

# Sortimentsübersicht



**Zeelandia**



funktioniert  
– **natürlich!**

Die **Zeelandia GmbH & Co. KG** ist einer der führenden Backzutatenhersteller mit Sitz in Frankfurt am Main. Wir inspirieren unsere Kunden mit ausgewählten Backzutaten, Anwendungslösungen und umfassender Unterstützung bei der Vermarktung für **Brot, Brötchen und Feine Backwaren**.

Gegründet im Jahr 1900 von der niederländischen Doeleman-Familie, ist Zeelandia heute eine international agierende Unternehmensgruppe. Zusammen mit über 3.000 Mitarbeitern weltweit werden **Produkte mit großer Leidenschaft** entwickelt, die auf den lokalen Geschmack und die Bedürfnisse von ca. 100 Ländern zugeschnitten sind.

**Wir stehen für Genuss, Funktionalität und Natürlichkeit.** Clean Label und Clean Tech spielen bei uns ebenso eine große Rolle wie eine traditionelle Herstellung, ausgezeichneten Geschmack und die einfache und gelingsichere Anwendung für unsere Kunden.

# Inhaltsverzeichnis

## Brötchen

Brötchenbackmittel	6
Brötchenvormischungen	16

## Brote

Brotbackmittel	27
Brotvormischungen	35
Sauerteige und Fermente	47
MR. KORN – aus Liebe zum Brot	51

## Malze und Dekore

Malze	54
Dekore	56

## Feine Backwaren

Hefefeinteige	58
Feingebäck	62
Siedegebäcke	64
Rühr/Sand/Biskuit	74
Feinbackdekore	81

## Füllungen/Auflagen

Mohn, Haselnuss, Mandel	90
Creme-Füllungen (Kaltcremes)	93
Frucht-Füllungen Frutafill	99
Fruchtzubereitung/-mus	102
Quark- und Joghurt-Füllungen	103
Spezial	106

## Sahne-Fonds

Sahne-auf	108
-----------	-----

## Trennmittel/Schneideöle

Trennmittel/Schneideöle	112
-------------------------	-----



—  
Unsere Kompetenz  
**für Ihren Erfolg.**

# Clean(er) Label

Konsumenten wünschen sich **einfache** und **verständliche Zutatenlisten**. Dafür bieten wir mit unserem **Clean Label-Sortiment** die passende Lösung. Neben dem Verzicht auf E-Nummern sind für uns grundsätzlich der **Verzicht von künstlichen Aromen, Farbstoffen** und **Konservierungsstoffen** Voraussetzung für Clean Label. Unser Portfolio umfasst die Clean Label Zero-E-Produkte sowie die deklarationsfreundlichen Cleaner Label-Produkte:



Die Produkte in unserem **Clean Label Zero-E Sortiment** funktionieren – **natürlich ohne Zusatzstoffe!**

Unsere **Cleaner Label-Produkte** enthalten **aus technologischen Gründen**, folgende ausgewählte, vom **Verbraucher akzeptierte Zusatzstoffe**: Ascorbinsäure, Backtriebmittel, modifizierte Stärke, Lecithine (Raps oder Sonnenblumen).



# We love vegan



Viele unserer Produkte sind von Natur aus **ohne Zutaten tierischen Ursprungs**. Zealandia-Produkte, die **für Veganer geeignet sind**, kennzeichnen wir mit dem „**We love vegan**“-Logo. Bei **veganen Produkten** ist der Produktionsablauf so zu gestalten, dass möglichst keine unbeabsichtigten Einträge tierischer Stoffe erfolgen. D. h. im **Rahmen der Guten Herstellungspraxis** sind auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen **geeignete Vorkehrungen** zu treffen.

# Ohne Palmöl als Zutat

Die Produkte mit diesem Logo zeigen: **ohne Palmöl als Zutat**. Falls Zealandia-Produkte Palmöl als Zutat enthalten, sind wir nach dem **Roundtable on Sustainable Palm Oil (kurz: RSPO)** zertifiziert. Bei diesem Zertifikat wird der **nachhaltige Anbau für Palmöl gefördert** und versucht, die dadurch entstehende Umweltschädigung zu begrenzen. Durch ein **digitales Reporting-System** wird die **Rückverfolgbarkeit des zertifizierten Palmöls** gewährleistet. Zealandia ist nach den Supply Chain Modellen **Segregation (SG)** und **Massenbilanz (MB)** lizenziert. Bei allen Produkten streben wir **SG-Qualität** an, verwenden aber mindestens **MB-Qualität**.





# Brötchen

## Brötchen- backmittel

GOLD

Damit **vergolden Sie Ihre Besten** – unsere **agglomerierten Backmittel für Weizenkleingebäck** für einen **unverwechselbaren Brötchengenuss mit der einzigartigen Malzformel** unter Verwendung von **flüssigem Gerstenmalzextrakt**. Durch die körnige Beschaffenheit (Agglomerat) sind unsere **GOLD-Brötchenbackmittel** besonders **rieselfähig, einfach zu dosieren und sauber zu verarbeiten** – bei geringer Staubentwicklung.



### cool-time Gold

Der Spezialist für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

**Zugabe**

3 - 4 %

**Gebinde**

Papiersack, 25 kg

**Artikelnummer**

900057





## Enzymalt Fresh Gold

Der Spezialist für direkte Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900078



## LangzeitPlus Gold

Der Spezialist für Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900125



## PremiumMalz Frost Gold

Der Spezialist für Gärunterbrechung und Frostung – mit dem Plus an Malzextrakt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900148



## CombiMalz Gold

Sicherheit bei allen Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900056



# Brötchen

## Brötchen- backmittel

SILBER

**Versilbern** Sie Ihr **Brötchen-Sortiment** mit unseren **bewährten Backmalzen für Weizenkleingebäck** in Pulverform mit klassischen Malzmehlen und Malzextrakten. Unsere **SILBER-Backmalze** decken alle Anforderungsprofile ab – **auch in Clean(er) Label-Qualität** (und für **Dinkel-Kleingebäck**).



### Arctica Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung – mit dem Extra an Malzen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900010





## Opti Backmalz

Klassisches Backmalz speziell für direkte Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900145



## Frost Backmalz

Backmalz speziell für Gärunterbrechung und Frostung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900082



## Langzeit Backmalz

Backmalz speziell für Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900123



## Power Backmalz

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900324





## Backmalz MB Pur

Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900796



## Genussmalz MB Pur

Aromatisches Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900876



## Pur Backmalz

Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900150



## Pur Plus Backmalz

Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900151





## Brezelmalz MB Pur

Aromatisches Backmalz für Laugengebäcke für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2,5 %	Papiersack, 25 kg	900982



## Gamma 3000 Backmalz

Backmalz für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900090



## Backmalz cool & frost

Backmalz für GU/Frost, Gärverzögerung und Langzeitführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900613



## Dinkel Backmalz

Backmalz speziell für Dinkel-Kleingebäck – für alle Führungsarten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900066





# Brötchen

## Brötchen- backmittel

RELAX

**Entspannt in jeder Lage.** Unsere Backmittel für Kleingebäcke mit dem **RELAX-Faktor für entspannte Teige** garantieren eine problemlose Aufarbeitung über moderne Anlagen – **perfekt für alle Arten von Weizenteigen.**

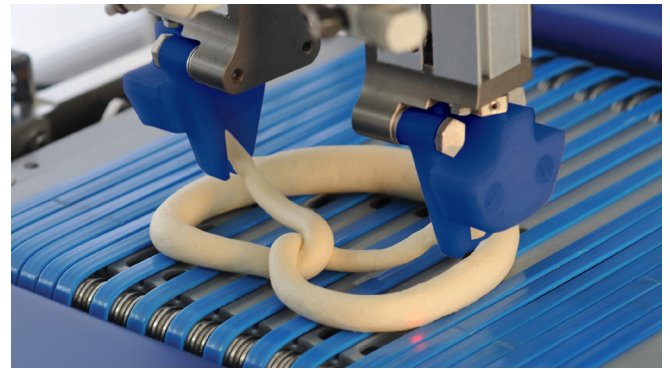


## Combi RELAX

Backmittel zur Optimierung der Eigenschaften von Weizenteigen bei maschineller Aufarbeitung – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900054

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Brezel RELAX

Backmittel für Laugengebäck in jeder Führungsart – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige bei maschineller Aufarbeitung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900047



## Langzeit RELAX

Langzeit RELAX – optimal für Gärunterbrechung, Frostung, Gärverzögerung und Langzeitführung und speziell für die maschinelle Herstellung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900124





## Brötchen

### Brötchen- backmittel

Spezial

Unsere **speziellen Zutaten zur Abrundung Ihres Kleingebäcksortiments.** Beispielsweise zur Herstellung von **Bio- und Milchbrötchen, Laugenbrezeln** oder von **extra körnigen Brötchen.**



## Brez'n Plus

Backkrem für Laugenbrezeln und -kleingebäck (ohne Zugabe eines zusätzlichen Backmittels).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg)	900970



## Milchbrötchen Backmittel

Spezialbackmittel für Milchbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900134



## Kornbrötchen Perfekt

Spezialbackmittel für individuelle körner- und saatenreiche Brötchenvielfalt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 - 8 %	Papiersack, 25 kg	900461



# Brötchen

## Brötchenvor- mischungen

Körner/Saaten

Unser vielseitiges Sortiment für **körnige und saatenreiche Kleingebäck-Spezialitäten.**





## AlpenSpitz - typisch alpenländisch

Basismischung für feinkörnige, malzige Kleingebäck-Spezialitäten mit klassischem Brotgewürz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900002



## Schweden-Mix - nach skandinavischer Art

Basismischung für kernige, saatenreiche Weizenbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
37,5 %	Papiersack, 25 kg	900666



## Kornkrüstchen

Für vielseitige, körnige Kleingebäck-Spezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900119



## Malzkrüstchen

Für kräftige Malz-Fünfkorn-Brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900130





## SommerBrötchen

Basismischung für körnige Joghurt-Mehrkornbrötchen mit Dinkel.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
50 %	Papiersack, 25 kg	900188



# Brötchen

## Brötchenvor- mischungen

Dinkel

Unsere **Spezialitäten** für **rustikalen  
Kleingebäck-Genuss** mit **Dinkel**.



## Dinkel & Honig - Brötchen

Basismischung für mild-aromatische Dinkelbrötchen mit Honig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900065



## Dinkelkrüstchen

Basismischung zur Herstellung von Dinkelvollkornbrötchen mit Dinkelsprossen – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900070



## Dinkel-Stückchen

Basismischung für Dinkel-Buttermilchbrötchen – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900073



## Dinkel Kartoffel Krusti

Basismischung für herrlich saftige, handwerklich-rustikale Dinkel-Kartoffelbrötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
15 %	Papiersack, 25 kg	900682





## Brötchen

# Brötchenvor- mischungen

Roggen

Unsere **Spezialitäten** für **aromatischen Roggenkleingebäck-Genuss.**



## Roggo

Aus Liebe zu Roggen! Einzigartige, leistungsstarke Basismischung für Roggenkleingebäck mit 100 % Roggenmehlanteil.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
50 %	Papiersack, 25 kg	900423



## Roggenkrüstchen

Unser Bestseller: Basismischung für Sauerteig-Roggenkleingebäck mit 50 % Roggenmehlanteil. Die erste Wahl hinsichtlich Gärstabilität bei allen Führungsarten.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
20 %	Papiersack, 25 kg	900168





# Brötchen

## Brötchenvor- mischungen

Weizen/Weizenmisch

Unsere **Spezialitäten** für **knackig-  
rösche Weizenkleingebäcke** – auch  
für fein-milden **Vollkorn-Genuss**.



## Knackfrische

Basismischung für knackfrische Weizenbrötchen mit Weizenvorteig und Weizengrieß.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900117



## Vollkornkrüstchen Pur

Basismischung für Weizenvollkornbrötchen mit sichtbarem, feinem Vollkornmehl – der feine, milde Vollkorn-Genuss.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900202



# Brötchen

## Brötchenvor- mischungen

Spezial

Unsere Produkte für **aromatische Spezialbrötchen** mit wertgebenden Zutaten wie **Mais, Maisgrieß** oder **Sonnenblumenkernen**.





## Maisbroodje

Basismischung für herzhaft-kräftige Mais-Mehrkornbrote und -brötchen mit Roggenanteil. Enthält sichtbaren, aufgeschlossenen Maisgrieß und Sonnenblumenkerne.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 15 kg	900359



## Fiesta Mexicano - Mexican Style

Basismischung für mild-aromatisches, sonnig-goldgelbes Maisgebäck mit sichtbarem, aufgeschlossenen Maisgrieß und Sonnenblumenkernen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 15 kg	900330





# Brote

## Brotback- mittel

Weizen/Weizenmisch

Unser Sortiment für ein **vielseitiges Weizengebäck-Angebot** – von **klassisch, rustikal** bis **typisch französisch**. Auch zur Herstellung von saftigen **Buttermilch-Brot**en sowie **weizenbetonten Brot**en – in **direkter** oder **kombinierter Führung**.



## Crust

Der smarte Allrounder für krustenreiche Weißgebäckspezialitäten nach französischer Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 %	Papiersack, 25 kg	900063



## Classic hell

Leistungsstarkes Weißbrotbackmittel mit Weizensauerteig für weiche, wattierte Weißbrote aller Art. Sorgt für besonders gärstabile Teige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900053



## Bonasan

Backmittel für klassische Weißbrote der Spitzenqualität in klassischer direkter Herstellung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 %	Papiersack, 25 kg	900046



## WM-Gold

Backmittel auf Molkenbasis, speziell für weizenbetonte Brote. Besonders geeignet für Frostung sowie GU und GV.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 4 %*	Papiersack, 25 kg	900206

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Rustic Back

Backmittel für rustikale Weizengebäcke. Die erste Wahl für lange, weiche Teigführungen, z. B. für Ciabatta und Wurzelkruste – mit herrlich saftiger Gebäckkrume.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 3 %	Papiersack, 25 kg	900173



## BMB

Spezialbackmittel für saftige Buttermilch-Brote in direkter Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
4 %	Papiersack, 25 kg	900045



# Brote

## Brotback- mittel

Brotverbesserer

Für einen **vollendeten Brotgenuss**.  
Diese Produkte sorgen für eine **lange Verzehrfrische, farbliche** und **geschmackliche Abrundung** und/oder garantieren ein **ansprechendes Brotvolumen**.



### Sauerteigpflege

Brotverbesserer für einen ausgewogenen Sauerteig-Brotgeschmack bei allen Sauerteigführungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 4 %*	Papiersack, 12,5 kg	900180

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.





## MultiStabil plus

Brotverbesserer für Brote aller Art, Kleingebäck und Hefefeinteiggebäck. Für das Plus an Gärstabilität, Volumen und Frische.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
2 - 3 %*	Papiersack, 25 kg	900124

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Maximo Fresh

Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel für eine längere Wasserbindung im Brot.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900445

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Maximo Stabil & Fresh

Brotfrischhalter mit der natürlichen Frische Formel & dem Plus an Gärstabilität für eine längere Wasserbindung im Brot.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 1,5 %*	Papiersack, 12,5 kg	900519

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Standard 70/30

Der ideale, natürliche Brotverbesserer auf Buttermilchbasis für mehr Frische und Saftigkeit. Auch zur Teigversäuerung mit Fadenchutz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 2 %*, 3 - 5 %^	Papiersack, 25 kg	900191

\*Brotverbesserung & Frischhaltung, bezogen auf Gesamtmehlmenge.

^TSM für helle Weizenmischbrote, bezogen auf Gesamtmehlmenge.



## Standard 70/30 F

Der ideale, natürliche Brotverbesserer auf Buttermilchbasis. Auch zur Teigversäuerung. Mit Fadenschutz.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
1 - 5 %*	Papiersack, 25 kg	900192

\*Zugabe rezepturabhängig.



## Frischhalter Spezial Pur

Klassischer Brotfrischhalter für Mischbrote aller Art.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
1 - 2 %	Papiersack, 25 kg	900081





# Brote

## Brotback- mittel

Teigsäuerungsmittel

Unsere seit Jahrzehnten **bewährten Klassiker** zur Herstellung von **allen Brotsorten**, speziell von kräftigen, saftigen **Roggen-/mischbrot/schrotbrot**en sowie mild-aromatischen **Weizen-/mischbrot**en – in direkter und/oder kombinierter Führung.



## MS-Sauer

Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten in direkter und kombinierter Führung – mit den Vorzügen der Molke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 4 %*	Papiersack, 25 kg	900139

\*auf Roggenanteil bezogen.



## Sauer flüssig 200

Flüssiges Teigsäuerungsmittel für saftige, aromatische Brote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 5 %*	Bag in Box, 15 kg	900273

\*auf Roggenanteil bezogen.



## Sauer-Optimal

Kräftig gesäuertes Teigsäuerungsmittel für Roggenmisch-, Roggenschrot- und Roggenbrote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 2 - 3 %*	Papiersack, 25 kg	900179

\*auf Roggenanteil bezogen.





## Brote

# Brotvormi- schungen

Körner/Saaten

Mit bewährter handwerklicher Kompetenz lässt sich mit unseren **körnigen und saatenreichen Grundmischungen** in rationeller und sicherer Weise ein auf Ihren Betrieb abgestimmtes, **vielseitiges Brot- und Gebäckangebot mit unverwechselbaren Qualitätsmerkmalen** herstellen – mit **aromatischem Geschmack, ansprechendem Volumen und guter Krustenbildung** sowie **langer Verzehrfrische**.



## BasisKorn

Grundmischung für individuelle Mehrkorn- und Malz-Mehrkornbrot- und -brötchen-Spezialitäten – auch zum Unterkneten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw.	Papiersack, 25 kg	900020



## Rustikorn

Basismischung für kräftig-aromatische Malz-Mehrkornbrote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900174



## pure & JOY

Basismischung zur Herstellung von saatenreichem Gebäck mit Flocken.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900566



## SommerKorn

Basismischung für vielseitige, körnige, lockere Brot-Spezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900189





## Mehrkorn Basic Pur

Für individuelle mild-aromatische Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %*	Papiersack, 25 kg	900133



## Malz-Mehrkorn Basic Pur

Basismischung für individuelle, kräftig-aromatische Malz-Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %	Papiersack, 25 kg	900131



## Bäcker-Vollkorn

Basismischung für aromatisch-mildes Malz-Vollkornbrot in Bäcker-Qualität – mit Vollkorn-Sauerteig, Sonnenblumenkernen und Leinsamen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900012





## Brote

# Brotvormi- schungen

Dinkel

Unsere Grundmischungen für **saftige, körnige Dinkel- und Dinkelvollkornbrote sowie Dinkel-Kleingebäck** mit langer Verzehrfrische – auch mit **wertvollen Dinkelsprossen, Dinkelvollkornflocken** und/oder **Dinkelvollkornsauerteig**.



### Dinkel-Auslese

Basismischung für locker saftiges Dinkelbrot und Dinkelvollkornbrot sowie Dinkel-Kleingebäcke – natürlich auf Dinkelbasis.

**Zugabe**

15 - 32 %

**Gebinde**

Papiersack, 25 kg

**Artikelnummer**

900069





## Dinkel-Ernte

Basismischung für saftiges, körniges Dinkelvollkornbrot mit Dinkelsprossen – natürlich auf Dinkelvollkornbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900068



## Dinkelvollkorn Pur

Basismischung für feines, freigeschobenes Dinkelvollkornbrot – natürlich auf Dinkelbasis.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900074



## Opa Dinkel Pur

Der Spezialist zur Herstellung von saftig-lockeren Dinkel-Kartoffel-Broten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900972





# Brote

## Brotvormi- schungen

Roggen

Unsere Grundmischungen für **kräftig-rustikale Brot- und Brötchenspezialitäten** mit **Roggen** – lang anhaltende **Verzehrfresche**.



## Bergbauernbrot nach Bergbauern Art

Basismischung für rustikale, kräftige Roggen-Dinkelbrote und -brötchen mit typisch bayerischer, fein-würziger Geschmacksnote.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
40 %	Papiersack, 25 kg	900028



## UrBayr - nach typisch bayerischer Rezeptur

Basismischung für frische, rustikale Kartoffel-Roggenmischbrote nach typisch bayerischer Rezeptur – kräftig, urig, natürlich.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
50 %	Papiersack, 25 kg	900198



## Roggen Dinkel Brot

Basismischung für Roggen-Dinkel-Brot mit Malz – unverwechselbar, kräftig, rustikal.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
30 %	Papiersack, 25 kg	900677



# Brote

## Brotvormi- schungen

Weizen/Weizenmisch

Unsere Grundmischungen für **klassische Weizengebäckspezialitäten mit typischem Charakter nach französischer Art** oder **urige Wurzelkruste**.



## la baguette

Unser Bestseller: Basismischung mit Weizensauerteig und Durumweizenmehl für Weißgebäckspezialitäten mit typischem Charakter und Geschmack nach französischer Art – schon bei kurzer Teigführung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 25 kg	900121



## Wurzelkruste

Basismischung mit Roggensauerteig und Malzen für handwerklich-rustikale Weizengebäcke. Der Spezialist für typische Wurzelkruste – unverwechselbar urig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 12,5 kg	900208





## Brote

# Brotvormi- schungen

Spezial

Unsere Grundmischungen für **Spezialbrote** mit besonderen, wertgebenden Zutaten wie z. B. **Kartoffeln, Ölsaaten, Olivenöl oder Weizenkeimen**. Eine Grundmischung zur Herstellung von **glutenfreien Broten und Brötchen** rundet das Sortiment ab.



## Kartoffel-König Pur

Basismischung für locker-saftige Kartoffelgebäck-Spezialitäten (Brot, Brötchen, Baguette etc.) in rustikaler Optik.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 %	Papiersack, 25 kg	900109



## PomCarrée

Basismischung für saftige Kartoffelbrote, -brötchen und -baguettes – mit sichtbaren, goldbraunen Kartoffelstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900147



## PROKORN®

Basismischung für Weizenmischbrot mit Ölsaaten und Kalzium.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900385



## minus-G Brot

Basismischung für glutenfreie Brot und Brötchen. Bietet Genuss ohne Verzicht – Brot und Brötchen, die schmecken.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900279





## O'life

Basismischung mit nativem Olivenöl extra und Durumweizen für Weizengebäck-Spezialitäten – inspiriert von mediterranen Zutaten und mit dem Geschmack nach Kräutern wie in Italien. Die erste Wahl für Ciabatta in direkter Führung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900143



## Sprinterbrot

Basismischung für hausversäuertes Mehrkornbrot mit vielen Weizenkeimen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
35 %	Papiersack, 25 kg	900190





## Brote

### Sauerteige und Fermente

Unsere **Sauerteige** werden alle in der **klassischen 3-Stufen-Sauerteig-Führung** hergestellt und anschließend **schonend getrocknet**. Ein **Ferment** zur Herstellung von **Weizengebäck-Spezialitäten** rundet dieses Sortiment ab.



## Dinkelvollkorn-Sauerteig

Getrockneter Dreistufen-Dinkelvollkorn-Sauerteig für reine Dinkel- und Dinkelvollkornbrote (Säuregrad 100 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw.	Papiersack, 25 kg	900256



## Roggen-Sauerteig

Schonend getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig zur rationellen Herstellung von besten Sauerteigbrotten (Säuregrad 40 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 30 %*	Papiersack, 25 kg	900266

\*auf Roggenmehl bezogen.



## Roggenvollkorn-Sauerteig

Extra ergiebiger getrockneter Dreistufen-Vollkorn-Sauerteig für alle Sauerteigbrote – auch für Vollkornbrot (Säuregrad 68 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
ca. 17 %*	Papiersack, 25 kg	900270

\*auf Roggenmehl bezogen.



## Roggen-Sauerteig 100

Getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig für ein vielseitiges Angebot herzhafter Sauerteigbrote von 20 - 100 % Roggenanteil (Säuregrad 100 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
12 %*	Papiersack, 25 kg	900267

\*auf Roggenmehl bezogen.





## Weizensauerteig

Getrockneter Dreistufen-Weizen-Sauerteig (Säuregrad 43 %).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 5 %*	Papiersack, 25 kg	900271

\*auf Gesamtmehl bezogen.



## Weizenkeim-Ferment

Für Weizengebäck-Spezialitäten mit langzeitgeführtem Charakter. Enthält fermentiertes Weizenkeimmehl.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 25 kg	900205





**MR. KORN**

aus  
Liebe  
zum Brot





# Brote

## MR. KORN – aus Liebe zum Brot

- **Sensationelle Frischhaltung**  
sehr lange Verzehrfrische auf natürliche Weise
- **Schonendes Druck-Kochverfahren**  
vollständig aufgeschlossene Körner
- **Unverwechselbarer Genuss mit Sauerteig**  
saftige Krume, intakte Körner mit spürbarem Biss
- **Hohe Flexibilität**  
direkt zu verarbeiten, vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Unsere **MR. KORN Produkte** enthalten durch das schonende **Druck-Kochverfahren vollständig aufgeschlossene Getreidekörner** und/oder **Saaten** und **weitere wertbestimmende Zutaten** wie Superfoods. Das gesamte **MR. KORN-Sortiment** ist in **Clean Label-Qualität**. Die daraus hergestellten **Brote und Brötchenspezialitäten** zeichnen sich durch eine **sensationelle Frischhaltung** auf natürliche Weise aus. Die Körner und Saaten behalten ihre **intakte Struktur** mit **spürbarem, weichem Biss**.



### MR. KORN „5er“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Gersten-, Haferkörner, Mais, gerösteten Sonnenblumenkernen und Roggenvollkorn-sauerteig für extra saftige Fünfkornbrote und -brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900281

\*auf Mehl.



### MR. KORN „Dinkel“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Dinkelkörner und Dinkelvollkornsauerteig für extra saftige Dinkelbrote und -brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900283

\*auf Mehl.



### MR. KORN „Chia“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener Chia-Samen für Chia-Brote und -Brötchen mit der extra Portion Saftigkeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900282

\*auf Mehl.



### MR. KORN „Super“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Haferkörner, Saaten (Sonnenblumenkerne, Lein-, Chia- und Hanfsamen) und Quinoasamen sowie mit Hafersauerteig für extra saftige Gebäckspezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900287

\*auf Mehl.





## MR. KORN „Einkorn-Pur“

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Einkorn-Körner und Einkorn-Vollkornsauerteig für extra saftige Einkorn-Brote und -Brötchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900284

\*auf Mehl.



## MR. KORN „Grünkern“ Pur

Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Grünkern-Körner und Dinkelvollkornsauerteig für extra saftige Brote und Brötchen mit Grünkern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900285

\*auf Mehl.



## MR. KORN „Frühling“ Pur

Mischung aus Karotten- und Pastinakenstückchen, vollständig aufgeschlossenen ganzen Dinkelkörnern, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen sowie Dinkelsauerteig und Schnittlauch für extra saftige Brot- und Brötchenspezialitäten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900722

\*auf Mehl.



## MR. KORN „Pizza“ Pur

Mischung aus Tomatenpüree und getrockneten Tomaten, vollständig aufgeschlossenen ganzen Rotweizenkörnern, Quinoasamen sowie Weizensauerteig und Gewürzen nach mediterraner Art für extra saftige Gebäck- und Snackspezialitäten im Italian Style.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
25 - 50 %*	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Btl.)	900971

\*auf Mehl.





# Malze und Dekore

## Malze

Unsere **Malze** verbessern als **Teigveredler** die **Optik** und den **Geschmack** von **aromatischen Kleingebäcken** und **dunklen Brotsorten**.



## Malzextrakt flüssig

Flüssiger, enzyminaktiver Gerstenmalzextrakt für aromatische Weizenkleingebäcke aller Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
0,5 - 3 %*	Kanister, 15 kg	900262

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Gerstenmalzmehl

Pulverförmiges, enzyminaktives, reines Gerstenmalz für einen malzigen Brötchen-Genuss.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
0,5 - 2 %*	Papiersack, 25 kg	900260

\*auf Gesamtmehlmenge bezogen.



## Roggenmalzpulver

Pulverförmiges, enzyminaktives, reines Roggenmalz für eine geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Kleingebäcke und Brotsorten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
1 - 5 %	Papiersack, 25 kg	900265



## Roggenmalz-Extrakt

Flüssiger Brotverbesserer für die geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Brotsorten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 1 - 3 %	Kanister, 12,5 kg	900264





# Malze und Dekore Dekore

Unsere Produkte zur **Individualisierung Ihres Brötchen- und Brotsortiments**. Diese sorgen für eine **besondere Gebäck-Optik**, welche den **Verbraucher zu Spontankäufen** animiert.



## Mais-Reis Dekor

Extrudiertes Maismehl und Reisflakes für eine attraktive Gebäck-Optik mit dem besonderen Knusper-Effekt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900127



## Mais Dekor

Extrudiertes Maismehl für sonnig-goldgelbe Krustenauflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900358



## PROKORN® Dekor

Buchweizengrieß für eine dekorative und schmackhafte Krustenaufgabe.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Sack, 5 kg	900857



## Würz-Dekor Pur

Herzhafter Krustendekor für eine attraktive Optik und einen besonderen Knusper-Effekt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 5kg	900983



# Feine Back- waren

## Hefefein- teige

Unser **Sortiment für Hefefeinteige** zeichnet sich durch eine **sichere** und **problemlose Verarbeitung** aus – für ein hochwertiges und vielseitiges Angebot **attraktiver Hefefeinteig-Gebäcke**.





## KUCHEN SUPER

Hochwertige Backkrem mit dem besonderen Frischhalte-Effekt für klassische Hefefeinteiggebäcke in Spitzenqualität. In seit Jahrzehnten bewährter KUCHEN SUPER-Technologie.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 15 - 30 %	Stangen, 15 kg (6 x 2,5 kg)	900964
je nach Anw. 15 - 30 %	Karton, 15 kg	900933



## teigfein GU/GV

Hochwertige Backkrem für klassische Hefefeinteiggebäcke – speziell für die sichere Verarbeitung der Teige über GU und GV. Besonderer Frischhalte-Effekt dank bewährter KUCHEN SUPER-Technologie.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 15 - 30 %	Stangen, 15 kg (6 x 2,5 kg)	900936
je nach Anw. 15 - 30 %	Karton, 15 kg	900935



## Pals Spezial

Pastöses Spezialprodukt zur Verbesserung der Teigeigenschaften von Hefeteigen – insbesondere für Laugen- und Hefefeinteiggebäcke. Gebäcke mit saftiger Krume, kurzem Biss und langer Verzehrfrische.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. 1 - 10 %	Eimer, 25 kg	900382



## soft & fresh

Hefefeinteig-Konzentrat für super weiche, frische Gebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 25 kg	900184





## Hefeteig-Traum Pur

Die Innovation für eine ultimativ saftige, aromatische und einzigartige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt mit Vorteig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900603



## Hefeteig soft

Basismischung für Hefefeinteige – auch für Butter-Hefefeinteige. Für herrlich weiche, soft (Butter-)Hefefeinteiggebäcke mit besonders langer Verzehrfische.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900096



## Basis-Hefeteig

Basismischung (ohne Fett) für alle Arten von Hefefeinteigen – auch für Butterteige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900019



## Hefeteig-Konzentrat Pur

Der Spezialist für eine saftige Hefefeinteiggebäck-Vielfalt bei geringer Zugabe.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
7 %	Papiersack, 25 kg	900790





## Hefe-Quarkteig

Basismischung für saftige, lockere Hefe-Quarkteiggebäcke, mit Rahmquarkpulver.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 15 kg	900349



## BT-stabil

Basismischung für Hefe- und Plunderteige.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
5 %	Papiersack, 12,5 kg	900050



## PluCross

Der Spezialist für Plunder und Croissants – perfekt über alle Anlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
3 - 8 %	Papiersack, 25 kg	900146



## le croissant

Basismischung für alle Arten tourierter Hefefeinteige – auch für Buttergebäcke. Süße und pikante Plundergebäcke, sowie Croissants gelingen in typischer Qualität.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
je nach Anw. ca. 30 %	Papiersack, 25 kg	900126



## Hefeteig Extra Soft

Basismischung für (Butter-) Hefefeinteige

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
20 %	Papiersack, 25 kg	901014

# Feine Back- waren

## Feingebäck

Hier finden Sie unser Angebot an Produkten zur **Herstellung von Quark-, Lebkuchen- und Mürbeteigen**. Durch die Zugabe von weiteren **betriebsindividuellen Zutaten** kreieren Sie damit eine **Vielfalt feiner Gebäcke** mit Ihrem **eigenen Hausgeschmack**.





## Basis-Quarkteig

Basismischung für saftige Quarkteiggebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900022



## Nicolo

Basismischung für Lebkuchen-Spezialitäten (Saisonartikel: verfügbar von Aug. bis Dez.).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 15 kg	900263



## Basis-Mürb

Basismischung zur Herstellung von Mürbeteig-Gebäcken mit angenehm zartem Bruch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900021



# Feine Back- waren

## Siede- gebäcke

Berliner/Krapfen

**Berliner, Krapfen oder Kreppel:** für **jede technische Anforderung** und für **jeden Geschmack** bieten wir das geeignete Produkt.



### Berliner Plus

Basismischung für super weiche Berliner mit Volleipulver.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900669



### Berlina

Unser Klassiker: Basismischung für Hefeteig-Siedegebäcke und Berliner Pfannkuchen in unverwechselbarer Premium-Qualität. Hohe Verarbeitungssicherheit bei allen Anwendungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900030



### Berliner Genuss

Basismischung für klassische Berliner mit feinem, vollmundigem Geschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900042



### Berliner Butterfein

Basismischung für Butterberliner in Premiumqualität. Sehr gutes Leistungsprofil, wenn es um die Aufarbeitung von Teigen über moderne Anlagen geht – mit feinem, natürlichem Buttergeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900038



## Berliner Max

Ihre Wahl für Berliner mit maximalem Stand, maximaler Sicherheit und maximalem Geschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900921



## Gold-Krapfen

Basismischung für Siedegebäcke aus Hefeteigen. Bei geringer Zugabe sehr gutes Leistungsprofil, wenn es um die Aufarbeitung von Teigen über moderne Anlagen geht. Sicher, saftig, stabil – freie Fettwahl.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
17 %	Papiersack, 25 kg	900091



## Basis-Krapfen

Basismischung für Siedegebäcke aus Hefeteigen. Durch freie Fettwahl auch für feine Butterberliner. Bei nur 20 % Zugabe hohe Verarbeitungssicherheit bei allen Anwendungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
20 %	Papiersack, 25 kg	900059

# Feine Back- waren

## Siede- gebäcke Quarkbällchen

Wir sind Erfinder des unverwechselbaren **Originals** unter den **Quarkbällchen: Quarkini**. Weitere, vielfältige Produkte runden unser **Quarkbällchen-Sortiment ab**.



### Quarkini Sunshine

Das "blonde" Quarkbällchen verbindet das Beste von Quarkini mit einer hellen, gold-braunen Kruste, einer hohen Drehfreudigkeit und einer lockeren Porung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900550



## Basis-Quarkbällchen

Basismischung für saftige Quarkbällchen mit gleichmäßig feiner Porung. Zugabe von Frischquark und Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900058
	Papiersack, 10 kg	900446



## Quarkbällchen Extra

Basismischung für saftige Quarkbällchen in sicherer, rationeller Herstellung. Enthält Magerquark und Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900160



## Quarkini Classic

Das Original unter den Quarkbällchen-Produkten – einfach unschlagbar.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900391



## Dinkel-Quarkini

Voll im Trend – saftig-leckere Dinkel-Quarkbällchen!

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900650



## Feine Back- waren

Siede-  
gebäcke

Brandmassen

Hier finden Sie unsere Basismischungen für **luftig, lockere Brandmassen- und Spritzgebäcke.**



## Basis-Brand

Basismischung mit Vollei für  
Brandmassengebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900255



## Spritzkuchen-Mix

Der Spezialist (Basismischung) für Spritzkuchen  
in Spitzenqualität mit ansprechender, typischer  
Bräunung. Enthält Vollei.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900280





# Feine Back- waren

## Siede- gebäcke

Spezial

Hier finden Sie unsere Spezial-Siedegebäcke wie unsere Mischungen für die für **Apfel-Ringe mit feiner Apfelnote.**





## **Apfel-Ringli**

Basismischung für Apfelringe und Apfelquarkbällchen mit frischer Apfelnote.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
100 %	Papiersack, 25 kg	900292



## Feine Back- waren

### Rühr/Sand/ Biskuit

Rührmassen

Unsere **Produkte für Rühr- und Sandmassen** sowie für **Amerikaner** ermöglichen die Herstellung einer enorm **vielseitigen, individuellen Gebäck-Vielfalt**, je nach **betrieblichen Anforderungen**.



### Easy-Rühr

Basismischung für fließfähige Rührmassen – ganz easy hergestellt!

**Zugabe**

100 %

**Gebinde**

Papiersack, 25 kg

**Artikelnummer**

900577



## Basis-Rühr

Das vielseitige Top-Produkt von Zeelandia. Basismischung für individuelle Rührkuchen mit "handmade" Charakter und sehr guter Frischhaltung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	901018



## Dinkel-Rühr

Basismischung für individuelle und vielfältige, extra saftige Dinkelvollkorn-Rühr- und Sandkuchen. Freie Fettwahl – auch für Buttergebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900072



## Schnitten-Rühr

Der Spezialist für abwechslungsreiche Rührkuchen vom Blech.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900563



## Schoki-Rühr

Basis-Mischung für Schoko-Rührkuchen – unübertroffen schokoladig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 12,5 kg	900614





## Joghurt-Rühr

Für herrlich locker-saftige Joghurt-Rührkuchen – ideal für Schnitten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900605



## Softe Amerikaner

Basismischung für extra saftige Amerikaner, abgestimmt auf den modernen Geschmack von heute. Freie Fettwahl, pump- und dosierfähige Masse.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900186



## Sand Instant

Basismischung für Sandmassen-Gebäcke mit typischer, sandiger, feiner und satter Porung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900390





## Feine Back- waren

Rühr/Sand/  
Biskuit

Biskuit

Hier finden Sie unsere Basismischungen für **erstklassige, vielseitige Biskuit-Böden** und **-Rouladen** sowie **Wiener- und Sachermassen**.



## Basis-Biskuit

“Einer für alles”: Basismischung für erstklassige, vielseitige Biskuit-Böden und -Rouladen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900018
	Papiersack, 10 kg	900017



## Smart-Biskuit 10

Basismischung für individuelle Biskuit-Böden und -Rouladen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
10 %	Papiersack, 12,5 kg	900946



## Biskuit Instant

Basismischung für exquisite Biskuit- und Wienermassen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900298



## Biskuit Instant Schoko

Basismischung für exquisite Schoko-Biskuit-, Wiener- und Sachermassen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900299





# Feine Back- waren

## Rühr/Sand/ Biskuit

Muffin

Hier finden Sie unsere Basismischungen für **saftig-frische, authentische Muffins im American Style.**



### Muffin NON-STOP Blond

Grenzenloser Muffin-Genuss: Basismischung für authentische Muffins im American Style. Unglaublich saftig, extra lange frisch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900361



### Muffin NON-STOP Choc

Unübertroffen schokoladig: Basismischung für authentische Muffins im American Style. Unglaublich saftig, extra lange frisch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900362



### American Dream Muffin – American Style

Basismischung für Muffins.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900410



### American Dream Muffin Schoko – American Style

Basismischung für Schoko-Muffins.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900290





—  
**Feine Back-  
 waren**  
 Feinback-  
 dekore  
 Fettglasuren

Unsere Fettglasuren zum Glasieren von Gebäcken aller Art haben eine **gute Deckfähigkeit**, sind **einfach anzuwenden** und überzeugen durch einen **ansprechenden Glanz** und **vollmundigen Geschmack**.



**Seidenglanz weiß Chips**

Hochwertige, weiße Fettglasur mit ansprechendem Glanz – in Chipsform.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900711



## Seidenglanz Chips

Hochwertige, kakaohaltige Fettglasur mit brillant seidenem Glanz – in Chipsform.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900268



## Haselnuss Glasur Chips

Hochwertige Haselnuss-Glasur für dekorative Überzüge mit ausgeprägtem Haselnuss-Geschmack und ansprechendem Glanz – in Chipsform.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900261



## Sonderklasse Chips

Kakaohaltige Fettglasur in Chipsform für knackig-harte Überzüge – ideal für den Einsatz in der wärmeren Jahreszeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900269



## Fettglasur dunkel

Kakaohaltige Fettglasur mit guter Deckfähigkeit und schönem Glanz – in Pellets-Form.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900257





**Feine Back-  
waren**

Feinback-  
dekore

Fondants

Unsere **Fondant-Produkte** zum Glasieren von Gebäcken aller Art garantieren eine **sichere und problemlose Verarbeitung** in einem **breiten Temperaturbereich**, haben eine **gute Deckkraft** und sind **spar-sam in der Anwendung**.



**Fondessa**

Fondant in Pulverform – schnell und einfach mit heißem Wasser anzurühren. Gute Deckfähigkeit und ausgezeichneter, leicht durchscheinender Glanz.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900259





## Gletscher Fondant

Zuckerglasur mit guter Deckfähigkeit bei gleichzeitig geringem Verbrauch. Perfekt für die manuelle Handhabung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 14 kg	900347



## Gletscher Fondant H

Zum Glasieren von Gebäcken aller Art. Zum Auftragen von Hand oder über Schleieranlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 14 kg	901074



## Gletscher Fondant KK

Zuckerglasur mit hervorragender Deckfähigkeit und ausgezeichnetem Glanz. Direkt gebrauchsfertig für manuelle Handhabung, verdünnt ideal für Schleieranlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 14 kg	900356



## Gletscher Fondant Spray FF

Direkt gebrauchsfertige Zuckerglasur, ideal für Sprühanlagen. Hohe Deckfähigkeit, ausgezeichneter Glanz, schnelles Abtrocknen und sparsam in der Anwendung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 13 kg	900357





# Feine Back- waren

## Feinback- dekore

Gelees/Saftbinder

Unser **ausgezeichnetes Geleeguss-Programm** sorgt **optisch** wie **geschmacklich** für eine **harmonische Abrundung der Gebäcke** – für **alle technischen Anwendungen**.



## Paletta Neutral

Geleeguss mit neutralem Geschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900376



## Paletta Aprikose

Geleeguss mit Aprikosengeschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900374



## Paletta Erdbeer

Geleeguss mit Erdbeergeschmack zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -kuchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900375



## Paletta Spray Neutral

Direkt gebrauchsfertiger neutraler Geleeguss – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900379

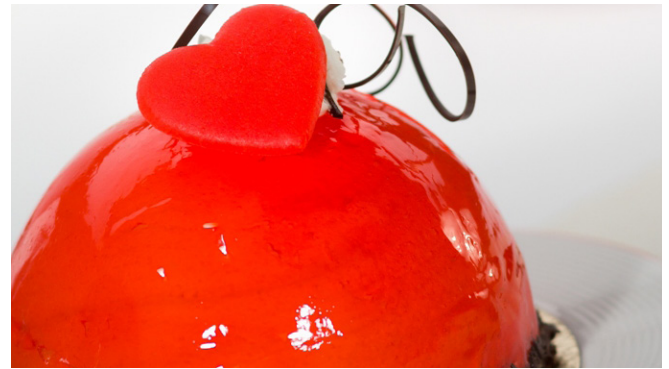




## Paletta Spray Aprikose

Direkt gebrauchsfertiger Geleeguss mit Aprikosengeschmack – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900378



## Paletta Spray Rot

Direkt gebrauchsfertiger, roter Geleeguss – bestens geeignet für alle gängigen Geleesprühanlagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Bag-in-Box, 13 kg	900381



## Früchte-Genuss

Zur Veredelung von individuellen, stabilen Frucht-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900752



## Saftia

Kaltlöslicher Saftbinder mit neutralem Geschmack zum Abbinden von Früchten (frisch, TK, Dunst) und Fruchtsäften.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900404





# Feine Back- waren

## Feinback- dekore

Spezial

Zur **optischen** und **geschmacklichen Abrundung** Ihres Sortiments Feiner Backwaren. Diese **Zutaten** und **Dekore** machen jedes **Gebäck zum Hingucker in der Gebäcktheke.**



### Backfee

Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.

**Zugabe**

/

**Gebinde**

Karton, 10 kg

**Artikelnummer**

900293





## Knusperglanz Pur

Für knusprige, goldgelb-glänzende Bienenstichdecken, Florentiner und Nussknacker.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg (20 x 0,5 kg Beutel)	900724



## MontBlanc Schnee

Süßer Dekorpuder – besonders stabil auf heißen Gebäcken, hervorragende Haftung, angenehme Süße ohne Kühleffekt, ungehärtete Fette.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900137



## Schocrema

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

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900393



## Pajets

Dragierte Schoko-Dekor-Streusel in Plättchenform zum Füllen und Dekorieren von Feingebäck.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 5 kg	900373



# Füllungen/ Auflagen

Mohn, Hasel-  
nuss, Mandel

Unsere **hochwertigen Produkte** für **aromatische Mohn-, Haselnuss- und Mandel-Füllungen** in **erstklassiger Qualität** – abgestimmt auf die **Anforderungen der modernen Bäckerei**.





## Gedämpfter Mohn

Gedämpfter Blaumohn mit hoher Wasseraufnahme zur Herstellung von individuellen Mohn-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 20 kg	900417



## Mohn-Fertigmasse

Unser Klassiker: vollaromatische Mohn-Füllmasse – direkt gebrauchsfertig oder zum Verfeinern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 15 kg (12 x 1,25 kg Beutel)	900230
/	Karton, 20 kg (4 x 5 kg Beutel)	900232



## Mohn-quick

Basismischung für vielseitige, aromaintensive Mohn-Füllungen – Gebäcke überzeugen durch lang anhaltende Saftigkeit.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900136



## Haselnuss-Fertigmasse

Unser Klassiker: Haselnuss-Füllmasse mit intensivem Aroma und Geschmack gerösteter Haselnüsse – direkt gebrauchsfertig oder zum Verfeinern.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 15 kg (3 x 5 kg Beutel)	900221





## Haselnuss-quick

Unser Premium-Produkt: Basismischung für erstklassige, saftige Haselnuss-Füllungen mit hohem Anteil gerösteter, grob gehackter und gemahlener Haselnüsse.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900095
	Papiersack, 12,5 kg	900094



## Haselnuss Klassik

Zur Herstellung ergiebiger, klassischer Haselnuss-Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
100 %	Papiersack, 25 kg	900715



## Mandel-quick

Basismischung zu Herstellung von exzellenten Mandel-Füllungen mit feinem, edlem Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900132



## Amandel-Träume

Direkt gebrauchsfertige, aromatische, hochwertige Mandelmasse für Makronengebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 11 kg	900289



# Füllungen/ Auflagen

## Crème- Füllungen (Kaltcremes)

Unsere **Crémepulver** für die **sichere und rationelle Herstellung schmackhafter Crème-Füllungen** für wohl-schmeckende Gebäcke in breiter Vielfalt. Ob zum **Backen oder Füllen** – für **jede Anwendung die richtige Lösung.**





## CremaXX

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack.  
Die erste Wahl für konturenstabile Kaltcremes.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900319



## Creme Vanessa

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack  
für backfeste Kaltcremes.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900413



## Creme Bourbonessa

Kaltlösliches Cremepulver für backfeste Premium  
Bourbon-Vanillecremes mit natürlichem  
Bourbon-Vanille Extrakt.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900412



## Krem Instant Rap

Kaltlösliches Vollmilchcremepulver mit  
vollmundigem Vanillegeschmack für backfähige  
Vollmilchcreme. Ideal auch zum Füllen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900415





## “Die Sahnige”, feine Kaltcreme

Kaltlösliches Cremepulver mit vollmundigem, sahnigem Vanillegeschmack. Die erste Wahl für backfeste Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900064



## Die Cremige

Zur Herstellung von vollmundigen Kaltcremes mit zartcremigem Charakter.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900761



## Minuta Creme

Cremepulver mit Vanillegeschmack. Die erste Wahl für pump- und dosierfähige Cremes und gebackene Cremes mit angenehmem Geschmack einer klassischen Kochcreme.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 15 kg	900783



## Schneckencreme

Cremepulver zur Herstellung von leckeren Creme-Füllungen für moderne, trendige Schnecken aller Art.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900572





### **Creme Basic**

Kaltlösliches Cremepulver für sahnähnliche Aufschlagcremes mit hohem Volumen.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
/	Papiersack, 10 kg	900484



### **Füllcreme Soft**

Aufschlagbares, kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für Füllcremes mit weichem, cremigem Charakter und zarter, lockerer Struktur.

<b>Zugabe</b>	<b>Gebinde</b>	<b>Artikelnummer</b>
/	Papiersack, 12,5 kg	900084

# Füllungen/ Auflagen

Frucht-  
Füllungen  
Frutafill

- **Premium-Frucht-Füllungen** für den **direkten Gebrauch**
- **schonende Verarbeitung** – **natürlicher Charakter, Bissfestigkeit** und **Geschmack der Früchte** bleiben erhalten
- **einzelne Früchte** und **Fruchtstücke** sind **gut sichtbar, intakt** und **geschmacklich mit vollem Aroma wahrnehmbar**
- sehr gute **Back- und Frosterstabilität**
- **auch ungebacken ein Fest für die Sinne**
- **brillanter Glanz** in gebackenem und ungebackenem Zustand



## Frutafill Gourmet Apfel

Direkt gebrauchsfertige Premium Apfel-Frucht-Füllung – gut sichtbare, bissfeste Apfelstücke mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 90 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 11 kg	900336



## Frutafill Gourmet Aprikose

Direkt gebrauchsfertige Premium Aprikosen-Frucht-Füllung – gut sichtbare, bissfeste Aprikosenstücke mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 6 kg	900337



## Frutafill Gourmet Blaubeer

Direkt gebrauchsfertige Premium Blaubeer-Frucht-Füllung – gut sichtbare, intakte Früchte mit vollem natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 6 kg	900338



## Frutafill Gourmet Kirsch

Direkt gebrauchsfertige Premium Kirsch-Frucht-Füllung – gut sichtbare, intakte Früchte mit vollem, natürlichem Aroma. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900339





### Frutafill Kirsch Spritzbeutel

Direkt gebrauchsfertige Kirsch-Frucht-Füllung im praktischen Spritzbeutel. Mit 70 % Fruchtanteil.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 12 kg (12 x 1 kg Spritzbeutel)	900341



### Frugella Kirsch

Preiswerte Frucht-Füllung mit 48 % Kirschanteil für den direkten Gebrauch.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	901050



# Füllungen/ Auflagen

Fruchtzubereitung/  
-mus

In dieser Kategorie finden Sie **Fruchtzubereitungen und -muse** zum **Befüllen von Feinen Backwaren**.



## Pflaumenmus

Direkt gebrauchsfähiges Pflaumenmus – herb-fruchtig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12 kg	900383





## Füllungen/ Auflagen

## Quark- und Joghurt- Füllungen

Unsere Basisprodukte für **Quark- und Joghurt-Füllungen/-auflagen** garantieren eine **rationelle und sichere Herstellung** in hochwertiger, handwerklicher Qualität. Ob **klassisch oder kombiniert mit Früchten** – sie sorgen stets für ein **cremiges, erfrischendes Geschmackserlebnis**.



## Käsekuchen-Traum

Basismischung zur Herstellung von Käsekuchen unter Verwendung von Frischquark.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900667



## Käse-auf

Unverwechselbar in Geschmack, Saftigkeit und Frische – der Klassiker für vielseitige Käsekuchen und -torten sowie backfeste Quark-Füllungen. Trockenquarkanteil gleicht schwankende Quark-Qualitäten aus.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900110
	Papiersack, 12,5 kg	900111



## Käsekuchen soft

Für lockere, soft-zarte Käsekuchen und -torten. Ein besonders cremiger Genuss für die modernen Geschmacksvorlieben der Konsumenten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 25 kg	900113



## Joghurt-frisch

Für frische und saftige back- und frosterfeste Joghurt-Füllungen und -auflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900104



## quark-frisch

Für lockere, saftige Käsekuchen, -torten und -Füllungen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900163



## Quark füll&back

Basismischung für lockere, backfeste Quark-Füllungen mit frischem Quarkgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900153



## Füll-Zauber

Innovative Basismischung für mitbackende, hohlraumfüllende Quark- und Joghurt-Füllungen – keine Hohlraumbildung zwischen Füllung und Teig.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900088

# Füllungen/ Auflagen Spezial

Unsere **Spezialitäten** für z. B. saftige, **backfeste Kokosnuss-Füllungen** und **aromatische Zimt-Füllungen**. Produkte für **Gebäckfüllmassen mit Mandelgeschmack** runden das Sortiment ab.



**nutella®**

Nuss-Nugat-Creme.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 2 x 7,5 kg	900908



## Kokos-quick

Basismischung zur rationellen Herstellung von saftigen, backfesten Kokosnuss-Füllungen und -Auflagen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 10 kg	900278



## Zimt-quick

Basismischung zur Herstellung von modernen, trendigen Gebäcken mit Zimt-Füllung.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Papiersack, 12,5 kg	900937



## Tido Plus

Gebrauchsfertige, pastöse Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Eimer, 12,5 kg	900392



## Vipan

Basismischung zur Herstellung von Gebäckfüllmassen mit Mandelgeschmack.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 10 kg	900397





Unter der Dachmarke **“Sahne-auf”** führen wir eine **vielfältige Auswahl an Sahne-Fonds** für ein **attraktives Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke** – passend für **jede Jahreszeit** und für **jeden Geschmack**.



## Sahne-auf Schoko

Sahne-Fond für exquisite Schoko-Sahnetorten und -desserts. Für ein herrlich schokoladiges, zart-cremiges, lockeres Sahnevergnügen.

**Zugabe**

/

**Gebinde**

Karton, 2,5 kg

**Artikelnummer**

900244





## Sahne-auf Haselnuss

Sahne-Fond für zart-cremige, lockere Haselnuss-Sahnetorten und -desserts. Für ein herrlich nussiges Sahnevergnügen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900600



## Sahne-auf Cappuccino

Sahne-Fond für zart-cremig lockere Cappuccino-Sahnetorten und -desserts – mit einer feinen Kaffee-Note.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900235



## Sahne-auf Joghurt

Sahne-Fond für erfrischende zart-cremig lockere Joghurt-Sahnetorten und -desserts.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900240



## Sahne-auf Neutral

Sahne-Fond für individuelle zart-cremige, lockere Sahne-Füllungen. Vielseitige Geschmacksvariationen durch Zugabe von z. B. Eierlikör, Fruchtcompounds oder auch Aromapasten.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900241
/	Papiersack, 10 kg	900447





## Sahne-auf fresh

Sahne-Fond für ein vielseitiges Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900800



## Sahne-auf Zitrone

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Zitronen-Sahnetorten und -desserts.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900245



## Sahne-auf Erdbeer

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Erdbeer-Sahnetorten und -desserts – mit sichtbaren Erdbeer-Fruchtstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900236



## Sahne-auf Himbeer

Sahne-Fond für erfrischend fruchtige, zart-cremig lockere Himbeer-Sahnetorten und -desserts – mit sichtbaren Himbeer-Fruchtstückchen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 2,5 kg	900238



# Trennmittel/ Schneideöle

## Trennmittel/ Schneideöle

Unser **Trennmittel- und Schneideöl-Sortiment** wurde speziell entwickelt, um den **unterschiedlichen Anforderungen der modernen Bäckerei** zu entsprechen.





## CARLEX® Spray

Trennmittel in der praktischen Sprühdose zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren – ideal zur Anwendung in den Filialen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Karton, 3,6 l (6 x 0,6 l Dosen)	900312



## CARLEX® 220

Dünnflüssiges Öl zur Trennung von Brot und leicht zu lösenden Feinen Backwaren. Ideal für Blechputzmaschinen in Kombination mit Lochblechen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900308



## CARLEX® TW 400

Spezialöl mit sehr geringer Rückstandsbildung zum Trennen von Brot, Brötchen und Feinen Backwaren (Teilchen/Stückchen) bei der Verwendung von Lochblechen und spezialbeschichteten Materialien (Teflon, Silikon).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900313



## CARLEX® 1000 KN

Trennöl zur Trennung von Feinen Backwaren mit hohem Zuckergehalt und Hefefeinteigen.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900305





## CARLO®

Besonders stabile Emulsion, speziell für die Trennung von Brot, Brötchen, insbesondere Buns und leicht zu lösenden Feinen Backwaren (Hefefeinteigen).

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900317



## Ovam 25

Schneideöl mit hoher Oxidationsstabilität für Aufarbeitungsanlagen jeglicher Art und Brotschneidmesser, die täglich genutzt werden.

Zugabe	Gebinde	Artikelnummer
/	Kanister, 15 l	900367
	Kanister, 5 l	900369





Fragen?  
**Sprechen Sie uns  
gerne an.**



funktioniert  
- natürlich!



**Zeelandia GmbH & Co. KG**  
P 56 02 20  
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0  
F +49 69 95055-80  
E [info@zeelandia.de](mailto:info@zeelandia.de)  
W [zeelandia.de](http://zeelandia.de)

 **Zeelandia**