

# Délices à la française

Backmischungen für original französische  
Gebäckspezialitäten & Backwaren.



# Genießen wie in Frankreich.

Die französische Küche ist Inbegriff für Luxus, Genuss und Lebensfreude. Baguette, Brioche und feine Backwaren etwa erfreuen sich weltweit großer Beliebtheit und beschere anspruchsvollen Genießern immer wieder genussvolle Momente im Alltag. Machen auch Sie Ihren Kunden diese authentischen Genusserlebnisse zugänglich – ganz einfach mit Délices à la française, den hochwertigen Backmischungen für original französische Gebäckspezialitäten und Backwaren von BERG BACK.



Baguette \_\_\_\_\_ 4



Hefe-Quarkteig \_\_\_\_\_ 5



Brioche \_\_\_\_\_ 6



Biskuit \_\_\_\_\_ 7



Konditorcreme \_\_\_\_\_ 8



Sonstiges Sortiment \_\_\_\_\_ 9



Qualität \_\_\_\_\_ 10



Über BERG BACK \_\_\_\_\_ 11



# Baguette

## Baguetteteig zur Herstellung eines französischen Baguettes.

Authentisch und nach original französischer Rezeptur: die Premium-Backmischung für echt französisches Baguette von BERG BACK.

Ein ansprechendes Volumen, hoher Krustenanteil, eine großporige Krume und ein ausdrucksvoller, aromatischer Geschmack: Das sind die typischen Kennzeichen eines perfekten französischen Baguettes, das mit dieser Backmischung auch bei rationeller Verarbeitung garantiert gelingt.







# Hefe-Quarkteig

## Konzentrat zur Herstellung von Hefe-Quarkteig.

Sicher und einfach zu verarbeiten: die Vormischung zur Herstellung eines Quark-Hefeteigs für vielfältige französische Gaumenfreuden von BERG BACK.

Saftigart, mit der Frische von Quark und großem Volumen: So gelingen Blechkuchen, Zöpfe und Formgebäcke mit diesem Konzentrat. Darüber hinaus lassen sich durch Zugabe nur weniger Zutaten außergewöhnlich unwiderstehliche Gebäcke wie Boule au Beurre oder Schokobrötchen herstellen.





# Brioche

## Konzentrat zur Herstellung von Hefefein- gebäcken mit hohem Ei- und Fettanteil.

Typisch französisch und unwiderstehlich gut: die Vormischung zur Herstellung von Brioche, Beignets und Tarte Tropezienne von BERG BACK.

Verführerisch flaumig und zart mit einem intensiven Geschmack von Butter und Ei – so präsentiert sich das authentisch französische Brioche, das sich mit unserer Vormischung einfach herstellen und in vielerlei Formen präsentieren lässt.





# Biskuit

## Backmischung zur Herstellung eines luftigen und lockeren Biscuits.

Traditionelle Basis für Rollen, Torten und Törtchen: die Backmischung zur Herstellung eines klassischen Biscuit-Teigs von BERG BACK.

Als luftig und lockere Grundlage für eine Vielzahl an Gebäckspezialitäten wird der Biscuit geschätzt – in Frankreich beispielsweise für klassische Biscuitrollen, den traditionellen Bûche de Noël oder von Torten, die mit dieser Backmischung noch verführerischer gelingen.







# Konditorcreme

**Trockenmischung zur Herstellung einer Kaltcreme für alle Arten von Füllungen und Desserts.**

Leicht in der Herstellung und unglaublich vielfältig im Einsatz: die Crème Patissiere von BERG BACK für eine Vielzahl verführerischer Gaumenfreunden.

Mit der back- und froststabilen Crème gelingen im Handumdrehen Füllungen, Beläge und Dekorationen. Ihr Vanillearoma lässt sich bei Bedarf durch einfache Zugabe weiterer Zutaten und Geschmacksstoffe auch in beliebig andere Geschmacksrichtungen verwandeln, wie z.B. in eine Crème Brûlée.

Produktspezifikation





# Backmischungen & Backmittel

Produkte für ein modernes Backhandwerk.  
Gut zu verarbeiten, für beste Ergebnisse.

- Brötchenbackmittel
- Backvormischungen für Kleingebäcke und Spezialbrötchen
- Vormischungen für Mehrkornbrote und Mehrkornbrötchen
- Backmittel und Backvormischungen für Brote
- Zutaten für Spezialbrote
- Körnermischungen für Vollkorn- und Mehrkornbrote
- Convenienceprodukte wie Kaltcremepulver oder Nussfüllungen
- Konzentrate für süße Hefeteige
- Fertigmehle und Konzentrate für Berliner
- Fertigmischungen für Biskuit- Sand- und Rührmassen
- Backmischungen für Waffeln, Muzenmandeln oder Crêpes
- Backformtrennmittel
- Bio-Erzeugnisse





# Zertifizierte Qualität. Für beste Grundstoffe und gesunde Lebensmittel.

Ein sorgsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen und die Produktion bester Backmischungen und Backmittel sind für uns selbstverständlich. Ausdruck findet dies in unserem konsequenten internen Qualitätsmanagement und der regelmäßigen Überprüfung unserer Abläufe und Produkte durch unabhängige Dritte.

Scannen Sie für eine aktuelle Übersicht unserer Zertifizierungen und Gütesiegel einfach den folgenden QR-Code.

Zertifikate





Felix Büch, Geschäftsführung Berg Back GmbH

# Beste Mischungen und Backmittel. Aus Leidenschaft für exzellente Backwaren.

Bereits um 1900 hat die BERG BACK die ersten Backmalze entwickelt. Und auch heute noch sind wir dem Backgewerbe eng verbunden.

Als Teil der JUCHEM GRUPPE sind wir ein zuverlässiger Partner von Handwerks- und mittelständischen Bäckereien sowie namhafter Unternehmen der Lebensmittelindustrie im In- und Ausland. Sie finden bei uns hochwertige Backmischungen, -trennmittel und -rohstoffe zur wirtschaftlichen Herstellung schmackhafter Brote, Brötchen und Feinbackwaren in bester Qualität.

Authentisch französisch präsentiert sich traditionell ein Teil unserer umfangreichen Produktpalette. Bedingt durch den Einsatz französischer Mehle in unseren Backmischungen und der Vielzahl französischer Mitarbeiter in unserem Unternehmen. Sowie aufgrund der Nähe zu unseren westlichen Nachbarn, unserer gemeinsamen Geschichte und dem Einfluss der französischen Genusskultur auf die Lebensart in unserer Heimat im Herzen Europas. Ausdruck findet dies insbesondere in unseren hochwertigen Backmischungen Délices à la française für original französische Gebäckspezialitäten und Backwaren.

Sie haben Interesse an unseren **Délices à la française**-Produkten?

Wir senden Ihnen gerne ausführliche Informationen zu und  
beraten Sie unverbindlich. Rufen Sie uns einfach an oder  
schreiben Sie eine E-Mail.

Berg Back GmbH  
Juchem-Straße 1  
66571 Eppelborn  
Germany

[www.bergback.de](http://www.bergback.de)

E. [info@bergback.de](mailto:info@bergback.de)

T. +49 (0)6881 800 0

