

Unverzichtbares für die Konditorei



Binde- und Geliermittel



Bindemittel neutral

Geschmacksneutrales Bindemittel. Geeignet für Rahm, Fruchtpüree, Fruchtsauce, Glace und Sorbet.

○ Art. 65100740000.5, 500-g-Dose



Fixativ flüssig

Bindemittel zum Stabilisieren von Rahm. Auch zum Binden von Saucen geeignet.

○ Art. 83140120000.5, 450-g-Flasche



Rahmhalter

Bindemittel zum Stabilisieren von geschlagenem Rahm und Eiweiss. Speziell geeignet zur Herstellung von Meringues.

○ Art. 00808740000.5, 500-g-Dose



K-Stabil

Instantgelatine in Pulverform. Zum Stabilisieren, Gelieren oder Binden von Schlagrahm, gekochter Vanillecreme, Grundcremen, gesalzener Sulze und Saltsaucen.

○ Art. 01309100003.0, 3-kg-Kessel



Blattgelatine Gold

Speisegelatine zum Binden von Desserts, Rahm- und Cremefüllungen usw. (Bloomwert 210)

○ Art. 01408220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Silber

Speisegelatine zum Binden von Desserts, Rahm- und Cremefüllungen usw. (Bloomwert 160)

○ Art. 83150220000.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze

Speisegelatine zum Binden von Desserts, Rahm- und Cremefüllungen usw. (Bloomwert 140)

○ Art. 00973220001.0, 1-kg-Karton



Blattgelatine Bronze R

Speisegelatine (mit Rindergelatine, halal) zum Binden von Desserts, Rahm- und Cremefüllungen usw. (Bloomwert 125–155)

○ Art. 01523220001.0, 1-kg-Karton



Nappage-Mischung

Fertigmischung für die einfache und sichere Herstellung von Fruchtnappagen und -gelees. Ideal in Verbindung mit unseren feinen Fruchtpürees für Kompott und Konfitüren.

○ Art. 00890740000.8, 800-g-Dose



Pektin NH Nappage

Geliermittel für die Herstellung von Nappagen und Gelees, Kompott und Konfitüren.

○ Art. 00822740001.0, 1-kg-Dose



Saftbinder 100

Bindemittel zum Stabilisieren von back- und schnittfesten Fruchtauflagen. Schützt Tortenböden vor dem Durchweichen.

○ Art. 83200260010.0, 10-kg-Sack

Aufschlagmittel



Siebolett Aufschlagmittel

Pastöser Aufschlagemulgator für Mousses, Cremes, Biskuits und Glaces.

○ Art. 75100100005.0, 5-kg-Eimer



Pro-Biskuit-Paste

Emulgator in Pastenform für Biscuits, Cakes, Mohrenkopfmassen usw.

○ Art. 01291100004.5, 4,5-g-Kessel

Oberflächenbehandlungsmittel



Gummi arabicum

Zum Abglänzen und Bräunen von Gebäcken.

○ Art. 93100120000.5, 450-g-Flasche

Zucker und zuckerartige Produkte



Bianca

Dekorsüsspuder mit guter Deckfähigkeit und leichtem Vanillegeschmack zum Bestauben von Feinback- und Konditoreiwaren.

- Art. 00366100010.0, 10-kg-Karton



Caramelzucker flüssig

Karamellsirup zum Garnieren, Nappieren und Aromatisieren von Cremes, Puddings und Desserts.

- Art. 34200140008.0, 8-kg-Kanister



Glukose 43°

Glukose für Feinback-, Konditorei- und Süßwaren.

- Art. 34400100006.0, 6-kg-Eimer
- Art. 01293100010.0, 10-kg-Eimer



Sorbitol 70% flüssig E 420

Zuckeraustauschstoff sowie Feuchthaltemittel für Feinback-, Konditorei- und Süßwaren.

- Art. 34500140002.5, 2,5-kg-Kanister



Sorbit-Pulver E 420

Zuckeraustauschstoff sowie Feuchthaltemittel für Feinback-, Konditorei- und Süßwaren.

- Art. 34550260025.0, 25-kg-Sack

Eiweiss



Kristalleiweiss BOHA (Ovagan)

Reines Eiweiss aus Eiern von Hühnern in Bodenhaltung.

- Art. 84100260010.0, 10-kg-Karton



Schneepulver (Eiweiss)

Für hohes Volumen und gute Stabilität.

- Art. 84300200000.5, 500-g-Beutel

Dekor und Glasur



Überzugsmasse Chips dunkel

Zum Überziehen von Gebäcken und zum Ausstreichen von Mürbeteigböden.

- Art. 88637240010.0, 10-kg-Karton



Schokobella MB

Gebrauchsfertige Schokoladencreme zum Füllen, Überziehen und Garnieren.

- Art. 25367100006.0, 6-kg-Eimer



Schokodrops

Schokodrops zum Einstreuen in Backmassen für Cakes, Cookies und Hefengebäck und als Dekor für Desserts.

- Art. 01151200002.0, 2-kg-Beutel

Flüssigaromen



- Art. 71170120000.5, **Flüssigaroma Bittermandel**, 450-g-Flasche
- Art. 71420120000.5, **Flüssigaroma Fiore di Sizilia**, 450-g-Flasche
- Art. 71490120000.5, **Flüssigaroma Kokos**, 450-g-Flasche
- Art. 71520120000.5, **Flüssigaroma Mocca-Turc**, 450-g-Flasche
- Art. 71660120000.5, **Flüssigaroma Vanille**, 450-g-Flasche
- Art. 71140120000.5, **Flüssigaroma Anis**, 450-g-Flasche
- Art. 71440120000.5, **Flüssigaroma Himbeere**, 450-g-Flasche
- Art. 71560120000.5, **Flüssigaroma Orange**, 450-g-Flasche
- Art. 71300120000.5, **Flüssigaroma Zitrone**, 450-g-Flasche
- Art. 71218140002.5, **Flüssigaroma Zitrone Favory**, 2,5-kg-Kanister

Backpulver



Backpulver

- Art. 87000260001.5, 1,5-kg-Beutel

Aromapaste



Aromapaste Kirschwasser

Kirschwasserpaste zum Aromatisieren von Cremes, Teigen, Massen, Fondants, Pralinen, Rahm, Quark, Desserts, Glace usw.

- Art. 67810740001.0, 1-kg-Dose

Lebensmittelfarbstoffe (flüssig)



- Art. 72100120000.3, **Farbe Blau, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72610120000.3, **Farbe Braun, dunkel, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72200120000.3, **Farbe Echtgelb, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72200120001.0, **Farbstoff Echtgelb**, 1-kg-Flasche
- Art. 72300120000.3, **Farbe Erdbeerrot, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72310120000.3, **Farbe Orange, rötlich, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72400120000.3, **Farbe Pistaziengrün, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72620120000.3, **Farbe Tiefschwarz, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72500120000.3, **Farbe Zitronengelb, flüssig**, 250-g-Flasche
- Art. 72600120001.1, **Farbe Zuckercouleur, dickflüssig**, 1,1-kg-Flasche