

Délices à la française

Backmischungen für typisch französische
Gebäckspezialitäten & Backwaren.



Genießen wie in Frankreich.



Die französische Küche steht weltweit für Luxus, Genuss und Lebensfreude. Ob knuspriges Baguette, zarte Brioche oder feinbuttrige Croissants: Französische Backwaren sind Ausdruck einer einzigartigen Genusskultur, die Tradition und Handwerkskunst vereint.

Kaum eine Region spiegelt die deutsch-französische Geschichte so unmittelbar wider wie unsere saarländische Heimat. Mal deutsch, mal französisch, stets geprägt vom Besten beider Kulturen. Unsere besondere gemeinsame Vergangenheit prägt unsere Identität. Lebensart und Lust auf Genuss à la française verbinden sich mit deutscher Präzision und Verlässlichkeit zu einer einzigartigen Symbiose.

Bei BERG BACK entsteht daraus eine einzigartige Backkultur: verwurzelt in zwei Traditionen, geschaffen für echten Geschmack.

Mit Délices à la française von BERG BACK bringen Sie diese authentischen Genusserlebnisse in die Backstube. Hochwertige Backmischungen, entwickelt mit Expertise und Leidenschaft für französische Backkunst, ermöglichen es Ihnen, Ihren Kunden ein echtes Stück Frankreich zu servieren – original, unverfälscht und garantiert genussvoll.



Baguette Parisienne _____ 4



Boule au beurre _____ 5



Brioche _____ 6



Biscuit _____ 7



Croissant Royal _____ 8



Sonstiges Sortiment _____ 9



Qualität _____ 10



Über BERG BACK _____ 11



Baguette Parisienne

Baguettemehl zur Herstellung eines Baguettes in französischer Tradition.

Authentisch und nach original französischer Rezeptur: die Premium-Backmischung für Baguette à la française 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. In unterschiedlichen Dosierungen verfügbar.



Boule au beurre

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.



Biscuit

Backmischung zur Herstellung eines luftigen und lockeren Biskuits.

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

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



Croissant Royal

**Backmischung zur Herstellung typisch
französischer Croissants.**

Feinbuttrig, blättrig und goldbraun gebacken - mit der Premium-Backmischung von BERG BACK gelingen Croissants wie aus einer Pariser Pâtisserie.

Die perfekte Balance aus zart-knuspriger Kruste und luftig-weicher Krume sorgt für ein unvergleichliches Genusserlebnis. Sorgfältig abgestimmte Zutaten und eine bewährte Rezeptur vereinfacht die Herstellung, ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen. In verschiedenen Dosierungen verfügbar.

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 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.

Ihre BERG BACK-Vorteile

- ✓ Synergien in der JUCHEM GRUPPE
- ✓ Innovative Rohstoffe für Ihre Produkte der Zukunft
- ✓ Weltweite Lieferung in Gebinden von 70 g bis 1 t
- ✓ Individuelle Mischungen ab 1,5 t
- ✓ Permanentes Monitoring von Trends
- ✓ Kurze Wege und schnelle Reaktion
- ✓ Privat Label-Lösungen für viele Bereiche
- ✓ Schlanke Kostenstruktur

Fordern Sie Ihr **unverbindliches Testpaket**
Délices à la française an – und entdecken Sie
neue Möglichkeiten für Ihr Sortiment.

Vertriebsleitung Deutschland
Christoph Selzer

M. +49 (0)151 681 964 82
E. christophselzer@juchem.de

Berg Back GmbH
Juchem-Straße 1
66571 Eppelborn
Germany

www.bergback.de

E. info@bergback.de

T. +49 (0)6881 800 0

