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			
Brötchenbackmittel			
900066	Dinkel Backmalz	Backmalz speziell für Dinkel-Kleingebäck – für alle Führungsarten.	Ascorbinsäure
900151	Pur Plus Backmalz	Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.	Ascorbinsäure
900876	Genussmalz MB Pur	Aromatisches Backmalz für alle Führungsarten und Weizenkleingebäcke aller Art	Ascorbinsäure
900796	Backmalz MB Pur	Backmalz für alle Führungsarten und Weizenkleingebäcke aller Art.	Ascorbinsäure
900982	Brezelmalz MB Pur	Aromatisches Backmalz für Laugengebäcke für alle Führungsarten.	Ascorbinsäure
Brötchenvormischungen			
900202	Vollkornkrüstchen Pur	Grundmischung für Weizenvollkornbrötchen mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl – der feine, milde Vollkorn-Genuss.	Ascorbinsäure
900359	Maisbroodje	Grundmischung für herzhaft-kräftige Mehrkornbrote und -brötchen mit Mais.	Lecithine Ascorbinsäure
Brote			
Brotbackmittel			
900173	Rustic Back	Backmittel für rustikale Weizengebäcke. Optimal für lange, weiche Teigführungen.	Ascorbinsäure
900142	MultiStabil plus	Brotverbesserer für Brote aller Art, Kleingebäck und Hefefeinteiggebäck.	Ascorbinsäure

Ohne Palmfett als Zutat

Zeelandia

Cleaner Label –
deklarationsfreundlich

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe
Brotbackmittel			
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 Pur	Backmittel zur Frischhaltung.	Ascorbinsäure
Brotvormischungen			
900972	Opa Dinkel Pur	Spezialist zur Herstellung von saftig-lockeren Dinkel-Kartoffel-Broten.	Ascorbinsäure
900133	Mehrkorn Basic Pur	Für individuelle, mild-aromatische Mehrkornbrote und -brötchen (Sechskorn) – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.	Ascorbinsäure
900074	Dinkelvollkorn Pur	Grundmischung für feines, freigeschobenes Dinkelvollkornbrot – natürlich auf Dinkelbasis.	Ascorbinsäure
900109	Kartoffel-König Pur	Grundmischung für locker-saftige Kartoffelgebäck-Spezialitäten (Brot, Brötchen, Baguette etc.) in rustikaler Optik.	Lecithine Ascorbinsäure
900198	UrBayr – nach typ. bayer. Rezeptur	Grundmischung für frische, rustikale Kartoffel-Roggenmischbrote nach typisch bayerischer Rezeptur – kräftig, urig, natürlich.	Ascorbinsäure
Sauerteige und Fermente			
900205	Weizenkeim-Ferment	Für Weizengebäck-Spezialitäten mit langzeitgeführtem Charakter.	Ascorbinsäure
Feine Backwaren			
Hefefeinteige			
900603	Hefeteig-Traum Pur	Die Innovation für eine ultimativ saftige, aromatische und einzigartige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt mit Vorteig.	Ascorbinsäure
900790	Hefeteig-Konzentrat Pur	Der Spezialist für eine saftige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt bei geringer Zugabe.	Ascorbinsäure

Zeelandia

Ohne Palmfett als Zutat

Cleaner Label –
deklarationsfreundlich

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe
Rühr/ Sand/Biskuit			
900410	American Dream Muffin – American Style	Basismischung für Muffins.	Backtriebmittel
900290	American Dream Muffin Schoko – American Style	Basismischung für Schoko-Muffins.	Backtriebmittel
Feinbackdekore			
900268	Seidenglanz Chips	Hochwertige, kakaohaltige Fettglasur mit brillant seidenem 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
900257	Fettglasur dunkel	Kakaohaltige Fettglasur in Pellets-Form mit guter Deckfähigkeit und schönem Glanz.	Lecithine
900393	Schocrema	Gebrauchsfertige, cremig-zarte Schokoladen-creme – zum Füllen, Überziehen, Garnieren und zur Herstellung von Schoko-Rührmassen.	Lecithine
900724	Knusperglanz Pur	Für knusprige, goldgelb-glänzende Bienen-stichdecken, Florentiner und Nussknacker.	Lecithine
Füllungen/Auflagen			
Mohn, Haselnuss, Mandel			
900230 900232	Mohn-Fertigmasse	Vollaromatische Mohn-Füllmasse.	modifizierte Stärke
Spezial			
900392	Tido Plus	Gebrauchsfertige, pastöse Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack.	modifizierte Stärke
Sahne-Fonds			
Sahne-auf			
900241	Sahne-auf Neutral	Sahne-Fond für ein vielseitiges Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke.	modifizierte Stärke

Zeelandia

Ohne Palmfett als Zutat

Cleaner Label –
deklarationsfreundlich

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	Zusatzstoffe
Trennmittel/Schneideöle			
Trennmittel/Schneideöle			
900312	CARLEX® Spray	Trennmittel zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren.	Lecithine
900308	CARLEX® 220	Dünnflüssiges Öl zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren.	Lecithine
900313	CARLEX® TW 400	Spezialöl mit sehr geringer Rückstandsbildung zum Trennen von Brot, Brötchen und Feinen Backwaren.	Lecithine
900305	CARLEX® 1000 KN	Trennöl zur Trennung von Feinen Backwaren mit hohem Zuckergehalt und Hefefeinteigen.	Lecithine
900367 900369	Ovam 25	Schneideöl mit hoher Oxidationsstabilität.	Lecithine

Ohne Palmfett als Zutat

Zeelandia