

Sortimentsübersicht



Zeelandia



funktioniert
– **natürlich!**

Die **Zeelandia GmbH & Co. KG** ist einer der führenden Backzutatenhersteller mit Sitz in Frankfurt am Main. Wir inspirieren unsere Kunden mit ausgewählten Backzutaten, Anwendungslösungen und umfassender Unterstützung bei der Vermarktung für **Brot, Brötchen und Feine Backwaren**.

Gegründet im Jahr 1900 von der niederländischen Doeleman-Familie, ist Zeelandia heute eine international agierende Unternehmensgruppe. Zusammen mit über 3.000 Mitarbeitern weltweit werden **Produkte mit großer Leidenschaft** entwickelt, die auf den lokalen Geschmack und die Bedürfnisse von ca. 100 Ländern zugeschnitten sind.

Wir stehen für Genuss, Funktionalität und Natürlichkeit. Clean Label und Clean Tech spielen bei uns ebenso eine große Rolle wie eine traditionelle Herstellung, ausgezeichneten Geschmack und die einfache und gelingsichere Anwendung für unsere Kunden.



Inhaltsverzeichnis

Brötchen

Brötchenbackmittel	6
Brötchenvormischungen	16

Brote

Brotbackmittel	27
Brotvormischungen	35
Sauerteige und Fermente	47
MR. KORN – aus Liebe zum Brot	51

Malze und Dekore

Malze	54
Dekore	56

Feine Backwaren

Hefefeinteige	58
Feingebäck	62
Siedegebäcke	64
Rühr/Sand/Biskuit	74
Feinbackdekore	81

Füllungen/Auflagen

Mohn, Haselnuss, Mandel	90
Creme-Füllungen (Kaltcremes)	93
Frucht-Füllungen Frutafill	99
Fruchtzubereitung/-mus	102
Quark- und Joghurt-Füllungen	103
Spezial	106

Sahne-Fonds

Sahne-auf	108
-----------	-----

Trennmittel/Schneideöle

Trennmittel/Schneideöle	112
-------------------------	-----



Unsere Kompetenz
für Ihren Erfolg.

Clean(er) Label

Konsumenten wünschen sich **einfache** und **verständliche Zutatenlisten**. Dafür bieten wir mit unserem **Clean Label-Sortiment** die passende Lösung. Neben dem Verzicht auf E-Nummern sind für uns grundsätzlich der **Verzicht von künstlichen Aromen, Farbstoffen** und **Konservierungsstoffen** Voraussetzung für Clean Label. Unser Portfolio umfasst die Clean Label Zero-E-Produkte sowie die deklarationsfreundlichen Cleaner Label-Produkte:



Die Produkte in unserem **Clean Label Zero-E Sortiment** funktionieren – **natürlich ohne Zusatzstoffe!**

Unsere **Cleaner Label-Produkte** enthalten **aus technologischen Gründen**, folgende ausgewählte, vom **Verbraucher akzeptierte Zusatzstoffe**: Ascorbinsäure, Backtriebmittel, modifizierte Stärke, Lecithine (Raps oder Sonnenblumen).



We love vegan



Viele unserer Produkte sind von Natur aus **ohne Zutaten tierischen Ursprungs**. Zeelandia-Produkte, die **für Veganer geeignet sind**, kennzeichnen wir mit dem „**We love vegan**“-Logo. Bei **veganen Produkten** ist der Produktionsablauf so zu gestalten, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge tierischer Stoffe erfolgen. D. h. im **Rahmen der Guten Herstellungspraxis** sind auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen **geeignete Vorkehrungen** zu treffen.

Ohne Palmöl als Zutat

Die Produkte mit diesem Logo zeigen: **ohne Palmöl als Zutat**. Falls Zeelandia-Produkte Palmöl als Zutat enthalten, sind wir nach dem **Roundtable on Sustainable Palm Oil (kurz: RSPO)** zertifiziert. Bei diesem Zertifikat wird der **nachhaltige Anbau für Palmöl gefördert** und versucht, die dadurch entstehende Umweltschädigung zu begrenzen. Durch ein **digitales Reporting-System** wird die **Rückverfolgbarkeit des zertifizierten Palmöls** gewährleistet. Zeelandia ist nach den Supply Chain Modellen **Segregation (SG)** und **Massenbilanz (MB)** lizenziert. Bei allen Produkten streben wir **SG-Qualität** an, verwenden aber mindestens **MB-Qualität**.





Brötchen

Brötchen- backmittel

GOLD

Damit **vergolden Sie Ihre Besten** – unsere **agglomerierten Backmittel für Weizenkleingebäck** für einen **unverwechselbaren Brötchengenuss mit der einzigartigen Malzformel** unter Verwendung von **flüssigem Gerstenmalzextrakt**. Durch die körnige Beschaffenheit (Agglomerat) sind unsere **GOLD-Brötchenbackmittel** besonders **rieselfähig, einfach zu dosieren und sauber zu verarbeiten** – bei geringer Staubentwicklung.



cool-time Gold

Der Spezialist für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 - 4 %	Papiersack, 25 kg	900057





Enzymalt Fresh Gold

Der Spezialist für direkte Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900078



LangzeitPlus Gold

Der Spezialist für Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900125



PremiumMalz Frost Gold

Der Spezialist für Gärunterbrechung und Frostung – mit dem Plus an Malzextrakt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900148



CombiMalz Gold

Sicherheit bei allen Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900056



Brötchen

Brötchen- backmittel

SILBER

Versilbern Sie Ihr **Brötchen-Sortiment** mit unseren **bewährten Backmalzen für Weizenkleingebäck** in Pulverform mit klassischen Malzmehlen und Malzextrakten. Unsere **SILBER-Backmalze** decken alle Anforderungsprofile ab – **auch in Clean(er) Label-Qualität** (und für **Dinkel-Kleingebäck**).



Arctica Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung – mit dem Extra an Malzen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900010





Opti Backmalz

Klassisches Backmalz speziell für direkte Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900145



Frost Backmalz

Backmalz speziell für Gärunterbrechung und Frostung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900082



Langzeit Backmalz

Backmalz speziell für Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900123



Power Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900324





Backmalz MB Pur

Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900796



Genussmalz MB Pur

Aromatisches Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900876



Pur Backmalz

Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900150



Pur Plus Backmalz

Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900151





Brezelmalz MB Pur

Aromatisches Backmalz für Laugengebäcke für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900982



Gamma 3000 Backmalz

Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900090



Backmalz cool & frost

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900613



Dinkel Backmalz

Backmalz speziell für Dinkel-Kleingebäck – für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900066





Brötchen

Brötchen- backmittel

RELAX

Entspannt in jeder Lage. Unsere Backmittel für Kleingebäcke mit dem **RELAX-Faktor für entspannte Teige** garantieren eine problemlose Aufarbeitung über moderne Anlagen – **perfekt für alle Arten von Weizenteigen.**

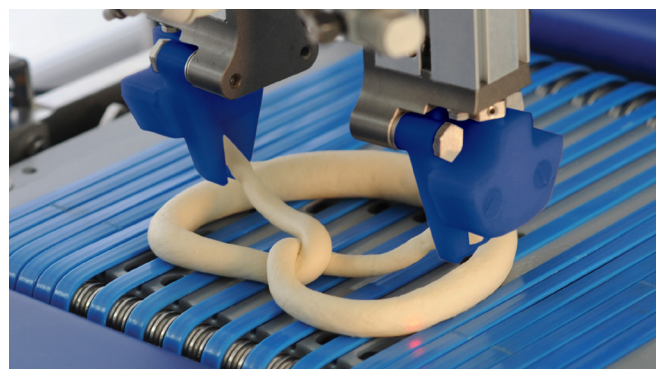


Combi RELAX

Backmittel zur Optimierung der Eigenschaften von Weizenteigen bei maschineller Aufarbeitung – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900054

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Brezel RELAX

Backmittel für Laugengebäck in jeder Führungsart – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige bei maschineller Aufarbeitung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900047



Langzeit RELAX

Langzeit RELAX – optimal für Gärunterbrechung, Frostung, Gärverzögerung und Langzeitführung und speziell für die maschinelle Herstellung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900124





Brötchen

Brötchen- backmittel

Spezial

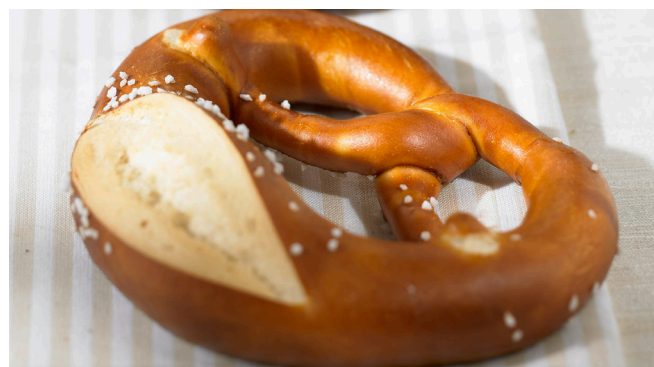
Unsere **speziellen Zutaten zur Abrundung Ihres Kleingebäcksortiments.** Beispielsweise zur Herstellung von **Bio- und Milchbrötchen, Laugenbrezeln** oder von **extra körnigen Brötchen.**



BIO-Back

Universell einsetzbares Brötchenbackmittel in Bio-Qualität, das sich auch bestens für GU/GV eignet.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 3 %	Papiersack, 25 kg	900274



Brez'n Plus

Backkrem für Laugenbrezeln und -kleingebäck (ohne Zugabe eines zusätzlichen Backmittels).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg)	900970



Milchbrötchen Backmittel

Spezialbackmittel für Milchbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900134



Kornbrötchen Perfekt

Spezialbackmittel für individuelle körner- und saatenreiche Brötchenvielfalt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 - 8 %	Papiersack, 25 kg	900461



Brötchen

Brötchenvor- mischungen

Körner/Saaten

Unser vielseitiges Sortiment für **körnige und saatenreiche Kleingebäck-Spezialitäten.**





AlpenSpitz - typisch alpenländisch

Grundmischung für feinkörnige, malzige Kleingebäck-Spezialitäten mit klassischem Brotgewürz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900002



Schweden-Mix - nach skandinavischer Art

Grundmischung für kernige, saatenreiche Weizenbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
37,5 %	Papiersack, 25 kg	900666



Kornkrüstchen

Für vielseitige, körnige Kleingebäck-Spezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900119



Malzkrüstchen

Für kräftige Malz-Fünfkorn-Brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900130





SommerBrötchen

Grundmischung für körnige Joghurt-Mehrkornbrötchen mit Dinkel.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900188

A close-up photograph of three rustic rye rolls (Brötchen) in a wooden basket. The rolls are golden-brown with a cracked, flour-dusted crust. They are arranged in a triangular pattern on a white cloth lining. The background is a light-colored wooden surface.

Brötchen

Brötchenvor- mischungen

Dinkel

Unsere **Spezialitäten** für **rustikalen
Kleingebäck-Genuss** mit **Dinkel**.



Dinkel & Honig - Brötchen

Grundmischung für mild-aromatische Dinkelbrötchen mit Honig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900065



Dinkelkrüstchen

Grundmischung zur Herstellung von Dinkelvollkornbrötchen mit Dinkelsprossen – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900070



Dinkel-Stückchen

Grundmischung für Dinkel-Buttermilchbrötchen – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900073



Dinkel Kartoffel Krusti

Grundmischung für herrlich saftige, handwerklich-rustikale Dinkel-Kartoffelbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
15 %	Papiersack, 25 kg	900682





Brötchen

Brötchenvor- mischungen

Roggen

Unsere **Spezialitäten** für **aromati-
schen Roggenkleingebäck-Genuss.**



Roggo

Aus Liebe zu Roggen! Einzigartige, leistungsstarke Grundmischung für Roggenkleingebäck mit 100 % Roggenmehlanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900423



Roggenkrüstchen

Unser Bestseller: Grundmischung für Sauerteig-Roggenkleingebäck mit 50 % Roggenmehlanteil. Die erste Wahl hinsichtlich Gärstabilität bei allen Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900168



Roggenbrötchen m.V. 346

Grundmischung für Roggenbrötchen mit Versäuerung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900167





Brötchen

Brötchenvor- mischungen

Weizen/Weizenmisch

Unsere **Spezialitäten** für **knackig-
rösche Weizenkleingebäcke** – auch
für fein-milden **Vollkorn-Genuss**.



Knackfrische

Grundmischung für knackfrische Weizenbrötchen mit Weizenvorteig und Weizengrieß.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900117



Vollkornkrüstchen Pur

Grundmischung für Weizenvollkornbrötchen mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl – der feine, milde Vollkorn-Genuss.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900202



Brötchen

Brötchenvor- mischungen

Spezial

Unsere Produkte für **aromatische Spezialbrötchen** mit wertgebenden Zutaten wie **Mais, Maisgrieß** oder **Sonnenblumenkernen**.





Maisbroodje

Grundmischung für herzhaft-kräftige Mais-Mehrkornbrote und -brötchen mit Roggenanteil. Enthält sichtbaren, aufgeschlossenen Maisgrieß und Sonnenblumenkerne.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 15 kg	900359



Fiesta Mexicano - Mexican Style

Grundmischung für mild-aromatisches, sonnig-goldgelbes Maisgebäck mit sichtbarem, aufgeschlossenem Maisgrieß und Sonnenblumenkernen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 15 kg	900330





Brote

Brotbackmittel

Weizen/Weizenmisch

Unser Sortiment für ein **vielseitiges Weizengebäck-Angebot** – von **klassisch, rustikal** bis **typisch französisch**. Auch zur Herstellung von saftigen **Buttermilch-Broten** sowie **weizenbetonten Broten** – in **direkter** oder **kombinierter Führung**.





Crust

Der smarte Allrounder für krustenreiche Weißgebäckspezialitäten nach französischer Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 %	Papiersack, 25 kg	900063



Classic hell

Leistungsstarkes Weißbrotbackmittel mit Weizensauerteig für weiche, wattierte Weißbrote aller Art. Sorgt für besonders gärstabile Teige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900053



Bonasan

Backmittel für klassische Weißbrote der Spitzenqualität in klassischer direkter Herstellung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900046



WM-Gold

Backmittel auf Molkenbasis, speziell für weizenbetonte Brote. Besonders geeignet für Frostung sowie GU und GV.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 4 %*	Papiersack, 25 kg	900206

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Rustic Back

Backmittel für rustikale Weizengebäcke. Die erste Wahl für lange, weiche Teigführungen, z. B. für Ciabatta und Wurzelkruste – mit herrlich saftiger Gebäckkrume.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 3 %	Papiersack, 25 kg	900173



BMB

Spezialbackmittel für saftige Buttermilch-Brote in direkter Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
4 %	Papiersack, 25 kg	900045



Brote

Brotback- mittel

Brotverbesserer

Für einen **vollendeten Brotgenuss**.
Diese Produkte sorgen für eine **lange Verzehrfrische, farbliche und geschmackliche Abrundung** und/oder garantieren ein **ansprechendes Brotvolumen**.



Sauerteigpflege

Brotverbesserer für einen ausgewogenen Sauerteig-Brotgeschmack bei allen Sauerteigführungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 4 %*	Papiersack, 12,5 kg	900180

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.





MultiStabil plus

Brotverbesserer für Brote aller Art, Kleingebäck und Hefefeinteiggebäck. Für das Plus an Gärstabilität, Volumen und Frische.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 3 %*	Papiersack, 25 kg	900124

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Maximo Fresh

Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel für eine längere Wasserbindung im Brot.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900445

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Maximo Stabil & Fresh

Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel & dem Plus an Gärstabilität für eine längere Wasserbindung im Brot.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 1,5 %*	Papiersack, 12,5 kg	900519

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Standard 70/30

Der ideale, natürliche Brotverbesserer auf Buttermilchbasis. Auch zur Teigversäuerung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*, 3 - 5 %^	Papiersack, 25 kg	900191

*Brotverbesserung & Frischhaltung, bezogen auf Gesamtmehlmenge.

^TSM für helle Weizenmischbrote, bezogen auf Gesamtmehlmenge.



Standard 70/30 F

Der ideale, natürliche Brotverbesserer auf Buttermilchbasis. Auch zur Teigversäuerung. Mit Fadenschutz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 5 %*	Papiersack, 25 kg	900192

*Zugabe rezepturabhängig.



Frischhalter Spezial Pur

Klassischer Brotfrischhalter für Mischbrote aller Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %	Papiersack, 25 kg	900081





Brote

Brotback- mittel

Teigsäuerungsmittel

Unsere seit Jahrzehnten **bewährten Klassiker** zur Herstellung von **allen Brotsorten**, speziell von kräftigen, saftigen **Roggen-/mischbrot**en/**schrotbrot**en sowie mild-aromatischen **Weizen-/mischbrot**en – in direkter und/oder kombinierter Führung.



MS-Sauer

Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten in direkter und kombinierter Führung – mit den Vorzügen der Molke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 4 %*	Papiersack, 25 kg	900139

*auf Roggenanteil bezogen.



Sauer flüssig 200

Flüssiges Teigsäuerungsmittel für saftige, aromatische Brote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 5 %*	Bag in Box, 15 kg	900273

*auf Roggenanteil bezogen.



Sauer-Optimal

Kräftig gesäuertes Teigsäuerungsmittel für Roggenmisch-, Roggenschrot- und Roggenbrote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 2 - 3 %*	Papiersack, 25 kg	900179

*auf Roggenanteil bezogen.





— Brote

Brotvormi- schungen

Körner/Saaten

Mit bewährter handwerklicher Kompetenz lässt sich mit unseren **körnigen und saatenreichen Grundmischungen** in rationeller und sicherer Weise ein auf Ihren Betrieb abgestimmtes, **vielseitiges Brot- und Gebäckangebot mit unverwechselbaren Qualitätsmerkmalen** herstellen – mit **aromatischem Geschmack, ansprechendem Volumen und guter Krustenbildung** sowie **langer Verzehrfische**.



BasisKorn

Grundmischung für individuelle Mehrkorn- und Malz-Mehrkornbrot- und -brötchen-Spezialitäten – auch zum Unterkneten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw.	Papiersack, 25 kg	900020



Rustikorn

Grundmischung für kräftig-aromatische Malz-Mehrkornbrote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900174



pure & JOY

Grundmischung zur Herstellung von saatenreichem Gebäck mit Flocken.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900566



SommerKorn

Grundmischung für vielseitige, körnige, lockere Brot-Spezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900189





Mehrkorn Basic Pur

Für individuelle mild-aromatische Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %*	Papiersack, 25 kg	900133



Malz-Mehrkorn Basic Pur

Grundmischung für individuelle, kräftig-aromatische Malz-Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %	Papiersack, 25 kg	900131



Bäcker-Vollkorn

Grundmischung für aromatisch-mildes Malz-Vollkornbrot in Bäcker-Qualität – mit Vollkorn-Sauerteig, Sonnenblumenkernen und Leinsamen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900012





Brote

Brotvormi- schungen

Dinkel

Unsere Grundmischungen für **saftige, körnige Dinkel- und Dinkelvollkornbrote sowie Dinkel-Kleingebäck** mit langer Verzehrfische – auch mit **wertvollen Dinkelsprossen, Dinkelvollkornflocken** und/oder **Dinkelvollkornsauerteig**.



Dinkel-Auslese

Grundmischung für locker saftiges Dinkelbrot und Dinkelvollkornbrot sowie Dinkel-Kleingebäcke – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe
15 - 32 %

Gebinde
Papiersack, 25 kg

Artikelnummer
900069





Dinkel-Ernte

Grundmischung für saftiges, körniges Dinkelvollkornbrot mit Dinkelsprossen – natürlich auf Dinkelvollkornbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900068



Dinkelvollkorn Pur

Grundmischung für feines, freigeschobenes Dinkelvollkornbrot – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900074



Opa Dinkel Pur

Der Spezialist zur Herstellung von saftig-lockeren Dinkel-Kartoffel-Broten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900972





Brote

Brotvormi- schungen

Roggen

Unsere Grundmischungen für **kräftig-rustikale Brot- und Brötchenspezialitäten** mit **Roggen** – lang anhaltende Verzehrfresche.



Bergbauernbrot nach Bergbauern Art

Grundmischung für rustikale, kräftige Roggen-Dinkelbrote und -brötchen mit typisch bayerischer, fein-würziger Geschmacksnote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900028



UrBayr - nach typisch bayerischer Rezeptur

Grundmischung für frische, rustikale Kartoffel-Roggenmischbrote nach typisch bayerischer Rezeptur – kräftig, urig, natürlich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900198



Roggen Dinkel Brot

Grundmischung für Roggen-Dinkel-Brot mit Malz – unverwechselbar, kräftig, rustikal.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900677



Brote

Brotvormi- schungen

Weizen/Weizenmisch

Unsere Grundmischungen für **klassische Weizengebäckspezialitäten mit typischem Charakter nach französischer Art** oder **urige Wurzelkruste**.



la baguette

Unser Bestseller: Grundmischung mit Weizensauerteig und Durumweizenmehl für Weißgebäckspezialitäten mit typischem Charakter und Geschmack nach französischer Art – schon bei kurzer Teigführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900121



Wurzelkruste

Grundmischung mit Roggensauerteig und Malzen für handwerklich-rustikale Weizengebäcke. Der Spezialist für typische Wurzelkruste – unverwechselbar urig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 12,5 kg	900208





Brote

Brotvormi- schungen

Spezial

Unsere Grundmischungen für **Spezialbrote** mit besonderen, wertgebenden Zutaten wie z. B. **Kartoffeln, Ölsaaten, Olivenöl oder Weizenkeimen**. Eine Grundmischung zur Herstellung von **glutenfreien Broten und Brötchen** rundet das Sortiment ab.



Kartoffel-König Pur

Grundmischung für locker-saftige Kartoffelgebäck-Spezialitäten (Brot, Brötchen, Baguette etc.) in rustikaler Optik.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 %	Papiersack, 25 kg	900109



PomCarrée

Grundmischung für saftige Kartoffelbrote, -brötchen und -baguettes – mit sichtbaren, goldbraunen Kartoffelstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900147



PROKORN®

Grundmischung für Weizenmischbrot mit Ölsaaten und Kalzium.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900385



minus-G Brot

Grundmischung für glutenfreie Brot und Brötchen. Bietet Genuss ohne Verzicht – Brot und Brötchen, die schmecken.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900279





O'life

Grundmischung mit nativem Olivenöl extra und Durumweizen für Weizengebäck-Spezialitäten – inspiriert von mediterranen Zutaten und mit dem Geschmack nach Kräutern wie in Italien. Die erste Wahl für Ciabatta in direkter Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900143



Sprinterbrot

Grundmischung für hausversäuertes Mehrkornbrot mit vielen Weizenkeimen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %	Papiersack, 25 kg	900190





Brote

Sauerteige und Fermente

Unsere **Sauerteige** werden alle in der **klassischen 3-Stufen-Sauerteig-Führung** hergestellt und anschließend **schonend getrocknet**. Ein **Ferment** zur Herstellung von **Weizengebäck-Spezialitäten** rundet dieses Sortiment ab.



Dinkelvollkorn-Sauerteig

Getrockneter Dreistufen-Dinkelvollkorn-Sauerteig für reine Dinkel- und Dinkelvollkornbrote (Säuregrad 100 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw.	Papiersack, 25 kg	900256



Roggen-Sauerteig

Schonend getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig zur rationellen Herstellung von besten Sauerteigbrotten (Säuregrad 40 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 30 %*	Papiersack, 25 kg	900266

*auf Roggenmehl bezogen.



Roggenvollkorn-Sauerteig

Extra ergiebiger getrockneter Dreistufen-Vollkorn-Sauerteig für alle Sauerteigbrote – auch für Vollkornbrot (Säuregrad 68 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 17 %*	Papiersack, 25 kg	900270

*auf Roggenmehl bezogen.



Roggen-Sauerteig 100

Getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig für ein vielseitiges Angebot herzhafter Sauerteigbrote von 20 - 100 % Roggenanteil (Säuregrad 100 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
12 %*	Papiersack, 25 kg	900267

*auf Roggenmehl bezogen.





Weizensauerteig

Getrockneter Dreistufen-Weizen-Sauerteig (Säuregrad 43 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 5 %*	Papiersack, 25 kg	900271

*auf Gesamtmehl bezogen.



Weizenkeim-Ferment

Für Weizengebäck-Spezialitäten mit langzeitgeführtem Charakter. Enthält fermentiertes Weizenkeimmehl.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 25 kg	900205







Brote

MR. KORN – aus Liebe zum Brot

- **Sensationelle Frischhaltung**
sehr lange Verzehrfrische auf natürliche Weise
- **Schonendes Druck-Kochverfahren**
vollständig aufgeschlossene Körner
- **Unverwechselbarer Genuss mit Sauerteig**
saftige Krume, intakte Körner mit spürbarem Biss
- **Hohe Flexibilität**
direkt zu verarbeiten, vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Unsere **MR. KORN Produkte** enthalten durch das schonende **Druck-Kochverfahren vollständig aufgeschlossene Getreidekörner** und/oder **Saaten** und **weitere wertbestimmende Zutaten** wie Superfoods. Das gesamte **MR. KORN-Sortiment** ist in **Clean Label-Qualität**. Die daraus hergestellten **Brote und Brötchenspezialitäten** zeichnen sich durch eine **sensationelle Frischhaltung** auf natürliche Weise aus. Die Körner und Saaten behalten ihre **intakte Struktur** mit **spürbarem, weichem Biss**.



MR. KORN „5er“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Gersten-, Haferkörner, Mais, gerösteten Sonnenblumenkernen und Roggenvollkorn-sauerteig für extra saftige Fünfkornbrote und -brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900281

*auf Mehl.



MR. KORN „Dinkel“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Dinkelkörner und Dinkelvollkornsauerteig für extra saftige Dinkelbrote und -brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900283

*auf Mehl.



MR. KORN „Chia“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener Chia-Samen für Chia-Brote und -Brötchen mit der extra Portion Saftigkeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900282

*auf Mehl.



MR. KORN „Super“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Haferkörner, Saaten (Sonnenblumenkerne, Lein-, Chia- und Hanfsamen) und Quinoasamen sowie mit Hafersauerteig für extra saftige Gebäckspezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900287

*auf Mehl.





MR. KORN „Einkorn-Pur“

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Einkorn-Körner und Einkorn-Vollkornsauerteig für extra saftige Einkorn-Brote und -Brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900284

*auf Mehl.



MR. KORN „Grünkern“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Grünkern-Körner und Dinkelvollkornsauerteig für extra saftige Brote und Brötchen mit Grünkern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900285

*auf Mehl.



MR. KORN „Frühling“ Pur

Mischung aus Karotten- und Pastinakenstückchen, vollständig aufgeschlossenen ganzen Dinkelkörnern, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen sowie Dinkelsauerteig und Schnittlauch für extra saftige Brot- und Brötchenspezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900722

*auf Mehl.



MR. KORN „Pizza“ Pur

Mischung aus Tomatenpüree und getrockneten Tomaten, vollständig aufgeschlossenen ganzen Rotweizenkörnern, Quinoasamen sowie Weizensauerteig und Gewürzen nach mediterraner Art für extra saftige Gebäck- und Snackspezialitäten im Italian Style.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900971

*auf Mehl.





Malze und Dekore

Malze

Unsere **Malze** verbessern als **Teigveredler** die **Optik** und den **Geschmack** von **aromatischen Kleingebäcken** und **dunklen Brotsorten**.



Malzextrakt flüssig

Flüssiger, enzyminaktiver Gerstenmalzextrakt für aromatische Weizenkleingebäcke aller Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
0,5 - 3 %*	Kanister, 15 kg	900262

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Gerstenmalzmehl

Pulverförmiges, enzyminaktives, reines Gerstenmalz für einen malzigen Brötchen-Genuss.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
0,5 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900260

*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



Roggenmalzpulver

Pulverförmiges, enzyminaktives, reines Roggenmalz für eine geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Kleingebäcke und Brotsorten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 5 %	Papiersack, 25 kg	900265



Roggenmalz-Extrakt

Flüssiger Brotverbesserer für die geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Brotsorten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 1 - 3 %	Kanister, 12,5 kg	900264





Malze und Dekore Dekore

Unsere Produkte zur **Individualisierung Ihres Brötchen- und Brotsortiments**. Diese sorgen für eine **besondere Gebäck-Optik**, welche den **Verbraucher** zu **Spontankäufen** animiert.



Mais-Reis Dekor

Extrudiertes Maismehl und Reisflakes für eine attraktive Gebäck-Optik mit dem besonderen Knusper-Effekt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900127



Mais Dekor

Extrudiertes Maismehl für sonnig-goldgelbe Krustenauflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900358



PROKORN® Dekor

Buchweizengrieß für eine dekorative und schmackhafte Krustenaufgabe.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Sack, 5 kg	900857



Würz-Dekor Pur

Herzhafter Krustendekor für eine attraktive Optik und einen besonderen Knusper-Effekt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 5kg	900983



Feine Back- waren

Hefefein- teige

Unser **Sortiment für Hefefeinteige** zeichnet sich durch eine **sichere** und **problemlose Verarbeitung** aus – für ein hochwertiges und vielseitiges Angebot **attraktiver Hefefeinteig-Gebäcke**.





KUCHEN SUPER

Hochwertige Backkrem mit dem besonderen Frischhalte-Effekt für klassische Hefefeinteiggebäcke in Spitzenqualität. In seit Jahrzehnten bewährter KUCHEN SUPER-Technologie.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 15 - 30 %	Stangen, 15 kg (6 x 2,5 kg)	900964
je nach Anw. 15 - 30 %	Karton, 15 kg	900933



teigfein GU/GV

Hochwertige Backkrem für klassische Hefefeinteiggebäcke – speziell für die sichere Verarbeitung der Teige über GU und GV. Besonderer Frischhalte-Effekt dank bewährter KUCHEN SUPER-Technologie.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 15 - 30 %	Stangen, 15 kg (6 x 2,5 kg)	900936
je nach Anw. 15 - 30 %	Karton, 15 kg	900935



Pals Spezial

Pastöses Spezialprodukt zur Verbesserung der Teigeigenschaften von Hefeteigen – insbesondere für Laugen- und Hefefeinteiggebäcke. Gebäcke mit saftiger Krume, kurzem Biss und langer Verzehrfresche.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 1 - 10 %	Eimer, 25 kg	900382



soft & fresh

Hefefeinteig-Konzentrat für super weiche, frische Gebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 25 kg	900184



Hefeteig-Traum Pur

Die Innovation für eine ultimativ saftige, aromatische und einzigartige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt mit Vorteig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900603



Hefeteig soft

Basismischung für Hefefeinteige – auch für Butter-Hefefeinteige. Für herrlich weiche, soft (Butter-)Hefefeinteiggebäcke mit besonders langer Verzehrfische.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900096



Basis-Hefeteig

Basismischung (ohne Fett) für alle Arten von Hefefeinteigen – auch für Buttermteige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900019



Hefeteig-Konzentrat Pur

Der Spezialist für eine saftige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt bei geringer Zugabe.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
7 %	Papiersack, 25 kg	900790





Hefe-Quarkteig

Basismischung für saftige, lockere Hefe-Quarkteiggebäcke, mit Rahmquarkpulver.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 15 kg	900349



BT-stabil

Basismischung für Hefe- und Plunderteige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 12,5 kg	900050



PluCross

Der Spezialist für Plunder und Croissants – perfekt über alle Anlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 - 8 %	Papiersack, 25 kg	900146



le croissant

Basismischung für alle Arten tourierter Hefefeinteige – auch für Buttergebäcke. Süße und pikante Plundergebäcke, sowie Croissants gelingen in typischer Qualität.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. ca. 30 %	Papiersack, 25 kg	900126

Feine Back- waren

Feingebäck

Hier finden Sie unser Angebot an Produkten zur **Herstellung von Quark-, Lebkuchen- und Mürbeteigen**. Durch die Zugabe von weiteren **betriebs-individuellen Zutaten** kreieren Sie damit eine **Vielfalt feiner Gebäcke** mit Ihrem **eigenen Hausgeschmack**.





Basis-Quarkteig

Basismischung für saftige Quarkteiggebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900022



Nicolo

Basismischung für Lebkuchen-Spezialitäten
(Saisonartikel: verfügbar von Aug. bis Dez.).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 15 kg	900263



Basis-Mürb

Basismischung zur Herstellung von
Mürbeteig-Gebäcken mit angenehm zartem Bruch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900021

A close-up photograph of a Berliner, a traditional German donut. It is round, golden-brown, and covered in a thick layer of coarse white sugar. The donut is resting on a light blue plate with a thin gold rim. In the background, other donuts are visible but out of focus.

Feine Back- waren

Siede- gebäcke

Berliner/Krapfen

Berliner, Krapfen oder Kreppel: für **jede technische Anforderung** und für **jeden Geschmack** bieten wir das geeignete Produkt.



Berliner Plus

Basismischung für super weiche Berliner mit Volleipulver.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900669



Berlina

Unser Klassiker: Basismischung für Hefeteig-Siedegebäck und Berliner Pfannkuchen in unverwechselbarer Premium-Qualität. Hohe Verarbeitungssicherheit bei allen Anwendungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900030



Berliner Genuss

Basismischung für klassische Berliner mit feinem, vollmundigem Geschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900042



Berliner Butterfein

Basismischung für Butterberliner in Premiumqualität. Sehr gutes Leistungsprofil, wenn es um die Aufarbeitung von Teigen über moderne Anlagen geht – mit feinem, natürlichem Buttergeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900038



Berliner Max

Ihre Wahl für Berliner mit maximalem Stand, maximaler Sicherheit und maximalem Geschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900921



Gold-Krapfen

Basismischung für Siedegebäcke aus Hefeteigen. Bei geringer Zugabe sehr gutes Leistungsprofil, wenn es um die Aufarbeitung von Teigen über moderne Anlagen geht. Sicher, saftig, stabil – freie Fettwahl.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
17 %	Papiersack, 25 kg	900091



Basis-Krapfen

Basismischung für Siedegebäcke aus Hefeteigen. Durch freie Fettwahl auch für feine Butterberliner. Bei nur 20 % Zugabe hohe Verarbeitungssicherheit bei allen Anwendungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900059

Feine Back- waren

Siede- gebäcke Quarkbällchen

Wir sind Erfinder des unverwechselbaren **Originals** unter den **Quarkbällchen: Quarkini**. Weitere, vielfältige Produkte runden unser **Quarkbällchen-Sortiment ab**.



Quarkini Sunshine

Das "blonde" Quarkbällchen verbindet das Beste von Quarkini mit einer hellen, gold-braunen Kruste, einer hohen Drehfreudigkeit und einer lockeren Porung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900550



Basis-Quarkbällchen

Basismischung für saftige Quarkbällchen mit gleichmäßig feiner Porung. Zugabe von Frischquark und Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900058
	Papiersack, 10 kg	900446



Quarkbällchen Extra

Basismischung für saftige Quarkbällchen in sicherer, rationeller Herstellung. Enthält Magerquark und Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900160



Quarkini Classic

Das Original unter den Quarkbällchen-Produkten – einfach unschlagbar.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900391



Dinkel-Quarkini

Voll im Trend – saftig-leckere Dinkel-Quarkbällchen!

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900650



Feine Back- waren

Siede-
gebäcke

Brandmassen

Hier finden Sie unsere Basismischungen für **luftig, lockere Brandmassen- und Spritzgebäcke.**



Basis-Brand

Basismischung mit Vollei für
Brandmassengebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900255



Spritzkuchen-Mix

Der Spezialist (Basismischung) für Spritzkuchen
in Spitzenqualität mit ansprechender, typischer
Bräunung. Enthält Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900280





Feine Back- waren

Siede- gebäcke

Spezial

Hier finden Sie unsere Spezial-Siede-
gebäcke wie unsere Mischungen für
die für **Apfel-Ringe mit feiner Apfel-
note.**





Apfel-Ringli

Basismischung für Apfelringe und Apfelquarkbällchen mit frischer Apfelnote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900292



Feine Back- waren

Rühr/Sand/
Biskuit
Rührmassen

Unsere **Produkte für Rühr- und Sandmassen** sowie für **Amerikaner** ermöglichen die Herstellung einer enorm **vielseitigen, individuellen Gebäck-Vielfalt**, je nach **betrieblichen Anforderungen**.



Easy-Rühr

Basismischung für fließfähige Rührmassen – ganz easy hergestellt!

Zugabe

100 %

Gebinde

Papiersack, 25 kg

Artikelnummer

900577



Basis-Rühr

Das vielseitige Top-Produkt von Zeelandia. Basismischung für individuelle Rührkuchen mit "handmade" Charakter und sehr guter Frischhaltung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	901018



Dinkel-Rühr

Basismischung für individuelle und vielfältige, extra saftige Dinkelvollkorn-Rühr- und Sandkuchen. Freie Fettwahl – auch für Buttergebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900072



Schnitten-Rühr

Der Spezialist für abwechslungsreiche Rührkuchen vom Blech.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900563



Schoki-Rühr

Basis-Mischung für Schoko-Rührkuchen – unübertroffen schokoladig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900614





Joghurt-Rühr

Für herrlich locker-saftige Joghurt-Rühr- und Sandkuchen – ideal für Schnitten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900605



Softe Amerikaner

Basismischung für extra saftige Amerikaner, abgestimmt auf den modernen Geschmack von heute. Freie Fettwahl, pump- und dosierfähige Masse.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900186



Sand Instant

Basismischung für Sandmassen-Gebäcke mit typischer, sandiger, feiner und satter Porung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900390





Feine Back- waren

Rühr/Sand/
Biskuit

Biskuit

Hier finden Sie unsere Basismi-
schungen für **erstklassige, vielsei-
tige Biskuit-Böden** und **-Rouladen**
sowie **Wiener- und Sachermassen.**



Basis-Biskuit

“Einer für alles”: Basismischung für erstklassige, vielseitige Biskuit-Böden und -Rouladen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900018
	Papiersack, 10 kg	900017



Smart-Biskuit 10

Basismischung für individuelle Biskuit-Böden und -Rouladen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 12,5 kg	900946



Biskuit Instant

Basismischung für exquisite Biskuit- und Wienermassen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900298



Biskuit Instant Schoko

Basismischung für exquisite Schoko-Biskuit-, Wiener- und Sachermassen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900299





Feine Back- waren

Rühr/Sand/ Biskuit

Muffin

Hier finden Sie unsere Basismischungen für **saftig-frische, authentische Muffins im American Style.**



Muffin NON-STOP Blond

Grenzenloser Muffin-Genuss: Basismischung für authentische Muffins im American Style. Unglaublich saftig, extra lange frisch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900361



Muffin NON-STOP Choc

Unübertroffen schokoladig: Basismischung für authentische Muffins im American Style. Unglaublich saftig, extra lange frisch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900362



American Dream Muffin – American Style

Basismischung für Muffins.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900410



American Dream Muffin Schoko – American Style

Basismischung für Schoko-Muffins.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900290





Feine Back- waren

Feinback- dekore

Fettglasuren

Unsere Fettglasuren zum Glasieren von Gebäcken aller Art haben eine **gute Deckfähigkeit**, sind **einfach anzuwenden** und überzeugen durch einen **ansprechenden Glanz** und **vollmundigen Geschmack**.



Seidenglanz weiß Chips

Hochwertige, weiße Fettglasur mit ansprechendem Glanz – in Chipsform.

Zugabe

/

Gebinde

Karton, 10 kg

Artikelnummer

900711



Seidenglanz Chips

Hochwertige, kakaohaltige Fettglasur mit brillant seidenem Glanz – in Chipsform.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900268



Haselnuss Glasur Chips

Hochwertige Haselnuss-Glasur für dekorative Überzüge mit ausgeprägtem Haselnuss-Geschmack und ansprechendem Glanz – in Chipsform.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900261



Sonderklasse Chips

Kakaohaltige Fettglasur in Chipsform für knackig-harte Überzüge – ideal für den Einsatz in der wärmeren Jahreszeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900269



Fettglasur dunkel

Kakaohaltige Fettglasur mit guter Deckfähigkeit und schönem Glanz – in Pellets-Form.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900257





Feine Back- waren

Feinback- dekore

Fondants

Unsere **Fondant-Produkte** zum Glasieren von Gebäcken aller Art garantieren eine **sichere und problemlose Verarbeitung** in einem **breiten Temperaturbereich**, haben eine **gute Deckkraft** und sind **spar-sam in der Anwendung**.



Fondessa

Fondant in Pulverform – schnell und einfach mit heißem Wasser anzurühren. Gute Deckfähigkeit und ausgezeichneter, leicht durchscheinender Glanz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900259





Gletscher Fondant

Zuckerglasur mit guter Deckfähigkeit bei gleichzeitig geringem Verbrauch. Perfekt für die manuelle Handhabung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 14 kg	900347



Gletscher Fondant H

Zum Glasieren von Gebäcken aller Art. Zum Auftragen von Hand oder über Schleieranlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 14 kg	900355



Gletscher Fondant KK

Zuckerglasur mit hervorragender Deckfähigkeit und ausgezeichnetem Glanz. Direkt gebrauchsfertig für manuelle Handhabung, verdünnt ideal für Schleieranlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 14 kg	900356



Gletscher Fondant Spray FF

Direkt gebrauchsfertige Zuckerglasur, ideal für Sprühanlagen. Hohe Deckfähigkeit, ausgezeichneter Glanz, schnelles Abtrocknen und sparsam in der Anwendung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 13 kg	900357



Feine Back- waren

Feinback- dekore

Gelees/Saftbinder

Unser **ausgezeichnetes Geleeguss-Programm** sorgt **optisch** wie **geschmacklich** für eine **harmonische Abrundung der Gebäcke** – für **alle technischen Anwendungen**.





Paletta Neutral

Geleeguss mit neutralem Geschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900376



Paletta Aprikose

Geleeguss mit Aprikosengeschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900374



Paletta Erdbeer

Geleeguss mit Erdbeergeschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900375



Paletta Spray Neutral

Direkt gebrauchsfertiger neutraler Geleeguss – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900379





Paletta Spray Aprikose

Direkt gebrauchsfertiger Geleeguss mit Aprikosengeschmack – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900378



Paletta Spray Rot

Direkt gebrauchsfertiger, roter Geleeguss – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900381



Früchte-Genuss

Zur Veredelung von individuellen, stabilen Frucht-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900752



Saftia

Kaltlöslicher Saftbinder mit neutralem Geschmack zum Abbinden von Früchten (frisch, TK, Dunst) und Fruchtsäften.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900404





Feine Back- waren

Feinback- dekore

Spezial

Zur **optischen** und **geschmacklichen** **Abrundung** Ihres Sortiments Feiner Backwaren. Diese **Zutaten** und **Dekore** machen jedes **Gebäck zum Hingucker in der Gebäcktheke.**



Backfee

Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.

Zugabe

/

Gebinde

Karton, 10 kg

Artikelnummer

900293





Knusperglanz Pur

Für knusprige, goldgelb-glänzende Bienenstichdecken, Florentiner und Nussknacker.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg (20 x 0,5 kg Beutel)	900724



MontBlanc Schnee

Süßer Dekorpuder – besonders stabil auf heißen Gebäcken, hervorragende Haftung, angenehme Süße ohne Kühleffekt, ungehärtete Fette.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900137



Schocrema

Gebrauchsfertige cremig-zarte Schokoladencreme – zum Füllen, Überziehen, Garnieren und zur Herstellung von Schoko-Rührmassen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900393



Pajets

Dragierte Schoko-Dekor-Streusel in Plättchenform zum Füllen und Dekorieren von Feingebäck.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 5 kg	900373



Füllungen/ Auflagen

Mohn, Hasel-
nuss, Mandel

Unsere **hochwertigen Produkte** für **aromatische Mohn-, Haselnuss- und Mandel-Füllungen** in **erstklassiger Qualität** – abgestimmt auf die **Anforderungen der modernen Bäckerei**.





Gedämpfter Mohn

Gedämpfter Blaumohn mit hoher Wasseraufnahme zur Herstellung von individuellen Mohn-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900417



Mohn-Fertigmasse

Unser Klassiker: vollaromatische Mohn-Füllmasse – direkt gebrauchsfertig oder zum Verfeinern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 15 kg (12 x 1,25 kg Beutel)	900230
/	Karton, 20 kg (4 x 5 kg Beutel)	900232



Mohn-quick

Basismischung für vielseitige, aromaintensive Mohn-Füllungen – Gebäcke überzeugen durch lang anhaltende Saftigkeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900136



Haselnuss-Fertigmasse

Unser Klassiker: Haselnuss-Füllmasse mit intensivem Aroma und Geschmack gerösteter Haselnüsse – direkt gebrauchsfertig oder zum Verfeinern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Beutel)	900221





Haselnuss-quick

Unser Premium-Produkt: Basismischung für erstklassige, saftige Haselnuss-Füllungen mit hohem Anteil gerösteter, grob gehackter und gemahlener Haselnüsse.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900095
	Papiersack, 12,5 kg	900094



Haselnuss Klassik

Zur Herstellung ergiebiger, klassischer Haselnuss-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900715



Mandel-quick

Basismischung zu Herstellung von exzellenten Mandel-Füllungen mit feinem, edlem Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900132



Amandel-Träume

Direkt gebrauchsfertige, aromatische, hochwertige Mandelmasse für Makronengebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 11 kg	900289



Füllungen/ Auflagen

Crème- Füllungen (Kaltcremes)

Unsere **Cremepulver** für die **sichere und rationelle Herstellung schmackhafter Crème-Füllungen** für wohl-schmeckende Gebäcke in breiter Vielfalt. Ob zum **Backen oder Füllen** – für **jede Anwendung die richtige Lösung.**





CremaXX

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack.
Die erste Wahl für konturenstabile Kaltcremes.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900319



Creme Vanessa

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack
für backfeste Kaltcremes.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900413



Creme Bourbonessa

Kaltlösliches Cremepulver für backfeste Premium
Bourbon-Vanillecremes mit natürlichem
Bourbon-Vanille Extrakt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900412



Krem Instant Rap

Kaltlösliches Vollmilchcremepulver mit
vollmundigem Vanillegeschmack für backfähige
Vollmilchcreme. Ideal auch zum Füllen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900415





“Die Sahnige”, feine Kaltcreme

Kaltlösliches Cremepulver mit vollmundigem, sahnigem Vanillegeschmack. Die erste Wahl für backfeste Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900064



Die Cremige

Zur Herstellung von vollmundigen Kaltcremes mit zartcremigem Charakter.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900761



Minuta Creme

Cremepulver mit Vanillegeschmack. Die erste Wahl für pump- und dosierfähige Cremes und gebackene Cremes mit angenehmem Geschmack einer klassischen Kochcreme.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 15 kg	900783



Schneckencreme

Cremepulver zur Herstellung von leckeren Creme-Füllungen für moderne, trendige Schnecken aller Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900572





Creme Basic

Kaltlösliches Cremepulver für sahnähnliche Aufschlagcremes mit hohem Volumen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900484



Füllcreme Soft

Aufschlagbares, kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für Füllcremes mit weichem, cremigem Charakter und zarter, lockerer Struktur.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900084





Füllungen/ Auflagen

Frucht- Füllungen Frutafill

- **Premium-Frucht-Füllungen** für den **direkten Gebrauch**
- **schonende Verarbeitung** – **natürlicher Charakter, Bissfestigkeit** und **Geschmack der Früchte** bleiben erhalten
- **einzelne Früchte** und **Fruchtstücke** sind **gut sichtbar, intakt** und **geschmacklich mit vollem Aroma wahrnehmbar**
- sehr gute **Back- und Frosterstabilität**
- **auch ungebacken** ein **Fest für die Sinne**
- **brillanter Glanz** in gebackenem und ungebackenem Zustand



Frutafill Gourmet Apfel

Direkt gebrauchsfertige Premium Apfel-Frucht-Füllung – gut sichtbare, bissfeste Apfelstücke mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 90 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 11 kg	900336



Frutafill Gourmet Aprikose

Direkt gebrauchsfertige Premium Aprikosen-Frucht-Füllung – gut sichtbare, bissfeste Aprikosenstücke mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 6 kg	900337



Frutafill Gourmet Blaubeer

Direkt gebrauchsfertige Premium Blaubeer-Frucht-Füllung – gut sichtbare, intakte Früchte mit vollem natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 6 kg	900338



Frutafill Gourmet Kirsch

Direkt gebrauchsfertige Premium Kirsch-Frucht-Füllung – gut sichtbare, intakte Früchte mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900339





Frutafill Kirsch Spritzbeutel

Direkt gebrauchsfertige Kirsch-Frucht-Füllung im praktischen Spritzbeutel. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 12 kg (8 x 1,5 kg Spritzbeutel)	900341



Frugella Kirsch

Preiswerte Frucht-Füllung mit 48 % Kirschanteil für den direkten Gebrauch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	901050



Füllungen/ Auflagen

Fruchtzubereitung/ -mus

In dieser Kategorie finden Sie **Fruchtzubereitungen und -muse** zum **Befüllen von Feinen Backwaren**.



Pflaumenmus

Direkt gebrauchsfähiges Pflaumenmus – herb-fruchtig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900383





Füllungen/ Auflagen

Quark- und Joghurt- Füllungen

Unsere Basisprodukte für **Quark- und Joghurt-Füllungen/-auflagen** garantieren eine **rationelle und sichere Herstellung** in hochwertiger, handwerklicher Qualität. Ob **klassisch oder kombiniert mit Früchten** – sie sorgen stets für ein **cremiges, erfrischendes Geschmackserlebnis**.



Käsekuchen-Traum

Basismischung zur Herstellung von Käsekuchen unter Verwendung von Frischquark.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900667



Käse-auf

Unverwechselbar in Geschmack, Saftigkeit und Frische – der Klassiker für vielseitige Käsekuchen und -torten sowie backfeste Quark-Füllungen. Trockenquarkanteil gleicht schwankende Quark-Qualitäten aus.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900110
	Papiersack, 12,5 kg	900111



Käsekuchen soft

Für lockere, soft-zarte Käsekuchen und -torten. Ein besonders cremiger Genuss für die modernen Geschmacksvorlieben der Konsumenten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900113



Joghurt-frisch

Für frische und saftige back- und frosterfeste Joghurt-Füllungen und -auflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900104



quark-frisch

Für lockere, saftige Käsekuchen, -torten und -Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900163



Quark füll&back

Basismischung für lockere, backfeste Quark-Füllungen mit frischem Quarkgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900153



Füll-Zauber

Innovative Basismischung für mitbackende, hohlraumfüllende Quark- und Joghurt-Füllungen – keine Hohlraumbildung zwischen Füllung und Teig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900088

Füllungen/ Auflagen Spezial

Unsere **Spezialitäten** für z. B. saftige, **backfeste Kokosnuss-Füllungen** und **aromatische Zimt-Füllungen**. Produkte für **Gebäckfüllmassen mit Mandelgeschmack** runden das Sortiment ab.



nutella®

Nuss-Nugat-Creme.

Zugabe

/

Gebinde

Eimer, 2 x 7,5 kg

Artikelnummer

900908



Kokos-quick

Basismischung zur rationellen Herstellung von saftigen, backfesten Kokosnuss-Füllungen und -Auflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900278



Zimt-quick

Basismischung zur Herstellung von modernen, trendigen Gebäcken mit Zimt-Füllung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900937



Tido Plus

Gebrauchsfertige, pastöse Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900392



Vipán

Basismischung zur Herstellung von Gebäckfüllmassen mit Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900397



Sahne-Fonds

Sahne-auf

- für ein **unwiderstehliches** und **vielseitiges** Sahnevergnügen
- mit **natürlichen Aromen** und **Rinder-gelatine**
- **lockere, zarte Struktur** – zugleich **stabil** und **frosterfest**

Unter der Dachmarke **“Sahne-auf”** führen wir eine **vielfältige Auswahl an Sahne-Fonds** für ein **attraktives Angebot exquisiter Sahnetorten** und **-gebäcke** – passend für **jede Jahreszeit** und für **jeden Geschmack**.



Sahne-auf Schoko

Sahne-Fond für exquisite Schoko-Sahnetorten und -desserts. Für ein herrlich schokoladiges, zart-cremiges, lockeres Sahnevergnügen.

Zugabe

/

Gebinde

Karton, 2,5 kg

Artikelnummer

900244





Sahne-auf Haselnuss

Sahne-Fond für zart-cremige, lockere Haselnuss-Sahnetorten und -desserts. Für ein herrlich nussiges Sahnevergnügen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900600



Sahne-auf Cappuccino

Sahne-Fond für zart-cremig lockere Cappuccino-Sahnetorten und -desserts – mit einer feinen Kaffee-Note.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900235



Sahne-auf Joghurt

Sahne-Fond für erfrischende zart-cremig lockere Joghurt-Sahnetorten und -desserts.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900240



Sahne-auf Neutral

Sahne-Fond für individuelle zart-cremige, lockere Sahne-Füllungen. Vielseitige Geschmacksvariationen durch Zugabe von z. B. Eierlikör, Fruchtcompounds oder auch Aromapasten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900241





Sahne-auf fresh

Sahne-Fond für ein vielseitiges Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900800



Sahne-auf Zitrone

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Zitronen-Sahnetorten und -desserts.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900245



Sahne-auf Erdbeer

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Erdbeer-Sahnetorten und -desserts – mit sichtbaren Erdbeer-Fruchtstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900236



Sahne-auf Himbeer

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Himbeer-Sahnetorten und -desserts – mit sichtbaren Himbeer-Fruchtstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900238



Trennmittel/ Schneideöle

Trennmittel/ Schneideöle

Unser **Trennmittel- und Schneideöl-Sortiment** wurde speziell entwickelt, um den **unterschiedlichen Anforderungen der modernen Bäckerei** zu entsprechen.

CARLEX.
RELEASE AGENT/DEPANING OIL
SPRAY



CARLEX
RELEASE AGENT/DEPANING OIL
SPRAY



CARLEX
RELEASE AGENT/DEPANING OIL
SPRAY





CARLEX® Spray

Trennmittel in der praktischen Sprühdose zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren – ideal zur Anwendung in den Filialen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 3,6 l (6 x 0,6 l Dosen)	900312



CARLEX® 220

Dünnflüssiges Öl zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren. Ideal für Blechputzmaschinen in Kombination mit Lochblechen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900308



CARLEX® TW 400

Spezialöl mit sehr geringer Rückstandsbildung zum Trennen von Brot, Brötchen und Feinen Backwaren (Teilchen/Stückchen) bei der Verwendung von Lochblechen und spezialbeschichteten Materialien (Teflon, Silikon).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900313



CARLEX® 1000 KN

Trennöl zur Trennung von Feinen Backwaren mit hohem Zuckeranteil und Hefefeinteigen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900305





CARLO®

Besonders stabile Emulsion, speziell für die Trennung von Brot, Brötchen, insbesondere Buns und leicht zu lösenden Feinen Backwaren (Hefefeinteigen).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900317



Ovam 25

Schneideöl mit hoher Oxidationsstabilität für Aufarbeitungsanlagen jeglicher Art und Brotschneidemesser, die täglich genutzt werden.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900367
	Kanister, 5 l	900369





Fragen?
**Sprechen Sie uns
gerne an.**



funktioniert
– natürlich!



Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

 **Zeelandia**