

Backmittel und Backgrundstoffe für Industrie und Handwerk

Produktsortiment (Auszug)



Aus Leidenschaft für exzellente Backwaren.

Warum BERG BACK?

- ✓ Konstant über 400 Rohstoffe an Lager
- ✓ Weltweite Lieferungen in Gebinden von 70 g bis 1 t
- ✓ Individuelle Mischungen ab 1,5 t
- ✓ Synergien in der JUCHEM GRUPPE
- ✓ Permanentes Innovationsscreening
- ✓ Schnelle Reaktion und kurze Wege
- ✓ Schlanke Kostenstruktur

Brot

Berg Tour-Brot

Backmischung für Mehrkornbrot mit Melonenkernen, Sesam, Schlütermehl und getrocknetem Sauerteig
Art.-Nr.: 5800135

Berg Meloni

Vormischung für Melonenkernbrot
Dosierung 50 %
Art.-Nr.: 5800102

Berg Kartoffel-Quark-Brot

Vormischung für Kartoffel-Quark-Brot mit Kartoffelflocken, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Sauerteig, Leinsaat sowie Gewürzen
Dosierung 50 %
Art.-Nr.: 5800095

Berg Malzkornmischung

Vormischung für malziges Mehrkornbrot
Dosierung 30 %
Art.-Nr.: 5800141

Berg Dinkel Krone

Backmischung für reines Dinkel-Vollkornbrot
Art.-Nr.: 5800080

Berg Franz-Josefs-Brot

Backmischung für Dinkel-Roggenbrot
Art.-Nr.: 5800087

Berg Barock-Brot

Backmischung für herzhaftes Spezialbrot
Art.-Nr.: 5800060

Berg Baguette Parisienne 10 %

Backmittel zur Herstellung von Baguette mit
Dosierung 10 %
Art.-Nr.: 5800759

Berg Stabil

Stabilisator für Brot und Brötchen
Art.-Nr.: 5800132

Berg Buttermilchback

Backmittel für Buttermilch- und Weißbrot
Dosierung 5 %
Art.-Nr.: 5800076

Berg Sauerteig Combi

Kombination aus getrocknetem Sauerteig und Stabilisator
Dosierung 15 % auf Roggenmehl
Art.-Nr.: 5800113



Brötchen & Kleingebäck

Berg Meister Frost

Backmittel zur Herstellung von Kleinbackwaren, für GU & GV, sehr hohe Ausbundsicherheit
Dosierung 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800101

Berg Baguette Parisienne 3 – 4 %

Backmittel mit getrocknetem Weizen-Sauerteig für Baguettes mit typischer Porung
Dosierung 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800059

Berg Malz-Brötchen

Malz-Lecithin-Backmittel mit aktivem Malz für direkte Führung zur Herstellung von malzigen Brötchen
Dosierung 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800097

Berg Malz Max

Aromatisch malziges Backmittel für alle Führungsarten zur Herstellung von Brötchen und Kleingebäck
Dosierung 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800098

Berg Milch-Brötchen

Vormischung für Milchbrötchen mit zarter Lockerung und zarter Kruste, hervorragendes Volumen
Dosierung 10 %
Art.-Nr.: 5800103

Berg Roggenkruste

Vormischung für Roggenbrötchen
Dosierung 20 %
Art.-Nr.: 5800050

Berg Rustikal

Vormischung für dunkle Spezialbrötchen
Dosierung 20 %
Art.-Nr.: 5800112

Berg Maximaltin CL

Clean Label Backmittel 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800763

Feine Backwaren

Berg Hefe-Quark-Teig

Vormischung für saftiges Hefe-Quarkteiggebäck
Dosierung 50 %
Art.-Nr.: 5800092

Berg Gewürzschnitten

Vormischung für Gewürzkuchen
Dosierung 50 %
Art.-Nr.: 5800088

Berg Amerikaner Mix

Backmischung für Amerikaner
Art.-Nr.: 5800061

Berg Rühr

Backmischung für alle Arten von Rühr- und Softkuchen
Art.-Nr.: 5800065

Berg Buttermilch Rühr

Backmischung für Softschnitten
Art.-Nr.: 5800075

Berg Schoko Rühr

Backmischung für Muffins und Softschnitten
Art.-Nr.: 5800114

Berg Biskuit

Backmischung für Biskuitböden und Biskuitrouladen
Art.-Nr.: 5800139

Berg Brioche

Vormischung zur Herstellung von Hefengebäck
Dosierung 10 %
Art.-Nr.: 5800758

Berg Quarkbällchen

Backmischung für saftige Quarkbällchen
Art.-Nr.: 5800109

Berg Butterberliner

Backmischung für Premium-Butterberliner
Art.-Nr.: 5800074

Berg Berliner Flocke

Konzentrat für Premium-Berliner
Dosierung 20 %
Art.-Nr.: 5800066



Füllungen

Berg Exquisit Kaltcreme

Hochwertige Vanille-Kaltcreme, back- und auftaustabil
Art.-Nr.: 5800083

Berg Haselnuss Krone

Haselnussfüllung mit 33 % Nussanteil
Art.-Nr.: 5800090

Berg Goldnuss

Haselnussfüllung mit 20 % Nussanteil, backstabil, mit
feiner Zimtnote
Art.-Nr.: 5800089

Berg Quarkfüllung

Vormischung zur Herstellung von gelingsicheren
Quarkfüllungen
Art.-Nr.: 5800049

Bio

Berg Bio Brötchenkorn hell

Backmischung für Bio-Mehrkorn-Brötchen mit Sonnen-
blumenkernen und Leinsaat
Art.-Nr.: 5800069

Berg Bio Korn dunkel

Backmischung für dunkle Bio-Mehrkorn-Brötchen mit
Sonnenblumenkernen, Leinsaat und Lupinenschrot
Art.-Nr.: 5800071

Berg Bio Naturmalz

Deklarationsfreundliches Bio-Backmittel
Dosierung 3 – 4 %
Art.-Nr.: 5800068

www.backschwestern.de www.instagram.com/backschwestern www.facebook.com/backschwestern

Unser Hersteller ist nach IFS Version 7, RSPO und
Bio (DE-ÖKO-005) zertifiziert.

Zertifikate

