

KATALOG

Katalog výrobků

VÝROBKŮ



backaldrin®
The Kornspitz Company

BACKALDRIN V KOSTCE

backaldrin v kostce

Rok založení:	1964, vlastník: Peter Augendopler
Výrobky:	více než 600 výrobků: pšeničné a chlebové zlepšující přípravky, kvasy, speciální směsi na výrobu chleba, běžného a jemného pečiva, chlebové koření, bio výrobky, náplně, aroma, Clean Label, výrobky bez „éček“
Zákazníci:	ve více jak 100 zemích světa
Sídlo firmy:	Asten u Lince (Rakousko), Vídeň (Rakousko)
Pět výrobních závodů:	Asten u Lince (Rakousko) včetně inovačního centra, Ammán (Jordánsko), Winterthur (Švýcarsko), Toluca (Mexiko), Kapské Město (Jihoafrická republika), Novoe Stupino (Rusko)
Dceřiné společnosti:	Bělorusko, Bulharsko, Česko, Čína, Chorvatsko, Itálie, Jižní Afrika, Jordánsko, Maďarsko, Mexiko, Německo, Polsko, Rusko, Švýcarsko, Slovensko, Ukrajina
Šest Domů chleba:	Asten u Lince (Rakousko), Novoe Stupino (Rusko), Ammán (Jordánsko), Kladno (Česko), Budapešť (Maďarsko), Varšava (Polsko)
Nejdůležitější trhy:	Evropa; Rusko a Společenství nezávislých států; Blízký, Střední i Dálný východ; Severní a Jižní Afrika; Kanada
Počet zaměstnanců:	cca 900 (celosvětově)
Podíl vývozu:	přes 80 %

backaldrin s.r.o., Česká republika

Rok založení:	1995
Značky známé na českém trhu:	Kornspitz, Mamma Mia, Vegipan, Actipan, Sahnissimo, Dinkel Wachauer, PurPur – celozrnný chléb, Bibelbrot, Mein Kornbrot
Sídlo firmy:	Kladno – 2005 – bylo postaveno nové sídlo společnosti včetně centrálního – distribučního skladu, moderního administrativního zázemí a plně vybavené školící pekárny s kapacitou pro 30 posluchačů

Kornspitz

ACTIPAN

Mamma **Mia**

Vegipan
speciální chléb bez droždí

**Dinkel
Wachauer**

Z důvodu dodržení patentového zákona se smí značka:

Actipan® používat při výrobě pouze ze směsi Actipan mix,

Kornspitz® používat při výrobě pouze ze směsí Kommix, Kommix direkt IB, Kornspitz plus nebo jejich variant v bio kvalitě,

Vegipan® používat při výrobě pouze ze směsi Vegipan

a při dodržení doporučené receptury!

Obsah

Zlepšující přípravky pro běžné pečivo	04 – 05
Zlepšující přípravky pro chléb, kvasy	06 – 07
Směsi pro chléb a běžné pečivo	08 – 11
Jemné kynuté pečivo	12
Krémy, náplně	13
Cukrářské výrobky a jemné pečivo	14 – 15
Aromata	16
Dekorace	17
Koření, posypy a další základní suroviny	18
Doplňky	19
BIO výrobky (na vyžádání u obchodního zástupce a pekařského konzultanta)	

ZLEPŠUJÍCÍ

Zlepšující přípravky pro běžné pečivo

PŘÍPRAVKY



Aromamalz

Tekutý enzymaticky neaktivní ječný sladový extrakt na výrobu pšeničných chlebů, běžného a jemného pečiva.

Dávkování: 0,5 – 2 % na mouku. PE kanystr 13 kg. Výrobek č. 1101

Brezengold

Zlepšující přípravek ve formě pasty, určený k výrobě louhovaných baget, bavorských preclíků a dalšího louhovaného pečiva.

Dávkování: 4 % na mouku. Kartón s PE vnitřním sáčkem, 9 kg. Výrobek č. 2066

Ciabatta mix 5%

Zlepšující přípravek na výrobu italských specialit. Zvětšuje objem a prodloužuje trvanlivost pekařských výrobků.

Dávkování: 5 % na mouku. Papírový pytel 20 kg. Výrobek č. 1980

Concord

Zlepšující přípravek, určený především k výrobě baget, ale i ostatního pečiva.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 1200

Ferma S

Zlepšující přípravek bez obsahu emulgátorů, určený k výrobě běžného pšeničného a rustikálního pečiva.

Dávkování: 1,5 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1120

Fermapol D XIII-V

Zlepšující přípravek, určený k výrobě běžného pečiva, vhodný pro dížový i kontinuální způsob výroby.

Dávkování: 2 % na mouku. Papírový pytel 8 kg / 25 kg. Výrobek č. 1127

Frigomalt II

Speciální zlepšující přípravek, určený k výrobě pečiva způsobem studeného a prodlouženého vedení těsta, tzn. i pro šokové zamrazování.

Dávkování: 2 % na mouku. Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2088

Hit 2000

Univerzální zlepšující přípravek s vysokým obsahem sladů, určený k výrobě rohlíků, housek a raženého pečiva, s vynikajícími vlastnostmi z hlediska stability tvaru, objemu, jemnosti střídy a prodloužené trvanlivosti.

Dávkování: 3 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1965

Koruna

Zlepšující přípravek s širokou možností využitelnosti, určený k výrobě housek a běžného pečiva – zejména populárních kaiserek (hvězdiček) – vhodný pro všechny druhy vedení, prodloužené a přerušené kynutí.

Dávkování: 2 – 3 % na mouku. Papírový pytel 10 kg. Výrobek č. 1143

LC-Power

Zlepšující přípravek, určený k výrobě pšeničného pečiva.

Dávkování: 0,3 – 0,5 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2346

Mega Rohlík

Zlepšující přípravek, určený k výrobě běžného pečiva, s velkou vazností vody, vyvinutý speciálně pro český trh. Pečivo není drobivé, zůstává dlouho vláčné.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2106

Pupape

Zlepšující přípravek na výrobu pšenično-žitného chleba a běžného pečiva. Urychluje zrání mouky a tím je i těsto snadněji zpracovatelné.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3032



Rapid Star 1 %

Zlepšující přípravek, určený k výrobě běžného pšeničného pečiva – dobře rozpustný ve vodě. Těsto je tolerantní při kynutí.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2516

RIP 1 %

Zlepšující přípravek, určený k výrobě běžného pečiva. Zlepšuje a zpevňuje těsto, které pak může být zpracováno i strojově, má větší objem a delší trvanlivost.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2842

Soft mix 3 %

Zlepšující přípravek, určený k výrobě vláčného pšeničného běžného pečiva s jemnou pórovitostí a měkkou kůrkou. Výrobky mají krátký skus a jsou vhodné k dalšímu použití, např. k obkládání baget.

Dávkování: 3 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2636

UNI PEK

Univerzální zlepšující přípravek, určený k výrobě běžného pšeničného pečiva a chleba, s dobrou rozpustností ve vodě. Pečivo se vyznačuje větším objemem. Vhodný i pro kontinuální způsob výroby.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2642

XXL Blue

Zlepšující přípravek na výrobu běžného pečiva a pšeničného chleba. Vhodný pro přímé vedení, prodloužené kynutí, ale i k předpékání. Pečivu dodává odpovídající objem. Vyznačuje se jemnou parcelací a optimálním zabarvením.

Dávkování: 0,3 – 1 % na mouku. Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 2849

ZP Maestro

Zlepšující přípravek na bázi sladu, určený k prodloužení trvanlivosti, zvětšení objemu a zpevnění těsta. Těsto je suché, nelepivé tedy optimálně zpracovatelné na linkách. Pečivo se vyznačuje zlatavou kůrkou a vláčnou střídou se standardní pórovitostí.

Dávkování: 1 % na mouku. Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 3438

ZLEPŠUJÍCÍ

Zlepšující přípravky

PŘÍPRAVKY

pro chléb, kvasy

PRO CHLÉB, K

Zlepšující přípravky pro chléb

Brotmeister

Zlepšující přípravek, určený k výrobě pšenično-žitných chlebů. Zlepšuje a stabilizuje objem, tvar, střidu a čerstvost.

Dávkování: 1 – 2 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1261

Mein Kornbrotmix

Hotová směs, složená z obilných výrobků, určená k výrobě chleba tzv. Mein Kornbrot s vysokou vazností vody.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2062

Můj chléb

Směs, určená k výrobě pšenično-žitných, žitných chlebů a dalamánek. Zlepšuje zpracovatelnost těsta, zvyšuje vaznost vody a prodlužuje čerstvost výrobků.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2546

Primatoasta

Speciální zlepšující přípravek na výrobu toastového chleba. Vytváří typicky slabou kůrku a pravidelně pórovitou střidu.

Dávkování: 5 % na mouku. Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 1210

Quellstar

Neutrální bobtnavá mouka bez přísadových látek pro zlepšení vaznosti vody. Poskytuje stabilní strukturu střidy, velký objem a delší čerstvost.

Dávkování: 1 – 5 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1281

Rogana

Aromatická bobtnavá mouka, určená na výrobu chleba a pečiva s rustikálním charakterem.

Dávkování: dle chuti 1 – 4 % na mouku. Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 1290

Roggen plus G

Zlepšující přípravek, určený k výrobě žitných a žitno-pšeničných chlebů s nízkým obsahem enzymů v žitné mouce. Zlepšuje zpracovatelnost těsta, celkovou vaznost vody, vlastnosti žitné mouky a dodává chybějící enzymy.

Dávkování: 1 – 2 % na mouku. Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 3082

Staback CL

Zlepšující přípravek pro zdokonalení stability těsta chleba, běžného pečiva a jemného kynutého pečiva.

Dávkování: 1 – 2 % na mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3140

Kvasy

Anifarin tmavý

Sušený kvas s obsahem praženého žita, určený k výrobě tmavých pšenično-žitných a žitných chlebů. Chléb se vyznačuje výraznou chlebovou chutí, vůní a dlouhou čerstvostí.

Dávkování: 3 % na žitnou mouku. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1240

BAS HU

Okyselující přípravek na bázi víceetapového vedení kvasu. Vyznačuje se vyšším stupněm kyselosti oproti výrobkům BAS světlý a BAS tmavý – tedy nižším dávkováním.

Dávkování: 3 % na žitnou mouku. PE - kanystr 12 kg; Tank 700 kg. Výrobek č. 2311

VASY



BAS special

Tekutý přírodní třístupňově vedený kvas, určený k výrobě jemně aromatických druhů chleba. Chléb je vysoce kvalitní a dlouho vláčný. Používá se především při zpracování žitných mouk, bohatých na enzymy.

Dávkování: 4 % na žitnou mouku. PE - kanystr 12 kg. Výrobek č. 1249

BAS světlý

Tekutý přírodní třístupňově vedený kvas, určený k výrobě chleba s obsahem praženého žita a aromatických látek typických pro kvas a s protiplísňovými účinky. Vyznačuje se vysokou stabilitou, konstantní kvalitou, a je vždy po ruce.

Dávkování: 5 % na žitnou mouku. PE - kanystr 12 kg. Výrobek č. 1251

BAS T

Sušený kvas na výrobu chleba. K jeho kvalitám patří snadné zpracování a možnost dávkování ze zásobníků na suché suroviny. Řadíme ho mezi suroviny bez obsahu tzv. „éček“.

Dávkování: 5,5 % na hmotnost žitné mouky. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1253

BAS tmavý

Tekutý přírodní třístupňově vedený kvas, určený k výrobě chleba s obsahem praženého žita a aromatických látek typických pro kvas a s protiplísňovými účinky. Vyznačuje se vysokou stabilitou, konstantní kvalitou, a je vždy po ruce.

Dávkování: 5 % na žitnou mouku. PE - kanystr 12 kg. Výrobek č. 1250

SMĚSI

Směsi pro chléb a běžné pečivo

Actipan mix

Směs na výrobu celozrnného chleba a pečiva s obsahem klíčků, výhonků a amarantovou moukou.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3300

Amarantus mix

Směs na výrobu nejen rustikálních chlebů a pečiva. Vyznačuje se vysokým podílem semen a vloček, jako jsou například lněná a slunečnicová semena, kukuřičné a ječné vločky. Obsahuje také laskavec, pšeničný a sójový šrot. Tmavé zabarvení propůjčuje chlebu a pečivu přídavek kakaa ve směsi. Zvyšuje trvanlivost pekařským výrobkům a zamezuje jejich drobitosti.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2787

Biblický mix

Speciální směs, určená k výrobě Biblického chleba a pečiva. Tato směs je složena ze surovin, o kterých je psáno v Knize knih – Bibli.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2635

Bramborový mix

Speciální směs, určená k výrobě bramborového chleba a běžného pečiva, případně i jemného pečiva. 1 kg Bramborového mixu odpovídá 2 kg syrových brambor.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 1205

Cereal Back 2008

Směs, určená k výrobě rustikálního běžného pečiva s převládajícím obsahem slunečnicových a lněných semen, praženého obilí, díky kterému má střídka tmavé zabarvení.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2538

Continental mix

Směs na výrobu tmavého pečiva a chleba s obsahem šrotů a olejnatých semen. Zvětšuje objem, prodlužuje trvanlivost pekařských výrobků a zamezuje jejich drobitosti.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2471

Dinkelspitz

Směs na výrobu špaldového chleba a pečiva běžného, jemného i plundrového.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3149

Dinkel Vollkormix

Směs na výrobu chleba a pečiva s obsahem celozrnné špaldové mouky a slunečnicových semen – bez obsahu pšeničné mouky a přídatných látek.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2217

Dinkel Wachauer Konz. CS

Směs na výrobu mimořádně vláčného špaldového chleba s dlouhotrvající čerstvostí. Vyznačuje se obsahem semínek hroznového vína, vypěstovaného ve Wachau. Těsta z této směsi jsou suchá, dobře tvarovatelná a optimálně zpracovatelná na strojích.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3425

Erteple mix

Směs s obsahem bramborových vloček, určená k výrobě bramborového pečiva a chleba, které zůstává díky bramborovým vločkám dlouho vláčné.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2791

EWB mix

Směs na výrobu chleba, pečiva a krekrů s vysokým obsahem bílkovin (obsahuje 40 g bílkoviny na 100 g suroviny).

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2819

Flocken mix

Směs, určená k výrobě pečiva s obsahem lněných semen, ovesných vloček, slunečnicových semen, sezamu a celozrnné pšeničné mouky. Je využitelná i jako posyp pečiva.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2691



Graham Fit mix

Směs složená z obilovin, určená k výrobě běžného pečiva, chlebů a dokonce i jemného pečiva. Těsto z této směsi je optimálně zpracovatelné na linkách. Pečivo zůstává dlouho vláčné.

Papírový pytel 20 kg. Výrobek č. 2177

Chia mix

Směs na výrobu chleba a pečiva s chia semeny. Mimo jiné směs obsahuje i semena slunečnicová. Zvětšuje objem a prodlužuje trvanlivost pekařským výrobkům. Těsto z této směsi je optimálně zpracovatelné na linkách.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3308

Italská směs

Kořeněná směs, určená k výrobě typicky italského pečiva, pizzy a snacků.

Pečivo z této směsi se řadí mezi tzv. fast food pro Vaše zákazníky.

Papírový pytel 8 kg / 25 kg. Výrobek č. 2046

Kombi mix

Směs na výrobu rustikálních chlebů a běžného pečiva s přidáním slunečnicových semen. Výrobky se vyznačují dlouhou vláčností a velkým objemem.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2700

Kornino mix CL

Směs na výrobu rustikálního běžného pečiva s obsahem slunečnicových a lněných semen, ale i vlašských ořechů.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3039

Kornmix

Směs obilovin, určená k výrobě originálního pečiva Kornspitz, Kornbagnet, Finského nebo Královského chleba a dalších oblíbených výrobků s přímou záparou.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 1799

Kornmix direkt

Speciální směs, určená k výrobě originálního pečiva Kornspitz a dalších oblíbených výrobků přímým vedením bez zápary.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 1802

Kornspitz plus

Speciální směs obilovin, určená k výrobě originálního pečiva Kornspitz a dalších oblíbených výrobků přímým vedením bez zápary. Obsahuje navíc pekařský zlepšující přípravek.

Papírový pytel 10 kg / 30 kg. Výrobek č. 1975

SMĚSI

Směsi pro chléb a běžné pečivo



Kořenový mix

Směs na výrobu kořenového chleba, jehož název je odvozen od tvaru chleba nápadně připomínajícího kořen. Tento charakteristický chléb pochází od našich jižních sousedů. Chléb se vyznačuje vláčností střídky a křupavou kůrkou. Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2676

Kukuřičný mix

Vydatná směs určená k výrobě kukuřičného pečiva a chleba přímým vedením. Kromě kukuřičné mouky jsou zde obsažena i slunečnicová a lněná semena, která napomáhají zvládnout těsto.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1312

Lámanková směs

Směs, určená k výrobě speciálního chleba s obsahem ječné lámanky a mimo jiné i semínek lnu, slunečnice a sezamu. Zvětšuje objem a prodlužuje trvanlivost pekařských výrobků.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2490

Mamma Mia mix

Směs na výrobu rustikálního pečiva a chleba s přidavkem vitaminů a minerálních látek.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2903

Mein Kornbrotmix

Směs obilných výrobků určená k výrobě chleba tzv. „Mein Kornbrot“.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2062

Nordic mix

Vícezrná směs, určená k výrobě rustikálního pečiva a chleba. Vyznačuje se především jednoduchým flexibilním dávkováním. Střída pečiva a chleba je díky obsahu pražených zrn tmavě zbarvená.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2618

Pikanto mix

Směs na výrobu pikantních koláčů pečených na plechu. Vyznačuje se jednoduchým zpracováním hmoty typu „vše v jednom“. Hmota drží optimálně suroviny na povrchu (rajčata, špek, šunku, mozzarellu a jiné). Směs je využitelná v gastronomii, ve velkých kuchyňských provozech, snackshopech nebo v prodejnách. Ideální k obohacení sortimentu o teplé snacky (dají se i ohřát).

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 3310

Prebiomix plus

Směs, určená k výrobě běžného pečiva a chleba s účinky funkčních potravin. Prebiotika, obsažená v pečivu ze směsi Prebiomix plus, jsou důležitá pro stimulaci růstu a aktivit bifidobakterií v lidském těle.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2070

PURPUR mix

Směs, určená k výrobě chleba a běžného pečiva, s obsahem zvláštní odrůdy pšenice. Ve slupce této odrůdy se vyskytují červené až modré pigmenty, tzv. anthokyany, které v lidském těle mohou působit jako anti-oxidanty. Prodlužují trvanlivost potravin, a jejich užívání má zároveň příznivé účinky na zdraví. Zabarvují střidku chleba a pečiva lehce do fialova.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2339

Roggen mix

Směs, určená k výrobě žitného pečiva, baget a tmavé ciabatty. Eliminuje nevyrovnanou kvalitu žitné mouky a umožňuje vyrábět žitné pečivo 50:50.

Těsto z této směsi je suché a dobře zpracovatelné. Obsahuje pekařský zlepšující přípravek, vhodný i k zamrazování, a sůl.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2216

Sabia

Směs složená ze semínek olejnatých rostlin, koření a vloček s dostatkem prostoru pro vlastní kreativní tvoření. Neobsahuje přídavné látky – lze ji tedy označit jako Clean Label. Je využitelná buď jako zápara do těst, nebo jako posyp na chléb a pečivo. Ve směsi jsou již 2 % soli.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3419

Sedlácká směs

Směs na výrobu rustikálních pšenično-žitných chlebů s obsahem prosa, různých druhů šrotů a olejnatých semen. Zvětšuje objem a prodlužuje trvanlivost pekařských výrobků.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2510

Soja Cereale direkt

Směs, určená k výrobě sójového pečiva a chleba přímým vedením. Námi používané suroviny nejsou geneticky modifikované.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2075

Špaldový mix 33 %

Směs, určená k výrobě racionálního špaldového pečiva a chleba. Špalda je prastará obilovina, která nebyla šlechtěna, a tak si zachovala velké množství cenných látek. Je lépe stravitelná než klasická pšenice.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1749



UNI KORN plus

Směs, určená k výrobě tmavého pečiva a chleba. Těsto z této směsi je dobře zpracovatelné na kontinuálních linkách. Zvětšuje objem a prodlužuje trvanlivost pekařských výrobků.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2288

UNI Selský mix

Směs, určená k výrobě tmavého běžného pečiva s obsahem chlebového koření.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2756

UNI Soja Cereale

Směs, určená k výrobě sójového pečiva.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 2757

Vegipan

Směs na výrobu speciálního chleba bez použití droždí. Vyznačuje se vysokým podílem zrn a semen jako jsou například dýňová, slunečnicová semena, sezamová a lněná semínka. Chléb Vegipan díky sterilizaci zůstává v originál obalu až několik týdnů čerstvý – bez konzervačních látek!

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3134

Vícezrnná směs plus

Vícezrnná směs, určená k výrobě pečiva s obsahem různých semen, obilovin a koření. Tato směs je vhodná i ke kontinuálnímu způsobu výroby.

Papírový pytel 30 kg. Výrobek č. 1677

Vitální směs

Směs na výrobu pšeničného chleba s obsahem pšeničných klíčků a otrub. Chuť pekařských výrobků zjemňuje syrovátka a vyvažuje koření.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2513

Vločková směs

Směs k dekorování drobného pečiva a chleba – vhodná nejen k posypání a máčení, ale i k samotné výrobě.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 0018

KYNUTÉ

Jemné kynuté pečivo



Croissant mix

Směs, určená k výrobě croissantů a plundrového pečiva.
Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 2265

Kobliha 20 %

Směs, která obsahuje sušená vejce, je určena k výrobě smažených výrobků a kynutého jemného pečiva. Vyznačuje se jednoduchým zpracováním s vynikajícím výsledkem.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2543

Kobliha Maestro

Směs, určená k výrobě koblih a kynutého jemného pečiva s obsahem sušené syrovátky a vajec. Vyznačuje se tolerancí při kynutí. Po usmažení koblihy drží svůj tvar (prsteneček), střída je vláčná s drobnými póry. Jednoduché zpracování je další kladnou vlastností této směsi.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3437

Koblihový koncentrát 20 %

Koncentrát určený k výrobě koblih. Vyznačuje se jednoduchým dávkováním a zpracováním.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2239

Krapfen 100 Plus Blue

Směs, určená k výrobě smaženého pečiva a jemných kynutých těst. Vyznačuje se snadnou a rychlou výrobou koblih s měkkou střídkou a žlutou barvou. Ve směsi jsou obsažena vejce.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2851

Krapfenmeister s vejci

Směs, určená k výrobě koblih a kynutého jemného pečiva. Vyznačuje se jednoduchým zpracováním a vysokým obsahem vajec.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 1182

MBD 2,5 %

Zlepšující přípravek pro jemná kynutá těsta. Pečivo se vyznačuje jemnou pórovitostí a vyváženou chutí.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2549

Strudelback

Zlepšující přípravek, určený k výrobě jemného kynutého pečiva, především závinů.

Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 2439

Wiener Hefeteig soft

Směs, určená k výrobě jemného kynutého těsta. Vhodná pro zákazníka náročného na kvalitu. Využitelná pro výrobu více druhů pečiva – jako např. vánočky, štrúdlů, plundrová těsta atd. Pečivo se vyznačuje měkkou, elastickou a vláchnou střídkou. Využitelná i pro metodu slow dough.

Papírový pytel 8 kg / 25 kg. Výrobek č. 2878

Wiener Note

Univerzální zlepšující přípravek, určený k výrobě jemných kynutých těst. Obsahuje cukr a tuk, a tak umožňuje v receptuře snížit dávkování těchto dvou surovin. Vytváří jemnou pórovitost a zabraňuje tvorbě tzv. tukových hnízd. Přípravek je možné použít i pro výrobu běžného pečiva a chleba.

Karton s PE vnitřním sáčkem, 10 kg. Výrobek č. 1193

NÁPLNĚ

Krémy, náplně



Krémy

Cortina

Suchá směs pro přípravu vanilkového krému zastudena. Krém je stabilní jak při pečení, tak i při zamrazování.
Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 1422

Náplně

Apfel fix & fertig

Sušená jablečná náplň, vhodná do jablečných závinů, koláčů a buchet.
Karton 12,5 kg (10 balení à 1,25 kg). Výrobek č. 1447

Birola

Speciální směs z jižního i tuzemského ovoce, určená pro výrobu ovocného pečiva a chleba bez konzervačních látek.
PE kbelík 14 kg. Výrobek č. 1735

Kakaová náplň Floriani

Suchá směs na výrobu kakaové náplně. Vyznačuje se snadnou a rychlou přípravou.
Papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 3083

Kokosová náplň Floriani

Suchá směs, určená k výrobě kokosové náplně s vysokým podílem kokosu. Vyznačuje se aromatickou vyváženou a přirozenou chutí a vůní. Náplň je stabilní při pečení i zamrazování.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 8 kg. Výrobek č. 2901

Maková náplň Maestro

Suchá směs na přípravu makové náplně s použitím českého máku. Vyznačuje se vysokým obsahem máku, jednoduchou přípravou, dobrou rozstíratelností a v upečených výrobcích zůstává dlouho vláčná.
Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 3436

Maková náplň standard

Suchá směs, složená z několika druhů máku, určená k výrobě makové náplně. Rychlá a jednoduchá příprava s velkou vazností vody.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 25 kg. Výrobek č. 2550

Náplň vlašská international

Suchá směs s obsahem vlašských ořechů, určená k výrobě náplně do ořechových závinů a koláčů.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 30 kg. Výrobek č. 1855

Ořechová náplň extra

Suchá směs, která obsahuje vlašské a lískové ořechy. Jednoduchá příprava s velkou vazností vody. Plnohodnotná ořechová náplň.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 30 kg. Výrobek č. 2669

Tvarohový stabilizátor Maestro

termostabilní

Suchá směs pro přípravu tvarohové náplně. Vyrovnává výkyvy kvality tvarohu v obsažené vodě a sušině. Je vhodný při použití náplně jak do uzavřených, tak i otevřených tvarů. Vyznačuje se dobrou rozstíratelností a v upečených výrobcích zůstává dlouho vláčná.
Papírový pytel / PE 15 kg. Výrobek č. 0176

Walnussfülle Blue

Suchá směs, určená k výrobě ořechové náplně s využitím do štrúdlů, závinů, šneků, plunder a koláčů. Náplň je vláčná a stabilní při pečení. Snadno zpracovatelná – dobře se rozstírá. Nedochází k oddělení střídy od náplně.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 10 kg / 30 kg. Výrobek č. 2853

CUKRAŘINA

Cukrářské výrobky a jemné pečivo

JEMNÉ PEČIVO

Piškotové hmoty

BiskuitMix Blue

Směs, určená k výrobě piškotových hmot. Vyznačuje se velkým objemem našlehaných hmot. Vejce jsou již obsažena ve směsi. Piškotové korpusy a pláty jsou nadýchané a vláčné.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2854

Vídeňská piškotová směs

Kompletní směs, určená k výrobě piškotových korpusů a rolád, s vysokým obsahem vajec.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 1459

Třené hmoty

Rührmix LC

Směs, určená k výrobě třených hmot, která zaručuje snadné zpracování hmoty při výrobě litých koláčů nejvyšší kvality.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2289

Sandmix koncentrát 10 %

Směs k výrobě třených hmot. Umožňuje využít mnoho variant receptur.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2138

Sandmix koncentrát kakao

Směs na výrobu třených hmot s obsahem kakaa.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2690

Vídeňská směs na třené těsto

Kompletní směs k výrobě třených hmot. Umožňuje využít mnoho variant receptur.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2118

Wiener Dinkelrührmix

Speciální směs na výrobu třených koláčů se špaldou. Vyznačuje se snadným zpracováním.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2246

Wiener Rührmix

Směs pro racionální a spolehlivou výrobu třených hmot na lité koláče nejvyšší kvality.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2219

Wiener Rührmix CL

Směs, určená k výrobě třených hmot s obsahem vajec. Vyznačuje se jednoduchým zpracováním pouze s přidáním vody a oleje. Umožňuje flexibilní výrobu různých druhů variací litých koláčů (například s obměnou ovocného pyré z čerstvého ovoce). Ke kladným vlastnostem patří i to, že tato směs neobsahuje konzervační látky, umělá barviva, emulgátory a ani stabilizátory. Hmoty jsou snadno roztíratelné a drží optimálně ovoce na povrchu.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 3303



Ostatní jemné pečivo

American Cookies

Směs, určená k výrobě sušenek cookies. Základní hmota zůstává vždy stejná, a přesto umožňuje pestrou variabilitu přidáním různých druhů olejnatých semen (slunečnice, len) nebo bobulovitého ovoce (borůvky, brusinky). Nepatrnými změnami při zpracování můžeme docílit různého charakteru pečiva od vláčného až po křupavé cookies. Hmotu v nepečeném stavu lze zamrazovat. Hotové pečivo je možné zařadit mezi trvanlivé výrobky.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 3330

Brownie mix

Směs na výrobu litých koláčů brownies. Vyznačuje se jednoduchou a rychlou přípravou s přidáním oleje, vajec a vody. Doporučujeme pro obměnu vmíchat do hmoty ořechy anebo čokoládu.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2594

Crispy mix

Základní směs na výrobu křehkých, křupavých výrobků a k dekoraci cukrářských produktů. Ve spojení například s olejnatými semeny – lnem, slunečnicovými jádry nebo sušeným ovocem – rozinkami získáte lahodné a zdravé vánoční cukroví.

5 kg karton (10 x 0,5 kg ALU pytel). Výrobek č. 2638

Perníková směs

Kompletní směs na výrobu perníků.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 1454

Quick

Moderní univerzální přípravek ke šlehání, ve formě pasty, určený k výrobě lehkých i těžkých šlehaných hmot.

PE kbelík 5 kg. Výrobek č. 1465

Super HT

Přípravek ve formě pasty, který slouží k prodloužení čerstvosti u výrobků z kynutých těst.

PE kbelík 8 kg. Výrobek č. 1517

Wiener Sacher mix OA

Směs, vhodná k výrobě čokoládových hmot, především na „Sacher“ dorty a ostatní čokoládové koláče.

Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2772




backaldrin®
The Kornspitz Company

AROMATA

Aromata

Aromata

Tekutá aromata, vhodná na pečení a zamrazování.

Doporučené dávkování: 3 – 4 g na kg hmoty.

PE láhev 1 kg, PE kanystr 5 kg

Aroma citron

Aroma koblíha

Aroma koláč

Aroma pomeranč

Aroma rum

Aroma vanilka

výrobek č. 1370

výrobek č. 2152

výrobek č. 1345

výrobek č. 1355

výrobek č. 1360

výrobek č. 1365

Zitrobella

Přírodní citronový granulát k aromatizaci jemného pečiva.

Doporučené dávkování: 2 – 4 g na kg hmoty.

Plechová dóza 0,6 kg. Výrobek č. 1495



DEKORACE

Dekorace

Dekorace

Dekorační cukr hrubý

Nerozpustný cukr, vhodný k dekoraci povrchu jemného pečiva.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 10 kg. Výrobek č. 1786

Frutigel

Želatinová poleva, vhodná i k mrazení. Lze ji použít k polévání, potírání a ke stříkání.
Dávkování: 1 kg Frutigelu na 0,400 – 0,600 kg vody. PE kbelík 7 kg.

Frutigel neutrální	výrobek č. 1463
Frutigel s jahodovou příchutí	výrobek č. 1461
Frutigel s meruňkovou příchutí	výrobek č. 1462

Glasur Chips Classic

Čokoládové lupínky k přípravě polevy pro výrobu jemného pečiva a cukrářských výrobků.
Karton s PE fólií, 10 kg. Výrobek č. 3001

Sahnissimo

Ztužovač šlehačky ve třech chuťových obměnách, vhodný k výrobě cukrářských – šlehačkových specialit. Vyznačuje se stabilitou a pevností při krájení šlehačky. Šlehačka má dobré zamrazovací a rozmrazovací vlastnosti, přirozenou chuť bez umělých barviv a aromat.
Plechová dóza 1 kg (opět uzavíratelná).

Sahnissimo čokoládové	výrobek č. 2894
Sahnissimo jahodové	výrobek č. 2893
Sahnissimo neutrální	výrobek č. 2874

Sweety

Jemný dekaderní rozpustný cukr pro všechny druhy jemného pečiva.
Papírový pytel 15 kg. Výrobek č. 2230

Wiener Fondant

Fondant ve formě suché směsi. Vyznačuje se jednoduchým mnohostranným zpracováním. Ideální ke glazurování, potírání, máčení atd.
Papírový pytel 10 kg. Výrobek č. 2485



KOŘENÍ

Koření, posypy

POSYPY

Koření

Vídeňské chlebové koření

Speciální směs koření na výrobu chleba. V průběhu mletí dochází k chlazení tohoto koření, díky kterému je zachována jeho charakteristická vůně. Karton s PE vnitřním sáčkem, 5 kg. Výrobek č. 1395

Posypy

Posypová pikantní směs

Hrubá směs, určená k posypu pečiva, s obsahem lněných a sezamových semen a soli.

Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 10 kg. Výrobek č. 0005

Posypová směs

Směs, určená k posypu pečiva s obsahem koření.

Papírový pytel 10 kg. Výrobek č. 1303

Streumix

Multifunkční směs, určená k výrobě pečiva, chlebů a k dekoraci. Bramborové vločky, které směs obsahuje, zaručují vláčnost výrobků a výraznou chuť. Papírový pytel 10 kg. Výrobek č. 2419

SVS Posyp OM

Směs, určená k posypu pečiva, jejíž základ tvoří sezamová, lněná semena a sůl.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 2725

Vločková směs

Směs, určená k posypu pečiva, jejíž základ tvoří sezamová, lněná a slunečnicová semena a ovesné vločky.

Papírový pytel 25 kg. Výrobek č. 0018

.... a další základní suroviny

Góji K

Papírový pytel 5 kg, Výrobek č. 0174

Chia semena K

Papírový pytel 10 kg. Výrobek č. 0148



DOPLŇKY



Doplňky

Oleje

Emulze, oleje a vosky, vhodné na vymazávání a stříkání pečicích plechů a dalších forem.

Sassa gold
Sassa normal
Sassa TT
Trenn total

výrobek č. 1475
výrobek č. 1476
výrobek č. 2184
výrobek č. 2164

Doplňky

Brezeldip

Hydroxid sodný pro přípravu lázně k louhování pečiva.
PE dóza 1 kg. Výrobek č. 1743

Buonissima Pizzafond

Suchá směs pro přípravu pikantní omáčky na pizzy a snacky.
Karton 4 x 1 kg v ALU sáčku. Výrobek č. 2316

Maxi-Lesk

Sypká směs, po zředění ve vodě vhodná pro mašlování kynutých těst.
Papírový pytel s PE vnitřním sáčkem, 5 kg. Výrobek č. 1445

Mykostop

Potravinářský konzervační přípravek, který slouží jako ochrana před tvorbou plísní a nitkovitosti.
PE dóza 1 kg, papírový pytel 8 kg. Výrobek č. 1525



backaldrin®

The Kornspitz Company

backaldrin s.r.o., Žitná 982, 272 01 Kladno, tel.: +420 326 538 111, e-mail: backaldrin@backaldrin.cz,
www.backaldrin.cz, www.kornspitz.com, www.vegipan.com, <http://www.facebook.com/kornspitzCZ>