



Deklarationsfreundliches Sortiment

Alternativ zum Zero-E-Sortiment gibt es unsere deklarationsfreundlichen Produkte, die ausgewählte, vom Verbraucher durchaus akzeptierte Zusatzstoffe enthalten.

Kategorie	Akzeptierte Zusatzstoffe
Brote/Brötchen	Ascorbinsäure, Guarkernmehl, Lecithine
Feingebäck	Backtriebmittel, Lecithine

Ascorbinsäure, besser bekannt als Vitamin C, wirkt sich positiv auf Teigeigenschaften aus und verbessert das Volumen des Gebäcks.

Backtriebmittel wird vom Verbraucher selbst zu Hause verwendet.

Guarkernmehl ist ein Verdickungsmittel, das aus den Samen der Guarbohne gewonnen wird und damit „natürlichen Ursprungs“ ist.

Lecithine ist Bestandteil unserer Zellen und wird schon lange in Lebensmitteln verwendet. Vom Verbraucher wird es daher kaum als störend empfunden.

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe
Brötchen			
Weizenkleingebäck			
900066	Dinkel Backmalz	Backmalz speziell für Dinkel-Kleingebäck – für alle Führungsarten.	Ascorbinsäure
900151	Pur Plus Backmalz	Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.	Ascorbinsäure
900274	BIO-Back	Universell einsetzbares Brötchenbackmittel in Bio-Qualität, das sich auch bestens für GU/GV eignet.	Lecithine Ascorbinsäure
900202	Vollkornkrüstchen Pur	Grundmischung für Weizenvollkornbrötchen mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl – der feine, milde Vollkorn-Genuss.	Ascorbinsäure
Spezialbrötchen			
900077	Einkorn-Krústchen	Grundmischung für Dinkel-Einkorn-Brötchen – Uriger Brötchen-Genuss mit dem wertvollen Urgetreide Einkorn.	Guarkernmehl Ascorbinsäure
900359	Maisbroodje	Grundmischung mit Sauerteigextrakt für herzhaft-kraftige Mehrkornbrote und -brötchen mit Mais.	Lecithine Ascorbinsäure
900682	Dinkel Kartoffel Krusti Pur	Grundmischung für Dinkel-Kartoffel-Brötchen.	Ascorbinsäure

Weißbrote			
Weißbrote			
900121	la baguette	Unser Bestseller: Grundmischung mit Weizensauerteig und Durumweizenmehl für Weißgebäckspezialitäten mit typischem Charakter und Geschmack nach französischer Art	Guarkernmehl Lecithine Ascorbinsäure
900173	Rustic Back	Backmittel für rustikale Weizengebäcke. Optimal für lange, weiche Teigführungen.	Ascorbinsäure
900205	Weizenkeim-Ferment	Für Weizengebäck-Spezialitäten mit langzeitgeführtem Charakter.	Ascorbinsäure
Brote			
Spezialbrote			
900074	Dinkelvollkorn Pur	Grundmischung für feines, freigeschobenes Dinkelvollkornbrot – natürlich auf Dinkelbasis.	Ascorbinsäure
900133	Mehrkorn Basic Pur	Für individuelle mild-aromatische Mehrkornbrote und -brötchen (Sechskorn) – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.	Ascorbinsäure
900198	UrBayr	Grundmischung für frische, rustikale Kartoffel-Roggenmischbrote nach typisch bayrischer Rezeptur – kräftig, urig, natürlich.	Ascorbinsäure
900385	Prokorn	Grundmischung für Weizenmischbrot mit Ölsaaten und Calcium.	Ascorbinsäure
900677	Roggen Dinkel Pur	Grundmischung für Roggen-Dinkel-Brot mit Malz - kaiserlich, kräftig, rustikal	Guarkernmehl Ascorbinsäure
Brotverbesserer			
900445	Maximo Fresh	Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel für eine längere Wasserbindung im Brot.	Ascorbinsäure
900520	Maximo Stabil & Fresh	Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel & dem Plus an Gärstabilität	Ascorbinsäure
900081	Frischhalter Spezial	Backmittel zur Frischhaltung	Ascorbinsäure
900048	Brot Extra Fresh	Brotverbesserer zur deutlichen Verbesserung der Frischhaltung und Gärstabilität. Hervorragende Verarbeitungsfähigkeit trockener Teige.	Ascorbinsäure
900142	MultiStabil plus	Brotverbesserer für Brote aller Art, Kleingebäck und Hefefeinteiggebäck.	Ascorbinsäure
Feine Backwaren			
Hefefeinteige			
900603	Hefeteig-Traum Pur	Die Innovation für eine ultimativ saftige, aromatische und einzigartige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt mit Vorteig - in Clean Label Qualität.	Ascorbinsäure
900683	Dinkel-Hefeteig Pur	Grundmischung für besonders saftige, aromatische Dinkel-Hefefeinteiggebäcke mit Dinkel-Vorteig	Ascorbinsäure
Siedengebäcke			
900043	Berliner Pur	Basismischung für beste Hefefeinteig-Siedengebäcke. Allrounder mit den hervorragenden Eigenschaften eines konventionellen Berlinerprodukts.	Lecithine Ascorbinsäure
Rühr-, Sand- und Biskuitmassen			
900410	American Dream Muffin	Basismischung für Muffins.	Backtriebmittel
900290	American Dream Muffin Schoko	Basismischung für Schoko-Muffins.	Backtriebmittel

Füllungen und Auflagen**Spezielle Füllungen**

900393	Schocrema	Gebrauchsfertige cremig-zarte Schokoladencreme – zum Füllen, Überziehen, Garnieren und zur Herstellung von Schoko-Rührmassen.	Lecithine
--------	-----------	---	-----------

Spezielle Zutaten und Dekore für Feine Backwaren

900724	Knusperglanz Pur	Clean Label Produkt zur Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nusssnackern.	Lecithine
--------	------------------	---	-----------

Glasuren**Glasuren**

900268	Seidenglanz Chips	Hochwertige, kakaohaltige Fettglasur mit brillant seidennem Glanz – in Chipsform.	Lecithine
900261	Haselnuss-Glasur Chips	Hochwertige Haselnuss-Glasur für dekorative Überzüge mit ausgeprägtem Haselnuss-Geschmack und ansprechendem Glanz – in Chipsform.	Lecithine
900269	Sonderklasse Chips	Kakaohaltige Fettglasur für knackig-harte Überzüge – in Chipsform. Ideal für den Einsatz in der wärmeren Jahreszeit.	Lecithine
900257	Fettglasur dunkel	Kakaohaltige Fettglasur mit guter Deckfähigkeit und schönem Glanz – in Pellets-Form.	Lecithine