

Cleaner Label – deklarationsfreundlich



Konsumenten wünschen sich **einfache** und **verständliche Zutatenlisten**.
Dafür bieten wir mit unseren **Cleaner Label-Produkten** die passende Lösung.

Neben der Reduzierung von E-Nummern sind für uns grundsätzlich der **Verzicht von künstlichen Aromen, Farbstoffen** und **Konservierungsstoffen** Voraussetzung dieser Produkte. Unsere Cleaner Label-Produkte enthalten aus **technologischen Gründen**, folgende ausgewählte, vom **Verbraucher akzeptierte Zusatzstoffe**: Ascorbinsäure, Backtriebmittel, modifizierte Stärke, Lecithine (Raps oder Sonnenblumen).

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	
900202	Vollkornkrüstchen Pur	Grundmischung für Weizenvollkornbrötchen mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl – der feine, milde Vollkorn-Genuss.	Ascorbinsäure	
900796	Backmalz MB Pur	Backmalz für alle Führungsarten und Weizenkleingebäcke aller Art.	Ascorbinsäure	
900876	Genussmalz MB Pur	Aromatisches Backmalz für alle Führungsarten und Weizenkleingebäcke aller Art	Ascorbinsäure	
Spezialbrötchen				
900359	Maisbroodje	Grundmischung für herzhaft-kräftige Mehrkornbrote und -brötchen mit Mais.	Lecithine Ascorbinsäure	
900682	Dinkel Kartoffel Krusti Pur	Grundmischung für herrlich saftige, handwerkliche Dinkel-Kartoffel-Brötchen.	Ascorbinsäure	
Brote				
Weißbrote				
900173	Rustic Back	Backmittel für rustikale Weizengebäcke. Optimal für lange, weiche Teigführungen.	Ascorbinsäure	
900205	Weizenkeim-Ferment	Für Weizengebäck-Spezialitäten mit langzeitgeführtem Charakter.	Ascorbinsäure	

Ohne Palmfett als Zutat



Cleaner Label – deklarationsfreundlich



Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe	
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 – nach typ. bayer. Rezeptur	Grundmischung für frische, rustikale Kartoffel-Roggenmischbrote nach typisch bayerischer Rezeptur – kräftig, urig, natürlich.	Ascorbinsäure	
900385	Prokorn	Grundmischung für Weizenmischbrot mit Ölsaaten und Calcium.	Ascorbinsäure	
Brotverbesserer				
900445 900227	Maximo Fresh	Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel für eine längere Wasserbindung im Brot.	Ascorbinsäure	
900519	Maximo Stabil & Fresh	Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel & dem Plus an Gärstabilität.	Ascorbinsäure	
900081	Frischhalter Spezial	Backmittel zur Frischhaltung.	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.	Ascorbinsäure	
Siedegebäcke				
900043	Berliner Pur	Basismischung für beste Hefefeinteig-Siedegebäcke. Allrounder mit den hervorragenden Eigenschaften eines konventionellen Berlinerprodukts.	Lecithine Ascorbinsäure	

Ohne Palmfett als Zutat



Cleaner Label – deklarationsfreundlich



Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe	
Rühr-, Sand- und Biskuitmassen				
900410	American Dream Muffin – American Style	Basismischung für Muffins.	Backtriebmittel	
900290	American Dream Muffin Schoko – American Style	Basismischung für Schoko-Muffins.	Backtriebmittel	
Füllungen und Auflagen				
Füllungen				
900230 900232	Mohn-Fertigmasse	Vollaromatische Mohn-Füllmasse.	modifizierte Stärke	
900393	Schocrema	Gebrauchsfertige cremig-zarte Schokoladen-creme – zum Füllen, Überziehen, Garnieren und zur Herstellung von Schoko-Rührmassen.	Lecithine	
Dekore für Feine Backwaren				
900724	Knusperglanz Pur	Für knusprige, goldgelb-glänzende Bienenstichdecken, Florentiner und Nussknacker.	Lecithine	
Sahne-Fonds				
Sahne-Fonds				
900241	Sahne-auf Neutral	Sahne-Fond für ein vielseitiges Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke	modifizierte Stärke	
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 – in Chipsform.	Lecithine	
900269	Sonderklasse Chips	Kakaohaltige Fettglasur in Chipsform für knackig-harte Überzüge – ideal für den Einsatz in der wärmeren Jahreszeit.	Lecithine	

Ohne Palmfett als Zutat

