



Sortimentsliste



Inhaltsverzeichnis

	Backzutaten Backmittel	Backcompounds	
1.	Slow Milling® Backzutaten / Clean Label Konzept	 1.1 Natürliche backaktive Zutaten 1.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmehle 1.3 Spezialzutaten 1.4 Malze 1.5 SMART – Ultra-Hochproteinmehle 1.6 Dekore und Saaten 1.7 Enzymfreie, backaktive Zutaten 1.8 Feine Backwaren 	6 8 11 14 16 17 19 20
2.	Backmittel	2.1 Backmittel für Brötchen/Semmeln2.2 Backmittel für Brot und Spezialgebäck2.3 Backmittel für Feine Backwaren	24 25 26
3.	Konzentrate und Fertigmehle für Brot und Brötchen/Semmeln	3.1 Konzentrate für Brot und Brötchen/Semmeln3.2 Fertigmehle für Brot und Brötchen/Semmeln	30 32
4.	Konzentrate und Fertigmehle für Feine Backwaren	4.1 Hefe- / Quarkteige4.2 Massen4.3 Cremes und Füllungen4.4 Fettgebäck4.5 Snack Compounds	36 37 40 42 44
	Health Grain		
5.	Urgetreide	5.1 Urgetreide	48
6.	Go Well®	6.1 Funktionelle Nährstoffkonzentrate	52
7.	Vollkorn	7.1 Vollkornspezialitäten	56
8.	Ballaststoffe	8.1 Ballaststoffzutaten und Frischhalter	60
	Sauerteige und Vorteige		
9.	Sauerteige und Vorteige	9.1 Weizen-, Dinkel- Roggensauerteige und Vorteige	64
	Technische Prozessmehle		
10.	Technische Prozessmehle	10.1 Staubarme Trennmehle und Saatenkleber	70





- Slow Milling® Backzutaten / Clean Label Konzept
- 1.1 Natürliche backaktive Zutaten
- 1.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmehle
- 1.3 Spezialzutaten
- 1.4 Malze
- 1.5 SMART Ultra-Hochproteinmehle
- 1.6 Dekore und Saaten
- 1.7 Enzymfreie, backaktive Zutaten
- 1.8 Feine Backwaren

1. Slow Milling® Backzutaten

Natürliche backaktive Zutaten 1.1

Nr./VPE

Artikel

904612 25 kg

Slow Milling Backferment Backferment zur Herstellung von authentischen, handwerklichen Premium-Weizenkleingebäcken.

Dosierung: 3% bezogen auf Mehl



904706

Slow Milling Backweizen 5% 25 kg

Natürliche Backzutat für alle Premium Weizen- und Weizenmischbrote.

- Optimale Gärstabilität
- Hervorragende Frischhaltung
- Top Volumen

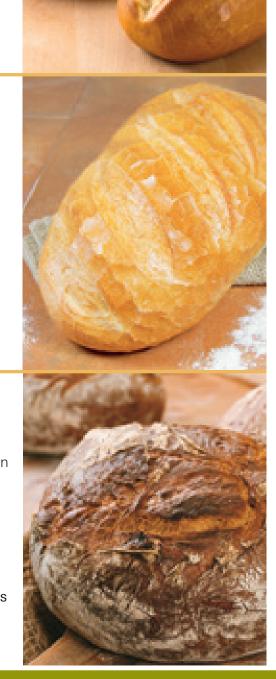
Dosierung: 5% des Weizenmehls werden ausgetauscht

Slow Milling 904806 Backroggen 5% 20 kg

Natürliche Backzutat zur Herstellung von Premium Roggen- und Roggenmischbroten, Körnerbroten und Vollkornbroten.

- Optimale Gärstabilität
- Hervorragende Frischhaltung
- Top Volumen

Dosierung: 5% des Roggenmehls werden ausgetauscht



1.1 Natürliche backaktive Zutaten

Nr./VPE Artikel

904909 ——— 15 kg

Slow Milling Ferment'tic®

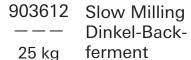
Backaktive Zutat auf Basis natürlicher Zutaten. Zur Herstellung von mediterranen Premiumgebäcken, wie Baguettes, Ciabatta, Spezialbrötchen und Weizenbroten. Auch geeignet als aromagebende Zutat für Weizenmischbrote und Feingebäcke (besonders Buttercroissants). Die Gebäcke erhalten ein grobes Porenbild und ein einzigartiges Aroma, sowie eine unverwechselbare Krusteneigenschaft. Insbesondere zur Herstellung im Pre-Bake-Verfahren geeignet.

Dosierung: 4% bezogen auf Mehl



20 kg

Slow Milling Rogginello Slow Milling Rogginello ist eine Zutat aus ausgesuchten Roggenund Weizenmehlen die physikalisch veredelt werden. Durch den Einsatz besteht die Möglichkeit ein mildes, ungesäuertes Roggengebäck mit optimalem Volumen herzustellen. Geignet für alle Mischbrote und Roggenbrötchen.



Dinkel-Backferment zur Herstellung von authentischen, handwerklichen Premium-Dinkelkleingebäcken ohne zugesetzten Weizenkleber.

Dosierung: 3% bezogen auf Mehl







1. Slow Milling® Backzutaten

1.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmehle

Nr./VPE Artikel Geschmacksgebende Zutat für eine rustikale, körnige Gebäckstruktur. Einsetzbar in allen Brot- und Bröt-914412 Slow Milling chensorten. Verleiht den Gebäcken Roggenmalzeinen aromatisch, abgerundeten Flocken 25 kg Malzgeschmack im Endprodukt. Darüber hinaus führt es zu einer angenehmen malzigen Krumenfarbe. Sortenreine Steinzeit® Gerstenflocke mit standardisiert hohem Slow Milling Gehalt an dem löslichem Ballast-912712 Steinzeit® stoff "Beta Glucan". Steinzeit® Gersten-Gerstenflocken erbringen im Ge-25 kg flocken bäck eine sehr gute Frischhaltung. Ideal auch als Dekor auf allen Gebäcken einsetzbar. Dinkelmehl Type 630 in 940612 Premiumqualität ist besonders Slow Milling Dinkelmehl backstark und von gleich bleibend **Type 630** hoher Qualität. Für alle Dinkel-25 kg backwaren geeignet. Dinkelvollkornmehl in Premium-Slow Milling qualität aus ausgesuchten 930612 Dinkelvoll-Getreidepartien ermahlen. kornmehl Erbringt gute Volumeneigen-25 kg schaften und sehr gute Frischauf Anfrage haltung bei allen Dinkelgebäcken. Premium Dinkel-Flocken gedarrt und gewalzt. 940912 Slow Milling Dinkel-Flocken Schnelle Wasseraufnahme 25 kg • Besonders für Korn an Korn

Rezepturen geeigent

1.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmehle

Nr./VPE	Artikel		
932106 ——— 25 kg	Slow Milling Dinkelmalz- Flocken	In einem aufwendigen enzymatischen Mälzungsprozess mit anschließender Röstung, kommt es zur Entwicklung des einzigartigen aromatischen Malzgeschmacks. Slow Milling Dinkelmalz-Flocken und Slow Milling Bio	
931306 — — — 25 kg	Slow Milling Bio Dinkel- malz-Flocken	Dinkelmalz-Flocken sind ideal als Quellstückrezeptur zu nutzen. Besonders geeignet zur Herstel- lung von Premiumgebäcken aller Art.	
904906 ——— 25 kg	Slow Milling Weizenmalz- schrot auf Anfrage	Gemälzter Schrot auf Weizenbasis. Verleiht Gebäcken einen malzigen Geschmack und ein ansprechendes Krumenbild.	
901606 ——— 25 kg	Slow Milling Weizenmalz- Flocken	Gemälzte Weizenflocken mit einer niedrigen Enzymaktivität, hergestellt durch Mälzen, Rösten und Walzen. Verleiht Gebäcken eine leichte Bräunung der Krume und einen aromatisch abgerundeten Malzgeschmack. Auch als Dekor verwendbar.	
914510 ——— 10 kg	Slow Milling Weizen- sprossen	Slow Milling Weizensprossen ist ein speziell ausgewählter, keimfähiger Weizen, der einem genau definierten Mälzungsprozess unterzogen und schonend geröstet/stabilisiert wird. Dosierung: 5-20 % auf Getreideerzeugnisse	

1. Slow Milling® Backzutaten

1.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmehle

i.2 Flocken/Schrote/Sprossen/Spezialmenie						
Nr./VPE	Artikel					
904406 — — — 25 kg	Slow Milling Bellavita®	Hartweizengrieß, der aus ausgesuchtem italienischem Durumweizen gewonnen wird. Durch die spezielle Granulation eignet sich Bellavita® besonders zur Herstellung von mediterranen Backwaren. Die Gebäcke erhalten eine angenehm gelbe Krumenfarbe. Das hohe Wasserbindevermögen führt zu einer grobporig-saftigen Krumenstruktur und schenkt den Gebäcken eine sehr gute Frischhaltung.				
917814 ——— 20 kg	Slow Milling Gourmet- weizen Mediterran	Gourmetweizen Mediterran ist ein physikalisch veredeltes Mahlprodukt aus speziell ausgesuchten Weizensorten, zur Verwendung bei Brot, Brötchen und Feinen Backwaren. Besonders für mediterrane Gebäcke und Gebäcke im Pre-Bake-Verfahren geeignet. Ersetzt in vielen Anwendungen Guarkernmehl.				
907806 — — — 25 kg	Slow Milling Vitalweizen	Slow Milling Vitalweizen ersetzt herkömmlichen Weizengluten. Das Klebereiweiß ist nativ und sorgt somit für plastische und dehnbare Teige, die nicht bockig sind. Die Gärtoleranz nimmt deutlich zu und damit verbunden steigert sich auch die Volumenausbeute.				
916912 ——— 25 kg	Slow Milling Malzmehl	Slow Milling Malzmehl ist ein enzymaktives Weizenmalzmehl, das zur Unterstützung der Hefegärung, der Rösche und zur Verbesserung des Aromas eingesetzt wird. Die Backwaren erhalten ein angenehmes Malzaroma und das Volumen wird verbessert. Auch als Zugabe bei enzymschwachen Roggenmehlen geeignet.				

1.3 Spezialzutaten

Nr./VPE Artikel

914006 Slow Milling

--- Apple Fibre

25 kg - Apfelfaser -

Natürlicher Apfelballaststoff zur Verbesserung der Frischhaltung von Roggen- und Weizenmischbroten. Wasserbindung = 1:3 oder 1:4 Ballaststoffgehalt: ca. 55%

- Verlängerte Frischhaltung
- Gutes Wasserbindevermögen
- Höhere Teigausbeute
- Geschmacksabrundung: fruchtig, frisches Aroma
- Abrundung von Säurespitzen
- Kaum Einfluss auf die Krumenfarbe

912805 Slow Milling Z0 kg Bestehend aus schonend stabilisierten Weizenkeimen. Der Weizenkeim enthält ernährungsphysiologisch hochwertige Inhaltstoffe, wie Vitamine und ungesättigte Fettsäuren. Durch ein spezielles Stabilisierungsverfahren, erhält Slow Milling Keimling seinen leicht süßen, nussigen Geschmack.



Slow Milling Maiskeim-Crisp wird aus wertvollen Maiskeimen schonend extrudiert. Sie schmecken leicht nussig und haben einen knusprigen Biss. Zur Herstellung von optisch interessanten Premiumgebäcken mit Maisanteil.



1. Slow Milling® Backzutaten

1.3 Spezialzutaten

Nr./VPE

Artikel

904003

10 kg

Slow Milling Karotten Getrocknete, geschnittene Karotten mit sehr guten Quelleigenschaften. Als Zutat in Teigen, Massen und Füllungen. Abwechslungsreicher Geschmack und tolle Optik in allen Gebäcken.

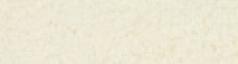




919412 Slow Milling Kartoffel-Flocken (fein) Hergestellt aus Premiumkartoffeln ausgesuchter Sorten zur Herstellung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren. Das Rohprodukt wird zerkleinert, gekocht, schonend getrocknet und vorsichtig gemahlen.

- Frei von Farbstoffen wie Curcuma
- Frei von Emulgatoren







Kartoffelflocken mittlerer Größe, die aus speziell ausgesuchten Premiumsorten hergestellt werden. Auch als Dekor geeignet.



1.3 Spezialzutaten

Nr./VPE

Artikel

919309

15 kg

Slow Milling Potato-Sticks

Geschälte, streifenförmig geschnittene und getrocknete Kartoffelstücke, die ausschließlich aus ausgesuchten, hochwertigen Kartoffelsorten hergestellt werden und bei Brot, Brötchen und feinen Backwaren eingesetzt werden können. Das hohe Wasserbindevermögen (Potato Sticks/Wasser) von 1:3 sorgt für lange Frischhaltung und erhöhte Teigausbeuten. Auch abgebrüht in Kombination mit Käse als Premiumdekor verwendbar.



943512

25 kg

Slow Milling Kastanienerbse® Als besondere Naturzutat zur Herstellung von Premium Brot und Brötchen. Gut im Austausch zu Sojaschrot zu verwenden (oftmals Diskussion bezgl. GMO und der Problematik von Monokulturen bei Soja). Die Struktur ist identisch mit Soja und der Geschmack ist nussig-fein. Sehr schöne Optik in der Krume. Gut als Quellstückrezeptur einzusetzen.





1. Slow Milling® Backzutaten

1.4 Malze

Nr./VPE

Artikel

916663 ---15 kg

Eimer

Slow Milling Flüssigmalz Verleiht den Backwaren ein angenehmes, abgerundetes Malzaroma und eine gute Rösche. Führt zu einer malzig goldgelben Krustenfarbe. Eignet sich auch zur Geschmacksabrundung in Feingebäcken und Plätzchen.



920006

____ 20 kg Slow Milling Gladiator-Malz Dieses Gerstenmalz besitzt einen Premiumcharakter als geschmacksgebende Zutat. Zusätzlich verleiht es den Gebäcken eine angenehme Krumenfarbe.



900206

____ 25 kg Slow Milling Röstmalz Dunkelbraunes Spezialmalzmehl. Ergibt eine intensive Krumenfarbe mit besonderer Malznote.



914209

15 kg

Slow Milling Malzextrakt Slow Milling Malzextrakt-Pulver ist ein reiner, getrockneter Gerstenmalzextrakt und führt zu einem sehr angenehmen Malzgeschmack und zu einer sehr malzig-dunklen Krumenfarbe.



1.4 Malze

Nr./VPE

Artikel

Traditionelle vollaromatische Malzspezialität hergestellt aus ausgewählten alten Roggensorten. Dem Mälzungsprozess folgt ein Röstverfahren über Buchenfeuer, welches schon seit dem Mittelalter bekannt ist.

Dosierung:

3-7 % bezogen auf Gesamtmahlerzeugnisse Empfehlung:

3 % für mildaromatische Weizenmischbrote 5 % für vollaromatische Roggenmischbrote 7 % für ausgeprägt aromatische Gebäck-Spezialitäten

Slow Milling

Holzofenmalz

Produktvorteile:

- Brotspezialitäten und Kleingebäcke erhalten einen kräftig, herzhaften Geschmack und ein holzofentypisches Aroma
- Verleiht sehr ansprechende Krumenfarbe
- Deutliche Differenzierungsmöglichkeit für Gebäckspezialitäten



20 kg

922906

1. Slow Milling® Backzutaten

1.5 SMART – Ultra-Hochproteinmehle

		·	
Nr./VPE	Artikel		
930312 25 kg	SMART Wheat (Kunststoff- palette H1) SMART Wheat HP (Holzpalette)	SMART Wheat, SMART Wheat HP und Bio SMART Wheat ersetzen herkömmlichen Weizengluten. Das	
931912 25 kg		Klebereiweiß ist nativ und sorgt somit für plastische und dehnbare Teige, die nicht bockig sind. Die Gärtoleranz nimmt deutlich zu und damit verbunden steigert sich auch die Volumenausbeute.	A CONTRACTOR
970812 ——— 25 kg	Bio SMART Wheat	Deklaration: Weizenmehl Deklaration: Bio-Weizenmehl	
970512 ——— 25 kg	SMART Spelt	SMART Spelt und Bio Smart Spelt sind Ultra-Hochproteindin- kelmehle. Sie sind die optimale Alternative zum Austausch von Dinkelgluten und Weizengluten in Dinkelbackwaren. Es ermöglicht die Herstellung von wolligen Tei-	
970712 ——— 25 kg	Bio SMART Spelt	gen mit einer hohen Dehnbarkeit. Deklaration: Dinkelmehl Deklaration: Bio-Dinkelmehl	

1.6 Dekore und Saaten

Nr./VPE

Artikel

909809

15 kg

Slow Milling Goldkruste®

Feines Granulat, das aus dem wertvollsten Teil des Maiskorns, dem Maiskeim, hergestellt wird. Dient als goldgelber Dekor zur Veredelung von Backwaren.



903952

10 kg (Karton à 4x 2,5 kg

Beutel)

Slow Milling Viersaat Mischung aus Ölsaaten - mit Sonnenblumenkernen, brauner Leinsaat, Sesam und Roggenflocken.

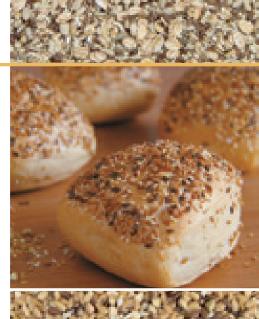
Anwendung:

- Quellstück für Saatenbrot und Brötchen
- Spezialdekor



906110 ---10 kg

Slow Milling Goldsaat Mischung aus Ölsaaten - mit gelber Leinsaat, Sesam, Soja und Buchweizen. Als Quellstück für Saatenbrote und -Brötchen und als Spezialdekor.



1. Slow Milling® Backzutaten

1.6 Dekore und Saaten

Nr./VPE

Artikel

907535

____ 15 kg Slow Milling Crusty Crust WHITE (weißer Reisdekor) Feines weißes Granulat auf Reisbasis, das zur Veredelung von Backwaren dient. Der für Crusty Crust WHITE eingesetzte Reis verfügt über einen sehr hohen Amylopektinhaushalt. Die Gebäckoberfläche mit Crusty Crust WHITE bleibt nahezu 24 Stunden kross und knackig. Crusty Crust White ist ein hervorragendes Dekor für alle Premiumgebäcke.



907635

____ 15 kg Slow Milling Crusty Crust GOLD (gelber Maisdekor) Feines, gold-gelbes Granulat auf Maisbasis, das zur Veredelung von Backwaren dient. Der für Crusty Crust GOLD eingesetzte Mais verfügt über einen sehr hohen Amylopektinhaushalt. Die Gebäckoberfläche mit Crusty Crust GOLD bleibt nahezu 24 Stunden kross und knackig. Crusty Crust GOLD ist ein hervorragendes Dekor für alle Premiumgebäcke.



930309 ---15 kg

Slow Milling Pretzel Salt Light SG Slow Milling Pretzel Salt light SG ist ein Dekor nicht nur für Laugengebäcke. Es besitzt einen angenehmen mild-salzigen Geschmack.



1.7 Enzymfreie, backaktive Zutaten

Nr./VPE Artikel

917012 Slow Milling
--- Frische
25 kg Woche®

Backzutat in Pulverform für alle Brote und Gebäcke

- Top Frischhaltung
- Gute Gärtoleranz
- Optimales Volumen
- Frei von technischen Enzymen

Dosierung: 2-4% bezogen auf Mehl

912312 Slow Milling
--- Goldener
25 kg Morgen®

Pulverförmiges Back-Lecithin zur Herstellung von hefegelockerten Backwaren, insbesondere zur Herstellung von Weizenkleingebäcken und Weizenbroten.

- Frei von technischen Enzymen
- Ohne Diacetylweinsäureester (DAWE)

Dosierung: 1-4%



1. Slow Milling® Backzutaten

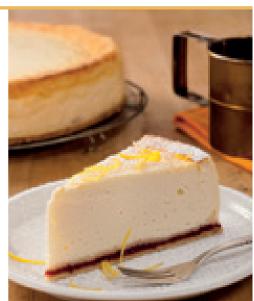
1.8 Feine Backwaren

Nr./VPE Artikel

901409 Slow Milling
--- Omas Bester
15 kg Käsekuchen

Slow Milling Omas bester Käsekuchen ist eine Komposition feinster Zutaten zur Herstellung von Käsekuchen (Quarkkuchen) und weiteren Massen oder backfesten Füllungen, die auf Milchprodukten basieren.

- Clean-Label
- Natürliche Aromen
- Gefrier-Tau-Stabil
- Vollmundiger Geschmack



906206 ---25 kg

Slow Milling Berliner 20 % Slow Milling Berliner 20% ist eine Komposition feinster Zutaten zur Herstellung von Siedegebäcken für alle Führungsarten (Langzeitführung, Gärunterbrechung und -verzögerung).

- Clean-Label
- Saftiger, kurzer Biss
- Ansprechendes Volumen
- Abgerundeter Geschmack







2. Backmittel

- 2.1 Backmittel für Brötchen/Semmeln
- 2.2 Backmittel für Brot und Spezialgebäck
- 2.3 Backmittel für Feine Backwaren

2. Backmittel

2.1 Backmittel für Brötchen/Semmeln

Nr./VPE

Artikel

905906 GOOD Tennen-——— Backmalz 25 kg 3-4% GOOD Tennen-Backmalz 3-4% ist das Premium-Backmittel für Brötchengenuss in Vollendung. Es ist ein Backmittel, welches die Vorzüge der Aroma-Langzeitfüh-

Vorzüge der Aroma-Langzeitführung verbindet mit der Sicherheit der optimalen Eignung für jedes Mehl.

- ohne Palm
- ohne Soja (Allergen)
- ohne Phosphate
- ohne Natrium-Carboxymethylcellulose



904112 ——— PHÖNIX Cross-Malz® Malz-Lecithin-Backmittel (Basis Rapslecithin) zur Herstellung von Kleingebäck und Weizenbroten. PHÖNIX Cross-Malz enthält als Getreide ausschließlich Dinkel. Cross-Malz eignet sich für die normale Teigführung, sowie für die Gärunterbrechung.

 Frei von Diacetylweinsäureester (DAWE)



2.2 Backmittel für Brot und Spezialgebäck

Nr./VPE Artikel

917212 --- PHÖNIX 25 kg OptiMAXX® PHÖNIX OptiMAXX® ist ein pulverförmiges, staubfreies Backmittel für Roggen-, Roggenmischund Weizenmischbrote, sowie für Mehrkornbrote, Körnerbrote und Körnerbrötchen. Optimale Gärstabilität und Volumen bei allen Gebäcken.

Sehr gute Frischhaltung bei allen Gebäckarten.



917206 PHÖNIX

——— Vollkorn-Back25 kg Universal

Vollkorn-Backmittel zur Herstellung von Kleingebäck und Broten, besonders Vollkorngebäcken und saatenreichen Gebäcksorten. Bietet exzellente Leistung bei der Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Langzeitführung.



913506 PHÖNIX

——— Teiglecithin20 kg Konzentrat

Pulverförmiges Back-Lecithin zur Herstellung von hefegelockerten Backwaren. Basiert auf rein pflanzlichen Inhaltsstoffen.

• Frei von technischen Enzymen



2. Backmittel

Backmittel für Feine Backwaren 2.3

Nr./VPE

Artikel

906506

25 kg

GOOD Brioche 3%

GOOD Brioche 3% ist ein Backmittel für süße Hefe-Feinteige. Dieser Allrounder findet Einsatz in leichten, mittelschweren und schweren Hefe-Feinteigen, kann aber auch hervorragend in Hamburger und Hotdog Buns sowie in Snackteigen eingesetzt werden.



933212

GOOD Croissant CL 3%

25 kg

GOOD Croissant CL 3% ist ein Backmittel für die Herstellung von laminierten Teige. Es ist für alle Führungsarten geeignet, insbesondere für gegart-gefrostet Teiglinge.







- 3. Konzentrate und Fertigmehle für Brot und Brötchen/Semmeln
- 3.1 Konzentrate für Brot und Brötchen/Semmeln
- 3.2 Fertigmehle für Brot und Brötchen/Semmeln

Konzentrate und Fertigmehle 3.

für Brot und Brötchen/Semmeln

Konzentrate für Brot und Brötchen/Semmeln 3.1

Nr./VPE

Artikel

911806

25 kg

PHÖNIX Kernbeißer®

Konzentrat zur Herstellung von körnigen Weizenmischbroten, körnigen Kleingebäcken sowie körnigem Toastbrot.



911206

25 kg

PHÖNIX 6-Ähren-Korn®

Konzentrat für die Herstellung von Mehrkornbrot, Mehrkorn-Quarkbrot und Mehrkornbrötchen. Enthält sechs Getreidearten (Weizen, Roggen, Buchweizen, Gerste, Mais und Hafer). Backwaren haben ein gutes Volumen und einen angenehmen körnigen Charakter.



904712

25 kg

PHÖNIX KrustenSpitz®

Konzentrat zur Herstellung von körnigen Kleingebäcken, wie "Krustenspitz" oder körnigen Spezialbroten, wie "Original Finnenbrot"

PHÖNIX Krustenspitz kann mit und ohne Vorverquellung eingesetzt werden und ist frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Die Gebäcke bestechen durch ihre besondere, leicht würzige Aromanote und ihre hervorragende Krusteneigenschaften.



914212

PHÖNIX Rustikal 25 kg

Konzentrat 20%

für Roggenbrötchen und roggenhaltige Gebäcke aller Art.

- Angenehme malzige Krumenfarbe und Geschmack
- Optimale Gärtoleranz
- Optimales Volumen



3.1 Konzentrate für Brot und Brötchen/Semmeln

Nr./VPE

Artikel

911706

25 kg

PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen Weizen-Vollkornbrötchen-Mix zur Herstellung von Weizen-Vollkornbrötchen. Die Zugabe von Spezial-Backmitteln ist nicht mehr nötig. Die Teige haben eine hohe Teigausbeute und sind sehr maschinenfreundlich. Eignet sich auch für die Gärunterbrechung. Gebäcke haben einen kurzen Biss, ein gutes Volumen sowie einen herzhaft aromatischen Geschmack.



901406

25 kg

PHÖNIX Holzkruste® Holzkrusten-Mix zur Herstellung von besonders herzhaften, kräftigen Roggenmischbroten (70:30) nach Holzofenart.



900606

___ 25 kg PHÖNIX Schwarzwälder Krustenbrot Schwarzwälder Krustenbrot-Mix zur Herstellung von knusprig, aromatischem Weizenmischbrot und Kleingebäck mit knackiger Kruste und typisch rustikalem Charakter. Der getrocknete Spezialsauerteig schenkt den Gebäcken einen aromatisch abgerundeten Geschmack.



Konzentrate und Fertigmehle 3.

für Brot und Brötchen/Semmeln

Fertigmehle für Brot und Brötchen/Semmeln 3.2

Nr./VPE Artikel

900906 PHÖNIX Altfränkischer **URTYP** 25 kg

Altfränkischer Urtyp-Mix zur Herstellung von Roggenmischbroten mit kräftig aromatischem Malzgeschmack, wie sie z.B. im Frankenland hergestellt werden. Die Gebäcke besitzen eine hervorragende Frischhaltung und bestechen durch ihren herzhaft malzigen Krustengeschmack.



901006 25 kg

PHÖNIX Holsteiner Holsteiner-Brot-Mix zur Herstellung von freigeschobenen oder im Kasten gebackenen Roggenmischbroten mit hohem Roggen-Vollkornschrotanteil. Die Brote verfügen über ein sehr gutes Volumen, exzellente Frischhaltung und einen vollkörnigen malzigen Geschmack.



940512 PHÖNIX Dinkel-

25 kg

Sprossen-Brot

Dinkel-Sprossen-Brot-Mix und Konzentrat 33-100%. Für verschiedenste Dinkelbrot- sowie Dinkelkleingebäck Varianten. Die Gebäcke verfügen über eine sehr gute Frischhaltung und einen angenehm aromatischen, abgerundeten Geschmack.







- 4. Konzentrate und Fertigmehle für Feine Backwaren
- 4.1 Hefe- / Quarkteige
- 4.2 Massen
- 4.3 Cremes und Füllungen
- 4.4 Fettgebäck
- 4.5 Snack Compounds

Konzentrate und Fertigmehle

für Feine Backwaren

Hefe- / Quarkteige 4.1

Nr./VPE

Artikel

906406 25 kg

PHÖNIX **Butter-Hefeteig** "Classic" 100 %

Butterhefeteig-Mix zur Herstellung von hefegelockerten "Feinen Butterbackwaren", wie z.B. Butterzöpfen, Butterstuten, Butterkuchen oder Plundergebäck.

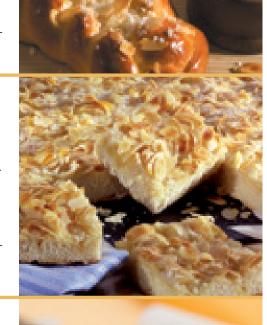
- Sichere Verarbeitung
- •Weiche, zarte Krume
- Besondere Eignung für Gärunterbrechung und -verzögerung

901706 25 kg

PHÖNIX Hefeteig 100 %

Hefeteig-Mix zur Herstellung von hefegelockerten Feinen Backwaren, wie z.B. Zöpfen, Stuten, Blechkuchen oder Plundergebäck.

- Sichere Verarbeitung
- •Weiche, zarte Krume
- Besondere Eignung für Gärunterbrechung und -verzögerung



901303

10 kg

PHÖNIX Hefe-Quarkteig -Konzentrat 25%

PHÖNIX Hefequarkteig Konzentrat 25% eignet sich besonders aut zur einfachen und sicheren Herstellung von Hefe- oder Butterhefequarkteigen.

- Sichere Verarbeitung
- Abgerundeter Geschmack
- Sehr gute Frischhaltung



901003

10 kg

PHÖNIX Quarkteig -Konzentrat 25 %

Pulverförmiges Konzentrat zur Herstellung von Quarkteigen.

- Sichere Anwendung
- Gute Maschinengängigkeit
- Locker-softige Krume
- Frischer, leichter Geschmack



4.2 Massen

Nr./VPE

Artikel

902003 ---10 kg

PHÖNIX Biskuit 100% Biskuit-Mix zur Herstellung von Biskuitmassen (Biskuitböden, Kapseln, Wienerböden, Omlettes). Die Gebäcke zeichnen sich durch eine zarte, feinporige und wattige Krume aus. Die Böden und Kapseln erhalten eine hervorragende Frischhaltung.



907106

25 kg

TITAN Biskuit 100 % Biskuit-Mix zur Herstellung von Biskuitmassen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine zarte, feinporige und wattige Krume aus. Die Böden und Kapseln erhalten eine hervorragende Frischhaltung sowie eine gute Frosterstabilität.



900903 PHÖNIX

____ 10 kg PHONIX Biskuit-Konzen-

trat 20%

Konzentrat zur rationellen und sicheren Herstellung von Biskuitmassen. Die Böden und Kapseln erhalten eine gute Frischhaltung und eine zarte, wattige Krume.



902103

---10 kg

Sandkuchen 100%

PHÖNIX

Sandkuchen-Mix zur Herstellung von Sandkuchen, Buttersandkuchen und Sandgebäcken.



Backzutaten | Backmittel | Backcompounds

4. Konzentrate und Fertigmehle

für Feine Backwaren

4.2 Massen

Nr./VPE

Artikel

906606 PHÖNIX --- Soft-Cake 25 kg 100 %

Softcake-Mix zur Herstellung von Rührmassen für Blechkuchen, Sandkuchen und Früchtekuchen.



906306 TITAN

--- Soft25 kg Sandkuchen

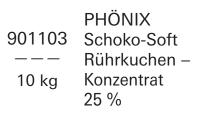
Sandkuchen-Mix zur Herstellung von Rührmassen für Früchtekuchen, Blechkuchen und Sandkuchen. Ausgelegt für die maschinelle Verarbeitung.



900303

___ 10 kg PHÖNIX Rührkuchen – Konzentrat 20 % Basis Dinkel Konzentrat zur Herstellung von Rührmassen für Blechkuchen, Sandkuchen und Früchtekuchen.

- Tragfähigkeit für schwere Auflagen
- Saftige und softe Gebäckkrume
- Lange Frischhaltung



Pulverförmiges Konzentrat zur Herstellung von Schokorührmassen für Schokoblechkuchen, Schokomuffins und Brownies.

- Abgerundeter Schokoladengeschmack
- Einfache und sichere Herstellung
- Lange Frischhaltung



4.2 Massen

Nr./VPE

Artikel

902303

10 kg

PHÖNIX Brandmasse mit Ei "Classic"

Brandmassen-Mix zur Herstellung von Windbeuteln, Spritzkuchen und weiteren Brandmassen-Spezialitäten.



Backzutaten | Backmittel | Backcompounds

4. Konzentrate und Fertigmehle

für Feine Backwaren

Füllcreme

4.3 Cremes und Füllungen

Nr./VPE

Artikel

913806 PHÖNIX Vanille-Vollmilch-

25 kg

PHÖNIX Vanille-Vollmilch Füllcreme ist ein Konzentrat zur Herstellung von Füllcremes unter Zugabe von Wasser.

- Rationell herzustellende Vollmilch-Creme
- Ausgezeichnete Dressierfähigkeit
- Mit natürlicher Vanille
- Angenehme Produktfarbe



916212 TITAN

--- Vanille25 kg Backcreme

Vanille-Kalt-Cremepulver zur Zubereitung von Vanillepudding mit einem angenehm abgerundeten Vanille-Geschmack.

- Natürliche Aromen
- Back-, Gefrier- und Taustabil
- Leichte Verarbeitung



903852 ---10 kg

PHÖNIX Cremefein PHÖNIX Cremefein ist ein Konzentrat zur Herstellung von Kaltcreme zum Backen und Füllen.



4.3 Cremes und Füllungen

Nr./VPE

Artikel

940112

25 kg

TITAN Nussfüllung Pulverförmige Mischung, die durch Zugabe von Wasser zu einer streichfähigen, back- und frosterfesten Füllung verarbeitet wird.



908606

— — — 25 kg PHÖNIX Marzipan-Replikat frei von Mandeln PHÖNIX Marzipan-Replikat frei von Mandeln ist ein hochwertiger Marzipanersatz auf Basis von hydrothermisch instantisierten Getreidemahlerzeugnissen. Die pulverförmige Mischung wird durch die Zugabe von Wasser zu einer streichfähigen, back- und frosterfesten Füllung verarbeitet.



Backzutaten | Backmittel | Backcompounds

4. Konzentrate und Fertigmehle

für Feine Backwaren

4.4 Fettgebäck

Artikel

Nr./VPE

910912 TITAN
--- Königsberliner
25 kg 20 %

Konzentrat zur Herstellung von Siedegebäcken wie z. B. Berliner, Krapfen. Eignet sich sehr gut für die Langzeitführung, Gärunterbrechung und Gärverzögerung.



902606 ---25 kg

PHÖNIX Berliner 10 % Spezialbackmittel zur Herstellung von Siedegebäcken wie z. B. Berliner Krapfen. Eignet sich für Langzeitführung, Gärunterbrechung und Gärverzögerung.



902603 PHÖNIX

--- Quark10 kg Bällchen

Quark-Bällchen-Mix zur Herstellung von Quark-Siedegebäck

- Feiner, abgerundeter Geschmack
- Großes Volumen und hohe Stabilität
- Lange Frischhaltung





Backzutaten | Backmittel | Backcompounds

4. Konzentrate und Fertigmehle

4.5 Snack Compounds

Nr./VPE Artikel

910111 --- PHÖNIX 5 kg Snack Master PHÖNIX Snack Master ist eine Komposition aus natürlichen Zutaten zur Herstellung von:

- Back- und Snackfüllungen in laminierten Teigen
- Pizzabelägen und überbackenen Produkten
- Quiche- und Tortelettfüllungen

PHÖNIX Snack Master basiert auf texturiertem Weizenprotein, das Füllungen Struktur, Stabilität sowie einen saftigen Biss verleiht.



930035 PHÖNIX

——— Basis
5 kg Pizza Topping

Natürliches, fein abgewürztes Bindesystem zur Herstellung von Instantsoßen und -Toppings auf Tomatenbasis. Das Bindesystem ermöglicht eine Herstellung von tiefkühlstabilen und mikrowellengeeigneten Soßen und Toppings.







Health Grain

5. Urgetreide

5.1 Urgetreide

5. Urgetreide

5.1 Urgetreide

Nr./VPE

Artikel

939112 ---25 kg

2ab Baking Flour 2ab Baking Flour aus teilfermentiertem 2ab-Weizen ist der erste verträgliche Urweizen. Es eignet sich dank hervorragender Backeigenschaften für Brote und Brötchen aus 100 % echtem Urgetreide. Der einzigartige Geschmack sowie eine gelbliche Krumenfarbe setzen Glanzpunkte in jeder Filiale und sorgen für Wiederkauf. Ein starkes Marketingkonzept unterstützt den Verkauf zusätzlich. Backwaren aus 2ab Baking Flour sind für viele sensible Esser sehr bekömmlich. Denn 2ab Baking Flour weist einen geringen Gehalt an FODMAPs auf. Zudem ist es frei vom D-Genom und enthält nur bekömmlicheren Ur-Gluten. Mehr Infos unter www.2ab-weizen.de.



938609

---15 kg

2ab Soft & White Bread 2% 15kg

Ein D-Gluten-freies Spezialbackmittel für besonders gut verträgliche Weißbrote und Softgebäcke aus 2ab Baking Flour (Art.Nr. 939112). Es verleiht den Backwaren eine bislang unerreichte Frischhaltung und einen vollmundigen, runden Geschmack. Die Krume ist angenehm feucht und elastisch.



938809

---15 kg 2ab Rolls 2% 15kg Ein Spezialbackmittel ohne D-Gluten für besonders bekömmliche Kleingebäcke aus 2ab Baking Flour (Art.Nr. 939112). Es sorgt für eine gute Frischhaltung, eine knackige Rösche sowie einen vollmundigen, runden Geschmack. Die Krume ist angenehm wattig und elastisch. Auch für GU/GV geeignet.



5.1 Urgetreide

Nr./VPE

Artikel

938909 2ab Country & --- Baguette 3% 15 kg 15kg Das beste Backmittel für mediterrane Brote und Kleingebäcke ohne D-Gluten. Durch den hohen Anteil an Spezialferment und einer genau abgestimmten Zutatenkomposition erhält man einzigartige grobporige Backwaren – ideal auch zur Grillsaison!



924109

---15 kg Rutin X Tatarischer Buchweizen Crisp Rutin X der Tatarische Buchweizen Crisp wird nach einem patentierten Verfahren hergestellt, was einen milden Geschmack sowie eine hohe Bioverfügbarkeit des enthaltenen Zinks sicherstellt. Dadurch unterstützen Backwaren mit Rutin X den Eiweiß-, Kohlenhydratund den Fettstoffwechsel.





Health Grain

6. GoWell®

6.1 Funktionelle Nährstoffkonzentrate

6. GoWell®

6.1 Funktionelle Nährstoffkonzentrate

Nr./VPE

Artikel

909712 GoWell[®]
--- OMEGA[®]25 kg BROT

Nährstoffkonzentrat 50% zur Herstellung von aromatisch abgerundeten Broten, die eine Quelle für Omega-3-Fettsäuren und reich an Vitamin Folsäure sind. Ausgesuchte Omega-3-Fettsäuren halten das Cholesterin normal und sind gut für das Herz.



909912 GoWell®
--- OMEGA®25 kg BRÖTCHEN

Nährstoffkonzentrat 40% zur Herstellung von angenehm malzigaromatischen Brötchen, die eine Quelle für Omega-3-Fettsäuren und reich an Vitamin Folsäure sind. Ausgesuchte Omega-3-Fettsäuren halten das Cholesterin normal und sind gut für das Herz.



907012 GoWell® --- Cult®-1-

25 kg

Backwaren

Nährstoffkonzentrat 30% zur Herstellung von Backwaren, die reich sind an milden Ballaststoffen (Inulin und Oligofructose).



911612 GoWell®
--- Korn-Vital® S
25 kg Brot

Nährstoffkonzentrat 50% zur Herstellung von malzig-aromatischen Körnerbroten, die reich sind am Spurenelement Selen. Selen stärkt die Abwehrkräfte und schützt die Zellen vor oxidativem Stress.



6.1 Funktionelle Nährstoffkonzentrate

Nr./VPE Artikel

912412 GoWell®
--- Korn-Vital® S
25 kg Brötchen

Nährstoffkonzentrat 25% zur Herstellung von Weizenkleingebäck, reich an Selen und malzig-fein im Geschmack. Selen stärkt die Abwehrkräfte und schützt die Zellen vor oxidativem Stress.



940012

___ Ko

GoWell® Kornsteak® Nährstoffkonzentrat 50% zur Herstellung von aromatischen Backwaren mit vollwertigem, pflanzlichen Protein. Für GoWell® Kornsteak® werden Zutaten wie Quinoa und Amaranth, unter besonderer Brücksichtigung der Eiweißbausteine, sorgfältig ausgewählt und kombiniert. GoWell® Kornsteak® ist lactosefrei.



___ 25 kg GoWell® Mini-Carb Eiweiß-Abendbrot Nährstoffkonzentrat 40% zur Herstellung von eiweißreichen Backwaren mit einem reduzierten Kohlenhydratgehalt und einem brottypischen, aromatischen Geschmacksplus.







Health Grain

7. Vollkorn

7.1 Vollkornspezialitäten

7. Vollkorn

Vollkornspezialitäten 7.1

Mikrogranulat

Nr./VPE Artikel

Schnee[®] 921306 Weizen Vollkorn 25 kg

Weizenvollkorn-Spezialität zur Herstellung von Vollkorn-Gebäcken aller Art mit attraktivem Geschmack, angenehmer Optik und optimalem Volumen.

Verarbeitet werden gezielt besonders helle und milde Weizensorten (weißer Weizen). Dosierung:

82 kg Weizenmehl 550 18 kg Schnee® Weizen Vollkorn Mikrogranulat

= 100 kg Weizen-Vollkornmehl



921516 16 kg

Aroma Roggen Vollkorn Mikrogranulat Roggenvollkorn-Spezialität zur Herstellung von Roggen-Vollkornmehl basierend auf den äußeren Fraktionen des Roggenkorns welche in einem traditionellen, mehrstufigen Mühlenprozess veredelt und konditioniert werden. Dosierung:

> 85 kg Roggenmehl 1150 15 kg Aroma Roggen Vollkorn Mikrogranulat

= 100 kg Roggen-Vollkornmehl



923406

25 kg

CARAT® 3-fach fermentierter Weizen

Weizenvollkorn-Spezialität, aus dem EU-Projekt Health Bread, zur Herstellung von Vollkorn-Gebäcken aller Art mit mehr Genuss, mehr Gesundheit und höherer Bioverfügbarkeit.

Dosierung:

82 kg Weizenmehl 550 18 kg CARAT®

= 100 kg Weizen-Vollkornmehl



7.1 Vollkornspezialitäten

Nr./VPE Artikel

941312 Schnee®
Dinkel
Vollkorn
Mikrogranulat

Dinkelvollkorn-Spezialität zur Herstellung von Vollkorn-Gebäcken aller Art mit optimalen Volumen und ansprechender Optik. Verarbeitet werden ausgesuchte milde Dinkelsorten.

Dosierung:

84 kg Dinkelmehl 630 16 kg Schnee® Dinkel Vollkorn Mikrogranulat

= 100 kg Dinkel-Vollkornmehl





Health Grain

8. Ballaststoffe

8.1 Ballaststoffzutaten und Frischhalter

8. Ballaststoffe

8.1 Ballaststoffzutaten und Frischhalter

Nr./VPE

Artikel

971210

10 kg

GOOD Psyllium husk - Flohsamen-

schalen

GOOD Psyllium husk – Flohsamenschalen ist ein rein natürlicher Ballaststoff aus der Pflanze Plantago ovat. Durch die hohe Wasseraufnahme und der schnellen Gelbildung ist es Ideal für die Frischhaltung und für das Vega Korn Konzept (ohne Mehl) geeignet.



923812

____ 25 kg Slow Milling Apfelfaser Plus

914006

25 kg

Slow Milling Bio-Apfelfaser Natürlicher Apfel-Ballaststoff, gewonnen aus getrockneten Äpfeln, die anschließend hydrothermisch veredelt werden. Verlängert die Frischhaltung bei Broten und rundet den Geschmack von Backwaren durch eine leicht fruchtige Note ab. Gebäcke erhalten eine angenehme Krumenfärbung.

Wasserbindung 1:6.

914006 ---25 kg Slow Milling Apple Fibre - Apfelfaser Natürlicher Apfel-Ballaststoff zur Verbesserung der Frischhaltung von Roggen- und Weizenmischbroten. Abrundung des Geschmacks (fruchtig, frisches Aroma) dabei kaum Einfluss auf die Krumenfarbe.

Wasserbindung 1:3 oder 1:4

935312

Fullfibre 200

25 kg

auf Anfrage

Natürlicher Haferballaststoff (ungebleicht), der mittels einer speziellen Feinstvermahlung aus den äußeren Schutzschichten des Haferkorns gewonnen wird.

Ballaststoffgehalt: 90%







Sauerteige und Vorteige

9. Sauerteige und Vorteige

9.1 Weizen-, Dinkel-, Roggensauerteige und Vorteige

9. Sauerteige und Vorteige

9.1 Weizen-, Dinkel-, Roggensauerteige und Vorteige

Nr./VPE

Artikel

940412

25 kg

Ferment' arôme Dinkel-Vollkornsauer

Sauerteig S40 Dinkel-Vollkornsauerteig wird gezogen auf einem klassischen Dinkelvollkornmehl (Triticum spelta). Besonders geeignet für die direkte Herstellung von typischen Dinkelbroten und Dinkelgebäcken.



908906

25 kg

arôme Roggen-Vollkornsauer

Sauerteig S100

Ferment'

Natursauerteig, getrocknet, gehaltvoll und körperreich für betont kraftvolle Sauerteigbrote. Ideal für alle Sauerteig-, Land-, Bauern- und Vollkornbrote.

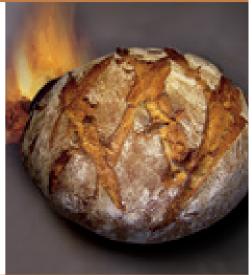


920706

___ 25 kg Ferment' arôme Holzofen-Sauerteig®

Sauerteig S100 Der Holzofen-Sauerteig wird auf einem speziellen, alten Wildroggen gezogen und in einem speziellen Verfahren zur Reife gebracht. Holzofen-Sauerteig kann für die direkte Herstellung von Sauerteig-, Bauern- und Landbrot verwendet werden.

Säuregrad: ca. 100Dosierung: 12% auf Roggenmehlmenge



Weizen-, Dinkel-, Roggensauerteige und Vorteige 9.1

Nr./VPE Artikel

Ferment' arôme Dinkel-Apfel-920806 Molke-Sauer 25 kg

> Sauerteig S140

Dieser Sauerteig wurde speziell für Dinkelgebäcke entwickelt und wird als echte Dinkelrarität auf einem sog. "Roten Dinkel" (alte Dinkel-Landsorte) gezogen. Der hohe Anteil an lieblich-säuerlichem Fruchtfleisch des Apfels in Verbindung mit der spritzig-frischen Molke harmonisieren ideal mit dem dinkeltypischen Eigengeschmack. Dinkelgebäcke haben eine lange Frischhaltung und eine angenehm vollaromatische, leicht säuerliche Note. Ideal für alle Dinkelbrote und Dinkelgebäcke, sowie als Alternative zu Weizensauerteig und für alle mediterranen Weizengebäcke.

• Säuregrad: ca. 140 • Dosierung: 1-10% auf Getreidemahlerzeugnisse



911506

Vital-Sauer® 25 kg

Sauerteig

Ferment'

arôme

S200

Aromatischer Sauerteig mit fruchtig-saurer Geschmacksnote. Enthält natürliches Fruchtsaftkonzentrat aus sonnengereiften Zitrusfrüchten.

Zur Herstellung von Weizen- und Roggenbrot sowie Baguette und Pizza.



9. Sauerteige und Vorteige

9.1 Weizen-, Dinkel-, Roggensauerteige und Vorteige

Nr./VPE Artikel

Ferment' arôme Roggen-922406 vollkornsauer

25 kg

Sauerteig S200

auf Anfrage

Herzhaft-kräftiger, reiner Roggenvollkorn Sauerteig zur Herstellung von Roggen- und roggenhaltigen Gebäcken. Ideal für Vollkorngebäcke geeignet. Anwendbar sowohl in der Direkten- als auch in der Kombinierten Teigführung.

• Säuregrad: ca. 200

 Dosierung auf Getreidemahlerzeugnisse: Kleingebäck 1-4%, Brot 2-6%



922806

Ferment' arôme Weizenvollkornsauer

25 kg Sauerteig S200

auf Anfrage

Feine milde und breit gefächerte Säurearomen kennzeichnen diesen Weizenvollkorn Sauerteig. Die geschmackliche Abrundung für jedes Gebäcksortiment.

• Säuregrad: ca. 200

 Dosierung auf Getreideerzeugnisse: Kleingebäck 1-2 %, Brot 1-4%



922506

Ferment' arôme Dinkelvollkornsauer

25 kg

Sauerteig S200

auf Anfrage

Klassischer Einsatzort für diese Sauerteigspezialität sind weizenfreie Dinkel- und Dinkelvollkorngebäcke. Deklarationsfreundliche Zutaten und der vielfältige Geschmack sind die kennzeichnenden Attribute dieser Teigzutat. Die Frischhaltung wird sowohl bei der Direkten- als auch bei der Kombinierten Teigführung enorm unterstützt.

• Säuregrad: ca. 200

 Dosierung auf Getreidemahlerzeugnisse: Kleingebäck 1-2%, Brot 1-4%



9.1 Weizen-, Dinkel-, Roggensauerteige und Vorteige

Nr./VPE Artikel

Ferment' arôme Weizenkeim-922706 sauer

25 kg Sauerteig S200

auf Anfrage

Der unverwechselbare Geschmack vom Besten des Kornes gibt Weizenkeimgebäcken das gewisse Extra. Grundlage für diesen außergewöhnlichen Sauerteig sind die ernährungsphysiologisch hochwertigen Bestandteile des Weizenkeimes. Sie werden durch eine intensive Fermentation in vollmundig – edle Aromastoffe umgewandelt.

• Säuregrad: ca. 200

 Dosierung auf Getreidemahlerzeugnisse: Kleingebäck 1-2%, Brot 1-4%



920217

30 kg

Ferment'arôme Weizen Pre-Ferment

auf Anfrage

Das Ferment 'arôme Weizen Pre-Ferment ist ein getrockneter Weizenvorteig welcher mittels einer Aromatemperaturkurve und eines speziellen Vorteigstarters gezogen wird. Der Einsatz dieser Premium Aroma-zutat ist zu empfehlen bei Brot-, Brötchen-, Pizzaund Nudelteigen.

 Dosierung auf Getreidemahlerzeugnisse: Kleingebäck 2-5%, Brot 2-5%





Technische Prozessmehle

10. Technische Prozessmehle

10.1 Staubarme Trennmehle und Clean Label-Saatenkleber

Unsere Trennmehle sind von der BGN als besonders staubarm gegenüber konventionellen Mehlen eingestuft. Daher gewann unser Produkt PING-PONG 500 im Jahre

2010 den Präventionspreis der Berufsgenossenschaft. 2015 wurden alle unsere Trennmehle für den Deutschen Arbeitsschutzpreis nominiert und ausgezeichnet.





10. Technische Prozessmehle

10.1 Staubarme Trennmehle und Saatenkleber

Nr./VPE

Artikel

935906

25 kg

PING PONG 500

144306 --- PING PONG 25 kg 500 Bio PING-PONG 500 und PING-PONG 500 Bio sind Hochleistungs-Trennmehle welche zur händischen und maschinellen Aufarbeitung von Teigen eingesetzt werden. Durch den besonders geringen Feinstaubanteil sorgen sie für einen präventiven Schutz gegen Bäckerasthma. Diese Eigenschaft wurde von der Berufsgenossenschaft 2010 prämiert.

Deklaration: Weizenmehl Deklaration: Bio-Weizenmehl

936212

25 kg

TIP-TOP Ultra Clean

931112

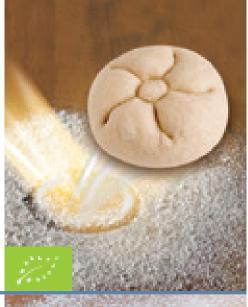
____ 25 kg TIP-TOP Ultra Clean Bio Staubarme Prozess- und Dekormehle zur Aufarbeitung von Teigen. Ein spezielles technologisches Verfahren inaktiviert die mehleigene Mikrobiologie und beugt Schimmel- und Stockfleckenbildung auf Maschinenteilen und Gärgutträgern vor. Der Lotuseffekt von TIP-TOP Ultra Clean und TIP-TOP Ultra Clean Bio reduziert den Reinigungsaufwand und senkt somit die Betriebskosten.

Deklaration: Weizenmehl Deklaration: Bio-Weizenmehl

936512

____ 25 kg TIP-TOP Ultra Clean Spezial Enorm staubarmes Prozessmehl für die Teigverarbeitung auf maschinellen Anlagen. Neben hohem Einsparungsvorteil gegenüber konventionellen Mehlen wird die Schimmel- und Stockfleckenbildung auf Gärgutträgern verhindert. Zusätzlich wird durch die geringe Staubbelastung der Reinigungs- und Wartungsaufwand der Maschinen verringert.

Deklaration: Weizenmehl





10.1 Staubarme Trennmehle und Saatenkleber

Nr./VPE Artikel

936112 TIP-TOP
--- Ultra Clean
25 kg RYE

936612 TIP-TOP

--- Ultra Clean
25 kg RYE Bio

Trenn- und Dekormehle für Roggen-Roggenmisch- und Weizenmischteige. Hohe Funktionalität
bewirkt prozessicheres Arbeiten
mit weichen Teigen. Die Staubbelastung ist um 80% gegenüber
nativem Roggenmehl gesenkt.
Damit schützen TIP-TOP Ultra
Clean RYE und TIP-TOP Ultra Clean
RYE Bio aktiv vor Bäckerasthma.
Als Dekor verwendet, wird eine
gebäcktypische rustikale Oberfläche erzielt.

Deklaration: Roggenmehl Deklaration: Bio-Roggenmehl



921714 ---10 kg

GECKO Ultra Saatenkleber GECKO Saatenkleber wird mit Wasser vermischt und als Suspension auf Brote und Kleingebäcke aufgetragen. Eine spezielle Rohstoffveredelung aktiviert die klebenden Eigenschaften des Getreides. Saaten haften dauerhaft fest an den Gebäcken.

Deklaration: Weizenmehl









Sie haben Fragen, Anregungen oder möchten uns besuchen?

Dann finden Sie hier unsere Kontaktmöglichkeiten.

Anschrift:

GoodMills Innovation GmbH Postfach 930680 21086 Hamburg Deutschland

GoodMills Innovation GmbH Trettaustraße 35 21107 Hamburg Deutschland

Customer Care Center (CCC):

Unser Telefonservice ist Montag bis Donnerstag von 7.30 - 17.00 Uhr und Freitag von 7.30 - 16.00 Uhr für Sie erreichbar:

Phone +49 40 - 75109-666 Fax +49 40 - 75109-680

E-Mail ccc@goodmillsinnovation.com