

backaldrin®



Oferta produktów



NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
ACTIPAN PLUS	Mieszanka do produkcji chleba pełnoziarnistego	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
BORODYŃSKI MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa rustykalnego	20%	Worek 25 kg
CHIA MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa z nasionami szalwii hiszpańskiej	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
CHOUX MIX	Mieszanka do produkcji ciasta parzonego	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
CIABATTA MIX	Mieszanka zawierająca suchy kwas pszenny do produkcji ciabatty	5%	Worek 20 kg
DINKELVOLLKORNMIX	Mieszanka orkiszowa do produkcji chleba i bułek orkiszowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
DOPPELDECKER-MIX	Mieszanka z ziołami prowansalskimi do produkcji paluchów serowych i mini pizzy	20%	Worek 25 kg
GROSSMUTTERMISCHUNG	Mieszanka wieloziarnista do produkcji Chleba Słońce i innych chlebów o charakterze rustykalnym	15%	Worek 30 kg
GRAHAM FIT MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa typu Graham	10%	Worek 20 kg
JOGURT CIABATTA	Mieszanka do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
ITALIANO MIX	Mieszanka do produkcji paluchów z serem i minipizzy	8 kg mąki pszennej, 2 kg Italiano Mix	Worek 25 kg
ITALIAN PIZZA MIX 20	Mieszanka do produkcji spodów do pizzy	dwie części mieszanki na osiem części mąki	Worek 25 kg
KARTOFFELFIX	Mieszanka do produkcji chleba ziemniaczanego	10%	Worek 30 kg
KOMBI MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa rustykalnego	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
KONZENTRAT 50 DINKEL	Mieszanka z orkiszem do produkcji pieczywa	50%	Worek 25 kg
KORNMIX DIREKT	Mieszanka wieloziarnista z przyprawami do produkcji bułki Kornspitz oraz Chleba Królewskiego	10-20%	Worek 30 kg
MAISKORNMIX	Mieszanka kukurydziana do produkcji pieczywa kukurydzianego	20%	Worek 25 kg
MAMMAMIA MIX	Mieszanka z dodatkiem witamin i składników mineralnych do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX ZIARNO VEGIPAN	Mieszanka do produkcji Chleba Ziarno bez drożdży	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg

NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
MIX ALPEJSKI	Mieszanka do produkcji pieczywa rustykalnego	20-30%	Worek 25 kg
MIX AMARANTUS	Mieszanka wieloziarnista z amarantusem do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX BOGACTWO ZIAREN CL	Mieszanka do produkcji pieczywa wieloziarnistego	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX CESARSKI	Mieszanka zawierająca orkisz i olej z pestek winogron	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX DAR ZIAREN CL	Mieszanka wieloziarnista do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX DWORSKI	Mieszanka do produkcji Chleba Dworskiego	20%	Worek 25 kg
MIX FAMILIJNY ZIARNISTY	Mieszanka do produkcji pieczywa wieloziarnistego	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX FIŃSKI	Mieszanka do produkcji Chleba Fińskiego	50%	Worek 25 kg
MIX GRECKI	Mieszanka do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 20 kg
MIX NA BUŁKI ORKISZOWE	Mieszanka orkiszowa do produkcji bułek orkiszowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX NA CHLEB BIBLIJNY	Mieszanka do produkcji chleba	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX NA TWÓJ CHLEB	Mieszanka do produkcji Twojego Dobrego Chleba	30%	Worek 25 kg
MIX OWSIANO-SOJOWY	Mieszanka do produkcji chleba i bułek	10-50%	Worek 25 kg
MIX PEŁNOZIARNISTY	Mieszanka do produkcji Chleba Pełnoziarnistego	wg receptury backaldrin	Worek 30 kg
MIX PEŁNE ŻYTO	Mieszanka do produkcji chleba	wg receptury backaldrin	Worek 20 kg
MIX RODZINNY WIELOZIARNISTY	Mieszanka do produkcji Chleba Rodzinnego Wieloziarnistego	20%	Worek 25 kg
MIX ROZMAITOŚCI	Mieszanka do produkcji Bułek i Chleba Rozmaitości	20-30%	Worek 25 kg
MIX SWOJSKI	Mieszanka do produkcji Chleba Swojskiego	10%	Worek 25 kg
MIX TYROLSKI	Mieszanka do produkcji ciemnego pieczywa	20%	Worek 30 kg
MIX WITALNY	Mieszanka z kielkami pszenicy do produkcji pieczywa	25%	Worek 25 kg
MIX WIELOZIARNISTY CL	Mieszanka wieloziarnista do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX Z INDEKSEM	Mieszanka do produkcji Chleba z niskim Indekssem Glikemicznym	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX ŻYJNI DOMOWY	Mieszanka do produkcji Chleba Domowego	15%	Worek 20 kg
MULTI ZIARNO MIX	Mieszanka do produkcji bułek wieloziarnistych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
PIZZA CONCENTRATE	Mieszanka do produkcji spodów do pizzy	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
PUR PUR MIX	Mieszanka z pszenicą PUR PUR do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
ROGGEN MIX	Mieszanka do produkcji bułek żytnich, ciabatty żytniej i Chleba ze Wsi	10-20%	Worek 25 kg
ROEMERMIX	Mieszanka do produkcji bułek żytnich	20%	Worek 25 kg
RUSTICA	Mieszanka o charakterze rustykalnym do produkcji Palucha Rustica	20%	Worek 25 kg
SABIA	Mieszanka do produkcji pieczywa ziarnistego	10%	Worek 8 kg
SPELT MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa na bazie pszenicy orkisz	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
SOJA CEREALE DIREKT	Mieszanka do produkcji bułek i chleba sojowego	20%	Worek 30 kg
WB-MIX	Mieszanka do produkcji pieczywa	15%	Worek 25 kg
WB-MIX CL NEW	Mieszanka do produkcji pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg



NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
BACKFROSTSTAR	Polepszacz do produkcji pieczywa metodą odroczonego rozrostu	2,5-3,0 %	Worek 25 kg
BACKALDRIN DANISH PASTRY	Polepszacz do ciast drożdżowych, świeżych i mrożonych półfrancuskich	2-3%	Worek 25 kg
BC BACK	Polepszacz do produkcji bułek pszennych	1,0%	Worek 25 kg
CIABATTA BM	Polepszacz do produkcji pieczywa	2-3%	Worek 20 kg
CL-BACKMITTEL RUSTIC	Dodatek piekarski do pieczywa	1,0-1,5%	Worek 25 kg
EASY MALT	Polepszacz do kajerek i wszelkiego pieczywa pszennego	2-3%	Worek 25 kg
FRESH MAXX-EXTRA	Dodatek przedłużający świeżość i miękkość pieczywa	1-2%	Worek 20 kg
FRESH MAXX EXTRA-CL	Dodatek przedłużający świeżość pieczywa	wg receptury	Worek 20 kg
FRIGOMALT II	Polepszacz do pieczywa mrożonego i półzapieczonego	2%	Worek 30 kg
FROSTMAX	Polepszacz do bułki ciętej świeżej i zapieczonej	3%	Worek 25 kg
FERMA CLEAN LABEL SPECIAL	Polepszacz do produkcji pieczywa	3%	Worek 25 kg
FERMA COOL MALT	Polepszacz do produkcji bułek wypiekanych metodą odroczonej fermentacji	3-4%	Worek 25 kg
GOLD GRAHAM CL NEW	Dodatek piekarski do produkcji bułek graham	5%	Worek 25 kg
IBM	Polepszacz do pieczywa pszennego	0,5-1%	Worek 30 kg
JB	Polepszacz do pieczywa	0,3-0,5%	Worek 25 kg
KAIZERMEISTER	Polepszacz do bułek kajerek	2%	Worek 25 kg
KAIZERTRAUM	Polepszacz słodowy do kajerek i pieczywa pszennego	2-3%	Worek 30 kg
KAIZERMEISTER CL	Polepszacz do kajerek i wszelkiego pieczywa pszennego	2,00%	Worek 25 kg
KAISER CL	Dodatek do produkcji pieczywa pszennego	1,0%	Worek 25 kg
K-SOFT	Polepszacz do hamburgerów, chleba tostowego i ciast drożdżowych	0,8-1%	Worek 25 kg
L-1	Polepszacz płynny (tłuszczowy) do pieczywa pszennego i mieszanego	1%	Kanister 10 kg
L-1	Polepszacz płynny (tłuszczowy) do pieczywa pszennego i mieszanego	1%	Kontener 250 kg
L-EXTRA	Polepszacz płynny do produkcji pieczywa	1%	Kanister 10 kg
L-CL	Dodatek piekarski do produkcji pieczywa	0,3-0,6%	Worek 25 kg
LC-POWER	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,3-0,5%	Worek 25 kg
LUX	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,2-0,5%	Worek 25 kg
HELIOS	Polepszacz do produkcji pieczywa	0,3-0,5%	Worek 25 kg
MAX	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,2-0,3%	Worek 25 kg
NEPTUN CL	Polepszacz do pieczywa	0,2-0,5%	Worek 25 kg
POL FRESH-S	Polepszacz do produkcji pieczywa pszenno-żytniego i żytniego	1-1,5%	Worek 25 kg
VN3	Polepszacz do produkcji pieczywa	1,0%	Worek 25 kg
POLSTAR CL	Dodatek do pieczywa polepszający świeżość	0,5-1,5%	Worek 25 kg
SATURNUS	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,2-0,3%	Worek 25 kg
SKYLINE	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,3-0,5%	Worek 25 kg
UNIVERSAL LC	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,2-0,3%	Worek 25 kg
XXL	Uniwersalny polepszacz do pieczywa	0,2-0,5%	Worek 25 kg

NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
AROMAMALT	Nieaktywny, płynny ekstrakt słodowy do pieczywa	wg receptury backaldrin	Pojemnik PE 13 kg
AROMAMALT	Nieaktywny, płynny ekstrakt słodowy do pieczywa	wg receptury backaldrin	Kontener 1000 kg
ANIFARIN JASNY	Suchy zakwas stosowany do produkcji chleba żytniego i mieszanego	3% w stosunku do mąki żytniej	Worek 25 kg
ANIFARIN CIEMNY	Suchy zakwas stosowany do produkcji chleba żytniego i mieszanego	3% w stosunku do mąki żytniej	Worek 25 kg
ANTI MOULD	Środek zapobiegający pleśnieniu pieczywa	max. 2 g w przeliczeniu na 1 kg gotowego pieczywa	Pojemnik 1 kg
ANTI MOULD	Środek zapobiegający pleśnieniu pieczywa	max. 2 g w przeliczeniu na 1 kg gotowego pieczywa	Pojemnik 8 kg
BAS JASNY	Zakwas piekarski w formie płynnej do jasnego pieczywa żytniego i mieszanego	5% w stosunku do mąki żytniej	Kanister PE 12 kg
BAS JASNY	Zakwas piekarski w formie płynnej do jasnego pieczywa żytniego i mieszanego	5% w stosunku do mąki żytniej	Kontener 340 kg
BAS CIEMNY	Zakwas piekarski w formie płynnej do ciemnego pieczywa żytniego i mieszanego	5% w stosunku do mąki żytniej	Kanister PE 12 kg
BAS CIEMNY	Zakwas piekarski w formie płynnej do ciemnego pieczywa żytniego i mieszanego	5% w stosunku do mąki żytniej	Kontener 340 kg
BAS TURBO 500	Zakwas piekarski w formie płynnej do pieczywa żytniego i mieszanego	2% w stosunku do mąki żytniej	Kanister PE 12 kg
BAS T	Suchy zakwas do produkcji pieczywa	5,5% w stosunku do mąki żytniej	Worek 25 kg
BAS W	Suchy zakwas pszenny do produkcji pieczywa	1-4% w stosunku do mąki	Worek 20 kg
BAS 3% LIGHT	Zakwas piekarski w formie płynnej do jasnego pieczywa żytniego i mieszanego	3% w stosunku do mąki żytniej	Kanister PE 12 kg Kontener 340 kg
FARSZ PIECZARKOWY	Farsz do pizzy i zapiekane	wg receptury backaldrin	5 kg, wiaderko PP z workiem HDPE w środku
KONGO MALZ	Dodatek słodowy do produkcji pieczywa	0,5-4,0%	Worek 25 kg
PIZZA FOND	Sos (w proszku) do pizzy	0,20 kg Pizza Fond, 1,20-1,40 kg wody (zimnej)	4x1 kg, worki z folii aluminiowej w pudełku kartonowym
POSYPKA ALPEJSKA	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 25 kg
POSYPKA TRZY ZIARNA	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 20 kg
POSYPKA CZTERY ZIARNA	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 25 kg
POSYPKA DEKORACYJNA	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 25 kg
POSYPKA PIĘĆ ZIAREN	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 25 kg
PRZYPRAWA CZOSNKOWA	Przyprawa czosnkowo-ziółowa do masła	wg uznania, zalecana dawka: 0,05 - 0,1 kg na 1 kg masła	4 x 1 kg, torebki z folii aluminiowej w kartonie
QUELLSTAR	Neutralna mąka pęcznijąca	1,0-5,0%	Worek 25 kg
ROGANA	Prażona mąka żytnia do produkcji pieczywa o charakterze rustykalnym	1,0-4,0%	Worek 25 kg
SOLEX	Płynny, nieaktywny ekstrakt słodowy do produkcji pieczywa	0,5-4,0%	Metalowe kanistry 24 kg
SOLEX	Płynny, nieaktywny ekstrakt słodowy do produkcji pieczywa	0,5-4,0%	Kontenery PE 1000 kg
SOS WĘGIERSKI	Gotowy sos do pizzy i zapiekane	wg receptury backaldrin	5 kg, wiaderko PP z workiem HDPE w środku
SOS WŁOSKI	Gotowy sos do pizzy i zapiekane	wg receptury backaldrin	5 kg, wiaderko PP z workiem HDPE w środku
STREUSALZ	Sól do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 5 kg
STREUSAMEN	Posypka do dekoracji pieczywa	wg uznania	Worek 10 kg
TIGER GLACE NEW	Mieszanina do przygotowania masy dekoracyjnej do pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
VIENNESE BREAD SPICE	Mieszanina przypraw do pieczywa	wg uznania; max. 5 g na 1 kg mąki	Karton 5 kg
ŻURAWINA SUSZONA	Suszone owoce żurawiny	wg receptury backaldrin	Karton 11,34 kg
EXTEND NATURAL	Dodatek poprawiający świeżość pieczywa	1,0-5,0%	Worek 20 kg
JAGODY GOJI	Suszone jagody goji	wg uznania	Worek PE 5 kg
WIENER MALZ	Mąka ze słoju jęczmiennego, nieaktywna enzymatycznie, poprawiająca smak pieczywa	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg



NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
ALBUFIX	Koncentrat do produkcji bez i kremów	120 g na 1 litr wody	Pojemnik 1 kg
ALBUFIX	Koncentrat do produkcji bez i kremów	120 g na 1 litr wody	Pojemnik 5 kg
AMERICAN COOKIES	Mieszanka do produkcji ciastek typu American Cookies	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
AROMAT RUMOWY, CYTRYNOWY	Aromat do ciast	3-4 g na 1 kg ciasta	Pojemnik 1 litr
AROMAT MIGDAŁOWY, POMARAŃCZOWY	Aromat do ciast	3-4 g na 1 kg ciasta	Pojemnik 1 litr
AUSTRIA BISCUIT MIX	Mieszanka do produkcji ciast i spodów biszkoptowych	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
BACKALDRIN'S DANISH PASTRY	Polepszacz do ciast drożdżowych i półfrancuskich, świeżych i mrożonych	2,0 - 3,0% w stosunku do mąki	Worek 25 kg
BERLINER DANEEL	Mieszanka do produkcji pączków	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
BISKUIT CONCENTRATE	Mieszanka do produkcji ciasta biszkoptowego	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
BLACK CAKE CONCENTRATE	Mieszanka do produkcji ciast kakaowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
BOUGEL MIX	Mieszanka do produkcji wyrobów cukierniczych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
BROWNIE MIX	Mieszanka do produkcji ciasta typu Brownie	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
CIASTO WIEDEŃSKIE CLEAN LABEL	Mieszanka do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
CEREWIP ŚNIEŻNY	Krem do ubijania UHT, na bazie tłuszczu roślinnego, słodzony	wg receptury backaldrin	Karton 1 litr
CORTINA	Krem cukierniczy w proszku - do sporządzania na zimno	0,300-0,470 kg na 1 litr wody	Worek 15 kg
CREAM FOREST FRUIT	Gotowe do użycia nadzienie z kawałkami owoców leśnych i truskawek, do ciast i wyrobów cukierniczych	wg receptury backaldrin	Wiaderka 20 kg
CREAM MILK CARAMEL	Gotowe do użycia nadzienie do ciast i wyrobów cukierniczych, stabilne podczas pieczenia i zamrażania	wg receptury backaldrin	Wiaderka 20 kg
CREAM LEMON MELODY	Gotowy do użycia krem cytrynowy, stabilny podczas pieczenia, zamrażania/rozmarzania, przeznaczony do nadziewania oraz dekorowania ciast i wyrobów cukierniczych	wg receptury backaldrin	Wiaderka 12 kg
CREAM VANILLA MELODY	Gotowy do użycia krem o smaku waniliowym, stabilny podczas pieczenia, zamrażania, rozmrażania	wg receptury backaldrin	Wiaderka 12 kg
CREAM HAZELNUT FLAVOUR	Gotowy do użycia krem o smaku orzechów laskowych do ciast i wyrobów cukierniczych	wg receptury backaldrin	Wiaderka 20 kg

NAZWA PRODUKTU	OPIS	DAWKOWANIE	OPAKOWANIE
CREMESA APRICOT	Gotowe do użycia nadzienie do ciast i wyrobów cukierniczych, stabilne podczas pieczenia i zamrażania	wg receptury backaldrin	Wiaderka 12 kg
CRISPY MIX	Mieszanka do produkcji florentynek i innych produktów cukierniczych	wg receptury backaldrin	5 kg, karton i torebki z folii aluminiowej
DROŻDŻÓWKA MIX 10%	Mieszanka do produkcji ciasta drożdżowego	10%	Worek 25 kg
FRUTTIGEL NEUTRALNY	Żel do nabylszczania produktów cukierniczych	1 kg żelu na 0,4-0,6 kg wody	7 kg, wiaderka PE
FLORIANI COCONUT FILLING	Mieszanka do produkcji nadzienia kokosowego	1 kg na 0,5 kg wody	Worek 8 kg
FLORIANI MOHNFULLE	Nadzienie makowe do ciast	1 kg na 0,45 kg wody	Worek 8 kg
ESKIMO LIFE	Margaryna bez dodatku utwardzonych tłuszczów roślinnych	wg receptury backaldrin	10 x 2 kg, karton i folia PE
GLANZSTREICHE	Środek do nabylszczania ciast	90 - 100 g na 1 kg wody	Worek 15 kg
HASELNUSSFUELLE SPEZIAL	Nadzienie orzechowe do ciast	1 kg na 0,5-0,6 wody	Worek 10 kg
KONZENTRAT MINI PĄCZKI	Koncentrat do produkcji minipączków	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
KRAPFENKONZENTRAT	Mieszanka do produkcji pączków i ciast drożdżowych	3,3 kg na 10 kg mąki pszennej	Worek 25 kg
La OLA	Krem cukierniczy w proszku – do sporządzania na zimno	0,300-0,470 kg na 1 litr wody	Worek 15 kg
MBD	Polepszacz do produkcji ciast drożdżowych i półfrancuskich	2-2,5%	Worek 25 kg
MBD CL NEW	Dodatek do produkcji ciast drożdżowych	2,50%	Worek 25 kg
MIX NA CIASTO WIEDEŃSKIE	Mieszanka do produkcji ciast biszkoptowo-tłuszczowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
MIX NA CIASTO MAŚLANE	Mieszanka do produkcji ciasta drożdżowego	10%	Worek 25 kg
MIX NA CIASTO DROŻDŻOWE CL	Mieszanka do produkcji ciast drożdżowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
NADZIE NIE MAKOWE	Masa makowa z aromatem migdałowym do produktów cukierniczych	1 kg na 0,45 kg wody	Worek 25 kg
NADZIE NIE KAKAOWE	Nadzienie do produkcji wyrobów cukierniczych	1 kg na 0,5-0,6 wody (zimna, 15°C)	Worek 8 kg
PĄCZEK MIX 10%	Koncentrat do produkcji pączków i ciast drożdżowych	10%	Worek 25 kg
PREMIUM MUFFIN KONZENTRAT	Koncentrat do produkcji muffinek i ciast biszkoptowo-tłuszczowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
PRONTALLUSO	Krem do ubijania na bazie tłuszczu roślinnego	wg receptury backaldrin	Karton 1 litr
QUARKBAKEMIX	Mieszanka do produkcji kulek twarogowych	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
QUICK	Emulgator do mas biszkoptowych	wg receptury backaldrin	Wiaderko PE 5 kg
SANDCAKE MIX 10%	Mieszanka do produkcji ciast piaskowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg
SAHNISSIMO NEUTRAL	Dodatek stabilizujący do bitej śmietany	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
SUPER MAK	Masa makowa do produktów cukierniczych	1 kg na 0,45 kg wody	Worek 25 kg
SWEET & WHITE	Cukier puder (gronowy, nietopliwy)	wg uznania	Worek 15 kg
T-STRUDELBACK	Dodatek piekarski do produkcji ciasta drożdżowego	6,00%	Worek 25 kg
WIENER DESSERT CRÈME	Krem cukierniczy w proszku - do sporządzania na zimno	0,4 kg na 1 kg wody	Worek 15 kg
WIENER SAND MIX	Mieszanka do produkcji ciast piaskowych	1 kg na 0,5 kg jaj i 0,4 kg margaryny	Worek 15 kg
WIENER NOTE/WIEDEŃSKA NUTA	Polepszacz do pieczywa cukierniczego i półcukierniczego oraz do produkcji wyrobów ciastkarskich	1,0-10%	Karton 10 kg
WIENER FONDANT	Pomada cukrowa	1 kg na 0,12-0,18 kg wody	Worek 10 kg
WIENER SACHER MIX	Mieszanka do produkcji ciasta czekoladowego	wg receptury backaldrin	Worek 15 kg
WYKWINTNE DROŻDŻOWE	Mieszanka do produkcji ciast drożdżowych	wg receptury backaldrin	Worek 25 kg

NAZWA FORMY	NAZWA PIECZYWA	SZT
BLACHA 280 x 150 x 75	Chleb Żytni Domowy	szt.
BLACHA 390 x 110 x 75	Chleb Orkiszowy i Pełnoziarnisty	szt.
BLACHA 280 x 235 x 60	Chleb Żytni Domowy	szt.
BLACHA ZAPIEKANKI	BLACHA do zapiekanki. Zestaw.	szt.
FORMA 14 x 14 x 7	Twój Dobry Chleb	szt.
FORMA 15 x 10 x 7	Mały Chleb Orkiszowy i Chleb z IG	szt.
FORMA 18 x 14 x 7	Chleb Żytni ze Słonecznikiem i Chleb Mazurski	szt.
FORMA ALUMINIOWA 15	Chleb Ziarno	szt.
FORMA ALUMINIOWA 30	Chleb Ziarno	szt.
FORMA ALUMINIOWA BABKA KARBOWANA 0,5 kg	Babka karbowana	szt.
FORMA VEGIPAN TRÓJKĄT	Chleb Ziarno	szt.
FORMA 250 x 100 x 70	Chleb Fiński	szt.
FORMA PÓŁOKRĄGŁA DUŻA 60	Chleb Witalny	szt.
FORMA PÓŁOKRĄGŁA ŚREDNIA 30	Chleb Witalny	szt.
FORMA PÓŁOKRĄGŁA MAŁA 15	Chleb Witalny	szt.
FORMA SILIKONOWA BABECZKA	Babeczki	szt.
FORMA SILIKONOWA	Bułka Maślana	szt.
FORMA SILIKONOWA	Ciastka Krystynki	szt.
KOSZYK OKRĄGŁY PLASTIKOWY	Chleb	szt.
KOSZYK PODŁUŻNY PLASTIKOWY	Chleb	szt.
PAPILOTKA (ZESTAW 24)	Muffiny	szt.
PAPILOTKA	Muffiny	1000 szt.
FOREMKA ALUMINIOWA	Foremka aluminiowa okrągła	100 szt.
FORMA 17 x 17 x 7	Chleb Żytni ze Słonecznikiem i Chleb Mazurski	szt.
FORMA 18 x 14 x 7	Chleb Razowy i Chleb Królewski	szt.
FORMA 25 x 12 x 7	FORMA uniwersalna	szt.
FORMA 20 x 10 x 7	FORMA uniwersalna	szt.
RANTY ALUMINIOWE TRÓJKĄTNE	Chleb Rozmaitości	szt.
RANTY OWALNE	Chleb Rozmaitości	szt.
RANTY ALUMINIOWE SZEŚCIOKĄTNE	Chleb Dworski	szt.
TOREBKA FOLIOWA	Ciastka Krystynki	100 szt.
TOREBKA FOLIOWA	Do różnych rodzajów chleba	250 szt


Backaldrin Polska Sp. z o.o.

ul. Baletowa 32, 02-867 Warszawa
tel. 22 546 13 00
tel. 22 648 20 80-83
fax 22 648 20 84
e-mail: backaldrin@backaldrin.pl

Backaldrin Polska Sp. z o.o. Oddziały Regionalne

Białystok	tel. 691 67 93 89	Łuków	tel. 603 60 44 92
Bydgoszcz	tel. 607 07 90 18	Poznań	tel. 604 14 22 04
Gdańsk	tel. 603 43 24 23	Szczecin	tel. 604 42 59 75
Gdańsk	tel. 691 04 44 14	Tarnów	tel. 603 50 69 27
Katowice	tel. 603 07 47 84	Toruń	tel. 601 24 03 52
Kraków	tel. 601 24 03 55	Olsztyn	tel. 693 62 31 93
Lublin	tel. 609 19 13 38	Warszawa	tel. 601 35 00 67
Łódź	tel. 601 27 41 43	Wrocław	tel. 606 46 02 86
Łódź	tel. 601 24 03 48	Zielona Góra	tel. 606 94 23 02

Najlepsza recepta na Twój sukces!