

SPECIÁLIS KENYÉR KONCENTRÁTUMOK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
3-magvas koncentrátum	búzatőret, teljes kiőrlésű búzaliszt, lenmag, szezám, teljes kiőrlésű rozsliszt, só, rozsmaláta, kovászpör, malátaliszt, lecitin, E471, aszkorbinsav	25 kg	1650 g 3-magvas koncentrátum 3750 g búzaliszt 200 g élesztő 2800 g víz
6-gabonás koncentrátum	rozstőret, búzatőret, rozsliszt, zabtőret, árpátőret, kukoricagriz, köles, só, szezám, lenmag, kovászpör, rozs-, és árpamaláta, kenyérfűszer, búzasikér, aszkorbinsav	25 kg	1600 g 6-gabonás koncentrátum 2300 g búzaliszt 200 g élesztő 2400 g víz
Aloe-Vera koncentrátum	búzaliszt, lenmag, búzatőret, tökmag, szójatőret, gyapotmag, só, rozsmaláta, szárított kovászpör, kenyérfűszer, malátaliszt, aloe-vera koncentrátum, sütőszer, lecitin E 322, E471, aszkorbinsav E300	25 kg	3000 g Aloe Vera koncentrátum 7000 g búzaliszt 350 g élesztő 5500 g víz
Alpesi kenyérliszt (Korn-Vintschgerl mix)	búzaliszt, rozsliszt, búzatőret, szójatőret, lenmag, sütőszer, só, fűszerek	25 kg	1000 g Alpesi kenyér koncentrátum 700 g víz, 40 g élesztő
Buttermilch /írós/ koncentrátum	rozsliszt, só, zsírpör, babliszt, búzakovászpör, búzaliszt, malátaliszt, E 471, kalcium-karbonát, E 470a, antioxidáns	25 kg	1000 g búzaliszt 100 g Buttermilch koncentrátum 30 g élesztő 30 g La Fina Back 550 g víz
Ciabatta Olasz kenyér	durumliszt, jódozott só, szárított kovászpör, búzamaláta liszt, búzasikér, dextróz, sütőszer, E472e, aszkorbinsav E300	25 kg	10000 g búzaliszt 2500 g Ciabatta 100 g élesztő 8000-8500 g víz 500 g olaj
Francia baquette kenyér koncentrátum	búzaliszt, só, sütőszer	25 kg	4500 g búzaliszt 500 g Baguett 200 g élesztő 2500 g víz
Házi baguette	búzaliszt, rozsliszt, búzatőret, teljes zsírtartalmú szójaliszt, jódozott tengeri só, búzamalátaliszt, árpamalátaliszt, keményítő, inaktív élesztő, cukor dextróz,	25 kg	3000 g Házi baguette 5000 g búzaliszt 2000 g rozsliszt 200-300 g élesztő 5200-5600 g víz
Gabonakeverék /világos sötét	szójapehely, rozspehely, lenmag, zabpehely, búzamaláta, napraforgómag, köles, természetes kovász	25 kg	10000 g búzaliszt 200-300 g kaisertraum 200 g só 400 g élesztő 5,7-6 l víz 175 g gabonakeverék világos 40 g só 1 l víz
Magkeverék "L" koncentrátum	lenmag, szójatőret, búzaliszt, napraforgómag, só, szezám, búzatőret, búzaliszt, lupinliszt, temikusan feltárt rozsliszt, búzacsíra, szárított rozskovász, zabcsíra, kenyérfűszer (édeskömény, ánizs, koriander), temikusan feltárt árpaliszt, sütőszer, emulgátor: E471, E472e, lisztkezelőszer: enzim, aszkorbinsav	25 kg	2000 g Magkeverék koncentrátum 3500 g búzaliszt 200 g élesztő 2900 g víz
Roggenkruste Rozskenyér	rozsliszt, búzaliszt, só, alma rostok, kovászpör, guarmagliszt, rozsmaláta, kenyérfűszer	25 kg	3400 g Roggenkruste 100 g élesztő 2800 g víz
Spitz-Mix Fűszeres rozskeverék	búzaliszt, rozsliszt, lenmag, szójatőret, grahamtőret, árpaliszt, kovász, só, lecitin, sütőszer E 471, E472e, kenyérfűszer, aszkorbinsav, E300	25 kg	1500 g Spitz-mix 30 3700 g búzaliszt 210 g élesztő 3000 g víz
Tiroli kenyér Rozskenyér	rozsliszt, búzaliszt, természetes szárított kovász, tengeri só, kenyérfűszer, malátakivonat	25 kg	10000 g Tiroli kenyér 70 g élesztő, 7300 g víz
Tiroli kenyér koncentrátum Rozskenyér	búzaliszt, természetes szárított kovász, jódozott tengeri só, kenyérfűszer	25 kg	3000 g Tiroli kenyér koncentrátum 6000 g rozsliszt, 1000 g búzaliszt 70 g élesztő, 7300 g víz
Wurzelbrot Német hagyományos kenyér	búzaliszt, búzasikér, jódozott só, kovász, malátaliszt, malátakivonat, inaktív élesztő, aszkorbinsav	25 kg	2900 g Wurzelbrot 11500 g búzaliszt 50 g élesztő 11600 g víz

WELLNES KENYÉR KONCENTRÁTUMOK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Csírás kenyérliszt koleszterin csökkentő	teljes kiőrlésű rozsliszt és töret, búzaliszt, rozsliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt, glutén, búzacsíra, napraforgó, só, burgonyapehely, kovászpor, növényi sztearin, almarostok, gyümölcslekkoncentrátum, keményítetlen növényi zsír, szójalecitin, enzimek, szárított élesztő, aszcorbinsav	25 kg	10000 g Csírás kenyérliszt 200 g élesztő 7,8 l víz
CULT 1 Zsemle Bifido Aktivátor 1-et tartalmaz	Bifido aktivátor (inulin 60%, oligofruktóz 40%) teljes kiőrlésű búzaliszt, tökmag, sárga lenmag, búzasikér, jódózott só, almarost, földimogyoró, gyümölcslekkoncentrátum (citrom, zöldcitrom), joghurtpor, guármagliszt, pektin, emulgeátor E472e, aszcorbinsav E300	25 kg	3000g Konk. Cult1 7000g búzaliszt 300 g sütőszers 400 g élesztő 5500 g víz kb.
Élesztő nélküli kenyér	speciális búzaliszt (amiláz szegény), speciális rozslisz és töret, rozskorpa természetesen aktív natúrkovászpor	25 kg	1000 g Élesztő nélküli koncentrátum 1000 g víz (kb: 2 órát áztatjuk) 1000 g Élesztő nélküli koncentrátum 40 g só 500 g víz (45°C)
GLYX DIÉTÁS kenyér koncentrátum	teljeskiőrlésű rozsliszt, lenmag, só, kovászpor, teljeskiőrlésű zabliszt, búzakorpa, búzaliszt, búzasikér, csicszeriborsó, zabkorpa, almarostok, borsókorpa, teljeskiőrlésű búzaliszt, algakivonat, zöldcitrom-és citrom koncentrátum.	25kg	5500 g GLYX koncentrátum 6700 g víz (6-12órát) áztatjuk 3000 g búzaliszt 2000 g rozsliszt 250 g élesztő 2700 g víz
Rukkola Mix	durumbúza, spec. búzaliszt, rozsliszt, szárított joghurtos búzakovász, sütőszers: emulgátor, fermentált szárított tészta, jódózott étkezési só, búzasikér, kukoricadara, rukkola-zöltség(6%), joghurtpor, búzamalátaliszt, árpamalátaliszt	25 kg	3000 g Rukkola koncentrátum 12000 g búzaliszt 400 g élesztő 900 g víz
Korpás-vajas kenyér koncentrátum	búzaliszt, búzakorpa, növényi zsír, buttermilch (író), enzimek, cukor	25 kg	5000 g búzaliszt 5000 g Korpás koncentrátum 500 g élesztő 6200 g víz
Vitális kenyér koncentrátum	Rosenburg-i vitális liszt (rozsliszt, búzaliszt, teljes kiőrlésű finomra őrölt rozs-, tönköly-, búzatöret), természetes rozskovász, lenmagtöret, napraforgómagliszt, búzafehérje, kölespehely, színező maláta: rozsmalátaliszt, zabtöret, árpátöret, kukoricaliszt, szójaliszt, búzacsíraliszt, tönkölycsíraliszt, lenmagcsíraliszt, kölescsíraliszt, kukoricacsíraliszt, árpamaláta, vörösherecsíra liszt, borsócsíra liszt, lucernacsíra liszt, lupinacsíra liszt, lencsecsíra liszt,	25 kg	10000 g Vitális kenyér koncentrátum 10000 g víz (2-4 órát állni hagyjuk) 8000 g rozsliszt 2000 g búzaliszt 400 g élesztő 550 g víz
Maraton tökmagos kenyér	búzacsíra, tökmag, szezámmag, búzasikér, almarostok, jódózott só, ásványi anyagok	25 kg	10000 g Maraton 100-200 g élesztő 6500-7000 g víz
Medvehagymás kenyér	búzaliszt, búzapehely, szójátöret, rozstöret, teljes kiőrlésű tönkölyliszt, lenmag, köles, szárított kovászpor, medvehagyma, rozsmaláta kivonat, búzasikér, tengeri só, árpamaláta liszt, kenyérfűszer	25 kg	10000 g Medvehagymás konc. 7000 g rozsliszt 3000 g búzaliszt 400 g élesztő 13000-14000g víz
Nordländer napraforgós kenyér	napraforgómag, rozsliszt, búzaliszt, rozstöret, rozsmalátaliszt, szójátöret, kovászpor, búzatöret, búzasikér, lenmag, malátaliszt, só, kenyérfűszer	25 kg	10000 g Nordländer 200 g élesztő 6000-6500 g víz
Repcemagos kenyér	repcemag, búzaliszt, lenmag, szójátöret, rozsliszt, rozsmaláta, tengeri só	25 kg	2500 g Repcemagos koncentrátum 2500 g víz (kb: 2 órát áztatjuk) 1350 g búzaliszt 1150 g rozsliszt 100 g brotsauer hell 100 g élesztő 900 g víz
Selenovital szelénos kenyér	szelén tartalmú búzaliszt, búzapehely, szójátöret, rozstöret, teljes kiőrlésű búzaliszt, lenmag, köles, szárított kovászpor, rozsmaláta kivonat, búzasikér, só, árpamalátaliszt, kenyérfűszer	25 kg	1900 g Selenovital 1300 g rozsliszt 600 g búzaliszt 75 g élesztő 2500 g víz
Szőlős kenyér	rozsliszt, napraforgó, búzaliszt, teljes kiőrlésű rozstöret, szójátöret, búzapehely, lenmag, szőlőmag, búzasikér, pirosszőlő koncentrátum, rozsmaláta kivonat, tengeri só, árpamaláta, kenyérfűszer.	25 kg	5000 g Szőlős kenyér 2500 g búzaliszt 2500 g rozsliszt 250 g élesztő 6000-6500 g víz

TÖLTÉLEKEK

Termék	Összetétel	Kiszérés	Receptúra
Máktöltelék 50%	mák, cukor, keményítő, duzzadó liszt aromák, aszcorbinsav	25 kg	1000 g Máktöltelék 50% 50 g morzsa kb. 330 g víz
Máktöltelék 40%	stabilizált mák, cukor, édessavópor és tejszír, szójaliszt, modifikált kukoricakeményítő, fahéj, aroma, savanyúságszabályozó E300	25 kg	1000 g Máktöltelék 40% 50 g morzsa kb. 330 g víz
Máktöltelék citromos	cukor, mák, duzzasztóliszt, szójaliszt, kukoricakeményítő, édessavópor és tejszír, természetes és természetazonos vanília-citrom aroma, savanyúságszabályozó E300	25 kg	1000 g Máktöltelék citromos 200 g morzsa 600 g víz
Mák koncentrátum	stabilizált mák (86 %), kukorica bázisú duzzasztóliszt, sojaliszt, édessavópor és tejszír, fahéj, aroma, savanyúságszabályozó E300	20 kg	600 g Mák koncentrátum 400 g cukor 300 g víz
Diótöltelék 50%	cukor, dió, pörkölt szójaliszt, kukoricakeményítő, tojáspor, aromák, só	25 kg	1000 g Diós tésztatöltelék 100 g morzsa kb. 450 g víz
Diótöltelék Royal	cukor, dió, keményítő, nedvszívó liszt tojáspor, aromák, só	25 kg	technológia szerint
Mogyorótöltelék 50%	cukor, mogyoró, pörkölt szójaliszt keményítő, duzzadó liszt, kakaó aromák	25 kg	1000 g Mogyorós tésztatöltelék 100 g morzsa kb. 450 g víz
Plunder Diótöltelék osztrák diópótló	cukor, olajos magvak, szójadara, szójaliszt duzzasztóliszt, kukorica keményítő, tojáspor, fahéj, só, természetes és mesterséges aroma.	25 kg	1000 g Plunder Diótöltelék 200 g zsemlemorzsa 900 g víz
Almatöltelék	szárított almakocka, cukor, modifikált keményítő, savanyítószer: citromsav, aroma E 330	2 x 5 kg	5000 g Almatöltelék 17 l víz
Kakaó töltelék	cukor, kakaó, duzzadó liszt, keményítő savópor, növényi zsír, természetes és mesterséges aromák	10 kg	1000 g Kakaótöltelék 700 g víz
Kókusz töltelék	kókusz, cukor, modifikált keményítő, tojásfehérjepor, tojáspor, sovány tejpor, szőlőcukor, E401, stabilizátor E471, aroma, színezék karotin riboflavin	10 kg	1000 g Kókuszöltelék 600 - 700 g víz
Pizza szósz	szaharóz, természetes kukoricakeményítő, paradicsompör, ízfokozó: mononátriumglutámát, étkezési só, fűszer és fűszerkivonat, dextróz, savanyúságszabályozó: citromsav, aromák, étkezési fűszerek	3 kg	300 g Pizza szósz 1000 g víz összekeverjük, 5 perc állás után újra átkeverjük
La Fina Pizzakrém	paradicsom, hagyma, növényi olaj, keményítő, só, fokhagyma, oregáno, stabilizátor, petrezselyem konzerválószer: káliumszorbát, színezőanyag citromsav, természetes fűszerkivonat növényi forrázat, fűszerek aroma	13 kg	technológia szerint
Darbo darabos gyümölcstöltelékek 75 % áfonya, meggy, eper sárgabarack	gyümölcstartalom: 55-70% gyümölcs cukor, állomány stabilizáló	5 kg 12 kg	technológia szerint
Darbo gyümölcsíz, lekvárok sárgabarack, szilva, linzer lekvár, diabetikus eper, sárgabarack Darbo fánktöltelék	glükóz-fruktóz szirup, gyümölcs cukor, pektin, citromsav, káliumszorbát gyümölcstartalom: 35%	5 kg 13,3 kg 32 kg	technológia szerint
Darbo darabos gyümölcstöltelékek 45% meggy, sárgabarack, eper, szilva, erdei gyümölcs	gyümölcs, cukor, víz, modifikált keményítő, savanyúság- szabályozó: citromsav, tartósítószer: káliumszorbát, természetes aroma	12 kg	technológia szerint
Rudin Filling spenótos, gombás, pizzás, sajtos tonhalas, húsos, joghurtos-epres, gyümölcsös, kalácsfény csokis-mogyorós	specifikáció szerint	20 kg 13 kg	technológia szerint

KELT- ÉS LEVELESTÉSZTA KONCENTRÁTUMOK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Tojásos fánkpor Bécsifánk	búzaliszt, zsírpórá, cukor, tojáspor, dextróz, só, sütőszer, lecitin, emulgátor, természetazonos aromák aszkorbinsav	25 kg	1000 g Tojásos fánkpor 420 g víz 60 g élesztő 50 g rum
Bolero	búzaliszt, búzakeményítő, tojáspor, túró-és joghurtpor cukor, keményített növényi zsír, sütőpor, jódozott tengeri só, emulgátor, guármagliszt	10 kg	1000 g Bolero 950 g víz 750 g tojás 300 g olaj
Croissant koncentrátum Francia jellegű croissant	búzaliszt, cukor, dextróz, só (jódtartalom 15-25 mg/kg) szójaliszt, sütőszer: emulgátor E471, E472e, aszorbinsav E300, alfa amyláz	25 kg	1000 g Croissant koncentrátum 2500 g BL-55 100 g élesztő 1600-1700 g víz 20 g tojáspor 175 g La Fina Back 20 g só 1300 g La Fina Plunderzieh hajtogatni / 3 szimpla /
Multi-Royal Kelt-tészta koncentrátum	növényi zsír, cukor, búzaliszt, só, emulgátorok, lecitin, dextróz, aszkorbinsav	25 kg	500 g Multi-Royal 1000 g BL-55 60 g élesztő 330 g víz 100 g mazsola
Kelttészta koncentrátum 20 %	cukor, búzaliszt, teljes tejpórá, étkezési só, emulgátor E481, dextróz, kukoricaliszt, aromák, növényi kivonat, lisztkezelőszer: E300, enzimek	25 kg	8000 g búzaliszt 2000 g kelttészta koncentrátum 500 g margarin 500 g olaj 300-400 g cukor 600 g élesztő 3750 g víz
Italo-Mix Olasz burgonyás péksütemény	burgonyapehely, búzaliszt és -dara, teljes tejpórá, só, cukor, árpamalátaliszt, emulgálószer, lecitin, enzimek, aszkorbinsav	25 kg	1000 g Italo-mix 1500 g BL-55 100 g élesztő 100 g olaj 1500 g víz (hideg)
Stollenmix német jellegű karácsonyi kalács készítéséhez	búzaliszt, cukor, tojássárgája por, növényi zsír só, sütőszer, emulgátor, természetes és természetazonos aroma, aszkorbinsav, enzimek	25 kg	1000 g Stollenmix + kandirozott gy. 1000 g BL-55 300 g La Fina Back 200 g mandula massa 200g élesztő 650-750 g víz

SÜTŐSZEREK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Mantler Mix 0,3-0,5% Komplex hatású zsemlesütőszer	búzaliszt, finomított kristálycukor, szójaliszt, emulgátor E472e, csomósodást gátló, antioxidáns, aszkorbinsav E300, enzimek	25 kg	10000 g BL-55 300-400 g élesztő 150-180 g só 50 g cukor (szükség esetén) 50 g mantler mix 5500 g víz
Sára 0,5 % Komplex hatású zsemlesütőszer	búzaliszt, finomított kristálycukor, szójaliszt, emulgátor E472e, csomósodást gátló, antioxidáns, aszkorbinsav E300, enzimek	25 kg	10000 g BL-55 200 g só 5700-6000 g víz 50 g Sára a lisztre számolva 0,5 % 400 g élesztő
Kaisertraum	császárszemle sütőszer	25 kg	technológia szerint
Eisbär	fagyasztásos technológiához	25 kg	technológia szerint
Pluspan kenyérsütőszer	búzaliszt, búzasíkér, árpamalátaliszt, lisztkezelőanyag, aszkorbinsav E300,	25 kg	Kovászos technológiához ajánljuk. Adagolása lisztre számolva: 0,5%
Kovászpor	rozsliszt, kovász	25 kg	technológia szerint
Füstös kovászpor	teljes rozstöröt, füstös rozs, kovász	25 kg	technológia szerint
Brotsauer Dunkel/sötét	kovászpor rozskenyérhez	25 kg	Adagolás rozslisztre számolva: 6%
Brotsauer Hell/világos	kovászpor rozskenyérhez	25 kg	Adagolás: rozslisztre számolva 5 %
Sötét malátapor	természetes íz aktivizálására	20 kg	Adagolás lisztre számolva 1-3%

CUKRÁSZATI ALAP - ÉS SEGÉDANYAGOK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Creme Daniela Süthető, fagyasztható sárgakrém	cukor, módosított keményítő, tejsavó por, keményített növényi zsír, sovány tejjör, glükózsirup, tejfehérje, nátrium alginát, aroma, színezék, só	10 kg	300-350 g Creme Daniela 1000 g víz / hideg/
Creme Patissiere Süthető fagyasztható sárgakrém	cukor, modifikált keményítő, sovány és zsíros tejjör, nátrium alginát, aroma, E471, színezék, karotin, riboflavin	10 kg	300-400 g Creme Patissiere 1000 g víz / hideg /
Creme PatissiereFüll Tejszínes vanília töltőkrém	cukor, módosított keményítő, sovány tejjör keményített növényi zsír, tejfehérje, savópor glüölz szirup, sűrítőpor nátrium alginát tengeri só, stabilizátor E471, színezék karotin, ribofavin	10 kg	350-400 g Creme Patissiere Füll 1000 g víz /hideg/
Süthető, fagyasztható vanília puding	édes savópor, laktóz, tejfehérje, sűrítőanyagok aroma, színezékek	10 kg	1000 g víz /hideg/
La Fina, Vanliakrém Csokoládákrém Citromkrém	glükóz, víz, cukor, szirup, növényi zsír sűrítőanyag, só, színezék, kálium szorbát aromák, színezék emulgátor	13 kg	technológia szerint
Mogyorós csokoládé krém Süthető, fagyasztható	cukor, növényi olaj, zsír, mogyoró, tejjör csokoládé, lecitin, aromák	10 kg	technológia szerint
Kiddy Noisette Nugát Süthető fagyasztható	cukor, növényi olaj, mogyoró 10%, tejjör, csokoládé, lecitin, aroma	10 kg	400 g Nugát 400 g Creme Ideál 1 l víz együtt összekeverni a hozzávalókat
Kiddy Choco Csokoládé Süthető fagyasztható	cukor, növényi zsír, kakaó, kakaó vaj pirított mogyoró, sovány tejjör, emulgátor aromák,	10 kg	technológia szerint
Percipan mandula krém Süthető, fagyasztható	cukor, mandula, keményítő keményítő szirup, frissentartó szer szorbinsav	12,5 kg	technológia szerint
Volucreme Tejszínes krém	keményített zsír, cukor, sovány tejjör, modifikált keményítő, savópor, emulgátor, aroma	4 kg	1000 g víz / kb. 20 C-os / 500 g Komplet Volucreme 100-200 g cukor 100-150 g étolaj esetlegesen
Diszítóhó	cukor, keményítő, keményített étkezési zsír, vanília	10 kg	Finom pékáru felületi szórására, mindenhol alkalmazható, ahol a porcukor megoldad
Lékötő	modifikált keményítő	10 kg	110-120 g Lékötő 300 g cukor 400 g víz
Kiddy-Gel Sárgabarackos melegszelé	cukor, glukóz, barackpüré, zseléző, pektin, citromsav, savanyítószertermészetazonos aroma, víz	7 kg	1000 g Kiddy-Gel-t 400-800 g vízzel el kell keverni és fel kell hevíteni. A főzés mellőzendő
Glanz Klar Torták, szeletek zselébevonata	zseléző anyag, zseléző cukor, természetazonos aroma	4 kg	1 l víz, illetve maximum ennek a fele gyümölcsle, kb. 250 g cukor / tetszés szerint több vagy kevesebb / 50 g Glanz Klar
Cool Gel	hideg zselé	2 kg	péksütemények felületi fényezésére
Florenta	Florentin készítéséhez	5 kg	technológia szerint
Süthető csokirúd és csokiszemcse, mártómassza	cukor, kakaó min 43%-44%,	5 kg	technológia szerint
Jogosoft Joghurtos piskóta	cukor, búzaliszt, tojáspor, keményítő, joghurtpor, sütőszert, emulgátor, jódozott só, aroma	25 kg	1000 g Jogosoft 400 g olaj 500 g víz
Black Soft Csokis piskóta	cukor, búzaliszt, kakaópor, búzakeményítő, tojáspor, modifikált keményítő, emulgátor, jódozott tengeri só, aromák	25 kg	1000 g Black Soft 450 g olaj 200 g tojás 200 g víz
Tojásos Piskóta	cukor, búzakeményítő, búzaliszt, teljes tojáspor, sütőszert, emulgátor, zsírsavak mono és diglyceridjei E471, észterezett mono és diglycerid E472b, sütőpor E450a, E500, sovány tejjör, tengeri só, színezék: karotin, aroma	25 kg	1000 g Tojásos piskóta 500 g víz 50 g olaj
Diétás Piskóta	fruktóz, búzakeményítő, búzaliszt, sütőpor difoszfáttal, sütőszert, emulgátor: észterezett mono- és diglyceridek, aroma, színezék: riboflavin	25 kg	1000 g Diétás piskóta 550 g tojás 200 g víz 30 g reszelt citromhéj

MAGVAK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Szezámrag	fehér, hántolt	22,68 kg 25 kg	Sütésre, ízesítésre, felületi szórásra
Napraforgórag	hántolt	22,68 kg 25 kg	pl. napraforgóragos kenyerek készítésére, felületi szórásra
Lenrag	tisztított, hántolt, minőségi	25 kg	Sütésre, ízesítésre, felületi szórásra péksüteményekbe, kenyerekbe
Héj nélküli tökgag	tökgag	25 kg	keverhető, felületi alkalmazására
Sütőpéhely-Rozspéhely	sütőpéhely-rozspéhely	10 kg	péksüteményekbe, kenyerekbe keverhető, felületi alkalmazására
Szórókeverékek: Streufix Hajdinas, Kukoricás dekor Tökgagos fel. Magkev.	lenrag, szezámrag, tökgag, mák, fűszerek és egyéb magvak	10 kg	péksütemények felületi szórására

SPECIÁLIS TERMÉKEK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
Kenyérfűszer	koriander, köménymag, édeskömény, mustárag, ánizs	5 kg	technológia alapján
Zöldseges fűszeres keverék	szójatöret, zöldsegepelyhek: répa, paprika, szárított káposztapehely, levezöldség, vöröshagyma, fokhagyma, chili, köles	10 kg	technológia szerint
Szárított hagyma	vöröshagyma, pámlaolaj, búzaliszt	10 kg	technológia alapján
Szójatermékek	szójapehely, HP zsírtalan szójaliszt, S7 teljes zsírtartalmú szójaliszt, EA enzimaktív szójaliszt, szójatöret	25 kg	receptúra szerint
Kompletin	100% természetes növényi olaj	8 kg	kiváló tapadásgátló, takarékos, véd a korróziótól
Kompletó emulzió	45% növényi olaj, 55% víz	20 kg	kiváló tapadásgátló, takarékos, véd a korróziótól
Gluténmentes liszt	Lisztérékenyek részére kukoricakeményítő, szójaliszt, sovány tejpor, guarliszt, lecitin, glukóz	10x 1 kg	Normál liszthez hasonlóan használ- ható háztartásban is, kenyér és más ételek készítéséhez. Igény szerint receptgyűjteményt küldünk.
Sütőformák	papír és fém sütőformák különböző méretben és alakban	db	technológia szerint
Sütőpapír	különböző méretű szilikonos sütőpapír	db	technológia szerint
Lisztek búzaliszt 550, búzaliszt 550 T, Teljes kiőrlésű búzaliszt Tönkölyliszt, Rozsliszt-960, Rozsliszt-1250, Teljes kiőrlésű rozsliszt, rétesliszt.	búza ill. rozs	25 kg	technológia szerint

MARGARINOK

Termék	Összetétel	Kiszerezés	Receptúra
La Fina Back	élesztős és leveles tésztaághoz 100% növényi margarin	10 kg /4x2,5/	általános felhasználásra, sütő margarin 4x2,5 kg-os tömbökben
La Fina Plunderzieh	élesztős és leveles tésztaághoz, vajas ízű 100% növényi margarin	raklapon: 700 kg	ipari felhasználása, lap-margarin 10 kg-os tömbökben / 5x2 kg /
MILLA- Plunderplatte	100% növényi margarin, vajas és leveles tésztaághoz	10 kg /5x2/	felhasználható a legfinomabb leveles és plunder tésztaághoz
MILLA- Krémargarin	növényi eredetű	10 kg /4x2,5/	krémekhez, könnyű tésztaághoz
MILLA- Fritirozó olaj	tisztán növényi eredetű zsír, hűálló, füstképződés csak rendkívül magas hőfokon	10 kg /4x2,5/	fánk sütésére különösen ajánlott csúszáspontja: 38 °C
MILLA-Soft	100 % növényi zsír	15kg	dagasztáshoz
Senna Delikateß	100 % növényi margarin	10 kg /4x2,5/	univerzális sütő és krémargarin extra finom vajas íz
SENNA RIO-H	kókuszszír	10 kg /4x2,5/	tejszínes krém készítéséhez

|

