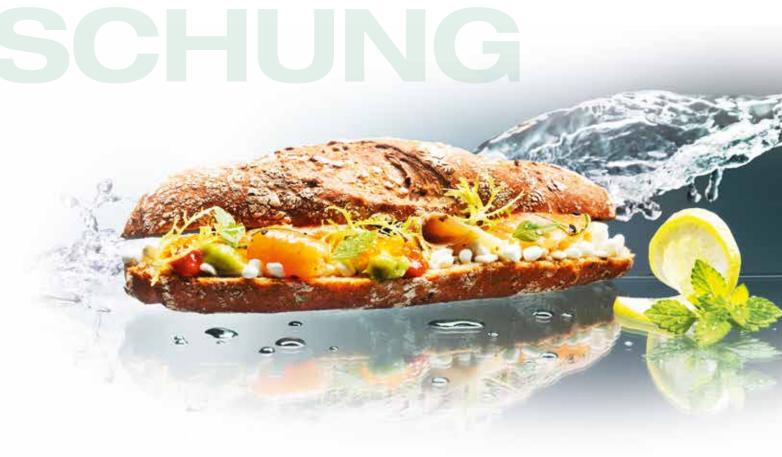
Papiersack zu 25 kg.

Durum 100 ArtNr.: 3659

Zur Herstellung von Durumbackwaren. Clean Label. Auch besonders gut zur Herstellung von Langzeit geführten Produkten. Papiersack zu 25 kg

EnerjoyMix ArtNr.: 2168

Zur Herstellung von Buttermilch-Vollkornbrot. Papiersack zu 25 kg.



EWB-Mix ArtNr.: 2819

Backvormischung zur Herstellung von eiweißangereichertem Brot und Gebäck, wie es von vielen Konsumenten heute gewünscht wird. In Kombination mit Day-Mix zur Herstellung von "Night & Day" Brot.

Papiersack zu 25 kg.

Flexikorn® ArtNr.: 2628

Das Multitalent für die Ideenbackstube. Mit einer Dosierung von 10 - 100 % gelingen geschmackliche Optimierungen ebenso leicht wie die Herstellung neuer herzhafter Mehrkornbrote. Papiersack zu 25 kg.

KorninoMix CL ArtNr.: 3039

Emulgatorfreie Backvormischung zur Herstellung von rustikalen Körnergebäcken und Broten. Dosierung 40 % auf Mehl. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

KornMeister ArtNr.: 1304

Prämix für das herzhafte Weizenmischbrot mit wertvollen Schroten und Ölsaaten.

Papiersack zu 30 kg.

KornspitzMix ArtNr.: 2008

Prämix zur sicheren und bequemen Herstellung von Kornspitz. Dosierung 40 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

BIO-KornspitzMix 40 % ArtNr.: 2366

Prämix zur sicheren und bequemen Herstellung von BIO-Kornspitz. Enthält bereits Backmittel und Salz. Dosierung 40 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

KornMix ArtNr.: 1305

Prämix zur Herstellung von Kornspitz, Finnenbrot, Kornbaguette, etc. Dosierung für Kornspitz 36 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

BIO-KornMixArtNr.: 1321

Prämix zur Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette, etc.

Dosierung für BIO-Kornspitz 36 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

KornMix direkt ArtNr.: 1314

Der direkte Prämix zur Herstellung von Kornspitz, Finnenbrot, Kornbaguette, etc. Ohne Quell- und Brühstücke in direkter Führung. Dosierung für Kornspitz 36 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

BIO-KornMix direkt ArtNr.: 2054

Der direkte Prämix zur Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette, etc. Ohne Quell- und Brühstücke in direkter Führung. Dosierung für BIO-Kornspitz 36 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

KornMix extra ArtNr.: 1307

Prämix für rustikale Brot und Gebäcksorten. Gut geeignet für GU. Papiersack zu 30 kg.

Backvormischungen für Brot und Gebäck

KurkumaMix ArtNr.: 3465

Zur Herstellung von Kurkuma Baguette und Kleingebäck. Ansprechende, intensive gelbe Krumenfarbe und angenehm mildwürziger Kurkumageschmacksnote.

Dosierung: niedrige Dosierung mit 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

LifePowerMix ArtNr.: 1320

Prämix mit den erlesenen Getreidesorten der Inkas (Amaranth und Quinoa). Zur einfachen Herstellung von Brot und Gebäck. Papiersack zu 25 kg.

MaisKernMix ArtNr.: 1312

Mais-Prämix mit Sauerteig zur Herstellung von Maisbroten und Maisgebäck in direkter Führung. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

MaisMix neu ArtNr.: 2595

Backvormischung zur Herstellung von Maisbrot und Maisgebäck mit gepopptem Mais - für den besonderen körnigen Biss. Papiersack zu 20 kg.

MammaMiaMix ArtNr.: 2903

Prämix zur Herstellung von Mamma Mia®. Dieses Kleingebäck ist in seiner Zusammensetzung genau auf die Bedürfnisse von Frauen abgestimmt. Es enthält speziell jene Vitamine und Mineralstoffe, mit denen Frauen häufig zu wenig versorgt sind. Für jede Art von Führung geeignet (Direkte Führung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung).

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

MehrwertPlus ArtNr.: 2070

Prämix für Mehrwertsemmel, Mehrwertbrot und viele andere prebiotische Spezialitäten aus dem Bereich der funktionellen Backwaren.

Papiersack zu 30 kg.

Mein KornbrotMix ArtNr.: 2062

Backvormischung für Mein Kornbrot®, dem Vollkornbrot mit extrem langer Frischhaltung und Haltbarkeit. Papiersack zu 30 kg.

Mein BIO-KornbrotMix ArtNr.: 2119

Backvormischung für Mein BIO-Kornbrot, dem BIO-Vollkornbrot mit extrem langer Frischhaltung und Haltbarkeit. Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

My Urkorn ArtNr.: 3536

Backvormischung zur Herstellung von Mehrkornbrot. Mit Urgetreide und geräuchertem Weizensauerteig. Lang anhaltende Verzehrfrische durch Pasteurisierung.

Dosierung: 100 % Papiersack zu 25 kg.

Original Franzesco Pizzateig ArtNr.: 2603

Spezielle Pizza-Backvormischung inklusive Hefe zur Herstellung von Pizzas und Pizza-Snacks.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

Ö3-Mix Plus ArtNr.: 2875

Backvormischung für Mein BIO-Kornbrot, dem BIO-Vollkornbrot mit extrem langer Frischhaltung und Haltbarkeit. Papiersack zu 30 kg.

PizzaMix 100 % ArtNr.: 2121

Backvormischung für Pizzateige - für die Herstellung von Pizza und Pizza-Snacks.

Papiersack zu 15 kg und 25 kg.

PrimaPan Mix ArtNr.: 3537

Zur Herstellung von PrimaPan – Gutes Brot mit einzigartiger Geschmacksnote. Mit fein aromatischen, getrocknetem Durum-Weizen Sauerteig. Für großvolumige Brote und Gebäcke. Clean Label (ohne E-Nummern). Dosierung: 4 Teile Mix + 6 Teile Mehl. Papiersack zu 20 kg.

PurPurMix ArtNr.: 2339

Backvormischung zur Herstellung des innovativen PurPur®-Voll-kornbrotes, PurPur®-Leinsamenbrot, PurPur®-Kleingebäcken, PurPur®-Karottino, etc.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

RogaenMix ArtNr.: 2216

Prämix für echte Roggenbrötchen (50 % Roggen), Roggenbaguettes und Roggenciabatta. Dosierung 30 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

Roggenvollkorn ArtNr.: 2634

Backvormischung zur Herstellung von Roggenvollkornbrot, Roggenvollkorn-Fladen, Roggenvollkorn-Früchtebrot, etc. Papiersack zu 20 kg.

BIO-Roggenvollkorn ArtNr.: 2381

Backvormischung zur Herstellung von BIO-Roggenvollkornbrot. Papiersack zu 20 kg.

RömerMix ArtNr.: 1308

Prämix zur Herstellung von rustikalem Brot und Gebäck z.B. Römer. Dosierung 20 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

SaatenMischung ArtNr.: 1309

Prämix für helles Gebäck und Weizenbrot mit verschiedenen Getreiden und Ölsaaten.

Papiersack zu 30 kg.

Sabia ArtNr.: 3419

Vielseitig einsetzbares "Rohstoff-Werkzeug", welches die Türen in eine neue Geschmacks-, Duft und Farbwelt öffnet. Die gekonnte Mischung für den puren Genuss aus Öl- und Gwürzsamen (Basilikum-, Chia-, Lein- und Leindottersamen), fein abgerundet mit Kartoffelflocken. Kann sowohl als Quellstück als auch als dekorative Bestreuung eingesetzt werden.

Dosierung: als Quellstück bis zu 20 % auf Mehl.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

SojaPrämix ArtNr.: 1310

Prämix zur Herstellung von Soja-Brot und Soja-Gebäck, z.B. Soja-Krusterl.

Papiersack zu 30 kg.

SprossenMix ArtNr.: 3300

Die Basis für "Actipan®" - das Vollkornbrot für aktive Menschen. Enthält hochwertige Sprossen, Weizenkeime, sowie Amaranth. Papiersack zu 25 kg

SprossenMix Plus ArtNr.: 3322

Die Backvormischung für Actipan® - enthält hochwertige Sprossen, Sojaschrot, Weizenkeime sowie Amaranth. Enthält

bereits Mehl und Sauerteig.

Papiersack zu 25 kg.

SteirerMix ArtNr.: 3488

Zur Herstellung von Steier, dem saftigen Roggenmischbrot mit Dinkel. 60 % Roggen- / 40 % Dinkelanteil - Dinkelanteil ist bereits vollständig im Mix enthalten. Dosierung: 1 Teil Mix + 1 Teil Mehl. Papiersack zu 25 kg.

Urkorn Konzentrat ArtNr.: 3621

Backvormischung zur Herstellung von Urgetreidebrot und -kleingebäck. Mit Einkorn, Emmer, Dinkel, Waldstaudenroggen, Sonnenblumenkernen, Kartoffelflocken, feinsten Malzextrakten sowie Joghurt und Honig. Großartiger Geschmack!

Dosierung: 1 Teil Mix + 1 Teil Mehl

Papiersack zu 25 kg.

Vegipan® ArtNr.: 3134

Backvormischung zur Herstellung von Vegipan® - das hefefreie Vollkornbrot. Dosierung 100 %. Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

WeizenMalzflockenMix ArtNr.: 1315

Prämix zur Herstellung von malzaromatischem Spezialbrot. Dosierung 40 % vom Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

Weizen Premium ArtNr.: 2414

Der besondere Prämix für Slow Dough® und auch alle anderen Führungsarten. Zur Herstellung von Premium-Broten und Gebäcken ohne E-Nummern (Zusatzstoffen).

Dosierung 25 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.



Feinbackwaren

B&K Mix 25 % BOH ArtNr.: 3598

Backvormischung zur Herstellung von Fettsiedebackwaren. Herkunftsgesicherte Eier aus Bodenhaltung AT. Deklarationsfreundliche Zutaten.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

ButterKrapfenMeister ArtNr.: 1179

Zur Herstellung von Butterberlinern und anderen Butterhefegebäcken. Dosierung 50 % auf Mehl. Spezialsack zu 25 kg.

DinkelHefeteigMix ArtNr.: 2519

Einzigartige Vormischung für feine Dinkel-Hefebackwaren wie Dinkel-Butterkuchen, Dinkel-Hefeteigzöpfe, Dinkel-Plunder, etc. Spezialsack zu 25 kg.

Donut World Wide ArtNr.: 3309

Zur Herstellung von Donuts und anderen Fettsiedegebäcken. Für formschöne und formstabile Donuts.

Dosierung: 25 % auf Weizenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

Hefeteig Premium ArtNr.: 2637

Backvormischung zur Herstellung von Hefefeinbackwaren wie z.B.: Zöpfe, Stuten, Bienenstich, Butterkuchen, Plunder, Hefemürbteig-Kuchen, etc. in Premium-Qualität.

Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

KrapfenMix mit Ei ArtNr.: 2005

Sie finden keine Bessere! Backvormischung für feinste, stabile Krapfen. Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

Krapfenmix mit Ei BOH ArtNr.: 2654

Für feinste, stabile Krapfen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

PragerMix ArtNr.: 1183

Prämix für Hefefeinteige. Papiersack zu 30 kg.

Premium DinkelkrapfenMix BOH ArtNr.: 2799

Backvormischung für Dinkel-Fettsiedegebäck, rationell und sicher in der Herstellung. Für formstabile Krapfen mit hohem Kragen und sehr geringer Fettaufnahme.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

SuperHT ArtNr.: 1517

Pastöser Frisch- und Weichhalter für alle Hefeteige. Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

PE-Eimer zu 8 kg und 24 kg.



Wiener Hefeteig Soft ArtNr. 2878

Prämix zur Herstellung von Hefeteigen – von Zöpfen über Strudel bis Plunder-Gebäck. Für qualitativ höchste Ansprüche. Super saftige Krume und über mehrere Tage anhaltende Verzehrfrische.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

WienerHT ArtNr.: 2068

Prämix für Wiener Gupf und andere feine Hefeteigspezialitäten. Papiersack zu 15 kg.

Wiener KrapfenMix ArtNr.: 2484

Backvormischung ohne Ei. Für feinste, stabile Krapfen mit hoher Gärtoleranz und geringer Fettaufnahme.

Papiersack zu 25 kg

Wiener Note® ArtNr.: 1192, ArtNr.: 1193

Pastöses Backmittel für alle Hefeteige.

Dosierung 1 - 10 % auf Mehl.

PP-Eimer zu 10 kg und 30 kg. ArtNr.: 1192 Karton mit PE-Innensack zu 10 kg. ArtNr.: 1193

Füllen

Fruchtfüllen

Apfel fix&fertig ArtNr.: 1447

Die Arbeitserleichterung bei der Verwendung fruchtiger Apfelfülle. Fix und fertig!

Dosierung: 1,25 kg Apfel fix&fertig + ca. 4,25 kg Wasser (Stehzeit über Nacht)

Karton zu 12,5 kg (10 Portionsbeutel zu 1,25 kg).

Birola® ArtNr.: 1300

Spezial-Früchtemischung mit ganzen Fruchtstücken für alle Arten von Früchtebrot, mit Obstbrand abgeschmeckt und haltbar gemacht.

PE-Eimer zu 14 kg.

Floriani® Apfelspalten ArtNr.: 1443

Äpfel der Sorte "Morgenduft" werden für diese erstklassigen Apfelspalten verwendet. Dosierung: 1 kg Floriani® Apfelspalten + ca. 4,5 - 5,0 kg Wasser.

Karton zu 10 kg (2 Portionsbeutel zu 5 kg).



Cremes

Cortina Kaltcreme MB ArtNr.: 1422

Kaltcreme mit den Eigenschaften der selbstgekochten Creme. Rationell in der Anwendung. Back- und gefrierstabil. Papiersack zu 15 kg.

Cremepulver gefärbt ArtNr.: 1421

Höchste Qualität – feinst nuanciert. Zur Herstellung von Puddings und Cremes. Papiersack mit PE-Innensack zu 15 kg.

Monaco MB ArtNr.: 2447

Die universelle Back- und Füllcreme. Vielfältig und einfach in der Anwendung. Back- und gefrierstabil. Papiersack zu 15 kg.

ViennaPan ArtNr.: 2220

Feine Füllmasse mit abgerundetem Marzipanmandelgeschmack. Besonders geeignet für süße Hefeteige, Plunder, Blätterteig- und Blechkuchenvariationen.

PE-Beutel im Karton zu 15 kg.

Wiener Dessertcreme Vanille MB ArtNr.: 2043

Leichte Dessertcreme für alle delikaten Dessertanwendungen. Ideal für feine Berliner, Bienenstich, Eclairs, etc.

Dosierung: 0,2 kg Wiener Dessertcreme Vanille MB + 0,5 kg Wasser Papiersack zu 15 kg.

Nuss- / Mohnfüllen

Floriani® HaselnussFülle ArtNr.: 1441

Fein abgestimmte Haselnussfülle mit ausgesuchten, gerösteten Haselnüssen. Voller Geschmack, kein Abbacken! Papiersack mit PE-Innensack zu 10 kg und 30 kg.

Floriani® HaselnussFülle Soft ArtNr.: 2902

Premium Haselnussfülle – mit intensiv-aromatischen Haselnussgeschmack und -geruch. Für besonders saftige, softe Haselnuss-Gebäcke, wie Nuss-Schnecken, gefüllte Zöpfe, Nusskränze, ect. Beste Backstabilität, kein Abbacken.

Dosierung: 1 kg Floriani® Haselnussfülle Soft + 0,6 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 10 und 30 kg.

Floriani® Nussfülle ArtNr.: 3239

Äußerst wirtschaftliche Nussfülle für Anwendungen wie Nusskipferl, Nussstrudel, etc. Dosierung: 1 kg Floriani® Nussfülle + 0,35 - 0,40 kg Wasser

Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

Floriani® WalnussFülle ArtNr.: 1439

Fein abgestimmte Fülle aus ausgesuchten Walnüssen. Hohe Wasseraufnahme, kein Abbacken! Dosierung: 1,0 kg Floriani® Walnuss Fülle + 0,35 - 0,4 kg Wasser

Papiersack mit PE-Innensack zu 10 kg und 30 kg.

NussFülle ArtNr.: 2055

Äußerst wirtschaftliche Nussfülle zur Herstellung von Nusskipferl, Nussstrudel, Nusspotizen, etc. Dosierung: 1 kg Nuss Fülle + 0,35 - 0,45 kg Wasser

Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

Floriani® MohnFülle ArtNr.: 1444

Mohnfülle mit fein abgestimmten Zutaten. Sehr hohe Wasseraufnahme, kein Abbacken. Dosierung: 1,0 kg Floriani® Mohnfülle + 0,45 kg Wasser

Papiersack mit PE-Innensack zu 8 kg und 25 kg.

Sonstiges

Floriani® KakaoFülle ArtNr.: 3083

Trockene Fülle zur Herstellung von feinen Backwaren. Breite Einsatzmöglichkeiten - für Plunder- und Blätterteige, süße Hefeteige, etc. Dosierung: 1 kg Floriani® KakaoFülle + 0,5 - 0,6 kg Wasser (kalt, 15 °C)

Papiersack mit PE-Innensack zu 8 kg und 25 kg.

Floriani® KokosFülle ArtNr.: 2901

Feine Kokosfülle mit hohem Kokosanteil. Aromatischer, voller und natürlicher Geschmack und Geruch. Beste TK- und Backstabilität, kein Abbacken. Für neue Rezeptideen in Ihrem Sortiment. Dosierung: 1,0 kg Floriani® KokosFülle + 0,5 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 8 kg und 25 kg.

TopfenFix MB ArtNr.: 1448

Basismischung zur einfachen Herstellung backfester Topfenfülle mit Frischtopfen.

Papiersack mit PE-Innensack zu 10 kg.

Konditorei- und Feinbackwaren

Biskuitmassen

BiskuitMix Fein ArtNr.: 2053

Backvormischung für Biskuitmassen mit sehr hohem Aufschlagsvolumen für hohe und lockere Böden. Ausgezeichnete Rollfähigkeit bei Rouladen. Papiersack zu 15 kg.

Wiener BiskuitMix ArtNr.: 1459

Backvormischung höchster Qualität für Biskuitmassen. Enthält Ei und ist daher rationell und besonders sicher in der Anwendung. Papiersack zu 15 kg.

Rühr- und Sandmassen

UrkornKuchen Mix ArtNr.: 3538

Zur Herstellung von saftigen Urkornkuchen. Mit den traditionell angebauten Urkornsorten Dinkel, Einkorn und Emmer. Für Blechkuchen und Formkuchen bestens geeignet. Grundmasse: UrkornKuchen Mix, Wasser und Speiseöl im All-In Verfahren rühren. Papiersack zu 15 kg.

Wiener RührMix Clean Label BOH MB

ArtNr.: 3303

Backvormischung zur Herstellung von Rührmassen – Clean Label. Variabel in der Anwendung – von lockeren bis sandigen Massen. Papiersack zu 15 und 25 kg.

Wiener RührMix ArtNr.: 2219

Vormischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Rührmassen für Blechkuchen in höchster Qualität.

Papiersack zu 15 kg und 25 kg.

Wiener RührMix BOH ArtNr.: 2719

Zur Herstellung von Blechkuchen mit herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung. Papiersack zu 15 kg.

BIO-RührMix ArtNr.: 2427

Vormischung zur rationellen und sicheren Herstellung von BIO-Rührmassen für BIO-Blechkuchen in höchster Qualität. Papiersack zu 15 kg.

Wiener DinkelRührMix ArtNr. 2246

Die Dinkelspezialität zur einfachen und sicheren Herstellung von Dinkel-Blechkuchen. Papiersack zu 25 kg.

Wiener DinkelRührMix BOH ArtNr. 2915

Zur Herstellung von Rührkuchen mit Dinkelvollkornmehl und herkunftsgesicherten Eiern aus österreichischer Bodenhaltung. Papiersack zu 15 kg.

BIO-DinkelRührMix ArtNr.: 2655

Vormischung zur einfachen und rationellen Herstellung von Rührkuchen. Mit Dinkelvollkornmehl in BIO-Qualität!
Ohne Weizenmehl. Papiersack zu 25 kg.

Wiener SandMix ArtNr.: 2118

Der besondere Mix für die besten Sandmassen. Viele Rezeptanwendungen. Papiersack zu 15 kg.

Sonstige Feinbackwaren

American Cookies BOH MB ArtNr.: 3330

Backvormischung für die Herstellung von Cookies. Sehr variabel zu Verarbeiten – lässt sich durch geringfügige Änderungen in der Anwendung steuern, von soften bis knackig, sandigen Cookies. Als Dauerbackware geeignet.

Papiersack mit PE-Innensack zu 15 kg und 25 kg.

BrownieMix ArtNr.: 2594

Vormischung zur Herstellung von saftig-schokoladigen Brownies. Großer Spielraum für eigene Rezeptideen.

Papiersack zu 15 und 25 kg.

LinzerMix ArtNr.: 1453

Backvormischung für eine Vielfalt an nussigen "Linzer"-Spezialitäten. Nur noch Ei und Fett hinzugeben. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

Premium MuffinMix ArtNr.: 2148

Backvormischung zur Herstellung feinster Muffin-Variationen in Premium-Qualität.

Papiersack zu 15 kg.

Wiener SacherMix ArtNr.: 2486

Backvormischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Schoko- und Sachermassen für Sachertorten, Trüffeltorten, Schoko-Würfel, etc.

Papiersack zu 15 kg.

LebkuchenMix ArtNr.: 1454

Backvormischung für Lebkuchen in allen denkbaren Varianten. Ein Produkt, viele Rezepte.

Papiersack zu 15 kg.

Dinkel-LebkuchenMix ArtNr.: 2876

Zur Herstellung von Dinkel-Lebkuchen. Viele Anwendungsmöglichkeiten, wie traditionelle Oblaten-Lebkuchen, Lebkuchen-Schnitten, softe Kuchen und Dauerbackwaren.

Ohne Weizenmehl.

Papiersack zu 15 kg.

TopfenbällchenMix ArtNr.: 2296

Spezielle Vormischung zur rationellen Herstellung von Topfenbällchen.

Papiersack zu 15 kg.

Dinkel-TopfenbällchenMix ArtNr.: 2879

Backvormischung zur Herstellung von Dinkel-Topfenbällchen. Ohne Weizenmehl! Hervorragender Geschmack und angenehm flaumig-saftiges Mundgefühl.

Papiersack zu 15 kg.

CrispyMix ArtNr.: 2638

Streufertige Vormischung zur Herstellung von Crispy-Talern, Florentinern, Bienenstich, Dekor, etc. Für herrlichen Glanz und knusprigen Bruch.

Karton zu 5 kg (10 Alu-Beutel zu 0,5 kg).

TopfenteigMix ArtNr.: 2167

Vormischung zur rationellen Herstellung von Topfenteigstollen, Topfenbällchen, Topfenstangerl und Fruchttaschen. Papiersack zu 15 kg.

Wiener Mürb Exquisit ArtNr.: 3622

Zur noch einfacheren Herstellung von klassischen, zarten, mildsüßem Mürbteig-Gebäck. Dosierung: Fertigmehl Papiersack zu 15 kg.

Pikanto Mix ArtNr.: 3310

Innovativer Prämix für die Herstellung von Pikanten Rührmassen. Unbegrenzte Rezeptvielfalt. Einfach in der Herstellung durch All-In Verfahren. Ideal als warmer Snack. Papiersack zu 15 kg.

Konditorei- und Feinbackwaren

Sonstiges

AlbuFix ArtNr.: 1400

Hühnereiweiß-Mix von hoher Wirksamkeit. Für standfeste Schaumfüllungen, Windmassen, Makronenmassen.

Kalte und heiße Anwendung möglich.

Dosierung: 0,12 kg / Liter Wasser

PE-Dose zu 1 kg.

Backpulver ArtNr.: 1405

Weinsteinsäurefreies Backpulver nach "englischer Art". Bringt weiche, lockere Krumenbeschaffenheit bei großem Volumen. Eignet sich für alle Massen wie Biskuit, Cakes, Rouladen, etc. Dosierung 1 - 5 % auf Mehl.

PE- Dose zu 1 kg, PE-Eimer zu 5 kg und Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

Quick ArtNr.: 1465

Pastöses Universalaufschlagmittel. Für alle leichten und schweren Massen wie Biskuit, Sandmassen, etc.

Dosierung: 1,5 - 3,5% auf Masse

PE-Eimer zu 5 kg.

Saftex ArtNr.: 1470

Kaltlösliches, back- und gefrierfestes Saftbindemittel zum Abbinden von Fruchtsäften bei der Herstellung von Füllungen für Torten und feine Backwaren.

Sahnissimo® NEUTRAL ArtNr. 2874 Sahnissimo® ERDBEER ArtNr. 2893 Sahnissimo® SCHOKO ArtNr. 2894

Obers-Stabilisator in verschiedenen Geschmacksrichtungen zur Herstellung von Obers-Spezialitäten. Hervorragende Stabilität und Schnittfestigkeit von Schlagobers. Gute Gefrier-Tau-Eigenschaften. Sehr guter, natürlicher Geschmack – ohne künstliche Farb- und Aromastoffe.

Karton zu 6 x 1 kg wiederverschließbaren Dosen.

SchaumFix ArtNr.: 2052

Ideale Komposition für Schaummassen zum Füllen von Schaumrollen, Schaumbechern, Windgebäck, etc. Rasch und besonders sicher in der Anwendung. Dosierung: 1 kg Schaum-Fix + 0,45 kg Wasser (65 - 70 °C)

Papiersack mit PE- Innensack zu 10 kg.



Dekor

FruttiGel® Aprikose ArtNr.: 1462

Fruchtgelee zum Aprikotieren, Gelieren, Abglänzen. Schnittund gefrierfestes Universalprodukt zum Sprühen, Gießen und Pinseln. Mit feinem Marillengeschmack. Dosierung: 1,0 kg FruttiGel Aprikose + 0,4 - 0,6 kg Wasser PE-Eimer zu 7 kg.

FruttiGel® Erdbeere ArtNr.: 1461

Fruchtgelee zum Aprikotieren, Gelieren, Abglänzen. Schnittund gefrierfeste Universalprodukt zum Sprühen, Gießen und Pinseln. Mit feinem Erdbeergeschmack

Dosierung: 1,0 kg FruttiGel Erdbeere + 0,4 - 0,6 kg Wasser PE-Eimer zu 7 kg.

FruttiGel® Neutral ArtNr.: 1463

Gelee zum Aprikotieren, Gelieren, Abglänzen. Schnitt- und gefrierfestes Universalprodukt zum Sprühen, Gießen und Pinseln. Neutral in Geschmack und Farbe.

Dosierung: 1,0 kg FruttiGel Neutral + 0,4 - 0,6 kg Wasser PE-Eimer zu 7 kg.

GlasurChips Classic ArtNr.: 3001

Kakao-Fettglasurmasse mit feinstem Schliff, gewalzt und conchiert.

Karton mit PE-Innensack zu 10 kg.

Promptin ArtNr.: 1460

Kaltgelee für wasserklaren und schnittfesten Gelee-Guss durch Kombination mit "Fruchtsäure". Dosierung: 0,2 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure PE-Kanne zu 14 kg.

Fruchtsäure ArtNr.: 1425

Geliersäure für Promptin-Kaltgelee.

Dosierung: 0,2 kg Promptin + 0,005 kg Fruchtsäure
PE-Flasche zu 1,2 kg; PE-Kanne zu 6 kg.

Vanillinzucker streufertig ArtNr.: 1491

Vanillezucker zum Bestreuen von allen Feinbackwaren wie Vanillekipferl, Stollen, Krapfen, Keksen, etc. Spezialsack zu 2 kg und 15 kg.

Wiener Fondant ArtNr.: 2485

Trocken-Fondant. Einfach in der Handhabung und vielfältig in der Anwendung. Ideal zum Glasieren, Abstreichen, Tunken, Spritzen, etc. Dosierung: 1,0 kg Wiener Fondant + 0,12 - 0,18 kg Wasser (je nach Anwendung)
Papiersack zu 10 kg.

Wiener Schnee ArtNr.: 2199

Dekorzucker für alle feinen Backwaren, speziell für alle Fettbackwaren, auf denen Streuzucker nicht "zergehen" darf. Papiersack zu 15 kg.



AROMEN Aromen



Dosierung: 3 - 4 g/kg Masse PE-Flasche zu 1 kg, PE-Kanne zu 5 kg.

Kuchen Aroma ArtNr.: 1345

Back- und gefrierfestes Aroma in Emulsionsform. Dosierung: 3 - 4 g/kg Masse

PE-Flasche zu 1 kg, PE-Kanne zu 5 kg.

Rum Aroma ArtNr.: 1360

 ${\it Back-und gefrier festes Aroma in Emulsions form.}$

Dosierung: 3 - 4 g/kg Masse

PE-Flasche zu 1 kg, PE-Kanne zu 5 kg.

Vanille Aroma ArtNr.: 1365

Back- und gefrierfestes Aroma in Emulsionsform.

Dosierung: 3 - 4 g/kg Masse

PE-Flasche zu 1 kg, PE-Kanne zu 5 kg.

Zitronen Aroma ArtNr.: 1370

Back- und gefrierfestes Aroma in Emulsionsform. PE-Flasche zu 1 kg, PE-Kanne zu 5 kg.

Wiener Krapfenaroma ArtNr.: 2278

Natürliches back- und gefrierfestes Aroma zur Verfeinerung von Krapfen und anderen Feinbackwaren.

Dosierung 1 – 10g/kg Mehl bzw. KrapfenMix

Blech-Dose zu 0,6 kg.

Zitrobella ArtNr.: 1495

Natürliches back- und gefrierfestes Zitronengranulat aus der vollen Frucht. Dosierung: 2 - 4 g/kg Masse Blechose zu 0,6 kg und 15 kg.

Samen, Saaten und Bestreuung

Bestreuung

Kürbiskerne ArtNr.: 1991

Erlesene Kürbiskerne als Zutat oder Bestreuung für alle Brotund Gebäcksorten.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

Sesam ArtNr.: 1656

Ausgesuchter Sesam als Zutat oder Bestreuung für alle Brotund Gebäcksorten.

Papiersack zu 22,68 kg.

Sonnenblumenkerne ArtNr.: 1664

Für Spezial-Brot und Gebäcksorten.

Papiersack zu 22,68 kg.

StreuMix ArtNr.: 2419

Diese Bestreuung bringt vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und Abwechslung. Mit Kartoffelflocken, Leinsamen, Sesam, ausgesuchten Gewürzen und Salz. Spezialsack zu 10 kg.

Streusamen ArtNr.: 1303

Dekor für Kleingebäck und Brot. Zum Bestreuen oder Tunken. Mit Sesam, Leinsamen, Streusalz und Gewürzen.

Papiersack zu 10 kg und 25 kg.

BIO-Streusamen ArtNr.: 2141

Spezielle BIO-Streumischung als Alternative zu Salz, Mohn und Sesam. Besonders geeignet für alle BIO-Weizengebäcke. Papiersack zu 10 kg.



Gewürze

BIO-Brotgewürz ArtNr.: 1397

Aromatische Mischung aus BIO-Kümmel, BIO-Fenchel und BIO-Koriander, besonders aromaschonend vermahlen. Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Brotgewürzöl ArtNr.: 1380

Flüssiges Brotgewürz von feinstem Aroma. Erlesene Gewürze auf Pflanzenöl-Basis geben einen unvergleichlichen Brotgeschmack. Dosierung: 3 - 4 g/kg Mehl PE-Kanne zu 10 kg.

Brotgewürz Standard ArtNr.: 2094

Extra grobe Brotgewürzmischung, besonders aromaschonend vermahlen.

Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Knoblauch-Kräuter-Gewürz Mischung ArtNr.: 2394

Gewürzzubereitung für Knoblauchbackwaren. Kartonbox zu 4 x 1 kg.

Münchner Gewürz ArtNr.: 1385

Gewürzkomposition mit Anis. Grobe Brotgewürzmischung besonders aromaschonend vermahlen.

Karton mit PE-Innensack zu 5 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Pusterer Brotgewürz ArtNr.: 2302

Sehr grobe Gewürzkomposition mit Kümmel, Fenchel und Koriander - besonders aromaschonend vermahlen.

Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Welser Gewürz ArtNr.: 1390

Fein vermahlene Brotgewürzmischung aus Kümmel, Fenchel, Koriander, Anis.

Karton mit PE-Innensack zu 5 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Wiener Brotgewürz ArtNr.: 1395

Gewürzkomposition ohne Anis. Grob vermahlenes Brotgewürz aus erlesenen Samen, besonders aromaschonend vermahlen. Karton mit PE-Innensack zu 5 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

Diverses

Diverses

Buonissima Pizzafond ArtNr. 2316

Pizzafond für Pizza, Gebäck und andere mediterrane Backwaren. Pikant-würziger Tomatengeschmack. Alusack im Karton zu 4 kg (4 Portionsbeutel zu 1 kg).

RöstZwiebel ArtNr. 1644

Schonend und fettarm geröstete Zwiebel für Zwiebelbrot und Zwiebelgebäck. Karton mit PE-Innensack zu 5 kg.

Brezenglanzlauge ArtNr. 1505

Konzentrierte Natronlauge. Nach Verdünnung ideal für alle Laugengebäcke. PE-Kanne zu 7 kg.

Glanzstreiche ArtNr. 2469

Glanzstreiche für Hefefeingebäck (Striezel, Brioche, etc.), auch sprühfähig. Papiersack zu 15 kg.

Hochglanzstreiche ArtNr. 1445

Kaltlösliche Glanzstreiche für alle süßen Hefeteige. PE-Dose zu 1 kg und Papiersack mit PE-Innensack zu 5 kg.

Sassa Gold ArtNr. 1475

Sprüh- und streichfähige Öl-Wachs-Emulsion mit erhöhter Trennwirkung bei Backformen und Backblechen. PE-Kanne zu 10 kg.

Sassa Normal ArtNr. 1476

Sprüh- und streichfähiges Trennöl mit guter Trennwirkung bei Backblechen und Backformen.

PE-Kanne zu 10 kg.

Tiger Streiche ArtNr. 3205

Verleiht den Gebäcken eine getigerte Optik und verbessert die Gebäckrösche von Brot und Gebäck. Kann direkt (in Pulverform) oder als Streiche verwendet werden.

Papiersack zu 15 kg.

TrennMax ArtNr. 2284

Sprühfertiges Backtrennmittel mit erhöhter Trennwirkung bei Backblechen und Backformen. Aerosoldose zu 500 ml (im Karton zu 12 oder 6 Stück)

Fadona OGT ArtNr. 1510

Verhindert Fadenziehen, ohne Fremdgeschmack. Papiersack mit PE-Innensack zu 8 kg und 25 kg.

Schimmelschutz ArtNr.: 1525

Lebensmittelzusatzstoff, Schimmelschutz für verpacktes Schnittbrot. PE-Dose zu 1 kg. $\,$

Papiersack mit PE-Innensack zu 8 kg.

BIOLOGISCH

BIO-Backmittel für Weizenkleingebäck

BIO-Backmittel 3 % ArtNr.: 2104

BIO-Backmittel für alle Führungsarten. Dosierung 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

BIO-Ferma GU ArtNr.: 1107

BIO-Backmittel speziell für Gärunterbrechung. Zur Herstellung von BIO-Gebäcken aus BIO-Getreide. Dosierung 1,5 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

BIO-Ferma GU 3 % AC ArtNr.: 2111

BIO-Backmittel für alle Führungsarten ohne E-Nummern (Zusatzstoffe). Dosierung 3 % auf Mehl. Spezialsack zu 25 kg.

BIO-Brezenbackmittel ArtNr.: 2314

Von BIO-Verbänden zugelassenes BIO-Backmittel für BIO-Weizenkleingebäcke. Zugelassen nach strengen Richtlinien von Demeter, Naturland, etc.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-Konditorei- und Feinbackwaren

BIO-RührMix ArtNr.: 2427

Vormischung zur rationellen und sicheren Herstellung von BIO-Rührmassen für BIO-Blechkuchen in höchster Qualität. Papiersack zu 15 kg.

BIO-DinkelRührMix ArtNr.: 2655

Vormischung zur einfachen und rationellen Herstellung von Rührkuchen. Mit Dinkelvollkornmehl in BIO-Qualität!
Ohne Weizenmehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-Brotback- und Säuerungsmittel

BIO-BAS® T ArtNr.: 1324

Getrockneter BIO-Vollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Vollkornsauerteigbroten. Alle Vorteile des BAS® in Pulverform. Dosierung 6,5 - 7 % auf Roggenmehl. Papiersack zu 20 kg.

BIO-BAS® W ArtNr.: 1330

Getrockneter Weizenvorteig zur rationellen Führung geschmacksstarker BIO-Weizen- und BIO-Weizenmischbrote. Dosierung 2 - 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 20 kg.

BIO-Brotmeister ArtNr.: 1279

Säurefreies, universelles Backmittel zur Stabilisierung von Teigen aus Weizen- und Roggenmehlen. Verbessert Volumen, Frischhaltung und das Porenbild sowie die Schnittfestigkeit des Brotes. Dosierung 2 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-Quelistar ArtNr.: 1282

Neutrales BIO-Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe, hohe Wasseraufnahme, lange Frischhaltung, fein abgestimmter Geschmack.

Spezialsack zu 25 kg.

BIO-Rogana ArtNr.: 1291

Schonend geröstetes BIO-Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern für alle dunklen, kräftigen BIO-Brotsorten.

Dosierung 1 - 4 % auf Mehl.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.



BIO-Backvormischungen für Brot und Gebäck

BIO-Ciabatta AC ArtNr.: 2110

Prämix für sichere Herstellung von BIO-Ciabatta und anderen mediterranen BIO-Weizenbrot-Spezialitäten.

Dosierung 10 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-DinkelvollkornMix ArtNr.: 2232

Backvormischung zur Herstellung von BIO-Dinkelvollkornbrot mit BIO-Dinkelvollkornsauerteig.

Papiersack zu 25 kg.

BIO-KornspitzMix 40 % ArtNr.: 2366

Prämix zur sicheren und bequemen Herstellung von BIO-Kornspitz. Enthält bereits BIO-Backmittel und Salz.

Dosierung 40 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

BIO-Saaten

BIO-Streusamen ArtNr.: 2141

Spezielle BIO-Streumischung als Alternative zu Salz, Mohn und Sesam. Besonders geeignet für alle BIO-Weizengebäcke. Papiersack zu 10 kg.

BIO-KornMix ArtNr.: 1321

Prämix zur Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette, etc.

Dosierung für BIO-Kornspitz 36 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

BIO-KornMix direkt ArtNr.: 2054

Der direkte Prämix zur Herstellung von BIO-Kornspitz, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette, etc. Ohne Quell- und Brühstücke in direkter Führung.

Dosierung für BIO-Kornspitz 36 % auf Mehl.

Papiersack zu 30 kg.

BIO-RoggenvollkornMix ArtNr.: 2381

Backvormischung zur Herstellung von BIO-Roggenvollkornbrot. Papiersack zu 20 kg.

BIO-UrgetreidebrotMix ArtNr.: 2226

Backvormischung zuHerstellung von BIO-Urgetreidebrot®, dem BIO-Vollkornbrot mit den Urgetreidesorten Kamut, Emmer, Einkorn und Dinkel.

Papiersack zu 25 kg.

Mein BIO-KornbrotMix ArtNr.: 2119

Backvormischung für Mein BIO-Kornbrot, dem BIO-Vollkornbrot mit extrem langer Frischhaltung und Haltbarkeit.

Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

BIO-Gewürze





KURKUMA - das "goldene Gewürz des Lebens" - ist seit langem in der ayurvedischen Heilkunst verbreitet und findet auch in Europa Jahr für Jahr mehr Anhänger. Bringen jetzt auch Sie diese exotische Würze in Ihr Sortiment!

ATOH300322-1 • AT 2019/01 ©backaldrin International The Kornspitz Company GmbH