

Agents de panification et ingrédients de boulangerie pour utilisation industrielle et artisanale.

Gamme de produits (extrait)



Motivés par notre passion pour l'excellence.

Pourquoi BERG BACK ?

- ✓ Plus de 400 matières premières disponibles en stock à tout moment
- ✓ Livraison partout dans le monde en conditionnements de 70 g à 1 t
- ✓ Mélanges personnalisés à partir de 1,5 t
- ✓ Synergies au sein du GROUPE JUCHEM
- ✓ Surveillance permanente des innovations par notre Back-Studio
- ✓ Réactivité et prises de décision rapides
- ✓ Structure de coûts allégée

Pain

Berg Tour-Brot

Préparation pour pain spécial avec graines de melon, sésame, farine de seigle et levain sec
N° d'art. : 5800135

Berg Meloni

Prémix pour pain aux graines de melon
Dosage 50 %
N° d'art. : 5800102

Berg Pain aux pommes de terre et au fromage blanc

Prémix pour pain aux pommes de terre et au fromage blanc avec flocons de pomme de terre, graines de tournesol et de courge, levain, graines de lin et épices
Dosage 50 %
N° d'art. : 5800095

Berg Préparation aux graines de malt

Prémix pour pain spécial malté
Dosage 30 %
N° d'art. : 5800141

Berg Pain à l'épeautre

Préparation pour pain épeautre complet
N° d'art. : 5800080

Berg Pain Franz-Joseph

Préparation pour pain de seigle et d'épeautre
N° d'art. : 5800087

Berg Pain baroque

Préparation pour un délicieux pain spécial
N° d'art. : 5800060

Berg Baguette Parisienne 10 %

Agent de panification pour la fabrication de baguettes avec dosage 10 %
N° d'art. : 5800759

Berg Stabil

Stabilisateur pour pain et petits pains
N° d'art. : 5800132

Berg Préparation au babeurre

Agent de panification pour pain au babeurre et pain blanc
Dosage 5 %
N° d'art. : 5800076

Berg Levain combiné

Combinaison de levain sec et de stabilisateur
Dosage 15 % par rapport à la farine de seigle
N° d'art. : 5800113



Petits pains et viennoiseries

Berg Meister Frost

Agent de panification pour la confection de petites viennoiseries, pour fermentation retardée ou bloquée, sécurité de rendu de la croûte très élevée

Dosage 3 – 4 %
N° d'art. : 5800101

Berg Baguette Parisienne 3 – 4 %

Agent de panification avec levain de blé sec pour des baguettes à la porosité typique

Dosage 3 – 4 %
N° d'art. : 5800059

Berg Petits pains au malt

Agent de panification à base de malt et de lécithine avec malt actif pour une incorporation directe dans la confection de petits pains au malt

Dosage 3 – 4 %
N° d'art. : 5800097

Berg Malt Max

Agent de panification aromatique à base de malt pour la confection de tous types de petits pains et de viennoiseries

Dosage 3 – 4 %
N° d'art. : 5800098

Berg Petits pains au lait

Prémix pour pains au lait moelleux avec croûte délicate, volume idéal

Dosage 10 %
N° d'art. : 5800103

Berg Pâte à base de farine de seigle

Prémix pour petits pains de seigle
Dosage 20 %
N° d'art. : 5800050

Berg Rustique

Prémix pour petits pains noirs spéciaux
Dosage 20 %
N° d'art. : 5800112

Berg Maximaltin CL

Agent de panification Clean Label 3 – 4 %
N° d'art. : 5800763

Pâtisseries fines

Berg Boule au beurre

Prémix pour des préparations succulentes de pâte levée au fromage blanc

Dosage 50 %
N° d'art. : 5800092

Berg Gâteaux aux épices

Prémix pour gâteaux aux épices

Dosage 50 %
N° d'art. : 5800088

Berg Mix Américain

Préparation de boulangerie américaine

N° d'art. : 5800061

Berg Cake

Préparation pour tous types de cakes et de gâteaux moelleux

N° d'art. : 5800065

Berg Cake au babeurre

Préparation pour génoises

N° d'art. : 5800075

Berg Cake au chocolat

Préparation pour muffins et gâteaux moelleux

N° d'art. : 5800114

Berg Biscuit

Préparation pour génoises et biscuits roulés

N° d'art. : 5800139

Berg Brioche

Prémix pour la fabrication de viennoiseries à la pâte levée
Dosage 10 %

N° d'art. : 5800758

Berg Beignets au fromage blanc

Préparation pour de délicieux beignets au fromage blanc

N° d'art. : 5800109

Berg Beignets au beurre

Préparation pour boules de Berlin premium

N° d'art. : 5800074

Berg Beignets Flocke

Concentré pour beignets premium

Dosage 20 %
N° d'art. : 5800066



Fourrages

Berg Crème froide Exquisit

Crème pâtissière à la vanille de qualité supérieure, résistance à la congélation/cuisson
N° d'art. : 5800083

Berg à la noisette

Fourrage à base de noisettes à 33 %
N° d'art. : 5800090

Berg Goldnuss

Fourrage à base de noisettes à 20 %, stable à la cuisson, avec une note de cannelle
N° d'art. : 5800089

Berg Fourrage au fromage blanc

Prémix pour la confection de fourrages à base de fromage blanc qui réussissent à tous les coups
N° d'art. : 5800049

Bio

Berg Maïs clair pour petits pains bio

Préparation pour petits pains à la farine de maïs bio avec graines de tournesol et de lin
N° d'art. : 5800069

Berg Maïs foncé bio

Préparation pour petits pains au maïs foncé bio avec graines de tournesol, graines de lin et gruau de lupin
N° d'art. : 5800071

Berg Malt naturel bio

Agent de panification bio facile à déclarer
Dosage 3 – 4 %
N° d'art. : 5800068

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

Spécialités

Berg Farine de seigle

Son de seigle (traitement hydrothermique) pour la confection de différents types de pains de seigle
N° d'art. : 5600059

Berg 8 flocons et graines

Mélange de flocons et graines pour la décoration et la pâte
N° d'art. : 5800056

Berg Épices à pain

Mélange d'épices pour pain
N° d'art. : 5800072 - seu de 5 kg

Berg Épices à pain du Tyrol

Mélange d'épices avec du fenouil pour pain
N° d'art. : 5800134 - seu de 5 kg

 Délices à la française



Préparations premium « Die Backschwestern » (B2C)

Notre fabricant est certifié IFS Version 7, RSPO et Bio (DE-ÖKO-005).

Certificats

