



JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

Premium Topping für Backwaren | Premium Topping for baked goods

MORE THAN A TOPPING

Entdecken Sie neue Möglichkeiten für charakterstarke Backwaren.

Discover new possibilities for distinctive bakery surfaces.

Pink. Gold. Red. Green.

TEST. TASTE. CREATE.

So testen Sie BERG Signature Toppings | How to test BERG Signature Toppings

1



ANWENDUNG AUSWÄHLEN CHOOSE APPLICATION

Brötchen, Buns, Baguette, Laugengebäck, Focaccia sowie Rührmassen, Muffins, usw.

Rolls, buns, baguettes, pretzels, focaccia as well as batter-based items, muffins, etc.

2



OBERFLÄCHE VORBEREITEN PREPARE SURFACE

Oberfläche je nach Produkt leicht befeuchten oder entsprechend Ihres Standardprozesses vorbereiten.

Slightly moisten the surface as required or prepare according to your standard process.

3



TOPPING AUFBRINGEN APPLY TOPPING

Empfohlene Dosierung beachten und Topping gleichmäßig aufbringen.

Observe recommended dosage and apply topping evenly.

4



BACKEN BAKE

Im bestehenden Produktionsprozess backen.

Bake within your existing production process.

5



BEWERTEN EVALUATE

Bewerten Sie Optik, Haftung, Geschmack, Textur und Backstabilität.

Evaluate appearance, adhesion, taste, texture and bake stability.



UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMMENDATION

Testen Sie alle vier Sorten in Ihrer Anwendung – einzeln oder kombiniert.

Test all four varieties in your application – individually or in combination.

TYPISCHE DOSIERUNG TYPICAL DOSAGE



2–6 g / Stück
20–60 g / kg Teig

2–6 g / piece
20–60 g / kg dough

HINWEIS NOTE

Dosierung und Anwendung können je nach Produkt und Prozess variieren.

Dosage and application may vary depending on product and process.

MEHR ENTDECKEN DISCOVER MORE



Anwendungsideen
Application ideas



Technische Daten
Technical data



Muster nachbestellen
Order more samples



Ansprechpartner
Contact





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

Premium Topping für Backwaren
Premium Topping for baked goods

PINK TIGER

Pfeffrig. Fruchtig. Unverwechselbar.
Spicy. Fruity. Unique.





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering



EMPFOHLENE ANWENDUNGEN RECOMMENDED APPLICATIONS

Brötchen, Buns, Baguette,
Laugengebäck, Focaccia, sowie
Rührmassen, Muffins, usw.

Rolls, buns, baguettes, pretzels,
focaccia, as well as batter-based
items, muffins, etc.



APPLIKATION APPLICATION

Auf die vorbereitete Oberfläche
aufbringen und anschließend
wie gewohnt weiterverarbeiten.

Apply to prepared surface
and continue processing as
usual.



ORIENTIERUNGSDOSIERUNG RECOMMENDED DOSAGE

2-6 g / Stück
20-60 g / kg Teig

2-6 g / piece
20-60 g / kg dough



IHR NUTZEN YOUR BENEFITS

PINK TIGER

- ✓ **Markante Optik mit natürlicher Farbwirkung**
Striking appearance with natural colour effect
- ✓ **Fruchtig-pfeffriger Geschmack**
Fruity and peppery taste
- ✓ **Optimale Haftung und Rieselfähigkeit**
Optimal adhesion and free-flowing properties
- ✓ **Hohe Backstabilität für sichere Prozesse**
High baking stability for reliable processes
- ✓ **Für vielfältige Backwaren und Prozesse geeignet**
Suitable for a wide range of bakery products and processes

MEHR ENTDECKEN DISCOVER MORE



Anwendungsideen
Application ideas



Technische Daten
Technical data



Muster nachbestellen
Order more samples



Ansprechpartner
Contact



Premium Topping für Backwaren
Premium Topping for baked goods

GOLDEN CRUNCH

Goldbraun. Knusprig. Charaktervoll.
Golden. Crispy. Characterful.





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering



EMPFOHLENE ANWENDUNGEN RECOMMENDED APPLICATIONS

Brötchen, Buns, Baguette,
Laugengebäck, Focaccia, sowie
Rührmassen, Muffins, usw.

Rolls, buns, baguettes, pretzels,
focaccia, as well as batter-based
items, muffins, etc.



APPLIKATION APPLICATION

Auf die vorbereitete Oberfläche
aufbringen und anschließend
wie gewohnt weiterverarbeiten.

Apply to prepared surface
and continue processing as
usual.



ORIENTIERUNGSDOSIERUNG RECOMMENDED DOSAGE

2-6 g / Stück
20-60 g / kg Teig

2-6 g / piece
20-60 g / kg dough



IHR NUTZEN YOUR BENEFITS

GOLDEN CRUNCH

- ✓ Markante Optik mit natürlicher Farbwirkung
Striking appearance with natural colour effect
- ✓ Knusprig-körnige Textur
Crispy, crunchy, texture
- ✓ Optimale Haftung und Rieselfähigkeit
Optimal adhesion and free-flowing properties
- ✓ Hohe Backstabilität für sichere Prozesse
High baking stability for reliable processes
- ✓ Für vielfältige Backwaren und Prozesse geeignet
Suitable for a wide range of bakery products and processes

MEHR ENTDECKEN DISCOVER MORE



Anwendungsideen
Application ideas



Technische Daten
Technical data



Muster nachbestellen
Order more samples



Ansprechpartner
Contact





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

Premium Topping für Backwaren
Premium Topping for baked goods

RED FUSION

Intensiv. Würzig. Harmonisch.
Intense. Spicy. Balanced.





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering



EMPFOHLENE ANWENDUNGEN RECOMMENDED APPLICATIONS

Brötchen, Buns, Baguette,
Laugengebäck, Focaccia, sowie
Rührmassen, Muffins, usw.

Rolls, buns, baguettes, pretzels,
focaccia, as well as batter-based
items, muffins, etc.



APPLIKATION APPLICATION

Auf die vorbereitete Oberfläche
aufbringen und anschließend
wie gewohnt weiterverarbeiten.

Apply to prepared surface
and continue processing as
usual.



ORIENTIERUNGSDOSIERUNG RECOMMENDED DOSAGE

2-6 g / Stück
20-60 g / kg Teig

2-6 g / piece
20-60 g / kg dough



IHR NUTZEN YOUR BENEFITS

RED FUSION

- ✓ **Markante Optik mit natürlicher Farbwirkung**
Striking appearance with natural colour effect
- ✓ **Intensiv-würziger Geschmack**
Intense, spicy taste
- ✓ **Optimale Haftung und Rieselfähigkeit**
Optimal adhesion and free-flowing properties
- ✓ **Hohe Backstabilität für sichere Prozesse**
High baking stability for reliable processes
- ✓ **Für vielfältige Backwaren und Prozesse geeignet**
Suitable for a wide range of bakery products and processes

MEHR ENTDECKEN DISCOVER MORE



Anwendungsideen
Application ideas



Technische Daten
Technical data



Muster nachbestellen
Order more samples



Ansprechpartner
Contact





**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

Premium Topping für Backwaren
Premium Topping for baked goods

**URBAN
GREEN**

Frisch. Belebend. Ausdrucksstark.
Fresh. Vibrant. Expressive.





BERG BACK

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering



EMPFOHLENE ANWENDUNGEN RECOMMENDED APPLICATIONS

Brötchen, Buns, Baguette,
Laugengebäck, Focaccia, sowie
Rührmassen, Muffins, usw.

Rolls, buns, baguettes, pretzels,
focaccia, as well as batter-based
items, muffins, etc.



APPLIKATION APPLICATION

Auf die vorbereitete Oberfläche
aufbringen und anschließend
wie gewohnt weiterverarbeiten.

Apply to prepared surface
and continue processing as
usual.



ORIENTIERUNGSDOSIERUNG RECOMMENDED DOSAGE

2-6 g / Stück
20-60 g / kg Teig

2-6 g / piece
20-60 g / kg dough



IHR NUTZEN YOUR BENEFITS

URBAN GREEN

- ✓ Markante Optik mit natürlicher Farbwirkung
Striking appearance with natural colour effect
- ✓ Frischer, belebender Geschmack
Fresh, vibrant taste
- ✓ Optimale Haftung und Rieselfähigkeit
Optimal adhesion and free-flowing properties
- ✓ Hohe Backstabilität für sichere Prozesse
High baking stability for reliable processes
- ✓ Für vielfältige Backwaren und Prozesse geeignet
Suitable for a wide range of bakery products and processes

MEHR ENTDECKEN DISCOVER MORE



Anwendungsideen
Application ideas



Technische Daten
Technical data



Muster nachbestellen
Order more samples



Ansprechpartner
Contact





**BERG
BACK**

**Signature
Toppings**

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

Premium Topping für Backwaren
Premium Topping for baked goods

CREATE YOUR OWN TOPPING

Ihr Topping. Ihr Produkt. Ihre Signature.
Your Topping. Your Product. Your Signature.

Optimale Haftung
Optimal adhesion

Rieselfähig
Free-flowing

Backstabil
Bake-stable



**BERG
BACK**

Signature
Toppings

JUCHEM GROUP | Functional Food Engineering

So funktioniert´s | How it works

1 BRIEFING

Anforderungen besprechen.
Discuss your requirements.

3 TEST & OPTIMIERUNG

Muster testen & optimieren.
Test & optimize.

2 ENTWICKLUNG

Ihr individuelles Topping entsteht.
We develop your custom topping.

4 FREIGABE

Lösung freigeben & produzieren.
Approve & produce.

Entwicklungspauschale | Development fee

800 €*

Inkl. Entwicklung, bis zu 2 Optimierungsschleifen & Anwendungsmuster.
Incl. development, up to 2 optimization loops & application samples.

100% GUTGESCHRIEBEN BEI AUFTRAG*

100% CREDITED ON ORDER*

Bei einem Folgeauftrag ab 5.000 € innerhalb von 12 Monaten.
Es gelten die aktuellen AGB.

For a follow-up order of €5,000 or more within 12 months.
The current Terms and Conditions apply.

Website

