

# WIR LIEFERN PRODUKTVIELFALT



backaldrin®



## 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 .....	08 - 09
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

## Backmittel für Weizengebäck

### Backmittel für direkte Führung

#### **FermaMalt ArtNr.: 2695**

Das Backmittel für Schnittbrötchen Deluxe. Hoher Anteil an inaktivem Malzmehl. Dosierung 3 % auf Mehl. Papiersack zu 25 kg.

#### **Flora ArtNr.: 1762**

Mischbackmittel speziell für schwache Mehle. Dosierung bis 3 %. Papiersack zu 30 kg.

#### **GoldFormel 12 D ArtNr.: 1784**

Enzymoptimiertes Mischbackmittel mit hohem Malzanteil für einen vollmundigen Brötchen-Geschmack. Dosierung 2,5 % auf Mehl. Papiersack zu 30 kg.

#### **Kaisermeister® ArtNr.: 1143**

Premium-Backmittel für Brötchen 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.: 1808**

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

### 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.

#### **FermaCool Malt ArtNr.: 2694**

DAS Backmittel für Schnittbrötchen Deluxe! Enthält einen hohen Anteil an Malzmehl und Malzextrakt. Für alle Kälteführungsarten wie Slow Dough®-Führung, Langzeit-Führung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung und TK-Teiglinge grün und gegart. Dosierung 3 - 4 % 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.

#### **FrostMalz 4 % ArtNr.: 1764**

Spezialbackmittel für Langzeitführung, Gärverzögerung und Gärunterbrechung bei Kleingebäck. Dosierung 3 - 4 % 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.

### **MultiMalt 07** ArtNr.: 2357

Das spezielle Malzbackmittel für Weizenkleingebäcke, das für direkte Führung und auch für Gärverzögerung und Gärunterbrechung optimal geeignet ist. Dosierung 3 % 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.

#### **Concord** ArtNr.: 1200

Spezialbackmittel für Baguettes. Dosierung 1 % auf Mehl.  
Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

#### **Dinkel-Backmittel 2 %** ArtNr.: 2449

Spezialbackmittel zur Herstellung von Dinkel-Kleingebäck – ohne Weizen! 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 - 4 % 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 weichem Weizenkleingebäck. Dosierung 3 % auf Mehl.  
Spezielsack 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 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

Spezialbackmittel ohne E-Nummern (Zusatzstoffen). Speziell für die Herstellung von Weizenkleingebäck. Dosierung 3 % auf Mehl.  
Papiersack zu 25 kg.



## BIO Backmittel

### **BIO-Brezenbackmittel** ArtNr.: 2314

Von BIO-Verbänden zugelassenes BIO-Backmittel für BIO-Weizenkleingebäcke aus BIO-Getreide. 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

## Brotback- und Säuerungsmittel

# SAURUNGS

# MITTEL

### **Brotbackmittel**

#### **B5 neu ArtNr.: 2592**

Zur Herstellung von Buttermilchbroten, Weizen- und Roggenmischbroten. Dosierung 5 % auf Mehl.

Papiersack zu 25 kg.

#### **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.

Spezielsack zu 30 kg.

#### **Molkenback ArtNr.: 1275**

Spezialbackmittel für feines, würziges Molkenbrot.

Dosierung 10 % auf Mehl.

Spezielsack zu 30 kg.

#### **Quellstar ArtNr.: 1281**

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

Spezielsack zu 25 kg.

#### **BIO-Quellstar ArtNr.: 1282**

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

Spezielsack zu 25 kg.

#### **Rogarom ArtNr.: 1835**

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

Dosierung 1 - 4 % auf Mehl.

Spezielsack zu 25 kg.

#### **BIO-Rogarom ArtNr.: 1291**

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

Dosierung 1 - 4 % auf Mehl.

Spezielsack zu 25 kg.

#### **RoggenPlus ArtNr.: 2223**

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

Papiersack zu 25 kg.

#### **StaBack CL ArtNr.: 3140**

Backmittel zur Verbesserung der Stabilität bei Brot und Klein-gebäck. 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 ArtNr.: 1215**

Backmittel zur Herstellung von Weizenbrot und Weizenmischbroten bis etwa 30 % Roggenmehlanteil.

Dosierung 2 - 3 % auf Mehl.

Spezielsack zu 10 kg und 30 kg.



## Teig-Säuerungsmittel

### **Anifarin dunkel** ArtNr.: 1240

Stark quellförderndes Teigsäuerungsmittel für alle Roggenbrot- und Roggenmischbrotarten, 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 Roggenmischbrotarten, 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 Sauerteigbrot. Alle Vorteile des BAS® in Pulverform. Dosierung 5,5 % auf Roggenmehl. Papiersack zu 25 kg.

### **BIO-BAS® T** ArtNr.: 1324

Getrockneter BIO-Vollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Vollkornsauerteigbrot. 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.

# BACKVORMI

## 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-BROT<sup>ES</sup>.  
Mit „biblischen“ Zutaten wie Weizen, Dinkel, Gerste, Hirse.  
Papiersack zu 25 kg.

### **BIO-UrgetreidebrotMix ArtNr.: 2226**

Backvormischung für die Herstellung von BIO-Urgetreidebrot<sup>®</sup>,  
BIO-Vollkornbrot mit Urgetreidesorten Khorasan, Emmer,  
Einkorn und Dinkel.  
Papiersack zu 25 kg.

### **CiabattaMix 10 % ArtNr.: 1112**

Prämix mit Weizensauerteig für sichere Herstellung von Ciabat-  
ta 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 ande-  
ren 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.

### **ChiemgauerMix ArtNr.: 1166**

Vormischung für das spezielle Mischbrot mit Sauerteig.  
Dosierung 10 % auf Mehl.  
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 33 % ArtNr.: 1749**

Prämix zur Herstellung von Dinkelbrot und Dinkelgebäck.  
Papiersack zu 25 kg.

### **DinkelvollkornMix ArtNr.: 2217**

Backvormischung zur Herstellung von Dinkelix<sup>®</sup>-Dinkelvollkorn-  
brot 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 Chia ArtNr.: 3327**

Zur Herstellung von Brot und Gebäck mit Chiasamen.  
Mit Dinkelflocken, Sonnenblumenkernen und Gerstenmalzmehl  
für einen fein abgerundeten Geschmack.  
Papiersack zu 25 kg.

### **Dinkel WachauerMix ArtNr.: 2795**

Backvormischung zur Herstellung von Dinkel Wachauer<sup>®</sup>.  
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<sup>®</sup>, Dinkel Wachauer<sup>®</sup>  
Roggenmischbrot und Dinkel Wachauer<sup>®</sup> Riegel. Mit Trauben-  
kernmehl 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 Durumbäckwaren. Clean Label. Auch be-  
sonders gut zur Herstellung von Langzeit geführten Produkten.  
Papiersack zu 25 kg.

# SCHUNG



## **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.

## **Aus markenrechtlichen Gründen**

darf der Name Kornspitz® nur bei Verwendung von Kornspitz-Mix®, KornMix® und KornMix® direkt und nur unter Einhaltung der Original-Rezeptur verwendet werden!

## **KornspitzMix**® ArtNr.: 2429

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 BIO-Backmittel und Salz.  
Dosierung 40 % auf Mehl.  
Papiersack zu 30 kg.

## **KornMix**® ArtNr.: 1799

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

## **BIO-KornMix**®AC ArtNr.: 2112

Prämix zur Herstellung von BIO-Kornspitz®, BIO-Finnenbrot, BIO-Kornbaguette, etc.  
Papiersack zu 30 kg.

## **KornMix**® direkt ArtNr.: 1802

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.

# BACKVORMI

## Backvormischungen für Brot und Gebäck

### **KurkumaMix** ArtNr.: 3465

Zur Herstellung von Kurkuma Baguette und Kleingebäck. Ansprechende, intensive gelbe Krumenfarbe und angenehm mild-würziger 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 Maisbrot 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.

### **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®-Vollkornbrot, PurPur®-Leinsamenbrot, PurPur®-Kleingebäcken, PurPur®-Karottino, etc.

Papiersack zu 8 kg und 25 kg.

### **BIO-PurPurMix** ArtNr.: 2466

Backvormischung zur Herstellung des innovativen BIO-PurPur®-Vollkornbrot, BIO-PurPur®-Leinsamenbrot, BIO-PurPur®-Kleingebäcken, etc.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

### **RoggenMix** 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.: 1837

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

Papiersack zu 25 kg.

### **SaatenMischung** ArtNr.: 1800

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

Papiersack zu 30 kg.

# SCHUNG

## **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 Gewürzsamen (Basilikum-, Chia-, Lein- und Leindottersamen), fein abgerundet mit Kartoffelflocken, kann sowohl als Quellstück als auch als dekorative Bestreung 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.



# ACTIPAN®

# HEFFE

## 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.

### **Backmittel HTK** ArtNr.: 2051

Backmittel für Hefeteig. Dosierung 2,5 - 3,0 % auf Mehl. Papiersack 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.

### **HefequarkteigMix** ArtNr.: 3245

Prämix zur Herstellung von Hefegebäcken wie Quarkstollen, Quark-Butterkuchen, Hefequark Hörnchen, etc. Papiersack mit PE-Innensack zu 20 kg.

### **Hefeteig Premium** ArtNr.: 2637

Backvormischung zur Herstellung von Hefebackwaren wie z.B.: Zöpfe, Stuten, Bienenstich, Butterkuchen, Plunder, Hefemürbteig-Kuchen, etc. in Premium-Qualität. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

### **KrapfenMix mit Ei** ArtNr.: 2005

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

### **Premium BerlinerMix** ArtNr.: 2484

Backvormischung ohne Ei. Für feinste, stabile Berliner mit hoher Gärtoleranz und geringer Fettaufnahme. Papiersack zu 25 kg.

### **Premium DinkelkrapfenMix BOH**

ArtNr.: 2799

Backvormischung für Dinkel-Fettsiedegebäck, rationell und sicher in der Herstellung. Für formstabile Berliner 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 Verzehrsfrische. Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

### **WienerHT** ArtNr.: 2068

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

## 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 Fruchtbrot, 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).

# FÜLLEN

## Füllen

### 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.

#### **La Ola MB ArtNr.: 2282**

Zur Herstellung von Füll- und Backcremes. Back- und gefrierstabil. Papiersack 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 delikatsten 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-aromatischem Haselnussgeschmack und -geruch. Für besonders saftige, weiche Haselnuss-Gebäcke, wie Nuss-Schnecken, gefüllte Zöpfe, Nusskränze, etc. Beste Backstabilität, kein Abbacken. Dosierung: 1 kg Floriani® Haselnussfülle Soft + 0,6 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 10 und 30 kg.

#### **HaselnussFüllmasse 48 % ArtNr.: 2308**

Füllmasse für feine Nussbackwaren (Strudel, Schnecken, Plunder, Kuchen) mit 48 % Haselnüssen. Dosierung: 1 kg HaselnussFüllmasse + 0,5 - 0,6 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 10 kg und 30 kg.

#### **HaselnussFüllmasse Spezial ArtNr.: 2310**

Äußerst wirtschaftliche Nussfülle für Anwendungen wie Nusskipferl, Nussstrudel, etc. Dosierung: 1,0 kg Haselnussfüllmasse Spezial + 0,5 kg - 0,6 kg Wasser. Spezialsack zu 30 kg.

#### **MohnFüllmasse ArtNr.: 2304**

Pastöse, gebrauchsfertige Mohnfüllmasse für allerhöchste Ansprüche. Dosierung: gebrauchsfertig. Metalleimer zu 12,5 kg.

#### **MohnFüllmasse backaldrin ArtNr.: 1444**

Trockene Mohnfülle mit fein abgestimmten Zutaten, besonders geeignet für geschlossene Feinbackwaren wie Strudel, Stollen, etc. Hohe Wasseraufnahme, kein Abbacken. Dosierung: 1,0 kg Mohnfüllmasse backaldrin + 0,45 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 15 kg.

#### **MohnFüllmasse trocken ArtNr.: 2307**

Trockene Mohnfülle mit fein abgestimmten Zutaten. Sehr hohe Wasseraufnahme, kein Abbacken. Dosierung: 1,0 kg Mohnfüllmasse trocken + 1,0 kg Wasser Papiersack mit PE-Innensack zu 15 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.

#### **QuarkFix MB ArtNr.: 1448**

Basismischung zur einfachen Herstellung backfester Quarkfülle mit Frischquark. Papiersack mit PE-Innensack zu 10 kg.

# KONFITOREI

## Konditorei- und Feinbackwaren

# FEINBACK

### 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.

#### **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 15 und 25 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 15 kg und 25 kg.

#### **Premium MuffinMix ArtNr.: 2148**

Backvormischung zur Herstellung feinsten 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, Lebkuchenschnitten, softe Kuchen und Dauerbackwaren. Ohne Weizenmehl. Papiersack zu 15 kg.

### **QuarkbällchenMix ArtNr.: 2296**

Spezielle Vormischung zur rationellen Herstellung von Quarkbällchen.

Papiersack zu 15 kg.

### **Dinkel-QuarkbällchenMix ArtNr.: 2879**

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

Papiersack zu 15 kg.

### **CrispyMix ArtNr.: 2638**

Streifertige 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).

### **QuarkteigMix ArtNr.: 2167**

Vormischung zur rationellen Herstellung von Quarkteigstollen, Quarkbällchen, Quarkstangerl, Quarkhörnchen und Frucht-taschen.

Papiersack zu 15 kg.

### **Wiener Mürb Exquisit ArtNr.: 3622**

Zur noch einfacheren Herstellung von klassischen, zarten, mild-süßem 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

## Konditorei- und Feinbackwaren

# FEINBACK

### 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. Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

#### **Saftex ArtNr.: 1470**

Kaltlösliches, back- und gefrierfestes Saftbindemittel zum Abbinden von Fruchtsäften bei der Herstellung von Füllungen für Torten und feine Backwaren. Dosierung: 0,1 - 0,12 kg/Liter Fruchtsaft (Dosensaft).

PE-Eimer zu 3,5 kg und Papiersack mit PE-Innensack zu 15 kg.

#### **Sahnissimo® NEUTRAL**

ArtNr. 2874

#### **Sahnissimo® ERDBEER**

ArtNr. 2893

#### **Sahnissimo® SCHOKO**

ArtNr. 2894

Sahne-Stabilisator in verschiedenen Geschmacksrichtungen zur Herstellung von Sahne-Spezialitäten. Hervorragende Stabilität und Schnittfestigkeit der Schlagsahne. 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. Schnitt- und gefrierfestes Universalprodukt zum Sprühen, Gießen und Pinseln. Mit feinem Aprikosengeschmack. 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. Schnitt- und gefrierfestes 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.

### **GlasureChips Classic ArtNr.: 3001**

Kakao-Fettglasurmasse mit feinstem Schliff, gewalzt und conchiert.  
Karton mit PE-Innensack zu 10 kg.

### **NussGlasureChips ArtNr.: 2305**

Nuss Glasur-Chips zur Herstellung von glacierten Backwaren.  
Karton mit PE-Innensack zu 10 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.: 1480**

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



# AROMEN

## Aromen

### **Bittermandel Aroma ArtNr.: 1340**

Back- und gefrierfestes Aroma in Emulsionsform.  
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**

Back- und gefrierfestes Aroma in Emulsionsform.  
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.  
Dosierung: 3 - 4 g/kg Masse  
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: 5 - 10 g/kg Mehl bzw. KrapfenMix  
Blechdose zu 0,6 kg und 15 kg.

### **Zitrobella ArtNr.: 1495**

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



# SAMEN...

## Samen, Saaten und Bestreuerung



### Bestreuerung

#### Sesam ArtNr.: 1656

Ausgesuchter Sesam als Zutat oder Bestreuerung für alle Brot- und Gebäcksorten.

Papiersack zu 22,68 kg.

#### Sonnenblumenkerne ArtNr.: 1664

Für Spezial-Brot und Gebäcksorten.

Papiersack zu 22,68 kg.

#### StreuMix OK ArtNr.: 2541

Diese Bestreuerung bringt vielfältige Anwendungsmöglichkeiten und Abwechslung. Mit Kartoffelflocken, Haferflocken, Leinsamen, Sesam und Salz.

Papiersack 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.

# NEU

## Neu

#### Tigerstreiche ArtNr.: 3205

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

Papiersack zu 15 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.

#### Brotgewürz grob ArtNr.: 2303

Grob geschrotetes Brotgewürz aus erlesenen Samen, besonders aromaschonend vermahlen.

Karton mit PE-Innensack zu 3 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 30 kg.

#### Knoblauch-Kräuter-Gewürz Mischung ArtNr.: 2394

Gewürzzubereitung für Knoblauchbackwaren.

Kartonbox zu 4 x 1 kg.

#### Münchner Brotgewürz ArtNr.: 2306

Spezielles Brotgewürz mit Koriander, Fenchel, Kümmel und Anis. Karton mit PE-Innensack zu 5 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

#### Welser Brotgewürz ArtNr.: 2309

Fein vermahlene Brotgewürzmischung zur geschmacklichen Abrundung von Brot und Gebäck.

Karton mit PE-Innensack zu 5 kg, Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

# DIVERS

## Diverses

### Diverses

#### 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

### **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-Brotback- und Säuerungsmittel**

#### **BIO-BAS® T ArtNr.: 1324**

Getrockneter BIO-Vollkornsauerteig zur Herstellung von BIO-Vollkornsauerteigbrot. 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-Quellstar ArtNr.: 1282**

Neutrales BIO-Quellmehl ohne Lebensmittelzusatzstoffe, hohe Wasseraufnahme, lange Frischhaltung, fein abgestimmter Geschmack.  
Spezialsack zu 25 kg.

#### **BIO-Rogarom ArtNr.: 1291**

Schonend geröstetes BIO-Roggenquellmehl aus erlesenen Körnern für alle dunklen, kräftigen BIO-Brotarten.  
Spezialsack zu 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-Backvormischungen für Brot und Gebäck

### BIO-KornspitzMix® 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.

### Aus markenrechtlichen Gründen

darf der Name BIO-Kornspitz® nur bei Verwendung von BIO-KornspitzMix®, BIO-KornMix®AC und BIO-KornMix® direkt und nur unter Einhaltung der Original-Rezeptur verwendet werden!

### BIO-KornMix®AC ArtNr.: 2112

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

Papiersack zu 30 kg.

### BIO-KornMix® direkt ArtNr.: 2054

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-PurPur® Mix ArtNr.: 2466

Backvormischung zur Herstellung des innovativen BIO-PurPur®-Vollkornbrot, BIO-PurPur®-Leinsamenbrot, BIO-PurPur®-Kleingebäck, etc.

Papiersack mit PE-Innensack zu 25 kg.

### BIO-RoggenvollkornMix ArtNr.: 2381

Backvormischung zur Herstellung von BIO-Roggenvollkornbrot.

Papiersack zu 20 kg.

### BIO-UrgetreidebrotMix ArtNr.: 2226

Backvormischung zur Herstellung 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

### BIO-Brotgewürz ArtNr.: 1397

Aromatische Mischung aus BIO-Kümmel, BIO-Fenchel und BIO-Koriander, besonders aromaschonend vermahlen.

Spezielsack zu 20 kg.

## BIO-Konditorei- und Feinbackwaren

### BIO-RührMix ArtNr.: 2427

Vormischung zur rationellen und sicheren Herstellung von BIO-Rührmassen für BIO-Blech Kuchen 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.





# KURKUMA

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!

[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)

**backaldrin**<sup>®</sup>

ATOH300323-1 • DE 2019/01  
©backaldrin International The Kornspitz Company GmbH



Carl-von-Linde-Straße 5, D-85748 Garching bei München, Telefon +49 89 329 39 76, Fax +49 89 320 48 29, E-Mail: [info@backaldrin.de](mailto:info@backaldrin.de), [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)