

# 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
- ✓ Innovationsscreening und Anwendungsberatung durch unser Back-Studio
- ✓ Schnelle Reaktion und kurze Wege
- ✓ Schlanke Kostenstruktur

## Brot

### Berg Tour-Brot

Backmischung für Spezialbrot 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 Spezialbrot  
Dosierung 30 %  
Art.-Nr.: 5800141

### Berg Dinkel Krone

Backmischung für 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 Boule au beurre

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

### Berg Gewürzkuchen

Vormischung für Gewürzschnitten  
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 Biscuit

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 Kaltcreme mit Vanille-Geschmack,  
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

## Spezialitäten

### Berg Schlütermehl

Roggenspeisekleie (hydrothermisch behandelt) zur  
Herstellung von Variationen von Schlüterbroten  
Art.-Nr.: 5600059

### Berg 8 Flocken & Saaten

Flocken- und Saatenmischung für Dekor und Teig  
Art.-Nr.: 5800056

### Berg Brotgewürz

Gewürzmischung für Brot  
Art.-Nr.: 5800072 - 5 kg-Eimer

### Berg Tiroler Brotgewürz

Gewürzmischung mit Fenchel für Brot  
Art.-Nr.: 5800134 - 5 kg-Eimer

 Délices à la française



Premium Backmischung „der Backschwestern“ (B2C)

[www.backschwestern.de](http://www.backschwestern.de) [www.instagram.com/backschwestern](https://www.instagram.com/backschwestern) [www.facebook.com/backschwestern](https://www.facebook.com/backschwestern)

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

Zertifikate

