

# KATALÓG

Katalóg výrobkov

# VÝROBKOV



backaldrin®

# BACKALDRIN V KOCKE

## backaldrin v kocke

Rok založenia:	1964, rodinný podnik, vlastník Peter Augendopler
Výrobky:	viac ako 600 výrobkov: pšeničné a chlebové zlepšujúce prípravky, kvasy, špeciálne zmesi na výrobu chleba, bežného a jemného pečiva, chlebové korenie, bio výrobky, plnky, arómy, Clean Label, výrobky bez „éčiek“
Zákazníci:	remeselné a priemyselné pekárne a cukrárne vo viac ako 100 krajinách sveta
Sídlo firmy:	Asten pri Linzi (Rakúsko), Viedeň (Rakúsko)
Šesť výrobných závodov:	Asten pri Linzi (Rakúsko) vrátane inovačného centra, Ammán (Jordánsko), Winterthur (Švajčiarsko), Toluca (Mexiko), Kapské Mesto (Juhoafrická republika), Novoe Stupino (Rusko)
Dcérske spoločnosti:	Bielorusko, Bulharsko, Česko, Čína, Chorvátsko, Južná Afrika, Jordánsko, Maďarsko, Mexiko, Moldavsko, Nemecko, Poľsko, Rakúsko, Rusko, Slovensko, Švajčiarsko, Taliansko, Ukrajina
Šesť domov chleba:	Asten pri Linzi (Rakúsko), Novoe Stupino (Rusko), Ammán (Jordánsko), Kladno (Česko), Budapešť (Maďarsko), Varšava (Poľsko)
Múzeum:	PANEUM – komnata zázrakov chleba (Rakúsko, Asten pri Linzi)
Počet zamestnancov:	cca 1.000 (celosvetovo)

## BACKALDRIN Slovakia, spol. s r.o., Slovenská republika

Rok založenia:	1994
Značky známe na slovenskom trhu:	Kornspitz, Mamma Mia, Vegipan, Actipan, Sahnissimo, Dinkel Wachauer, PurPur – celozrnný chlieb
Sídlo firmy:	Galvaniho 12, Bratislava 821 04

**Kornspitz**

**ACTIPAN**

Mamma Mia

**Vegipan**  
Špeciálny chlieb bez droždía

**Dinkel  
Wachauer**

## Z dôvodu dodržania patentového zákona sa smie značka:

Actipan® používať pri výrobe len zo zmesi Actipan mix, Actipan plus

Kornspitz® používať pri výrobe len zo zmesi Kornmix, Kommix direkt IB, Kornspitz plus alebo ich variant v bio kvalite,

Vegipan® používať pri výrobe len zo zmesi Vegipan, Vegipan koncentrát

a pri dodržaní odporúčanej receptúry!

# Obsah

Zlepšujúce prípravky pre bežné pečivo	04 – 05
Zlepšujúce prípravky pre chlieb, kvasy	06 – 07
Zmesi pre chlieb a bežné pečivo	08 – 11
Jemné kysnuté pečivo	12
Krémy, plnky	13
Cukrárske výrobky a jemné pečivo	14 – 15
Arómy	16
Dekorácie	17
Korenie, posypy a ďalšie základné suroviny	18
Doplňky	19
<b>BIO výrobky</b> (na vyžiadanie u obchodného zástupcu a pekárskeho technológa)	

# ZLEPŠUJÚCE

## Zlepšujúce prípravky pre bežné pečivo

# PRÍPRAVKY



### **Aromamalz**

Tekutý enzymaticky neaktívny jačmenný sladový extrakt na výrobu pšeničných chlebov, bežného a jemného pečiva.

Dávkovanie: 0,5 - 2 % na múku. PE-bandaska 13 kg. Výrobok č. 1101.

### **Brezengold**

Zlepšujúci prípravok vo forme pasty, určený na výrobu lúhovaných bagiet, bavorských praclíkov a ďalšieho lúhovaného pečiva.

Dávkovanie: 4 % na múku. Kartón s PE vnútornou fóliou 9 kg.

Výrobok č. 2066.

### **Ciabatta mix 5%**

Zlepšujúci prípravok na výrobu talianskych špecialít. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť pekárskych výrobkov.

Dávkovanie: 5 % na múku. Papierové vrece 20 kg. Výrobok č. 1980.

### **Concord**

Zlepšujúci prípravok určený predovšetkým na výrobu bagiet, ale aj iného pečiva.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 8 kg / 25 kg.

Výrobok č. 1200.

### **Ferma S**

Zlepšujúci prípravok bez obsahu emulgátorov, určený na výrobu bežného pšeničného a rustikálneho pečiva.

Dávkovanie: 1,5 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1120.

### **Fermapol DXIII-V 2%**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu bežného pečiva, vhodný pre diežový i kontinuálny spôsob výroby.

Dávkovanie: 2 % na múku. Papierové vrece 8kg / 25 kg.

Výrobok č. 1127.

### **Frigomalt II**

Špeciálny zlepšujúci prípravok určený na výrobu pečiva spôsobom studeného a predĺženého vedenia cesta, tzn. aj pre šokové zamrazenie.

Dávkovanie: 2 % na múku. Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2088.

### **HIT 2000**

Univerzálny zlepšujúci prípravok s vysokým obsahom sladů, určený na výrobu rožkov, žemiel a razeného pečiva, s vynikajúcimi vlastnosťami z hľadiska stability tvaru, objemu, jemnosti striedky a predĺženej trvanlivosti.

Dávkovanie: 3 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1965.

### **Koruna**

Zlepšujúci prípravok so širokou možnosťou použitia, určený na výrobu bežného pečiva – najmä populárnych kaiseriek (hviezdičiek), vhodný pre všetky druhy vedenia, predĺžené i prerušené kysnutie.

Dávkovanie: 2 – 3 % na múku. Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1143.

### **K-Soft**

Zlepšujúci prípravok na výrobu pečiva

Dávkovanie 1 % na múku. Papierové vrece 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 2074.

### **LC - Power**

Zlepšujúci prípravok na výrobu pšeničného pečiva.

Dávkovanie: 0,3 – 0,5 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2346.

### **Mega rožok**

Zlepšujúci prípravok na výrobu bežného pečiva, vyznačuje sa vysokou väznosťou vody. Pečivo nie je drobivé, zostáva dlho vláčne.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2106.

### **Rapid Star 1 %**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu bežného pšeničného pečiva. Je dobre rozpustný vo vode, cesto je tolerantné pri kysnutí.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2516.



### **Soft mix 3 %**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu vláčného bežného pšeničného pečiva s jemnou pórovitosťou a mäkkou kôrkou. Výrobky majú krátky zhryz a sú vhodné na ďalšie použitie, napr. k obloženiu bagiet.

Dávkovanie: 3 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2636.

### **Uni Pek**

Univerzálny zlepšujúci prípravok určený na výrobu bežného pšeničného pečiva a chleba, s dobrou rozpustnosťou vo vode. Pečivo sa vyznačuje väčším objemom. Je vhodný aj pre kontinuálny spôsob výroby.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2642.

### **XXL**

Zlepšujúci prípravok na výrobu rožkov, žemlí, bagiet a večiek. Pečivo sa vyznačuje veľkým objemom.

Dávkovanie: BP 0,5 % na múku, pšeničný chlieb 0,2 – 0,4 % na múku.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1966.

### **XXL BLUE**

Zlepšujúci prípravok na výrobu bežného pečiva a pšeničného chleba. Vhodný pre priame vedenie, predĺžené kysnutie, ale aj na predpečenie. Pečivu dodáva zodpovedajúci objem. Vyznačuje sa jemnou parceláciou a optimálnym zafarbením.

Dávkovanie: 0,3 – 1 % na múku. Papierové vrece 8 kg. Výrobok č. 2849.

### **ZP Maestro**

Zlepšujúci prípravok na báze sladu, určený k predĺženiu trvanlivosti, zväčšeniu objemu a spevneniu cesta. Cesto je suché, nelepivé teda optimálne spracovateľné na linkách. Pečivo sa vyznačuje zlatistou kôrkou a vláčnou striedkou so štandardnou pórovitosťou.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 8 kg. Výrobok č. 3438.

# ZLEPŠUJÚCE

## Zlepšujúce prípravky

# PRIPRAVKY

## pre chlieb, kvasy

# PRE CHLIEB, K

### Zlepšujúce prípravky pre chlieb

#### **Brotmeister**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu pšenično-ražného chleba. Zlepšuje a stabilizuje objem, tvar, striedku a čerstvosť.

Dávkovanie: 1 – 2 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1261.

#### **FERMAX**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu ražného a ražno-pšeničného chleba z múky s nízkym obsahom enzýmov. Zlepšuje spracovateľnosť cesta, celkovú väznosť vody, vlastnosti ražnej múky a dodáva chýbajúce enzýmy.

Dávkovanie: 2 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2333.

#### **FERMAXX 2013**

Zlepšujúci prípravok na predĺženie čerstvosti.

Dávkovanie: 1 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3011.

#### **Môj chlieb**

Zmes s obsahom zlepšujúceho prípravku určená na výrobu pšenično-ražných, ražných chlebov a dalamánkov. Zlepšuje spracovateľnosť cesta, zvyšuje väznosť vody a predlžuje čerstvosť výrobkov.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2546.

#### **Pol Fresh-S**

Pekársky prípravok na udržanie čerstvosti pšeničných, pšenično-ražných a ražno-pšeničných chlebov.

Dávkovanie: 1 – 1,5 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3430.

#### **Primatoasta**

Špeciálny zlepšujúci prípravok na výrobu toastového chleba. Vytvára typickú tenkú kôrku a pravidelne pórovitú striedku.

Dávkovanie: 5 % na múku. Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1210.

#### **Quellstar**

Neutrálna bobtnavá múka bez prídavných látok pre zlepšenie väznosti vody. Zabezpečuje stabilnú štruktúru striedky, veľký objem a dlhšiu čerstvosť.

Dávkovanie: 1 – 5 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1281.

#### **Rogana**

Aromatická bobtnavá múka určená na výrobu chleba a pečiva s rustikálnym charakterom.

Dávkovanie: podľa chuti 1 – 4 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1290.

#### **StaBack CL**

Zlepšujúci prípravok na zdokonalenie stability cesta chleba, bežného pečiva a jemného kysnutého pečiva.

Dávkovanie: 1 - 2 % na múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3140.

#### **Kvasy**

##### **Anifarin svetlý**

Sušený kvas určený na výrobu pšenično-ražného a ražného chleba. Chlieb z Anifarinu sa vyznačuje výraznou chlebovou chuťou, vôňou a dlhou čerstvosťou.

Dávkovanie: 3 % na ražnú múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1245.

##### **Anifarin tmavý**

Sušený kvas s obsahom praženej raže určený na výrobu tmavého pšenično-ražného a ražného chleba. Chlieb sa vyznačuje výraznou chlebovou chuťou, vôňou a dlhou čerstvosťou.

Dávkovanie: 3 % na ražnú múku. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1240.

#### **BAS HU**

Okysľujúci prípravok na báze viacstupňového vedenia kvasu. Vyznačuje sa vyšším stupňom kyslosti v porovnaní s výrobkami BAS svetlý a BAS tmavý – teda nižším dávkovaním.

Dávkovanie: 3 % na ražnú múku. PE-bandaska 12 kg, kontajner 700 kg. Výrobok č. 2311.

# VASY



## **BAS špeciál**

Tekutý prírodný trojstupňovo vedený kvas určený na výrobu jemne aromatických druhov chleba. Chlieb je vysoko kvalitný a dlho vláčný. Používa sa predovšetkým pri spracovaní ražných múk bohatých na enzýmy.

Dávkovanie: 4 % na ražnú múku. PE-bandaska 12 kg. Výrobok č. 1249.

## **BAS svetlý**

Tekutý prírodný trojstupňovo vedený kvas určený na výrobu chleba s obsahom praženej raže a aromatických látok typických pre kvas a s protiplesňovými účinkami. Vyznačuje sa vysokou stabilitou, konštantnou kvalitou a je vždy po ruke.

Dávkovanie: 5 % na ražnú múku. PE-bandaska 12 kg, kontajner 700 kg. Výrobok č. 1251.

## **BAS T**

Sušený kvas na výrobu chleba. K jeho kvalitám patrí ľahké spracovanie a možnosť dávkovania zo zásobníka na suché suroviny. Zaradujeme ho medzi suroviny bez obsahu tzv. „éčiek“.

Dávkovanie: 5,5 % na hmotnosť ražnej múky. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1253.

## **BAS tmavý**

Tekutý prírodný trojstupňovo vedený kvas určený k výrobe chleba s obsahom praženej raže a aromatických látok typických pre kvas a s protiplesňovými účinkami. Vyznačuje sa vysokou stabilitou, konštantnou kvalitou a je vždy po ruke.

Dávkovanie: 5 % na ražnú múku. PE-bandaska 12 kg, kontajner 700 kg. Výrobok č. 1250.

## **BAS Turbo**

Tekutý, viacstupňovo vedený špeciálny pekársky prípravok a prípravok na okyslenie cesta s obsahom metabolitov a aromatických látok kvasného procesu. Vyznačuje sa vyššou kyslosťou a nízkym ekonomickým dávkovaním.

Dávkovanie: 2 % na ražnú múku, 0,3 – 0,7 % na pšeničnú múku. PE-bandaska 12 kg. Výrobok č. 2582

# ZMESI

## Zmesi na výrobu chleba a bežného pečiva

### Actipan mix

Zmes na výrobu celozrnného chleba a pečiva s obsahom klíčkov, výhonkov a amarantovou múkou.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3300.

### Actipan plus

Zmes na výrobu celozrnného chleba a pečiva s obsahom klíčkov, výhonkov. Navyše obsahuje celozrnnú pšeničnú a ražnú múku a ražný kvások.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3322.

### Aronia mix

Zmes na výrobu celozrnného chleba, bežného a jemného pečiva. Základ zmesi tvoria výlisky z arónie čiernoplodej, sušený pšeničný kvas a sušená jablčná šťava. Vyznačuje sa flexibilitou pri tvarovaní chleba a pečiva.

Výrobkom dodáva atraktívnu farbu a vzhľad.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3660.

### Cereal Back

Zmes na výrobu rustikálneho pečiva. Má prevažujúci obsah slnečnicových a ľanových semien, obsahuje pražené obilie, vďaka ktorému má striedka tmavé zafarbenie.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2470.

### Continental mix

Zmes na výrobu tmavého pečiva a chleba s obsahom šrotov a olejnatých semien. Zväčšuje objem, predlžuje trvanlivosť pekárskeho výrobku a zamedzuje ich drobivosti.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2471.

### Dinkelspitz

Zmes na výrobu špaldového chleba a pečiva bežného, jemného i plundrového.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3149.

### Špaldový celozrnný mix

Zmes na výrobu chleba a pečiva s obsahom celozrnej špaldovej múky a slnečnicových semien – bez obsahu pšeničnej múky a prídavných látok.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2217.

### Dinkel Wachauer koncentrát

Zmes na výrobu špaldového chleba. Obsahuje špeciálnu zložku – múku zo semienok vinnej révy vypestovanej v oblasti Wachau. Chlieb má jemnú, ľahko korenú chuť. Cesto je suché, dobre tvarovateľné, vhodné pre spracovanie na linkách. Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2831.

### Durum 100

Zmes na výrobu pšeničného pečiva. Durum, tvrdá pšenica, je predovšetkým známa ako základná surovina na výrobu cestovín. Pečivo z tejto múky má jemne nasladlú chuť, sladkú vôňu kôrky a dlhú čerstvosť. Striedka je mäkká, elastická a vláčna. Jednoduchá spracovateľnosť, stabilita cesta pri kysnutí a zodpovedajúci objem pečiva patrí medzi ďalšie pozitíva zmesi.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3659.

### EWB-Mix

Zmes na výrobu chleba, pečiva a krekov s vysokým obsahom bielkovín (obsahuje 40 g bielkoviny na 100 g suroviny).

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2819.

### Flocken mix

Zmes určená na výrobu pečiva s obsahom ľanových semien, ovsených vločiek, slnečnicových semien, sezamu a celozrnej pšeničnej múky. Je využiteľná aj ako posyp pečiva.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2691.

### Graham Fit mix

Zmes zložená z obilnín, určená na výrobu bežného pečiva, chleba a dokonca i jemného pečiva. Cesto z tejto zmesi je optimálne spracovateľné na linkách. Pečivo ostáva dlho vláčne.

Papierové vrece 20 kg. Výrobok č. 2177.







### **Chia Mix**

Zmes na výrobu chleba a pečiva s chia semenkami. Okrem iného zmes obsahuje i slnečnicové semená. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť pekárskym výrobkom. Cesto z tejto zmesi je optimálne spracovateľné na linkách.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3308.

### **Kombi Mix**

Zmes na výrobu rustikálnych chlebov a bežného pečiva s prídavkom slnečnicových semien. Výrobky sa vyznačujú dlhou vláčnosťou a veľkým objemom.

Papierové vrece 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 2700.

### **KorninoMix CL**

Zmes na výrobu rustikálneho bežného pečiva s obsahom slnečnicových a ľanových semien, ale i vlašských orechov.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3039.

### **Kornmix**

Zmes obilnín určená na výrobu originálneho pečiva Kornspitz, Kornbagiet, Fínskeho alebo Kráľovského chleba a ďalších obľúbených výrobkov s prípravou zápary.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1799.

### **Kornmix direkt**

Špeciálna zmes určená na výrobu originálneho pečiva Kornspitz a ďalších obľúbených výrobkov priamym vedením bez zápary.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1802.

### **Kornspitz plus**

Špeciálna zmes obilnín určená na výrobu originálneho pečiva Kornspitz a ďalších obľúbených výrobkov priamym vedením bez zápary. Obsahuje navyše pekársky zlepšujúci prípravok.

Papierové vrece 10 kg / 30 kg. Výrobok č. 1975.

# ZMESI

## Zmesi na výrobu chleba a bežného pečiva

### Kukuričný mix

Výdatná zmes určená na výrobu kukuričného pečiva a chleba priamym vedením. Okrem kukuričnej múky sú tu obsiahnuté i slnečnicové a ľanové semená, ktoré napomáhajú zvláčniť cesto.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1312.

### Lámanková zmes

Zmes určená na výrobu špeciálneho chleba s obsahom jačmennej lámanky a okrem iného i semienok ľanu, slnečnice a sezamu. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť pekárskych výrobkov.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2490.

### MammaMiaMix

Zmes na výrobu rustikálneho pečiva a chleba s prídavkom vitamínov a minerálnych látok.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2903.

### Mein Kornbrotmix

Zmes obilných výrobkov určená na výrobu chleba tzv. „Mein Kornbrot“.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2062.

### Müslibrot mix

Zmes na výrobu chleba a pečiva rôznych tvarov. Jednoducho spracovateľná bez dávkovania droždia. Výrobky sa vyznačujú sladkastou chuťou. Príchut' je možné obmeniť prídavkom orechov alebo sušeného ovocia.

Papierové vrece 20 kg. Výrobok č. 3718.

### Nordic mix

Viaczrnná zmes určená na výrobu rustikálneho pečiva a chleba. Vyznačuje sa predovšetkým jednoduchým flexibilným dávkovaním. Striedka pečiva a chleba je vďaka obsahu pražených zŕn tmavo sfarbená.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2618.

### Pikanto Mix

Zmes na výrobu pikantných koláčov pečených na plechu. Vyznačuje sa jednoduchým spracovaním hmoty typu „všetko v jednom“. Hmota drží optimálne suroviny na povrchu (paradajky, slaninu, šunku, mozzarellu a iné). Zmes je využiteľná v gastronómii, vo veľkých kuchynských prevádzkach, snackshopoch alebo v predajniach. Ideálna k obohateniu sortimentu o teplé snacky (dajú sa aj ohriať).

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 3310.

### Prebiomix plus

Zmes určená na výrobu bežného pečiva a chleba s účinkom funkčných potravín. Prebiotiká obsiahnuté v pečive zo zmesi Prebiomix plus sú dôležité pre stimuláciu rastu a aktivitu bifidobaktérií v ľudskom tele.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2070.

### PurPur mix

Zmes určená na výrobu chleba a bežného pečiva s obsahom zvláštnej odrody pšenice. V šupke tejto odrody sa vyskytujú červené až modré pigmenty, tzv. antokyány, ktoré v ľudskom tele môžu pôsobiť ako antioxidanty. Predlžujú trvanlivosť potravín a ich konzumácia má zároveň priaznivé účinky na zdravie. Sfarbujú striedku chleba a pečiva jemne do fialova.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2339.

### RoggenMix

Zmes určená na výrobu ražného pečiva, bagiet a tmavej ciabatty. Eliminuje nevyrovnanú kvalitu ražnej múky a umožňuje vyrábať ražné pečivo 50:50. Cesto z tejto zmesi je suché a dobre spracovateľné. Obsahuje pekársky zlepšujúci prípravok vhodný aj na zmrazovanie a sol'.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2216.

### Sabia

Zmes zložená zo semienok olejnatých rastlín, korenia a vložiek s dostatkom priestoru pre vlastné kreatívne tvorenie. Neobsahuje prídavné látky. Je využiteľná buď ako zápara do ciest, alebo ako posyp na chlieb a pečivo. Zmes obsahuje 2 % soli.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3419.

### Sedliacka zmes

Zmes na výrobu rustikálneho pšenično-ražného chleba s obsahom lúpaného prosa, rôznych druhov šrotov a olejnatých semien. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť pekárskych výrobkov.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2510.

### Sója cereál

Zmes určená na výrobu sójového pečiva a chleba priamym vedením. Nami používané suroviny nie sú geneticky modifikované.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2075.

### Sója premix

Pekárska zmes na výrobu sójového pečiva a chleba s prípravou zápary. Nami používané suroviny nie sú geneticky modifikované.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1310.

### Špaldový mix 33%

Zmes určená na výrobu špaldového pečiva a chleba. Špalda je prastará obilnina, ktorá nebola šľachtená a zachovala si tak veľké množstvo cenných látok. Je lepšie stráviteľná ako klasická pšenica.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1749.





### **Talianska zmes**

Korenená zmes určená na výrobu typického talianskeho pečiva, pizze a snackov. Pečivo z tejto zmesi sa zaraďuje medzi tzv. fast food pre vašich zákazníkov.

Papierové vrece 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 2046.

### **UNI KORN plus**

Zmes určená na výrobu tmavého pečiva a chleba. Cesto z tejto zmesi je dobre spracovateľné na kontinuálnych linkách. Zväčšuje objem a predlžuje trvanlivosť pekárskych výrobkov.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2288.

### **UNI Sója cereál**

Zmes určená na výrobu sójového pečiva.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 2757.

### **Vegipan**

Zmes na výrobu špeciálneho chleba bez použitia droždia. Vyznačuje sa vysokým podielom zŕn a semien ako sú napríklad tekvicové, slnečnicové semená, sezamové a ľanové semená. Chlieb Vegipan vďaka sterilizácii zostáva v originálnom obale až niekoľko týždňov čerstvý – bez konzervačných látok!

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3134.

### **Vegipan koncentrát**

Zmes na výrobu špeciálneho chleba bez použitia droždia. Na rozdiel od Vegipanu neobsahuje semená. V zložení sú zastúpené ovsené a špaldové vločky, pšeničné klíčky, jačmenný sladový extrakt.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3172.

### **Viaczrnná zmes plus**

Viaczrnná zmes určená na výrobu pečiva s obsahom rôznych semien, obilnín a korení. Táto zmes je vhodná aj pre kontinuálny spôsob výroby.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1677.

### **Vitálna zmes**

Zmes na výrobu pšeničného chleba s obsahom pšeničných klíčkov a otrúb. Chuť pekárskych výrobkov zjemňuje srvátka a vyvažuje korenie.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2513.

### **WB-Mix**

Zmes na výrobu koreňového chleba, ktorého názov je odvodený od tvaru chleba nápadne pripomínajúceho koreň. Tento charakteristický chlieb pochádza z Rakúska, vyznačuje sa vláchnou striedkou a chrumkavou kôrkou.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2676.

### **Zemiakofix**

Špeciálna zmes určená na výrobu zemiakového chleba a bežného pečiva, prípadne aj jemného pečiva. 1 kg Zemiakofixu zodpovedá 2 kg surových zemiakov.

Papierové vrece 30 kg. Výrobok č. 1205.

# KYSNUTÉ

## Jemné kysnuté pečivo



### **Krapfen 100 Plus BLUE**

Zmes určená na výrobu smaženého pečiva a jemného kysnutého cesta. Vyznačuje sa ľahkou a rýchlou výrobou šišiek s mäkkou striedkou a žltou farbou. V zmesi sú obsiahnuté vajcia.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2851.

### **Krapfenmeister s vajcami**

Zmes určená na výrobu šišiek a jemného kysnutého pečiva. Vyznačuje sa jednoduchým spracovaním a vysokým obsahom vajec.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1182.

### **MBD 2,5%**

Zlepšujúci prípravok na výrobu jemného kysnutého cesta. Pečivo sa vyznačuje jemnou pórovitosťou a vyváženou chuťou.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2549.

### **MBD svetlé**

Zlepšujúci prípravok na výrobu jemného kysnutého cesta.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2626.

### **Strudelback**

Zlepšujúci prípravok určený na výrobu jemného kysnutého pečiva, predovšetkým závinov.  
Papierové vrece 8 kg / 25 kg. Výrobok č.2439.

### **Šiška 20 %**

Zmes, ktorá obsahuje sušené vajcia, je určená na výrobu smažených výrobkov a kysnutého jemného pečiva. Vyznačuje sa jednoduchým spracovaním s vynikajúcim výsledkom.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2543.

### **Šiška MAESTRO**

Zmes určená na výrobu šišiek a kysnutého jemného pečiva s obsahom sušenej srvátky a vajec. Vyznačuje sa toleranciou pri kysnutí. Po usmažení šišky drží svoj tvar (prstenec), striedka je vláčna s drobnými pórmí. Jednoduché spracovanie je ďalšou kladnou vlastnosťou tejto zmesi.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 3437.

### **Šiškový koncentrát 20 %**

Koncentrát určený na výrobu šišiek. Vyznačuje sa jednoduchým dávkovaním a spracovaním.  
Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2239.

### **Wiener Note**

Univerzálny zlepšujúci prípravok určený na výrobu jemných kysnutých ciest. Obsahuje cukor a tuk a tak umožňuje v receptúre znížiť dávkovanie týchto dvoch surovín. Vytvára jemnú pórovitosť a zabraňuje tvorbe tzv. tukových hniezd. Prípravok je možné použiť aj na výrobu bežného pečiva a chleba.  
Kartón s PE vnútorným vrecom 10 kg / PE vedro 30kg. Výrobok č. 1193.

### **Wiener Note oE**

Pastovitý pekársky zlepšujúci prípravok pre všetky druhy kysnutého a treného cesta ako sú jemné pečivo, brišky, šišky a podobne.  
PE vedro 10 kg / 30 kg. Výrobok č. 2769.

# PLNKY

## Krémy, plnky



### Krémy

#### Cortina

Suchá zmes na výrobu vanilkového krému za studena. Krém je stabilný pri pečení i pri zamrazovaní.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 1422.

### Plnky

#### Kakaová plnka Floriani

Suchá zmes na výrobu kakaovej plnky. Vyznačuje sa ľahkou a rýchlou prípravou.

Papierové vrece 8 kg. Výrobok č. 3083.

#### Kokosová plnka Floriani

Suchá zmes určená na výrobu kokosovej plnky s vysokým podielom kokosu. Vyznačuje sa aromatickou, vyváženou a prirodzenou chuťou a vôňou. Plnka je stabilná pri pečení i zmrazení.

Papierové vrece s PE vnútorným vrecom 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 2901.

#### Maková plnka Maestro

Suchá zmes na prípravu makovej plnky. Vyznačuje sa vysokým obsahom maku, jednoduchou prípravou, dobrou roztierateľnosťou a v upečených výrobkoch zostáva dlho vláčna.

Papierové vrece 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 3436.

#### Maková plnka štandard

Suchá zmes, je zložená z niekoľkých druhov maku, určená na výrobu makovej plnky. Rýchla a jednoduchá príprava s veľkou väznosťou vody.

Papierové vrece s PE vnútorným vrecom 8 kg / 25 kg. Výrobok č. 2550.

#### Orechová plnka

Suchá zmes s obsahom vlašských orechov určená na výrobu plnky do orechových závinov a koláčov.

Papierové vrece s PE vnútorným vrecom 10 kg / 30 kg. Výrobok č. 1855.

#### Orechová plnka BLUE

Suchá zmes určená na výrobu orechovej plnky s využitím do štrúdlí, závinov, snackov, plundrového pečiva a koláčov. Plnka je vláčna a stabilná pri pečení. Ľahko spracovateľná – dobre sa rozťiera. Nedochádza k oddeleniu striedky od plnky.

Papierové vrece s PE vnútorným vrecom 10 kg / 30 kg. Výrobok č. 2853.

#### Stabilizátor tvarohu Maestro termostabilný

Suchá zmes pre prípravu tvarohovej plnky. Vyrovnáva výkyvy kvality tvarohu v obsiahnutej vode a sušine. Je vhodný pri použití plnky ako do uzavretých, tak i otvorených ťahoch. Vyznačuje sa dobrou roztierateľnosťou a v upečených výrobkoch zostáva dlho vláčna.

Papierové vrece / PE 15 kg. Výrobok č. 1113.

# CUKRÁRINA

## Cukrárske výrobky a jemné pečivo

# JEMNÉ PEČIVO

### Piškótové hmoty

#### BiskuitMix BLUE

Zmes určená na výrobu piškótových hmôt. Vyznačuje sa veľkým objemom našľahanej hmoty. Zmes obsahuje vajíčka. Piškótové korpusy a pláty sú nadýchané a vláčne.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2854.

#### Viedenská piškótová zmes s vajcami

Kompletná zmes určená na výrobu piškótových korpusov a rolád, s vysokým obsahom vajej.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 1459.

### Trené hmoty

#### Rührmix LC

Zmes určená na výrobu trených hmôt, zaručuje jednoduché spracovanie hmoty pri výrobe liatych koláčov najvyššej kvality.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2289.

#### Sandmix koncentrát 10 %

Zmes na výrobu trených hmôt. Umožňuje použiť širokú škálu receptúr.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2138.

#### Sandmix koncentrát kakao

Zmes na výrobu trených hmôt s obsahom kakaa.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2690.

#### UrkornKuchen mix

Zmes na výrobu koláčov. Hlavnými zložkami sú pšenica špaldová, jednozrnová a dvojnásobná. Základnú hmotu získame len pridaním vody a oleja. Pre hotový koláč je charakteristická mimoriadna vláčnosť a ľahká orechová chuť.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 3538.

#### Viedenská zmes na trené cesto

Kompletná zmes na výrobu trených hmôt. Umožňuje použiť širokú škálu receptúr.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2118.

#### Wiener Rührmix

Zmes pre racionálnu a spoľahlivú výrobu trených hmôt na liate koláče najvyššej kvality.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2219.

#### Wiener Rührmix CL

Zmes určená na výrobu trených hmôt s obsahom vajej. Vyznačuje sa jednoduchým spracovaním len s prídavkom vody a oleja. Umožňuje flexibilnú výrobu rôznych druhov variácií liatych koláčov (napríklad s obmenou ovocného pyré s čerstvého ovocia). Ku kladným vlastnostiam patrí i to, že táto zmes neobsahuje konzervačné látky, umelé farbivá, emulgátory a iné stabilizátory. Hmoty sú ľahko rozštiepatelné a držia optimálne ovocie na povrchu.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 3303.

#### Wiener Rührmix špaldový

Špeciálna zmes na výrobu trených hmôt so špaldou. Vyznačuje sa jednoduchým spracovaním.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2246.



## Ostatné jemné pečivo

### American Cookies MB

Zmes určená na výrobu sušienok cookies. Základná hmota zostáva vždy rovnaká, a napriek tomu umožňuje pestrú variabilitu prídavkom rôznych druhov olejnatých semien (slničnica, ľan) alebo bobuľového ovocia (čučoriedky, brusnice). Nepatrnými zmenami pri spracovaní môžeme doceliť rôzneho charakteru pečiva od vláčného až po chrumkavé cookies. Hmota v nepečenom stave sa dá zamrazovať. Hotové pečivo je možné zaradiť medzi trvanlivé výrobky.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 3330.

### Brownie mix

Zmes na výrobu liatych koláčov brownies. Vyznačuje sa jednoduchou a rýchlou prípravou s prídavkom oleja, vajec a vody. Odporúčame pre obmenu zamiešať do hmoty orechy alebo čokoládu.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2594.

### Crispy mix

Základná zmes na výrobu krehkých, chrumkavých výrobkov a k dekorácii cukrárskych produktov. V spojení napríklad s olejnatými semenami – ľanom, slnečnicovými jadierkami alebo sušeným ovocím – hrozienkami získate lahodné a zdravé vianočné cukrovinky.

5 kg kartón (10 x 0,5 kg ALU vrece). Výrobok č. 2638.

### Glanzstreiche

Suchá zmes, ktorá sa po zriedení používa k mašlovaniu jemného pečiva. Vhodná aj pre priemyselné použitie.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2469.

### Perníková zmes

Kompletná zmes na výrobu perníkov.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 1454.

### Quick

Moderný univerzálny prípravok na šľahanie, vo forme pasty, určený na výrobu ľahkých aj ťažkých šľahaných hmôt.

PE vedro 5 kg. Výrobok č. 1465.

### Super HT

Prípravok vo forme pasty, ktorý slúži na predĺženie čerstvosti výrobkov z kysnutého cesta.

PE vedro 8 kg. Výrobok č. 1517.

### Wiener Sacher mix

Zmes vhodná na výrobu čokoládových hmôt, predovšetkým na výrobu „Sacher“ torty a ostatných čokoládových koláčov.

Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2486



# ARÓMY

## Arómy

### Arómy

Tekuté arómy vhodné na pečenie a zamrazenie.

Odporúčané dávkovanie: 3 – 4 g na kg hmoty.

PE fľaša 1 kg, PE bandaska 5 kg.

Aróma citrónová	výrobok č. 1370
Aróma koláčová	výrobok č. 1345
Aróma orechová	výrobok č. 1350
Aróma rumová	výrobok č. 1360
Aróma šišková	výrobok č. 2152
Aróma vanilková	výrobok č. 1365

### Zitrobella

Prírodný citrónový granulát určený na aromatizáciu jemného pečiva.

Odporúčané dávkovanie: 2 – 4 g na kg hmoty.

Plechová dóza 0,6 kg. Výrobok č. 1495.





# DEKORÁCIA

## Dekorácia

### Dekorácia

#### Dekoračný cukor hrubý

Nerozpustný cukor vhodný na dekoráciu povrchu jemného pečiva. Papierové vrece s PE vnútorným vrecom 10 kg. Výrobok č. 1786.

#### Frutigel

Želatínová poleva vhodná aj na zamrazenie. Je možné ju použiť na polievanie, potieranie alebo striekanie.

Dávkovanie: 1 kg Frutigelu na 0,400 – 0,600 kg vody. PE vedro 7 kg.

Frutigel neutrál výrobok č. 1463

Frutigel s jahodovou príchuťou výrobok č. 1461

Frutigel s marhuľovou príchuťou výrobok č. 1462

#### Glasur-Chips Classic

Čokoládové lupienky na prípravu polevy pri výrobe jemného pečiva a cukrárskych výrobkov.

Kartón s PE fóliou 10 kg. Výrobok č. 1621.

#### Sahnissimo

Stužovač šľahačky v troch chuťových obmenách. Je vhodný na výrobu cukrárskych – šľahačkových špeciálov. Vyznačuje sa stabilitou a pevnosťou pri krájaní šľahačky. Šľahačka má dobré zmrazovacie a rozmrazovacie vlastnosti, prirodzenú chuť bez umelých farbív a aróm.

Plechová dóza 1 kg (znovu uzatvárateľná).

Sahnissimo čokoládové výrobok č. 2894

Sahnissimo jahodové výrobok č. 2893

Sahnissimo neutrál výrobok č. 2874

#### Sweet and White

Jemný dekoračný rozpustný cukor na všetky druhy jemného pečiva. Papierové vrece 15 kg. Výrobok č. 2230.

#### Wiener Fondant

Fondant vo forme suchej zmesi. Vyznačuje sa jednoduchým, mnohostranným spracovaním. Ideálny na glazúrovanie, potieranie, máčanie atď.

Papierové vrece 10 kg. Výrobok č. 2485.



# KORENIE

## Korenie, posypy

# POSYPY

### Korenie

#### Viedenské chlebové korenie

Špeciálna zmes korenia na výrobu chleba. V priebehu mletia dochádza k chladeniu tohto korenia, vďaka ktorému je zachovaná jeho charakteristická vôňa.

Kartón s PE vnútorným vrecom vnútornou fóliou 5 kg. Výrobok č. 1395.

### Posypy

#### Cesnakovo-bylinková zmes

Zmes korenia na výrobu cesnakového pečiva.

4 x 1kg v kartónovej škatuli. Výrobok č. 2394.

#### Posypová zmes

Zmes určená na posyp pečiva s obsahom korenia.

Papierové vrece 10 kg. Výrobok č. 1303.

#### Posypová zmes OM

Posypová zmes na dekoráciu drobného pečiva a chleba.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 2292.

#### Posypová zmes vločka

Zmes určená na posyp pečiva, ktorej základ tvoria sezamové, ľanové a slnečnicové semená a ovsené vločky.

Papierové vrece 25 kg. Výrobok č. 1010.

#### Streumix

Multifunkčná zmes určená na výrobu pečiva, chlebov a k dekorácii. Zemiakové vločky, ktoré zmes obsahuje, zaručujú vláčnosť výrobkov a výraznú chuť.

Papierové vrece 10 kg. Výrobok č. 2419.

#### StreuMix OK

Multifunkčná zmes bez rasce, s obsahom ovsených vločiek, ktorá je vhodná na výrobu rôzneho pečiva, chlebov a na dekoráciu. Zemiakové vločky, ktoré zmes obsahuje, zaručujú vláčnosť výrobkov a výraznú chuť.

Papierové vrece 10 kg. Výrobok č. 2541.



# DOPLNKY



## Doplňky

### Oleje

Emulzie, oleje a vosky, vhodné na vymazanie a striekanie plechov na pečenie a ďalších foriem.

Sassa gold	výrobok č. 1475
Sassa normal	výrobok č. 1476
Sassa TT	výrobok č. 2184
Trenn total	výrobok č. 2164
Trenn Max	výrobok č. 2284

### Doplňky

#### Brezeldip

Hydroxid sodný pre prípravu kúpeľu na lúhovanie pečiva.  
PE dóza 1 kg. Výrobok č. 1743.

#### Buonissima Pizzafond

Suchá zmes pre prípravu pikantnej omáčky na pizze a snacky.  
Kartón 4 x 1 v ALU vrečku. Výrobok č. 2316.

#### Droždie instantné

Sušené droždie na výrobu chleba, pečiva a jemného pečiva.  
Kartón 10 kg (20 x 0,5 kg). Výrobok č. 2502.

#### Maxi-Lesk


Sypká zmes, po zriedení vo vode vhodná na mašľovanie kysnutých ciest.  
Papierové vrece s PE vnútorným vrecom vnútornou fóliou 5 kg.  
Výrobok č. 1445.

#### Protiplesňová prísada

Potravinársky konzervačný prípravok, ktorý slúži ako ochrana pred tvorbou plesní a nitkovitosti.  
PE dóza 1 kg, papierové vrece 8 kg. Výrobok č. 1525.



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

 [kornspitzSK](#)