



SORTIMENTSLISTE

INHALTS-VERZEICHNIS

SLOW MILLING CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Backaktive Zutaten 6-7
Enzymfreies Backen 8
Frischhaltung 9-10
Optik 11-13
Spezialzutaten 14-18
Urgetreide 19-20

BACKMITTEL, KONZENTRATE FERTIGMEHLE

Brot und Brötchen 24-28
Feine Backwaren 29-33

SAUERTEIGE & VORTEIGE

Weizen-, Dinkel-, Roggen

48 - 50

HEALTH GRAIN

Urgetreide 38-39

Funktionelle

Nährstoffkonzentrate 40-42

Ballaststoffzutaten 43

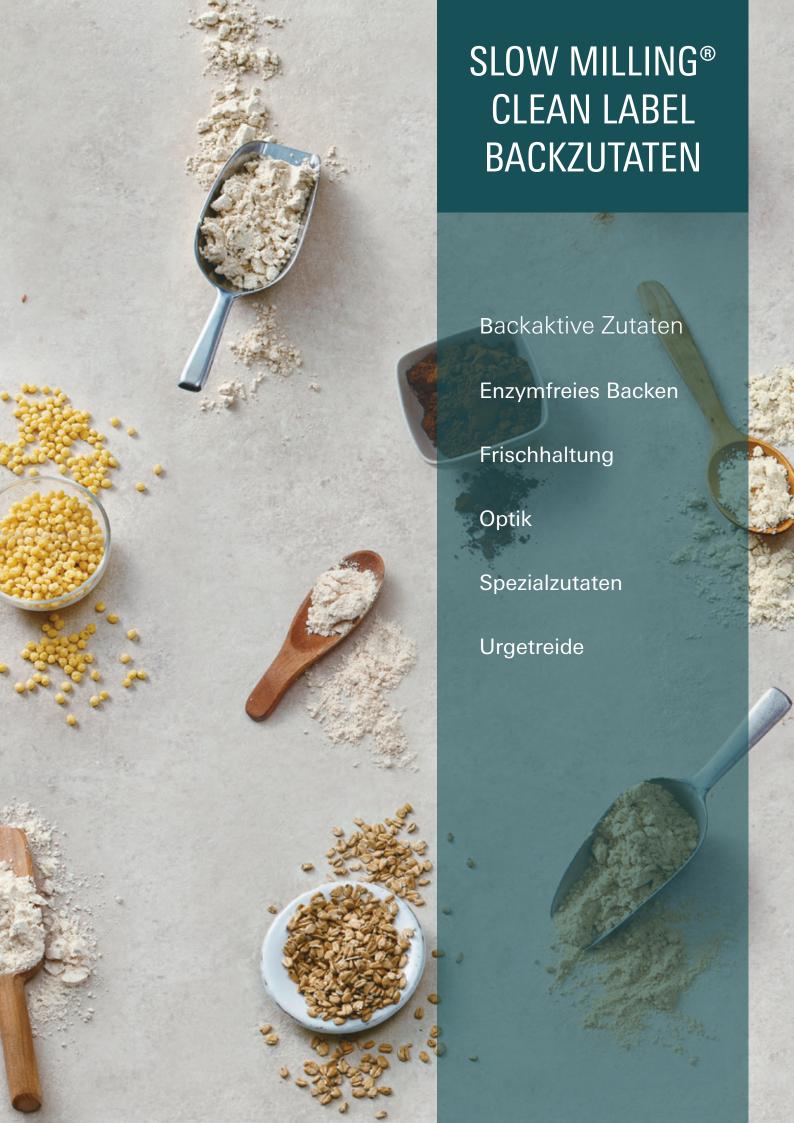
Vollkornspezialitäten 44-45

TECHNISCHE PROZESSMEHLE

Staubarme Trennmehle und Saatenkleber

54 - 55







BACKAKTIVE ZUTATEN

SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

Backferment zur Herstellung von authentischen, handwerklichen Premium-Weizenkleingebäcken.

100781 — 25 kg

Slow Milling Backferment Kein Diacethylweinsäureester (DAWE)

- Kein Acetat-Geschmack
- Langanhaltende Rösche

Dosierung: 3 % bei Klein- und Weizengebäcken

2 - 4 % bei Hefefeingebäcken



100782

25 kg

Slow Milling Backweizen 5 % Natürliche Backzutat für alle Premium Weizen- und Weizenmischbrote.

- Wollige Teige
- Ideal für Langzeitführung geeignet
- Lange Frischhaltung

Dosierung: 5 % von Getreideerzeugnissen



Slow Milling

Backroggen20 kg5 %

100784

Natürliche Backzutat zur Herstellung von roggenhaltigen Teigen.

• Optimale Gärstabilität

• Hervorragende Frischhaltung

• Top Volumen

Dosierung: 5 % des Roggenmehls werden ausgetauscht





BACKAKTIVE ZUTATEN

SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

licher Zutaten zur Herstellung von offenporigen Premiumgebäcken wie Baguettes und Ciabatta.

100785 — 15 kg

Slow Milling Ferment'tic®

• Einzigartiges Aroma

 Unverwechselbare Krusteneigenschaft

Backaktive Zutat auf Basis natür-

 Zur Herstellung im Pre-Bake-Verfahren geeignet

Dosierung: 3 - 4 % auf Getreideerzeugnisse



100778 —— 25 kg Slow Milling Dinkel-Backferment Dinkel-Backferment zur Herstellung von authentischen, handwerklichen Premium-Dinkelkleingebäcken ohne zugesetzten Weizenkleber.

- Entwickelt speziell für Dinkelbackwaren
- Speziell für die Langzeitführung
- Teigstabilität erhöhen

Dosierung: 3 % bei Dinkelgebäcken aller Art





ENZYMFREIES BACKEN

SLOW MILLING® **CLEAN LABEL BACKZUTATEN**

Art.Nr. | VPE Artikel

100701 Slow Milling Goldener Morgen Pur 25 kg

Zur Herstellung von hefegelockerten Backwaren, insbesondere Weizenkleingebäcken und Weizenbroten.

- Natürliche Enzyme aus dem Getreide
- Ohne technische Enzyme
- Trockene, wollige Teige

Dosierung: 2 - 4 % auf Getreideerzeugnisse



500130 25 kg

Slow Milling Malzmehl

Enzymaktives Malzmehl als Substitut für technische Enzyme, insbesondere für trockenbackende Mehle geeignet.

- Verlängerung der Frischhaltung
- Erhöhung der Hefeaktivität
- Zur Geschmacksabrundung

Dosierung: Je nach Anwendung und Enzymaktivität im Mehl, z.B. bei Brötchen 0,5 - 2 % auf Getreideerzeugnisse

Zutat aus physikalisch veredelten Roggen- und Weizenmehlen zur Herstellung von milden, ungesäuerten Roggengebäcken mit optimalem Volumen.

100759

Slow Milling Rogginello 20 kg

- Milde Roggengebäcke ohne Säurezugabe
- Roggenanteil bis zu 90 % möglich
- Lockere Krume

Dosierung: 20 - 50 % von Getreideerzeugnissen





FRISCHHALTUNG

SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100814 Slow Milling
— Frische
25 kg Woche®

Backzutat zur Verlängerung der Frischhaltung in Weizen-, Dinkelund Roggengebäcken.

- Erhöhte Verarbeitungssicherheit
- Verbesserte Wasseraufnahme im Teig
- Frei von technischen Enzymen

Dosierung: 2 - 4 % auf Getreideerzeugnisse



500133 Slow Milling
— Kartoffel25 kg Flocken

Aus ausgesuchten Sorten zur Herstellung von Brot, Brötchen und feinen Backwaren.

- Frei von Farbstoffen wie Curcuma
- Frei von Emulgatoren
- Mild-neutraler Geschmack

Dosierung: 3 - 10 % auf Getreideerzeugnisse



101101 Slow Milling
— NATURFRISCH
25 kg Goldgranulat

Natürlicher Frischhalter auf Basis einer speziellen Weizen-Varietät, die physikalisch veredelt wird.

- Maximale Frischhaltung
- Maximale Teigstabilität
- Erhöhung der Teigausbeute

Dosierung: Brot bis 10 % von Getreideerzeugnissen Kleingebäck bis 5 % von Getreideerzeugnissen





FRISCHHALTUNG

SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100867

25 kg

Slow Milling Apfelfaser Plus Natürlicher, hydrothermisch veredelter Apfel-Ballaststoff zur Erhöhung der Frischhaltung und attraktiven Krumenfärbung.

- Wasseraufnahme bis zu 6 Teile
- Für ein fruchtig-frisches Aroma
- Geschmacksabrundung

Dosierung: 1 - 6 % auf Getreideerzeugnisse



100750 — 25 kg Slow Milling Apple Fibre -Apfelfaser Natürlicher Apfel-Ballaststoff, der sich für den Einsatz in Brot und Brötchen eignet, um die Frischhaltung zu erhöhen.

- Wasseraufnahme bis zu 4 Teile
- Für ein fruchtig-frisches Aroma
- Geschmacksabrundung

Dosierung: 1 - 3 % auf Getreideerzeugnisse



100813 — 25 kg

Slow Milling Bio-Apfelfaser Biologisch angebauter, hydrothermisch veredelter Apfel-Ballaststoff zur Erhöhung der Frischhaltung und attraktiven Krumenfärbung.

- Wasseraufnahme bis zu 6 Teile
- Für ein fruchtig-frisches Aroma
- Geschmacksabrundung

Dosierung:1 - 6 % auf Getreideerzeugnisse





Art.Nr. | VPE Artikel

500110 Slow Milling
— Crusty Crust
15 kg Gold

Feines, gold-gelbes Granulat auf Maisbasis, das zur Veredelung von Gebäckoberfläche eingesetzt wird, bleibt bis zu 24 Stunden kross und knackig.

- Ansprechende Optik
- Langanhaltende Rösche
- Sehr gute Oberflächenhaftung

Dosierung: Je nach Anwendung

500109 Slow Milling
— Crusty Crust
15 kg White

Feines, weißes Granulat auf Reisbasis, das zur Veredelung von Gebäckoberfläche eingesetzt wird, bleibt bis zu 24 Stunden kross und knackig.

- Ansprechende Optik
- Langanhaltende Rösche
- Sehr gute Oberflächenhaftung

Dosierung: Je nach Anwendung

100797

15 kg

Slow Milling Goldkruste® Feines Granulat, das aus dem wertvollsten Teil des Maiskorns, dem Maiskeim, hergestellt wird.

- Fein-lieblicher Geschmack in der Krume
- Nussiger Krustengeschmack
- Attraktive Krustenoptik

Dosierung: Je nach Anwendung





Art.Nr. | VPE Artikel

100709 Slow Milling
— Pretzel Salt
15 kg light

Ein Dekor nicht nur auf Laugengebäcken, sondern auch in Dekormischung einsetzbar.

- Kein dominanter Salzgeschmack
- Salzreduktion des Laugengebäcks um 75 % im Dekor
- Gefrier- und taustabil

Dosierung: Je nach Anwendung



500094 —

10 kg

Slow Milling Viersaat Mischung aus Sonnenblumenkernen, brauner Leinsaat, Sesam und Roggenflocken. Als Quellstück für Saatenbrote und -brötchen und als Dekor einsetzbar.

- Leicht nussig-aromatische Note
- Gute Haftung
- Homogene Saatenmischung

Dosierung: Je nach Anwendung



500104

10 kg

Slow Milling Goldsaat Mischung aus gelber Leinsaat, Sesam, Soja und Buchweizen. Als Quellstück für Saatenbrote und -brötchen und als Dekor einsetzbar.

- Leicht nussig-aromatische Note
- Gute Haftung
- Homogene Saatenmischung

Dosierung: Je nach Anwendung





Art.Nr. | VPE Artikel

100818 Slow Milling
— Gladiator®20 kg Malz

Das Premium-Gerstenmalz als geschmacksgebende und färbende Zutat.

- Mild-malziger Geschmack
- Braun-rötliche Krume
- Freifließendes Pulver

Dosierung: 0,5 - 4 % auf Getreideerzeugnisse



500078 —

25 kg

Slow Milling Röstmalz Dunkelbraunes Spezialmalzmehl für eine intensive Krumenfarbe und für eine besonderer Malznote.

- Kräftig-malziger Geschmack
- Braun-gräuliche Krume
- Nicht hygroskopisch

Dosierung: 0,5 - 2 % auf Getreideerzeugnisse



Pulverförmiges Malzextrakt für den Geschmack und zum Färben.

500115 Slow Milling
— Malzexktrakt20 kg pulver

• Aromatisch-malziger Geschmack

• Rötlich-braune Krume

 Wiederverschließbarer Karton zur besseren Aufbewahrung

Dosierung: 0,5 - 2 % auf Getreideerzeugnisse





SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

500096 — 25 kg

Slow Milling Bellavita® Hartweizengrieß aus ausgesuchtem Durumweizen. Durch die spezielle Granulation besonders zur Herstellung von mediterranen Backwaren geeignet.

- Verlängerte Frischhaltung
- Gelbliche Krumenfarbe
- Aromatischer Geschmack

Dosierung: 10 - 100 % von Getreideerzeugnissen



500087

25 kg

Slow Milling Weizenmalz-Flocken Durch einen speziellen Mälzungsprozess hergestellte Malzflocken, für eine rustikale, körnige Gebäckstruktur in Brot- und Brötchen.

- Natürlicher, malzig-süßer Geschmack
- Krumenfarbe wird leicht unterstützt
- 100 % Weizenvollkorn

Dosierung: 10 - 50 % von Getreideerzeugnissen



500126

15 kg Eimer Slow Milling Flüssigmalz Goldbraunes Gerstenmalz verleiht den Backwaren ein angenehmes, abgerundetes Malzaroma und eine gute Rösche.

- Malzig-süßer Geschmack
- Goldgelbe Krustenfarbe
- Rösche Kruste

Dosierung: Brötchen 1 - 2 % auf Getreideerzeugnisse Malzbrote bis 8 % auf Getreideerzeugnisse





SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100817 —— 20 kg Slow Milling Gourmetweizen Mediterran Physikalisch veredeltes Mahlprodukt aus speziell ausgesuchten Weizensorten, zur Verwendung bei Brot, Brötchen und Feinen Backwaren. Besonders für mediterrane Gebäcke und für das Pre-Bake-Verfahren geeignet.

- Keine Zusatzstoffe
- Erhöhtes Gebäckvolumen
- Sehr gute Frischhaltung

Dosierung: 3 - 20 % von Getreideerzeugnissen



100859

___ 20 kg Dem Mälzungsprozess folgt ein Röstverfahren.

Slow Milling

• Ideale Differenzierung vom

• Ideale Differenzierung vom Wettbewerb

Traditionelle Malzspezialität aus ausgewählten alten Roggensorten.

- Einzigartiges Aromabild
- Ausgeprägtes Krustenbild

Dosierung: 3 - 7 % auf Getreideerzeugnisse



500095

10 kg

Slow Milling Karotten

Holzofenmalz

Getrocknete, geschnittene Karotten mit sehr guten Quelleigenschaften. Als Zutat in Teigen, Massen und Füllungen einsetzbar.

- Trockene Lagerung
- Behält die rote Karottenfärbung
- Ansprechendes Erscheinungsbild der Krume

Dosierung: 1 - 5 % auf Getreideerzeugnisse





SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

Gerösteter, gelber Erbsenschrot zur Herstellung von Premiumbackwaren.

100958 Slow Milling
— Kastanien25 kg erbse®

• Substitut für Sojaschrot

• Körnige Textur in der Krume

 Angenehmer, nussiger Geschmack

Dosierung: 2 - 25 % auf Getreideerzeugnisse



100749

20 kg

Slow Milling Keimling®

Speziell stabilisierte Weizenkeime mit einzigartigen Geschmack.

- Mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen
- Nussig-süßer Geschmack
- Stabilisiert für eine längere Lagerung

Dosierung: Für Weizenkeimbrot und -brötchen mindestens 10 % auf Getreideerzeugnisse



100812

10 kg

Slow Milling Maiskeim-Crisp Aus wertvollen Maiskeimen schonend extrudiert für Premiumgebäcke mit einzigartiger Optik.

- Sichtbare Crisps in der Krume
- Enthält viele Vitamine, Mineralstoffe und ungesättigte Fettsäuren
- Aromatisch-nussiger Geschmack

Dosierung: Je nach Anwendung





SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

500123 Slow Milling
Weizen-

sprossen

Speziell ausgewählter, keimfähiger Weizen.

- Trockene Lagerung
- Verlängerte Frischhaltung
- Enthält wertvolle Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente

Dosierung: 5 - 20 % von Getreideerzeugnissen



500131 — 15 kg

10 kg

Slow Milling Potato-Sticks Getrocknete Kartoffelstücke aus ausgesuchten, hochwertigen Kartoffelsorten. Für Brot, Brötchen und feine Backwaren einsetzbar.

- Sichtbare Kartoffelstücke in der Krume
- Typischer Kartoffelgeschmack
- Zarter Biss

Dosierung: Für Kartoffelbrot und -brötchen 10 – 20 % auf Getreide-erzeugnisse



500122 Slow Milling
— Roggenmalz25 kg Flocken

Durch einen speziellen Mälzungsprozess hergestellte Malzflocken, für eine rustikale, körnige Gebäckstruktur in Brot- und Brötchen.

- Natürlicher, malzig-süßer Geschmack
- Krumenfarbe wird leicht unterstützt
- 100 % Roggenvollkorn

Dosierung: 10 - 50 % von Getreideerzeugnissen





SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

Spezielles natives Ultrahochproteinmehl für plastische und dehnbare Teige.

500111 Slow Milling
— Vitalweizen
25 kg 1-10 %

- Erhöhung der Produktionssicherheit
- Verlängert die Gärtoleranz
- Sehr guter Ofentrieb

Dosierung: 1 - 10 % von Getreideerzeugnissen



100771 — 15 kg

Slow Milling Omas Bester Käsekuchen Eine Komposition feinster Zutaten zur Herstellung von Käsekuchen und backfesten Füllungen.

- E-Nummern-freie Zutatenliste
- Nur mit natürlichen Aromen für abgerundeten und vollen Geschmack
- Besonders gute Gefrier-Taustabilität

Grundrezept: Je nach Anwendung und Milchprodukt





URGETREIDE

SLOW MILLING® CLEAN LABEL BACKZUTATEN

Art.Nr. | VPE Artikel

500141 Slo — Bio 25 kg ma

Slow Milling Bio Dinkelmalz-Flocken



Durch einen speziellen Mälzungsprozess hergestellte Bio Malzflocken, für eine rustikale, körnige Gebäckstruktur in Brot- und Brötchen.

- Natürlicher, malzig-süßer Geschmack
- Krumenfarbe wird leicht unterstützt
- 100 % Bio Dinkelvollkorn

Dosierung: 10 - 50 % von Getreideerzeugnissen



500169

25 kg

Slow Milling Dinkel-Flocken Premium-Flocken aus sorgfältig ausgewählten Dinkel.

- 100 % Dinkelvollkorn, daher auch für Vollkorngebäcke geeignet
- Hohe Wasseraufnahme
- Sorgt für eine lange Frischhaltung

Dosierung: 10 - 50 % von Getreideerzeugnissen



500148 Slow Milling
— Dinkelmalz25 kg Flocken

Durch einen speziellen Mälzungsprozess hergestellte Malzflocken, für eine rustikale, körnige Gebäckstruktur in Brot- und Brötchen.

- Natürlicher, malzig-süßer Geschmack
- Krumenfarbe wird leicht unterstützt
- 100 % Dinkelvollkorn

Dosierung: 10 - 50 % von Getreideerzeugnissen





Art.Nr. | VPE Artikel

500168

25 kg

Slow Milling Dinkelmehl Type 630 Fein-pulveriges helles Dinkelmehl für locker-luftige Dinkelgebäcke.

- Gleichbleibend gute Backeigenschaften
- Gute Wasseraufnahme
- Aromatisch-nussiger Geschmack

Dosierung: Für Dinkelgebäcke werden mindestens 90 % Dinkelerzeugnisse benötigt.



500117 — 25 kg Slow Milling Steinzeit® Gerstenflocken Spezielle Gerste aus uralten, ausgesuchten Sorten, mit hohem Beta-Glucan-Gehalt.

- Als Zutat und als Dekor einsetzbar
- Verlängerung der Frischhaltung
- Auslobung einer Gesundheitsaussage ist möglich

Dosierung: 5 - 40 % von Getreideerzeugnissen









BROT UND BRÖTCHEN

Art.Nr. | VPE Artike

100788 GOOD Tennen-Backmalz 25 kg 3 - 4 % Ein Premium-Backmittel für vollendeten Brötchengenuss. Es verbindet die Vorzüge der Aroma-Langzeitführung mit Produktionssicherheit.



100780 —

25 kg

PHÖNIX Cross-Malz Malz-Lecithin-Backmittel auf Basis von Rapslecithin zur Herstellung von Kleingebäck und Weizenbroten. Das Produkt enthält ausschließlich Dinkel.

100816

___ 25 kg

PHÖNIX OptiMAXX® Pulverförmiges Backmittel für Brote aller Art. Es dient der optimalen Gärstabilität, dem Volumen und garantiert eine sehr gute Frischhaltung.



BROT UND BRÖTCHEN

Art.Nr. | VPE Artike

100815 PHÖNIX
— Vollkorn-Back25 kg Universal

Vollkorn-Backmittel zur Herstellung von Kleingebäck und Broten. Es bietet eine exzellente Leistung bei der Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Langzeitführung.



100803 PHÖNIX Weizen-Vollkornbrötchen Fertigmischung zur Herstellung von Weizenvollkornbrötchen. Die Gebäcke erhalten einen kurzen Biss, ein gutes Volumen sowie einen herzhaft-aromatischen Geschmack.



100748

25 kg

PHÖNIX Krustenspitz Mix zur Herstellung von körnigen Kleingebäcken wie Krustenspitz, körnigen Spezialbroten und Finnenbrot. Das Konzentrat ist zur Vorverquellung geeignet.



BROT UND BRÖTCHEN

Art.Nr. | VPE Artike

100804

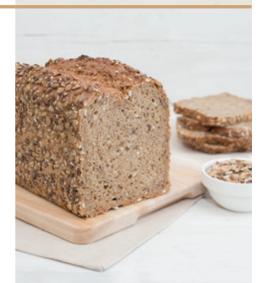
25 kg

PHÖNIX Kernbeißer Konzentrat zur Herstellung von körnigen Backwaren wie Weizenmischbroten, Toastbroten und Kleingebäcken.



100800

— 25 kg PHÖNIX 6-Ähren-Korn Konzentrat zur Herstellung von Mehrkornbrot, Mehrkorn-Quarkbrot und Mehrkornbrötchen. Enthält sechs Getreidearten: Weizen, Roggen, Buchweizen, Gerste, Mais und Hafer.



100783

25 kg

PHÖNIX Holzkruste® Mix zur Herstellung von besonders herzhaften, kräftigen Roggenmischbroten nach Holzofenart.



BROT UND BRÖTCHEN

Art.Nr. | VPE Artike

100770 PHÖNIX
— Altfränkischer
25 kg URTYP

Zur Herstellung von Roggenmischbroten mit kräftig-aromatischem Malzgeschmack. Die Gebäcke besitzen eine hervorragende Frischhaltung und haben einen herzhaft, malzigen Krustengeschmack.



100747 —— 25 kg

PHÖNIX Holsteiner Zur Herstellung von freigeschobenen oder im Kasten gebackenen Roggenmischbroten mit hohem Roggen-Vollkornschrotanteil.



100955

PHÖNIX Dinkel-

25 kg

Sprossen-Brot

Konzentrat zur Herstellung verschiedenster Dinkelbrot- und Kleingebäckvariationen mit Sprossen.



BROT UND BRÖTCHEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100810 —— 25 kg

PHÖNIX Rustikal Konzentrat für Roggenbrötchen und roggenhaltige Gebäcke aller Art.



500135

___ 25 kg SMART® Wheat Ultra-Hochproteinweizenmehl als Substitut für herkömmliches Weizengluten. Das native Protein sorgt für dehnbare und plastische Teige.

Deklaration: Weizenmehl



100755

25 kg

SMART® Spelt Ultra-Hochproteindinkelmehl als Substitut für herkömmliches Dinkelgluten. Das native Protein sorgt für dehnbare und plastische Teige.

Deklaration: Dinkelmehl



FEINE BACKWAREN

Art.Nr. I VPE Artikel

100790

20 kg

GOOD Brioche 3 % Allround-Backmittel für leichte, mittelschwere und schwere Hefe-Feinteige. Hervorragend geeignet für Hamburger, Hotdog-Buns und Snackteige.

ichte, ere Hefegeeignet uns und

100902

25 kg

GOOD Croissant CL

kg 3 %

Backmittel zur Herstellung von laminierten Teigen. Es ist für alle Führungsarten geeignet, insbesondere für gegart-gefrostete Teiglinge.



25 kg

PHÖNIX Hefeteig Hefeteig-Mix zur Herstellung von hefegelockerten Feinen Backwaren: Zöpfe, Stuten, Blechkuchen und Plundergebäcke.



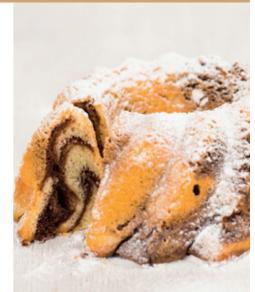
FEINE BACKWAREN

Art.Nr. I VPE Artikel

500106

25 kg

PHÖNIX Soft-Cake Mix zur Herstellung von Rührmassen für Blechkuchen und Sandkuchen.



500080

— 10 kg PHÖNIX Rührkuchen Konzentrat 20 % Konzentrat zur Herstellung von Rührmassen für Blechkuchen und Sandkuchen. Die Gebäcke können auf Basis von Weizen, Weizenvollkorn, Dinkel und Dinkelvollkorn hergestellt werden.



500084

10 kg

PHÖNIX Schoko-Soft Rührkuchen Konzentrat 25 %

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



FEINE BACKWAREN

Art.Nr. | VPE Artikel

500088

10 kg

PHÖNIX Biskuit Biskuit-Mix zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden, Kapseln, Wienerböden und Omlettes.

500082 PHÖNIX

10 kg

PHONIX Biskuit Konzentrat 20 % Konzentrat zur Herstellung von Biskuitmassen für Biskuitböden, Kapseln, Wienerböden und Omeletts.



100793

25 kg

PHÖNIX Marzipan-Imitat auf Basis von Cerealien Hochwertiger Marzipanersatz auf Basis von hydrothermisch instantisierten Getreideerzeugnissen. Die pulverförmige Mischung wird durch die Zugabe von Wasser zu einer streichfähigen, back- und frosterstabilen Füllung verarbeitet.



FEINE BACKWAREN

Art.Nr. | VPE Artikel

500125 TITAN
— Vanille25 kg Backcreme

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





SNACK-COMPOUNDS

Art.Nr. | VPE Artikel

500134 PHÖNIX
— Basis
5 kg Pizza Topping

Natürliches, fein abgewürztes Bindesystem zur Herstellung von Instantsoßen und -Toppings auf Tomatenbasis. Ermöglicht eine Herstellung von tiefkühlstabilen und mikrowellen-geeigneten Soßen und Toppings.



100696 VITATEX®

— Vegan-Snack10 kg Mix

Basismischung zur Herstellung von veganen und vegetarischen Produkten: Bällchen, Backfüllungen und Frikadellen.





PROTEIN- UND VOLLKORNPOWER FÜR INNOVATIVE BACKWAREN





URGETREIDE

Art.Nr. | VPE Art

100948

25 kg

2ab Baking Flour Verträglicher Urweizen aus teilfermentiertem 2ab-Weizen. Dank hervorragender Backeigenschaften lassen sich Brote und Brötchen aus 100 % echtem Urgetreide herstellen.



100944

___ 15 kg 2ab Rolls 2 % 15 kg Backmittel zur Herstellung von Brötchen aus 100 % Urgetreide. Ist optimal einsetzbar in Verbindung mit 2ab Baking Flour.



100946

2ab Country & Baguette 3 %

15 kg 15 kg

Backmittel zur Herstellung von mediterranen Backwaren aus 100 % Urgetreide. Ist optimal einsetzbar in Verbindung mit 2ab Baking Flour.



URGETREIDE

Art.Nr. | VPE Artikel

100870 Rutin Tatar Buch

Rutin X Tatarischer Buchweizen Crisp Tatarischer Buchweizen mit mildem Geschmack, deklarierbarem Zink-Anteil und hoher Bioverfügbarkeit, die den Eiweiß-, Kohlenhydrat- und Fettstoffwechsel unterstützt.



FUNKTIONELLE NÄHRSTOFFKONZENTRATE

Art.Nr. | VPE Artikel

100795 GoWell
— OMEGA®25 kg BROT

Nährstoffkonzentrat zur Herstellung von aromatisch abgerundeten Broten, die eine Quelle für Omega-3-Fettsäuren und Folsäure sind.



100798 GoWell
— OMEGA®25 kg BRÖTCHEN

Nährstoffkonzentrat zur
Herstellung von angenehm
malzig-aromatischen Brötchen,
die eine Quelle für Omega-3-Fettsäuren und Folsäure sind.
Ausgesuchte Omega-3-Fettsäuren
halten das Cholesterin in der
Norm und sind günstig für die
Herzgesundheit.



100802 GoWell

--- Korn-Vital® S
25 kg Brot

Nährstoffkonzentrat zur Herstellung von malzigaromatischen Körnerbroten, die reich an Selen sind.



FUNKTIONELLE NÄHRSTOFFKONZENTRATE

Art.Nr. | VPE Artike

100953

25 kg

GoWell Kornsteak® Lactosefreies Nährstoffkonzentrat zur Herstellung von aromatischen Backwaren mit vollwertigem, pflanzlichen Proteinen.



100809

— 25 kg GoWell Mini-Carb Eiweiß-Abendbrot Nährstoffkonzentrat zur Herstellung von eiweißreichen Backwaren mit einem reduzierten Kohlenhydratgehalt und einem brottypischen, aromatischen Geschmack.



100807

25 kg

GoWell Korn-Vital® S Brötchen

S Nährstoffkonzentrat zur
Herstellung von Weizenkleingebäcken, die reich an Selensind.



FUNKTIONELLE NÄHRSTOFFKONZENTRATE

Art.Nr. | VPE Artikel

100984

25 kg

GOOD Cult HAPPY INSIDE Konzentrat zur Herstellung von ballaststoffreichen Backwaren. Das Superfood enthält 10 unterschiedliche Ballaststoffe, die ideal für das Mikrobiom sind.



BALLASTSTOFFZUTATEN

Art.Nr. | VPE Art

100758

10 kg

GOOD Psyllium husk - Flohsamenschalen Natürlicher Ballaststoff mit hoher Wasseraufnahmefähigkeit, sorgt für eine schnelle Gelbildung. Ideal für die Frischhaltung und das mehlfreie Vega-Korn-Konzept.



500158

___ 25 kg Nature Fibre Oat 100 Natürlicher, ungebleichter Haferballaststoff, der durch spezielle Feinstvermahlung aus den äußeren Schutzschichten gewonnen wird.



VOLLKORNSPEZIALITÄTEN

Schnee 100842 Weizen® Vollkorn-25 kg Mikrogranulat Weizenvollkorn-Spezialität aus besonders hellen und milden Weizensorten. Geeignet für die Rekombination von Typenmehlen zu Weizenvollkornmehlen.

Dosierung:

Weizenmehl Type 550	82 kg
Schnee Weizen	
Vollkorn Mikrogranulat	18 kg
Weizen-Vollkornmehl	100 kg



Aroma 100845 Roggen Vollkorn-16 kg Mikrogranulat Roggenvollkorn-Spezialität aus zur Rekombination von Typenmehlen zu Roggenvollkornmehlen.

Dosieruna:

Roggenmehl Type 1150	85 kg
Aroma Roggen	
Vollkorn Mikrogranulat	15 kg
Roggen-Vollkornmehl	100 kg



CARAT® 100863 3-fach fermentierter 25 kg

Weizen

Dreifach fermentierte Weizenvollkorn-Spezialität aus besonders hellen und milden Weizensorten. Geeignet für die Rekombination von Typenmehlen zu Weizenvollkornmehlen.

Dosierung:

Weizenmehl Type 550	82 kg
CARAT	18 kg
Weizen-Vollkornmehl	100 kg



VOLLKORNSPEZIALITÄTEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100956 Schnee
Dinkel
VollkornMikrogranulat

Dinkelvollkorn-Spezialität aus besonders ausgesuchten Dinkelsorten zur Rekombination von Typenmehlen zu Dinkelvollkornmehlen.

Dosierung:

Dinkelmehl Type 630	84 kg
Schnee Dinkel	
Vollkorn Mikrogranulat	16 kg
Dinkel-Vollkornmehl	100 kg



GESCHMACK, FRISCHHALTUNG UND PERFEKTE PORUNG





WEIZEN, DINKEL UND ROGGEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100954

25 kg

Ferment' arôme Dinkel-Vollkornsauer

ca. 40 Sr°

Dinkelvollkornsauerteig gezogen aus einem klassischen Dinkelvollkornmehl. Besonders geeignet für die direkte Herstellung von typischen Dinkelgebäcken.



100794

25 kg

arôme Roggen-Vollkornsauer

Ferment'

ca. 100 Sr°

Getrockneter Natursauerteig, gehaltvoll und körperreich für betont kraftvolle Sauerteigbrote. Ideal für den Einsatz in Bauern-, Land- und Vollkornbroten.



100835

25 kg

Ferment' arôme Holzofen-Sauerteig®

ca. 100 Sr°

Holzofen-Sauerteig aus einem alten Wildroggen gezogen und in einem speziellen Verfahren zur Reife gebracht.



WEIZEN, DINKEL UND ROGGEN

Art.Nr. | VPE Artikel

100837

25 kg

Ferment' arôme Dinkel-Apfel-Molke-Sauer

ca. 140 Sr°

Speziell für Dinkelgebäcke gezogener Sauerteig. Hoher Anteil an lieblich-säuerlichem Apfel und Molke, harmoniert perfekt mit dem dinkeltypischen Eigengeschmack.



WEIZEN, DINKEL UND ROGGEN

Art.Nr. | VPE Artikel

Ferment'
arôme
100855 Roggenvollkornsauer
25 kg S200

ca. 200 Sr°

Herzhaft-kräftiger, reiner Roggenvollkornsauerteig zur Herstellung von Roggen- und roggenhaltigen Gebäcken sowie Vollkorngebäcken.



100857 — 25 kg Ferment' arôme Dinkelvollkornsauer S200

ca. 200 Sr°

Dinkelvollkornsauerteig gezogen aus einem klassischen Dinkelvollkornmehl. Besonders geeignet für die direkte Herstellung von typischen Dinkelgebäcken.



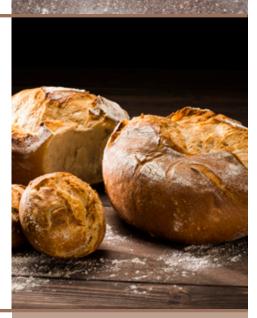
100821

30 kg

Ferment'arôme Weizen Pre-Ferment

ca. 50 Sr°

Getrockneter Weizenvorteig, gezogen durch einen Vorteigstarter in Kombination mit einer speziellen Aromatemperaturkurve.









TECHNISCHE PROZESSMEHLE

STAUBARME TRENNMEHLE UND SAATENKLEBER

100924

25 kg

PING-PONG®

500

Hochleistungs-Trennmehle zur händischen und maschinellen Aufarbeitung von Teigen. Durch den besonders geringen Feinstaubanteil sorgen sie für einen präventiven Schutz gegen Bäckerasthma.

100760

25 kg

PING-PONG® 500 Bio

Deklaration: Weizenmehl Deklaration: Bio-Weizenmehl

500159

TIP-TOP

25 kg

Ultra Clean®

500138 **TIP-TOP Ultra**

Clean® Bio 25 kg

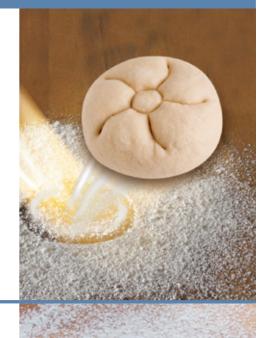
Staubarmes Trenn- und Dekormehl zur Aufarbeitung von Teigen. Die Inaktivierung der mehleigenen Mikrobiologie beugt Schimmel- und Stockfleckenbildung auf Maschinenteilen und Gärgutträgern vor. Zudem reduziert sie den Reinigungsaufwand.

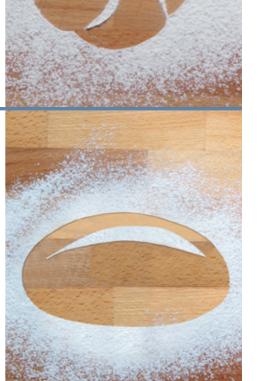
Deklaration: Weizenmehl Deklaration: Bio-Weizenmehl

100930 TIP-TOP Ultra Clean® 25 kg Spezial

Besonders staubarmes Trenn- und Dekormehl zur Aufarbeitung von Teigen. Die Inaktivierung der mehleigenen Mikrobiologie beugt Schimmel- und Stockfleckenbildung auf Maschinenteilen und Gärgutträgern vor. Zudem reduziert sie den Reinigungsaufwand.

Deklaration: Weizenmehl





TECHNISCHE PROZESSMEHLE

STAUBARME TRENNMEHLE UND SAATENKLEBER

100927 TIP-TOP Ultra Clean® 25 kg

RYE

100932 TIP-TOP Ultra Clean® RYE Bio 25 kg

Staubarmes Trenn- und Dekormehl aus Roggen zur Aufarbeitung von Teigen. Die Inaktivierung der mehleigenen Mikrobiologie beugt Schimmel- und Stockfleckenbildung auf Maschinenteilen und Gärgutträgern vor. Zudem reduziert sie den Reinigungsaufwand.

Deklaration: Roggenmehl Deklaration: Bio-Roggenmehl



100850

10 kg

GECKO® Ultra Saatenkleber

Saatenkleber, der für die dauerhafte Anhaftung von Saaten an Gebäcken sorgt. Die spezielle Rohstoffveredelung aktiviert die klebenden Eigenschaften des Getreides.

Deklaration: Weizenmehl





Sie suchen nach individuellen Lösungen für Ihre innovativen Backwaren?

Unser Team unterstützt Sie mit Rezepturen und Expertise.

Anschrift:

GoodMills Innovation GmbH Trettaustraße 35 21107 Hamburg Deutschland

Customer Care Center (CCC):

T +49 40 - 75109-666 F +49 40 - 75109-680 E-Mail ccc@goodmillsinnovation.com

