

Délices à la française

Préparations pour pâtisseries, viennoiseries
et pains typiquement français.



Savourer à la française.

La cuisine française est synonyme de luxe, de plaisir et de joie de vivre. La baguette, la brioche et les pâtisseries raffinées sont très appréciées dans le monde entier et offrent même aux personnes gourmandes les plus exigeantes des moments de pur plaisir au quotidien. Faites profiter vos clients de ces expériences gustatives authentiques en toute simplicité avec la gamme Délices à la française de BERG BACK, des préparations de grande qualité pour réaliser des pâtisseries, des viennoiseries et des pains typiquement français.



Baguette Parisienne _____ 4



Boule au beurre _____ 5



Brioche _____ 6



Biscuit _____ 7



Crème formidable _____ 8



Autre gamme de produits _____ 9



Qualité _____ 10



À propos de nous _____ 11



Baguette Parisienne

Farine de blé pour réaliser une vraie baguette française.

Authentique et élaborée selon la recette française originale : préparation premium de BERG BACK pour réaliser une vraie baguette française.

Un beau volume, une croûte généreuse, une mie alvéolée et un goût expressif et aromatique : voici les caractéristiques typiques d'une baguette française parfaite, dont la réussite est garantie avec cette préparation.



Boule au beurre

**Concentré pour la réalisation d'une
pâte levée au fromage blanc.**

Réalisez facilement et de manière sûre des pâtes levées au fromage blanc et plein d'autres délices français avec cette préparation de BERG BACK.

Pour obtenir une texture moelleuse et aérienne avec la fraîcheur du fromage blanc, ce concentré vous aide à réussir vos gâteaux, tresses et biscuits moulés. En ajoutant quelques ingrédients, vous pouvez en outre réaliser des viennoiseries absolument irrésistibles comme la boule au beurre ou les petits pains au chocolat.



Brioche

Concentré pour réaliser des pâtisseries fines à base de levure avec une teneur élevée en œufs et en matière grasse.

Typiquement française et irrésistible, la préparation de BERG BACK pour réaliser des brioches, des beignets et une tarte tropézienne.

Irrésistiblement légère et délicate avec un goût prononcé de beurre et d'œuf : c'est ce qui caractérise l'authentique brioche française, que vous pouvez réaliser en toute simplicité et présenter sous différentes formes avec notre préparation.



Biscuit

Préparation pour réaliser un biscuit aérien et léger.

La base traditionnelle pour biscuits roulés, gâteaux et tartelettes : la préparation de BERG BACK pour une pâte à biscuit classique.

Aérien et léger, le biscuit constitue la base de nombreuses pâtisseries. En France, par exemple, on l'utilise pour réaliser le biscuit roulé par excellence, la traditionnelle bûche de Noël, ou d'autres gâteaux dont la réussite est encore plus séduisante avec cette préparation.



Crème formidable

**Préparation déshydratée pour réaliser
une crème froide pour toutes sortes de
garnitures et de desserts.**

Simple à réaliser avec multiples possibilités d'utilisation, la crème pâtissière de BERG BACK séduit tous les palais.

Cette crème stable à la cuisson et à la congélation permet de réussir en un tour de main vos fourrages, garnitures et décorations. Avec un arôme naturel de vanille. Possibilité de varier les saveurs en ajoutant d'autres ingrédients et arômes, comme par exemple dans une crème brûlée.

Préparations et adjuvants

Des produits de grande qualité pour d'excellents gâteaux de boulangerie. Faciles à travailler. Pour un résultat constant et optimal.

- Adjuvants pour petits pains
- Préparations pour petites viennoiseries et petits pains spéciaux
- Préparations pour pains et petits pains aux céréales
- Adjuvants et préparations pour pains
- Ingrédients pour pains spéciaux
- Mélanges de graines pour pains complets et pains aux céréales
- Produits de commodité comme la poudre pour crème pâtissière, garnitures aux noix
- Concentrés pour pâte levée sucrée
- Farines prêtes à l'emploi et concentrés pour boules de Berlin
- Préparations prêtes à l'emploi pour biscuit, pâte sablée ou fouettée
- Préparations pour gaufres, beignets ou crêpes
- Agents de démoulage
- Produits bio





Qualité certifiée. Les meilleures matières premières pour des aliments sains.

Ménager les ressources naturelles et produire les meilleures préparations et les meilleurs adjuvants pour les produits de boulangerie est pour nous une évidence. Cela se reflète dans notre gestion interne de la qualité ainsi que dans les contrôles réguliers de nos processus et de nos produits par des tiers indépendants.

Pour obtenir un aperçu actualisé de nos certifications et labels de qualité, il suffit de scanner le code QR suivant.

Certificats





Felix Büch, Direction Berg Back GmbH

Les meilleures préparations et adjuvants. La passion au service de l'excellence.

En 1900, BERG BACK développait les premiers malts de boulangerie. Et aujourd'hui encore, nous sommes étroitement attachés à la boulangerie.

En tant que membre du GROUPE JUCHEM, nous sommes un partenaire fiable des petites et moyennes boulangeries et de plusieurs entreprises agroalimentaires de renommée en Allemagne et à l'étranger. Chez nous, vous trouverez des préparations de grande qualité, des agents de démoulage et des matières premières pour réaliser de façon rentable de délicieux pains, petits pains et pâtisseries fines.

Une partie de notre vaste gamme de produits fait appel à l'authenticité et à la tradition françaises en raison, entre autres, de l'utilisation de farine française dans nos préparations et du nombre important de collaborateurs français travaillant pour notre entreprise. Mais aussi en raison de la proximité de nos voisins de l'ouest, de notre histoire commune et de l'influence de la culture gastronomique française sur l'art de vivre de notre pays, au cœur de l'Europe. Cette influence trouve son expression dans notre gamme de préparations de grande qualité Délices à la française qui vous permettent de réaliser des pâtisseries, des viennoiseries et des pains typiquement français.

Une entreprise du GROUPE JUCHEM



Vous êtes intéressé par nos produits **Délices à la française** ?

Nous serons ravis de vous faire parvenir des informations plus détaillées et de vous fournir un conseil non contraignant. Il suffit de nous appeler ou de nous envoyer un e-mail.

Berg Back GmbH
Juchem-Straße 1
66571 Eppelborn
Germany

www.bergback.de
E. info@bergback.de
T. +49 (0)6881 800 0

