



Germania®-S 3 kg, 10 kg
Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei.
Dosierung 200 g/l

Germania®-RS 2½ kg
Eiweiß-Zucker-Mischung ohne Zusatzstoffe. Einfache Vorratshaltung. Vielseitig einsetzbar, schnell löslich, hohes Volumen.
Dosierung 150 g/l

Germania-Vollei 7½ kg
Schnell lösliche Eipulvermischung für alle Volleirezepte. Sichere und einfache Vorratshaltung.
Dosierung 250 g/l

Germania-Eigelb 2 kg
Hühnereigelbpulver, vielseitig einsetzbar. Sichere und einfache Vorratshaltung.
Dosierung 800 g/l

Makrofix® 1 kg, 10 kg
Binde- und Frischhaltemittel zur lockeren Krumen-Stabilität bei Kokos- und Haselnusmakronen.
Dosierung 60 g/kg Kokos

Torta-fix® 10 kg
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei Kakao- und Frankfurter Masse. Vielseitige Verwendung: Waffeln, Muffin, Amerikaner, Obstböden, Rouladen uvm.

Ami-fix 9 kg
Speziell abgestimmtes Aufschlagkonzentrat für Amerikaner. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen. Lange Haltbarkeit.
Grundmasse: 300 g Ami-fix, 380 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 6 g ABC, 70 g Ei, 320 g Wasser, 75 g Öl.

KäBack 7½ kg
Käsekuchenstabilisator auf Stärkebasis für alle gebackenen Käsekuchen
Dosierung 225 g/kg Quark

GST 64® 2½ kg
Die kaltlösliche Gebäck- und Brotglanzstrieche. Nach kurzem Quellen streichfertig, auch zum Sprühen geeignet.
Dosierung 120 g/l

Frucht-Saftbinder 5 kg, 10 kg
**Kirsche Aprikose Apfel Pflaume
Himbeer Erdbeer Heidelbeer**
Der Fruchtsaftdicker für ergiebige Obstfüllungen. Aromatisiert, backstabil und frostertauglich.
Dosierung 150 g/l

Saftbinder 7½ kg, 25 kg
Für die Verarbeitung großer Saftmengen eingestellt. Verzögertes Andicken, neutral im Geschmack. Backstabil.
Dosierung 120 g/l

Kalt-Gelee 10 kg
Der Fruchtsaftdicker für alle Obstfüllungen. Zum Abbinden von Fruchtsäften und Fruchtmark. Backstabil und frostertauglich.
Dosierung 150 g/l

Germa-Gel® 1 kg, 3 kg, 10 kg
Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Aufschmelzen möglich.
Dosierung 20 g/l

Germa-Gel® TK 50 3 kg
Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Hochwertig frost- und taustabil. Auch für Sprühgeräte bestens geeignet.
Aufschmelzen möglich.
Dosierung 50 g/l

KochGel und SprühGel 3 kg, 10 kg
**Erdbeer-Gel Aprikosen-Gel
Himbeer-Gel Pflaumen-Gel**

Ein Frucht-Gel-Pulver sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte. Problemlose Verarbeitung. Schöne Fruchtfarbe mit ausgeprägtem fruchttypischem Geschmack. Schnell gelierend, gut abdeckend, transparent. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe!
Dosierung 50 g/l

Sprüh-Gel ROT 3 kg, 10 kg
Frucht-Sprüh-Gel-Pulver für den Einsatz mit Sprühgeräten. Niedriger Gelierpunkt, schnell aus-gelierend, schnittfest mit natürlichem Glanz.
Dosierung 50 g/l

Pektin-Aprikotur 5 kg, 10 kg
Frosterfähige und backfeste Aprikotur, besonders für Teiglinge geeignet. Einfache Herstellung der Sprühmasse.
Dosierung 100 g/l

Gerpektin® 3 kg, 10 kg
Pektin-Gelee-Pulver zur einfachen Herstellung einer Vorratsmasse. Gelierung der Vorratsmasse durch Säurezugabe. Als Füllung für Dominosteine, für Tortenspiegel, für Marmelade.

Gelier-Pektin 3 kg, 10 kg
Eine Vormischung zur Marmeladen- Gelee- oder Konfitürenherstellung.
Dosierung 100 g/l

B.V.S. 3 kg, 10 kg
Das ideale Gelatineerzeugnis. Leicht dosierbar.
Dosierung für Sahnestand 20 g/l Sahne
Dosierung für Sahnebindung 50 g/l Sahne

Sahnefond Neutral Zitrone 2½ kg
Die perfekte Geschmackspalette aus Naturprodukten mit der hohen Wirtschaftlichkeit für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur.
Dosierung 200 g/l

Neutral-Sahnefond RG 3 kg
Neutraler Sahnefond basierend auf **Rindergelatine** für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur.
Dosierung 200 g/l

Vega-San 2½ kg
Der neutrale Sahnefond der **ohne Gelatine** bindet. Schnittfeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.
Dosierung 150 g/l

Germanan® 2½ kg
Sahnestandmittel für Portions- und Garniersahne.
Dosierung 8 – 15 g/l Sahne