



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Aromatic
A brand by Bakels

RENSHAW

ESTD 1898



Das Team von Bakels Deutschland (v.l.n.r.): Joachim Krampitz, Thomas Baumann, Stefan Rauer, Kai Rohde, Hans Peter Ganarin, Klasus Schubert, Torsten Sprenger

IHRE ANSPRECHPARTNER

JOACHIM KRAMPITZ
Verkaufsleiter West

Tel: +49 171 5202 083
Email: joachim.krampitz@

KLAUS SCHUBERT
Verkaufsleiter Nord-Ost

Tel: + 49 171 187 7534
Email: klaus.schubert@

TORSTEN SPRENGER
Verkaufsleiter Nord

Tel: +49 171 336 5897
Email: torsten.sprenger@

THOMAS BAUMANN
Account Manager Süddeutschland

Tel: +49 151 6735 1935
Email: thomas.baumann@

HANS PETER GANARIN
National Key Account Manager Österreich

Tel: +49 160 9204 0739
Email: h.p.ganarin@

E-Mails an : Name@bakelsdeutschland.de

BAKELS DEUTSCHLAND GMBH

Ein ereignisreiches Jahr 2024 liegt hinter uns. Die Umbenennung unseres Unternehmens zu „Bakels Deutschland GmbH“, spannende Messen, wie beispielsweise die Südback und viele neue Erfahrungen, die wir im Alltag sammeln konnten.

Erfahrungen, die wir unter anderem in diesem Katalog für 2025 zu Ihnen transportieren möchten, denn in vielen Kundengesprächen haben sich auch wieder Ideen für unsere Sortimentserweiterung ergeben. Eine „Clean Label“ Mohnfüllung ist nur ein Beispiel für leckere Neuigkeiten, die es zu entdecken gilt.

Durch die enge Zusammenarbeit mit unseren Produktionen in Europa bleiben wir einzigartig positioniert, um ein vielfältiges Angebot an hochwertigen Produkten anzubieten, die den hohen Kundenanforderungen gerecht werden und bei Bedarf auf Sie angepasst werden können.

Das Beste unserer Produktionen für Deutschland und Österreich

Als Bakels Deutschland verpflichten wir uns weiterhin die kollektive Stärke der Bakels Gruppe zu nutzen, um Innovationen voranzutreiben, die Effizienz zu erhöhen und Ihnen als unsere Kunden einen unvergleichlichen Mehrwert zu bieten. Dieses Engagement spiegelt sich in unserem persönlichen Kontakt zu jedem Kunden wider.

Der Sitz von Bakels Deutschland, das für Deutschland und Österreich zuständige ist, liegt am südöstlichen Rand von Berlin, in Altglienicke. Mit einem engagierten Team von hochqualifizierten Fachleuten bietet Bakels Deutschland eine breite Palette von Dienstleistungen: von der Beratung bezüglich unserer Produkte, über die Anpassung von Rezepturen, bis hin zur maßgeschneiderten Produktformulierung.

In unserem Backzentrum testen wir unsere Produkte, entwickeln neue Innovationen und führen spannende Workshops mit unseren Kunden durch.

Ihr Erfolg ist unser Anliegen

Dieser Produktkatalog enthält den größten Teil unseres Sortiments. Lassen Sie sich von unseren bewährten Produkten inspirieren und bringen Sie damit Ihre Backwaren auf das nächste Level. Kontaktieren Sie Ihren Vertriebsmitarbeiter und finden Sie Ihr einzigartiges Rezept für Ihren Erfolg.

Lassen Sie uns Ihr Partner beim Erreichen Ihrer Ziele sein.



Ihr Kai Rohde
General Manager



TEAM BAKELS IST FÜR SIE DA

Bakels ist eine internationale Unternehmensgruppe mit Hauptsitz in der Schweiz.

Die besten Backwaren sind das Ergebnis der richtigen Zutaten und handwerklichen Fähigkeiten. Seit 1904 entwickeln und verfeinern wir Backzutaten für die Industrie und nutzen diese Erfahrung, um Bäckern jeder Größe bei der Entwicklung hervorragender Backwaren zu helfen.

Mit dem Fokus auf Verbrauchertrends helfen wir Bäckern mit unserem Fachwissen und unseren Zutaten, nicht nur die besten Produkte zu produzieren, um diese Trends zu erfüllen, sondern dies auch auf die beständigste und effizienteste Weise für die erforderlichen Bäckereiprozesse zu tun.

DIE BAKELS-GRUPPE IN ZAHLEN



120+
JAHRE
ERFAHRUNG



40
BAKELS
UNTERNEHMEN



20
PRODUZIERENDE
UNTERNEHMEN



20
HANDELS-
UNTERNEHMEN



2000+
BAKERY
PRODUCTS



3300+
MITARBEITER
WELTWEIT

AROMATIC - PROFESSIONELLE ZUTATEN FÜR MODERNES BACKEN



Die besten Backwaren sind das Ergebnis der richtigen Zutaten und handwerklichen Fähigkeiten. Seit 1936 hat Aromatic Backzutaten für die Industrie verfeinert und entwickelt. Aromatic wird weiterhin als Marke in der Bakelswelt vertreten sein, sodass die Qualität erhalten bleibt und unsere Kunden nicht auf ihre bekannten hochqualitativen Produkte verzichten müssen.



RENSHAW - JETZT TEIL DER BAKELS-GRUPPE



Im Dezember 2023 begrüßten wir mit Stolz Renshaw in der BAKELS- Gruppe. Die 1898 gegründete Marke Renshaw ist ein Synonym für hochwertige Backzutaten und -dekoration, und wir freuen uns, diese Produkte und Fähigkeiten in unser Sortiment aufnehmen zu dürfen. Die in dieser Übersicht aufgezeigten Renshaw-Produkte sollen als Grundlage für die neuen Markenprodukte dienen und Sie mit den Möglichkeiten der neuen Marke vertraut machen. Außerdem ist es uns wichtig Ihnen die gewzeigten Produkte schnellstmöglich liefern zu können, sodass wir Ihnen hauptsächlich unsere Lagerprodukte vorstellen möchten.



KENNEN SIE



*Unsere Vanille-Koch- & Kaltcreme
finden Sie auf Seite 41*

mehr Infos auf Seite 16<-



Cheesecake Dream

UNSERE NEUHEITEN?



Dampfmohn-Füllung



Haselnuss-Füllung

Clean Label-Füllungen

- Trockenmischungen zum Anrühren
- ohne Zusatzstoffe oder künstliche Aromen

mehr Infos auf Seite 44



INHALTSANGABE

FÜR FEINE BACKWAREN

- 10 Alpha-gel Emulgatoren
- 14 Backmittel
- 14 Backpulver
- 15 Backmischungen
- 16 Cheesecake Dram

BACKMITTEL FÜR HEFEGELOCKERTE BACKWAREN

- 18 Backmittel in Pulverform
- 20 Pastöse Backmittel
- 21 Backmittel für Tiefkühlware

FÜR BROTE & HEFEGELOCKERTE BACKWAREN

- 22 Malzmehle
- 24 Malzextrakte
- 26 Funktionelle Mehle und Getreide
- 28 Backmischungen für Brote
- 31 Streichen
- 32 Sauerteige

FRISCHHALTER

- 34 Arofresh

TRENNMITTEL

- 36 Für Stahlbänder, Bleche und Formen
- 37 Trennölsspray

GLASUREN, ÜBERZÜGE & FÜLLUNGEN

- 38 Fruchtfüllungen
- 40 Wasserbasierte Füllungen
- 40 Modifizierte Stärke
- 41 Vanillecremes
- 42 Karamell
- 44 Remonce Füllungen
- 46 Clean-Label Füllungen
- 48 Truffles - Crmefüllmassen
- 50 Chockex- Hochwertige Fettglasur
- 52 Marzipan
- 54 Ei-Austauschstoff
- 54 Fudgice
- 55 Renshaw Rollfondant
- 56 Gasur Donut Glaze
- 56 Arofix
- 57 Glanzstreiche
- 57 Sprühfertige Überzüge

AROMEN & FARBEN

- 58 Aromen
- 58 Azofreie Farben

BACKEN UM ZU BEEINDRUCKEN

DIE VORTEILE UNSERER ALPHA-GEL-EMULGATOREN

Eine zuverlässige Stabilität

Ein Alpha-Gel-Emulgator erzeugt eine gleichmäßige feine Schaumstruktur, stabilisiert die Masse während des Backens und das gebackene Produkt während des Abkühlens aufgrund der Tensid-Eigenschaften. Dies führt zu einem zuverlässigeren Backprozess, es standardisiert die Qualität des Kuchens und gewährleistet die Konsistenz jeder produzierten Charge.

Fettdispersion für optimales Mundgefühl

Ein Alpha-Gel-Emulgator dispergiert das Fett in feine, diskrete Partikel im Teig. Wenn das Fett nicht optimal verteilt ist, können große Fettpartikel vorhanden sein, die zu einem fettigen Teig führen. Eine feine Dispersion des Fetts ist wichtig, um das Qualitätsgefühl des Backprodukts zu gewährleisten.

Wirtschaftliche Vorteile

Dank der hohen Konzentration an Monoglyceriden ist nur eine sehr geringe Dosierung erforderlich, was niedrige Kosten pro Anwendung bedeutet. Darüber hinaus kann durch die Verwendung des Alpha-Gel-Emulgators der Eianteil reduziert werden, der oft einen beträchtlichen Teil der gesamten Rezepturkosten ausmacht. Hinzu kommt das minimierte Risiko von Produktionsfehlern mit geringeren Abfallkosten

Vegane Inhaltsstoffe:

Wir sind stolz darauf, dass unsere Emulgatoren auf der Basis rein pflanzlich destillierter Monoglyceriden von höchster Reinheit hergestellt werden. Daher können wir Ihnen unsere Emulgatoren immer als vegane Produkte zusichern.

Aromatic
A brand by Bakels

ALPHA-GEL-EMULGATOREN

Esta

📦 5 kg Eimer / 30 kg Eimer

Ein vielseitiger Alpha-Gel-Emulgator, der aufgrund seiner praktischen Verpackung und Haltbarkeit bei regelmäßiger Anwendung für kleine Bäckereien geeignet ist. Fördert das **Volumen**, die **Stabilität** und trägt zu einem **flexibleren Backprozess** bei. Ideal für alle Arten des Backens und besonders geeignet für offene Mischmaschinen.

Filk 60

📦 10 kg Eimer / 32 kg Eimer

Ein bekannter und vielseitiger Emulgator, der für wärmere Klimazonen entwickelt wurde und **ohne Alkohol** ist. Eines der am stärksten **konzentrierten** Produkte in unserem Sortiment. Das Produkt eignet sich für Anwendungen wie Biskuitkuchen, Schichtkuchen, Rührkuchen, Jaffa-Cake und mehr.





Aroplus Mono 900 kg Container

Ein besonders toleranter Alpha-Gel-Emulgator für die Herstellung von Kuchen mit **eiweißarmem** Mehl. Aroplus ist ein **pumpfähiges** Produkt, das in einem Tank erhältlich ist. Aroplus kann in konventionellen und kontinuierlichen Mischvorgängen eingesetzt werden und verleiht dem Endprodukt eine **feine Textur**, ein ausgezeichnetes **Volumen**, eine gute **Stabilität** und eine verlängerte **Frischhaltung**.

Coba 4,5 kg Eimer / 28 kg Eimer

Coba ist ein Alpha-Gel-Emulgator. Das Produkt wurde ursprünglich für die Keksproduktion entwickelt und sorgt dort für eine **schöne Mürbe** und verlängerte **Haltbarkeit**. Darüber hinaus eignet sich Cobra auch als **Aufschlagemulgator** hervorragend für die Herstellung verschiedenster backpulverbasierter Backwaren wie auch Biskuits und Rouladen und für die Speiseeisherstellung.

Coba ME Ice 5 kg Eimer

Coba ME Ice ist ein vielseitig einsetzbarer Alpha-Gel-Emulgator in Pastenform. Das Produkt wurde speziell für die **Eisherstellung** entwickelt.

Colco 5 kg Eimer / 10 kg Eimer / 30 kg Eimer

Ein bekannter und vielseitiger Emulgator. Das am stärksten **konzentrierte** Produkt in unserem Sortiment benötigt eine sehr geringe Dosierung. Es eignet sich für Anwendungen in Biskuitkuchen, Schichtkuchen, Rührkuchen, Jaffa-Kuchen und mehr. Das Produkt ist sehr gut für den industriellen Einsatz geeignet.

Colco UA 30 kg Eimer

Colco UA ist ein ausgezeichnete Emulgator für die Herstellung von Tortenböden, Rouladen und Rührkuchen. Er ist sowohl für die kontinuierliche Produktion als auch für die Verarbeitung in offenen Maschinen geeignet. Dieser Emulgator ist ohne Aroma.



BACKMITTEL FÜR FEINE BACKWAREN

Aromatic
A brand by Bakels*Arosoft Cake*  28 kg Eimer

Arosoft Cake ist eine Emulsion, die explizit auf den Alterungsprozess in Kuchenprodukten abzielt, um **Frische** und **Weichheit** während der gesamten Haltbarkeitsdauer zu bewahren. Es ist besonders effektiv in backpulverbasierten Produkten mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Sandkuchen und Muffins. Arosoft Cake reduziert Fett und Öl und, je nach Anwendung und Rezeptur, auch Feuchthaltemittel wie Glycerin und sorgt dennoch für einen weicheren Kuchen. Berücksichtigt man dies zusammen mit der geringen erforderlichen Dosierung, ist Arosoft Cake eine kostengünstige Ergänzung der Rezeptur.

Dorothy  10 kg Eimer / 28 kg Eimer

Eine einzigartige Emulsion, die **Weichheit** und **Frische** in Kuchen und Torten bewahrt. Besonders geeignet für Produkte auf Backpulverbasis, unabhängig vom Fettgehalt. Das Produkt liefert auch hervorragende Ergebnisse in Weizenteigen und frittierten Donuts. Darüber hinaus verbessert Dorothy die Frische von tiefkühlgelagerten Hefeteigprodukten

BACKPULVER

Backpulver C  25 kg Sack

Ein wirksames, langsam arbeitendes Backpulver für alle Arten von Anwendungen, besonders gut zur Herstellung von Sandkuchen und Tortenböden geeignet.

Backpulver  25 kg Sack

Aromatic Backpulver ist von einer besonderen Qualität und eignet sich daher ausgezeichnet für Rouladen, Rührkuchen, Muffins und Tortenböden. Das Backpulver kann auch in Mischungen verwendet werden. Dieses Backpulver hat einen niedrigen Vortrieb in der Vormischung und erreicht den höchsten Effekt mit gleichmäßiger Gasentwicklung während des Abbackens.

BACKMISCHUNGEN

Premium Pancake Mix 12 kg Eimer

Premium Pancake Mix ist eine einfach zu verwendende Pulvermischung für leichte Pancakes, die nur die Zugabe von Wasser erfordert. Auch für die Waffelherstellung geeignet.

Premix Kapsel 20 kg Eimer

Bei Premix Kapsel handelt es sich um eine Vormischung zur Herstellung von Biskuitgebäcken. Ob der einfache Kuchenboden oder Kuchen in Trachen - mit unsere Premix Kapsel gelingt Ihr Gebäck ohne Probleme und mit gleichbleibender Qualität.

Brandmasse Mix 10 kg Sack

Vormischung zur Herstellung von Brandmassen für Fett- und Ofengebäcken. Unser Mix für die Herstellung von Brandmassen sichert Ihnen eine gleichbleibende und leichte Herstellung von Brandmassen für Spritzgebäcke jeglicher Art. Mit unserem Vormischung erhält Ihr Gebäck eine tolles **Gebäckvolumen** und eine **definierte Struktur**. Die ansprechende **goldgelbe Gebäckfarbe**, zusammen mit dem **abgerundeten Geschmack** vervollständigen die Vorteile unseres Mixes.



Cheesecake Dream

Mit unserer Cheesecake Mischung können Sie ohne Probleme die zwei gängigsten Arten des Käsekuchens herstellen. Nutzen sie unsere Mischung mit Frischkäse und backen Sie den typischen NewYorker Cheesecake ganz nach dem amerikanischen Vorbild. Oder Sie mischen unseren Mix mit Quark und erhalten so den in Deutschland beliebten Käsekuchen, wie von Oma. Mit unserem Mix zaubern sie schnell eine Köstlichkeit, ganz nach Ihren Vorlieben.



FÜR DEN DEUTSCHEN KÄSEKUCHEN:

Die gleiche Backmischung kann auch für die deutsche Variante verwendet werden, die oft leichter und luftiger ist. Hierfür kombinieren Sie die Mischung mit Quark, Zucker und Vanille, um den typischen Geschmack zu erzielen. Ein knuspriger Mürbeteigboden rundet das Ganze ab. Nach dem Backen erhalten Sie einen saftigen Käsekuchen, der mit seiner frischen Note und der feinen Süße überzeugt.



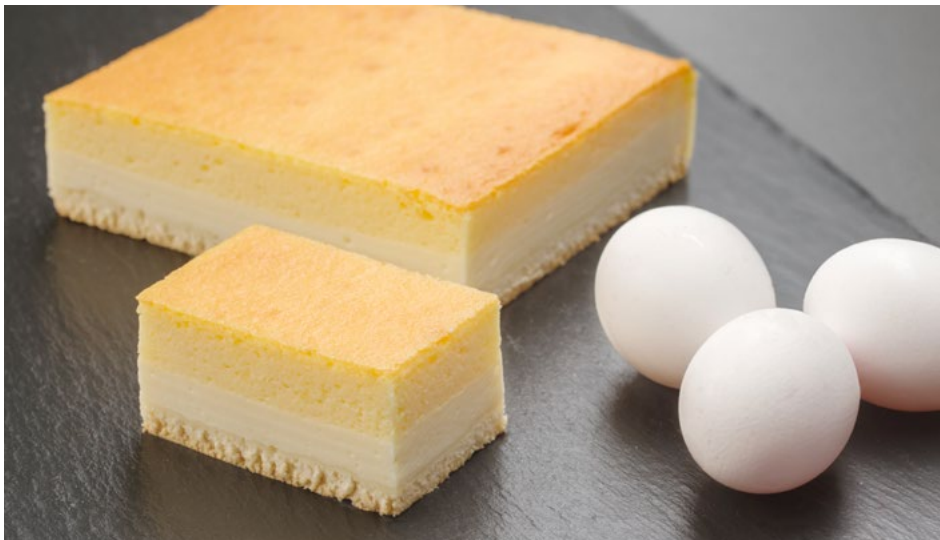
MIT CAMEL:

Ein Marmor-Käsekuchen mit Karamell ist eine köstliche und optisch ansprechende Variante des klassischen Käsekuchens! Das Zusammenspiel der cremigen Käsekuchenfüllung mit dem süßen, reichhaltigen Karamell sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Dieser Marmor-Käsekuchen ist ein wahrer Genuss und wird sicherlich bei Ihren Gästen gut ankommen! Viel Spaß beim Backen!

MIT FRUCHTZUBEREITUNG ALS TOPPING:

Käsekuchen mit Fruchttopping ist eine wunderbare Kombination, die den klassischen Käsekuchen auf ein neues Level hebt! Das Ergebnis ist ein köstlicher Käsekuchen, der durch das fruchtige Topping nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight ist.

Die Fruchtzubereitungen aus dem Haus Bakbel sind die perfekte Ergänzung für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Sie harmonisieren wunderbar mit der cremigen Textur von Käsekuchen - für ein rundum köstliches Genusserlebnis, das Ihre Sinne verzaubert



ALS EIERSCHECKE:

Mit der cremigen Textur von Quark und einer süßen, vanilligen Eierschicht, bietet die Eierschecke eine leichtere, fluffigere Variante, die sich perfekt für jede Gelegenheit eignet – sei es als Dessert nach einem festlichen Essen oder einfach zum Kaffee am Nachmittag.

Ob warm serviert oder gut durchgekühlt – die Eierschecke begeistert mit ihrem harmonischen Geschmack und der perfekten Balance zwischen Süße und Frische. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von dieser leckeren Alternative zum Käsekuchen überraschen!

FÜR EIN GLEICHBLEIBENDES HOCHWERTIGES ERGEBNIS

Teigtoleranz

Steigert die Toleranz bei der Verwendung verschiedener Mehlsorten und Variationen während des Herstellungsprozesses. Der Teig ist elastisch und geschmeidig, daher lässt er sich besser verarbeiten. Gewährleistet eine gleichbleibend hohe Qualität in der Brotproduktion.

Frisch und weich

Verringert den Flüssigkeitsverlust und bewahrt das Gebäck vor dem Austrocknen. Es bleibt auch während der Lagerung weich und frisch ohne die Belastbarkeit zu beeinflussen. Verlangsamt die Retrogradation der Stärke und verlängert zusätzlich die Haltbarkeit.

Volumen

Gibt den Produkten eine geschmeidige Krumenstruktur und eine hervorragende Krusteneigenschaft. Hält die Elastizität und Dehnbarkeit des Teiges im Gleichgewicht und bewahrt ein gutes Volumen.

Nachhaltige Produktentwicklung

Aromatic unterstützt die verantwortungsvolle Produktion bei allen unseren Zutaten und fördert das nachhaltige Backen. Unsere Produkte bekommen Sie aus diesem Grund alle mindestens in Mass Balance und ausgewählte auch komplett palmfrei.



BackGuld 25 kg Sack

Unser BackGuld ist ein pulverförmiges Backmittel, das insbesondere für die Herstellung von Brötchen und Weizenkleingebäcken entwickelt wurde. Durch seine einzigartige Zusammensetzung erhalten die Teige eine erhöhte **Gärtoleranz** und **Stabilität**. Außerdem erhalten die damit hergestellten Backwaren ein optimales **Volumen** und auch deren **Frische** wird durch den Einsatz von BackGuld verlängert.

Milchbrötchen BM 20 kg Sack

Milchbrötchen BM ist ein Backmittel in Pulverform, das für alle Hefeteige geeignet ist. Das Produkt optimiert die **Prozesssicherheit** bei der Teigerstellung und -verarbeitung, durch eine gleichbleibende **Teigqualität**. Vor allem die **Frischhaltung**, das **Volumen** und die **Krumeneigenschaften** werden verbessert.

Fladenbrotbackmittel 25 kg Sack

Das Aromatic Fladenbrotbackmittel ist ein **sojafreies**, pulverförmiges Backmittel für die Produktion von Brötchen, Weizenkleingebäck und Fladenbrot.

French Improver 25 kg Sack

French Improver ist ein pulverförmiges, enzymatisches Backmittel für die Produktion von Brötchen, Wiener Brot und Baguettes.

PASTÖSE BROTBACKMittel

Aromatic
A brand by Bakels

Driv  18 kg Eimer / 28 kg Eimer

Driv ist ein hochwertiger Emulgator in Pastenform, der die Weichheit fördert und den Teig **elastisch** und **leicht zu verarbeiten** macht. Die gleichmäßig ebene Krume des Brotes wird elastisch, und der Emulgator hilft dem Brot, seine **Weichheit** und **Feuchtigkeit** zu behalten. Bei glutenfreien Teigen sorgt er außerdem für eine weniger klebrige Masse. Geeignet für alle Arten von Hefeteigen, wie Weißbrot, Hotdog- und Hamburgerbrötchen, Brioche, Croissants und süße Teige. Er kann auch für Zwieback, Stollen und Teegbeäck verwendet werden, die dadurch zarter werden.

Bakesoft PF *palmfrei*  18 kg Eimer

Bakesoft PF ist ein palmfreier Emulgator in Pastenform, der die **Weichheit** fördert und den Teig **elastisch** und leicht zu verarbeiten macht. Die Krume des Brotes wird elastisch, und der Emulgator hilft dem Brot, seine Weichheit und **Feuchtigkeit** zu behalten. Auch bei glutenfreien Teigen sorgt er für einen weniger klebrigen Teig. Geeignet für alle Arten von Hefeteigen, wie Weißbrot, Hotdog- und Hamburgerbrötchen, Brioche, Croissants und süße Teige. Bakesoft PF kann auch für Zwieback, hartes Brot und Kekse verwendet werden, die dadurch zarter werden.

BACKMITTEL FÜR TIEFKÜHLWARE

Aromatic
A brand by Bakels

*Aro*frost  15 kg Sack

Arofst ist ein Backmittel, das für Teige entwickelt wurde, die zum späteren Backen gekühlt oder eingefroren werden sollen. Verleiht auch frisch gebackenem Brot ein erstklassiges **Volumen** und verhindert das Austrocknen des Teigs. Arofst fördert Teige, die **weich** und **elastisch** sind und sich gut verarbeiten lassen. Die Komponenten des Produkts sorgen für eine **stabile Krumenstruktur**, indem sie das Gluten stärken, was die Rückhaltung des von der Hefe produzierten Kohlendioxids verbessert. Das fertige Produkt hat eine weiche, gleichmäßige Krume, kombiniert mit einer Frischhaltequalität und einem hervorragenden Volumen. Das Produkt ist ideal geeignet für alle hefegezogenen Produkte und gekühlte oder gefrorene Teige.



MALZE - MALZMEHLE

Roggenmalzpulver * 25 kg Sack


Roggenmalzpulver ist ein natürliches Produkt, das in einer speziellen Mälzungsmethode ohne Röstung aus ausgewähltem und sortiertem finnischen Roggen hergestellt wird. Es hat eine **dunkelrotbraune Farbe** und ein **volles Aroma** aus gemälztem Roggen. Das Roggenmalzpulver kann zur Verbesserung und Verstärkung von **Geschmack, Farbe und Knusprigkeit** in allen Mischbrotarten, Roggenbrötchen, Knäkebrot, Zwi back usw. verwendet werden. Roggenmalzpulver ist enzyminaktiv und enthält keine Zusatzstoffe.

Malzmehl Spezial 25 kg Sack

Malzmehl Spezial ist ein reines fein gemahlene Weizenmalzmehl mit **getreideeigener enzymatischer Wirkung**. Es kann zur Mehlkorrektur maltosearmer Mehle verwendet werden und verbessert Ausbund und Gärvolumen. Malzmehl Spezial beeinflusst die Tribeeigenschaften, Rösche, Bräunung und vor allem den Geschmack positiv.


* Produkt auch in BIO-Qualität erhältlich

Aromamalzmehl dunkel

 25 kg Sack


Aromamalzmehl wird aus Braugerste im typischen Herstellungsprozess hergestellt. Es handelt sich um ein **Vollkornprodukt**, das auch als solches deklariert werden kann.

Aromamalzmehl hell

 25 kg Sack


Aromamalzmehl wird aus Braugerste im typischen Herstellungsprozess hergestellt. Dabei wird keimende Gerste in Trommelröstern verzuckert und anschließend karamellisiert. Es handelt sich hierbei um ein **Vollkornprodukt**, das auch deklariert werden kann.

Röstmalz G*

 25 kg Sack


Das Röstmalz wird aus gemälzter **Gerste** hergestellt und ist enzyminaktiv. Es weist eine **kräftige Farbe** und ein **rundes Aroma** auf.

Röstmalz R

 25 kg Sack

Das Röstmalz wird aus gemälztem **Roggen** hergestellt und ist enzyminaktiv. Es ist rein und frei von Verunreinigungen sowie Beimischungen jeglicher Art.

Röstmalz W

 25 kg Sack

Das Röstmalz wird aus gemälztem **Weizen** hergestellt und ist enzyminaktiv.



MALZE -MALZEXTRAKTE


Roggenmalzextrakt 12,5 kg Kanister / 500 kg / 1.200 kg Container

Roggenmalzextrakt wird aus 100% finnischem Roggenmalz hergestellt. Das charakteristische **Aroma** und die **Farbe** des Produktes sind auf den einzigartigen Malz- und Malzextraktherstellungsprozess zurückzuführen.

Malzextrakt hell * 14 kg Kanister / 300 kg Fass


Der Malzextrakt ist ein rein natürliches Produkt und wird aus **Gerste** durch Mälzen, Einmaischen und einer abschließenden Konzentration durch Verdampfung hergestellt. Es sind keine Zusatzstoffe enthalten und das Produkt ist für eine vegane Ernährung geeignet.

Malzextrakt dunkel *

 14 kg Kanister


Der Malzextrakt ist ein rein natürliches Produkt und wird aus **Gerste** durch Mälzen und Einmaischen hergestellt. Bei einem besonderen Brauprozess entsteht dann eine farbige Würze, die anschließend durch Verdampfung zu einem Konzentrat eingedickt wird. Es ist ein **natürlicher Geschmacksverstärker**, der zur Unterstützung des natürlichen Malzgeschmacks eingesetzt werden kann.

Malzextrakt dunkel 10.000

 13 kg Kanister

Malzextrakt dunkel 10.000 ist aus finnischem **Gerstenmalz** hergestellt. Bei einem besonderen Brauprozess entsteht eine farbige Würze, die anschließend zum Konzentrat eingedickt wird.

Maxi Malz Malzextrakt dunkel

 1.100 kg Container

Maxi Malz Malzextrakt dunkel ist aus finnischem **Gerstenmalz** hergestellt. Bei einem besonderen Brauprozess entsteht eine farbige Würze, die anschließend zum Konzentrat eingedickt wird.



* Produkt auch in BIO-Qualität erhältlich

FUNKTIONELLE MEHLE UND GETREIDE - TTT-PRODUKTE

Wir bieten ein komplettes Sortiment an funktionalen Körnern und Mehlen an. Diese Körner und Mehle werden in einem natürlichen Prozess wärmebehandelt, was die Produktionszeit erheblich verkürzt, da kein zusätzliches Brühen erforderlich ist. Außerdem bringen sie mehrere Vorteile mit sich, wie z. B. einen hohen Ballaststoffanteil.

DIE VORTEILE VON TTT-PRODUKTEN

Stabilität

Die hohe Wasserbindung lockert den Teig auf und er wird weniger klebrig. Die widerstandsfähige und konsistente Teigqualität kommt auch daher, dass Aufbrühen nicht notwendig ist. Manuelles Aufbrühen führt oft zu Veränderungen der Teigkonsistenz. Einzig die TTT-Produkte in grober Schrotung benötigen eine kurze Zeit zum Einweichen von 2 Stunden – im Gegensatz zu 20 Stunden.

Hält das Brot frisch

Das Brot bleibt auch nach dem Backen saftig, weich und krümelt weniger. Der Alterungsprozess wird verlangsamt und das Brot bleibt länger frisch. Texturanalysen ergaben, dass das Brot auch nach sechs Tagen noch die gleiche Weichheit aufwies wie nach einem Tag.

Wertvolle Inhaltsstoffe

TTT erhöht den Ballaststoffgehalt in Broten und speichert die natürlichen Mineralien und Vitamine dank der äußeren Teile des Getreides. Zusätzlich ist das Brot durch die ganzen und geschnittenen Körner auch visuell und fühlbar vollwertiger. Die Körner sind weich und angenehm im Biss.





WEIZEN UND DINKEL

Dinkel M160
Wheatie M160
Wheatie G1500
Wheatie S3000

GERSTE & HAFER

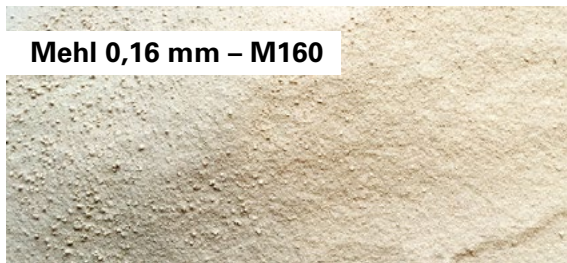
Barlie M160
Barlie G1500
Barlie S3000
Hafie M160

ROGGEN

Roggie M160
Roggie G1500
Roggie S3000

ERHÄLTICHE VERMAHLUNGSRADE

Mehl 0,16 mm – M160




Feinschrot 1,5 mm – G1500



Schrot 3 mm – S3000



 25 kg Sack

DAS Kneipp® BROT - GESCHENK DER NATUR

Backmischung zur Herstellung aromatischer Kneipp Brote oder -Brötchen, die eine sehr gute Frischhaltung aufweisen. Es entspricht der bekannten Kneipp-Philosophie für harmonischen Genuss und eine seelisch- körperliche Balance. Die einfache Rezeptur bedeutet eine rationelle und sichere Herstellung, da kein aufwändiges Abwägen erforderlich ist.



Die Lebensphilosophie von Sebastian Kneipp (1821 – 1897)

Der Priester und Naturheilkundler schuf eine Lebensphilosophie, die den Menschen mit seinen Lebensgewohnheiten im Einklang mit der Natur betrachtet. Die seit 150 Jahren geltende ganzheitliche Lehre stützt sich auf fünf Elemente.



Rundum gesund genießen

Das Kneipp-Brot mit seinen hochwertigen Zutaten entspricht ganz der Philosophie von Sebastian Kneipp und ist somit das ideale Brot für ein gesundes Wohlbefinden. Die Natur bietet einen enormen Reichtum an gesundheitsfördernden Pflanzen und wohltuenden Kräutern. Folgende Kräuter sind im Kneipp-Brot enthalten und sorgen für einen harmonischen Genuss.



BRENNNESSEL

Entfernt das Alte, Verbrauchte, Kraftlose, Überfällige und schafft dadurch Raum für Neues. Reich an Vitamin A und C.
Wirkung: anregend.



RINGELBLUME

Hat ein balsamisches, wärmendes Wesen und fördert dank stärkenden Energien den Wiederaufbau.
Wirkung: heilend



MELISSE

Ihr Wesen entspricht einer sanften Berührung und schenkt entspannte Ruhe und tiefe Dankbarkeit.
Wirkung: entspannend.

Kneipp

Glück, das wirkt

BACKMISCHUNGEN FÜR BROTE

Finnisches Roggenmalzbrot

 25 kg Sack

Finnisches Roggenmalzbrot ist eine Backmischung für die Herstellung eines Brotes mit **ausgeprägten Malzaroma** und frei von jeglichen Zusatzstoffen und Enzymen.

Pane Rusticale

 20 kg Sack

Pane Rusticale ist eine Backmischung für die Herstellung eines **aromatischen Brotes** mit hervorragendem Geschmack, **knuspriger Kruste** und **grobporiger Krume**.

Multisaat

 20 kg Sack


Halbfertigmischung für die Bereitung eines nahrhaften Brotes mit einer ausgewogenen Mischung aus (u.a.) Kürbiskernen, Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Weizenkleie und Haferflocken



STREICHEN




Tiger 2.0 - Salz & Pfeffer

 5 kg Eimer

Tiger 2.0 Salz and Pfeffer ist ein gebrauchsfertiger pastöser Mix, welcher der Backware eine einzigartige und **aromatische Kruste** verleiht. Durch das Salz und den Pfeffer in der Paste wird die Kruste noch **würziger**.

Tiger 2.0

 9 kg Eimer

Tiger 2.0 ist ein gebrauchsfertiger pastöser Mix, welcher der Backware eine einzigartige und aromatische Kruste verleiht. Das Produkt kann für alle hefegelockerten Produkte verwendet werden inklusive Weißbrot, Baguette, Brötchen, Pizza und mehr.



SAUERTEIGE

Fermdor Active Durum 8 x 1 kg im Karton

Fermdor Active Durum ermöglicht es Ihnen, den **authentischen Geschmack** von traditionellem Sauerteig zu reproduzieren. Fermdor Active Durum bildet die Grundlage für Ihre Brotherstellung - fügen Sie einfach drei Zutaten: Mehl, Salz und Wasser zur Herstellung einer breiten Palette von hochwertigen Broten mit **vollmundigem Geschmack, unglaublichem Aroma** und **außergewöhnlicher Textur**.

Fermdor WM 25 kg Sack

Fermdor WM ist ein Sauerteigpulver auf **Weizenbasis**. Ein ausgewogener, traditioneller Geschmack mit einem **milden Geschmacksprofil**. Der Sauerteig hat ein grünliches Getreidearoma, ohne einen säuerlichen Geschmack. Das gebackene Brot ergibt eine **elastische Krume**, ohne Einfluss auf die Krumenfarbe. Kann in allen Arten von handwerklichen Backwaren verwendet werden, z. B. Baguette, Ciabatta und Pizza.

Fermdor DE 25 kg Sack

Fermdor DE ist ein getrockneter **Dinkelsauer**. Der **hohe Säuregrad** und das **intensive Aroma** machen Fermdor DE zum idealen Produkt für dinkelbetonte Brotsorten sowie bspw. Ciabatta, Hamburgerbrötchen und auch Butterzöpfe.



Levit Fermenta 25 kg Sack

Levit Fermenta ist ein getrockneter Sauerteigstarter, produziert aus natürlich hergestellten Sauerteigen, der für alle Mehlsorten verwendet werden kann. Er ermöglicht eine **schnelle** und **unkomplizierte** Herstellung von schwächeren oder stärkeren Sauerteigbrotten. Die Möglichkeit der direkten Zugabe bei der Teigherstellung erlaubt eine rationelle Produktion. Das **Aroma** und die **Frischhaltung** Ihres Gebäcks wird durch den Einsatz von Levit Fermenta verbessert.



Roggensauer 200 20 kg Sack

Roggensauer 200 ist ein getrockneter Sauerteig mit **hohem Säuregrad**. Durch den Einsatz von Roggensauer 200 können ein **ausdrucksstarkes Aroma** und eine **kräftige Farbe** erzielt werden. Er eignet sich ausgesprochen gut für Roggen- und Weizengebäcke.

LÄNGERE HALTBARKEIT UND WENIGER ABFALL

Aromatic
A brand by Bakels

Unsere flüssigen Frischhalter von Aromatic werden unter dem Begriff Arofresh zusammengefasst, der für Frische steht. Diese Produkte wurden speziell entwickelt, um die Haltbarkeit zu verlängern und die Frische Ihrer Backwaren auf eine sehr effektive Weise zu bewahren. Lassen Sie sich von unseren Spezialisten im Team Bakels helfen, den richtige Frischhalter oder das richtige Konservierungsmittel für Ihr Unternehmen zu finden. Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

DIE VORTEILE VON AROFRESH

Verlängerte Haltbarkeit

Die Produkte aus unserem Arofresh-Sortiment schützen Kuchen vor Schimmel und verlängern die Haltbarkeit erheblich. Sie haben einen niedrigen pH-Wert, was sie viel effektiver macht als pulverförmige Alternativen.

Bewahrt die Frische

Arofresh verbessert und bewahrt die Weichheit und Frische. Durch die Reduzierung der Feuchtigkeit, bleiben gebackene Produkte länger frisch. Gleichbleibend hohe Qualität bedeutet, dass Sie immer wieder verlässliche Ergebnisse erhalten, was zu einer Reduzierung des Abfalls beiträgt.

Effiziente Anwendung

Die Dosierung liegt bei ca. 15-40 g/kg auf das Gesamtgewicht, je nach Anwendung. Die gleiche Menge an Flüssigkeit wird aus der Rezeptur entfernt. Arofresh-Produkte lassen sich leicht im Teig verteilen und sind in den Geschmacksrichtungen Vanille und Zitrone oder mit einem neutralen Geschmack erhältlich.



FRISCHHALTER

K3000 Zitrone *halal* 30 kg Eimer

Ein flüssiger, ungefärbter Frischhalter mit Zitronengeschmack, zur Verwendung in Schichtkuchen, Rouladen und allen anderen Arten von Biskuitkuchen.

K4000 Zitrone 1.240 kg Container

Ein flüssiger, ungefärbter Frischhalteverstärker mit Zitronenaroma, zur Verwendung in Schichtkuchen, Rouladen und allen Arten von Biskuitkuchen. Das Produkt verhindert Schimmelbildung und bindet Feuchtigkeit, so dass der Kuchen länger feucht und weich bleibt.

K6000 Vanille 1.240 kg Container


Ein flüssiger, ungefärbter Frischhalter mit Vanillenote, zur Verwendung in Schichtkuchen, Rouladen und allen anderen Arten von Biskuitkuchen.

K6000 Zitrone 1.240 kg Container

Ein flüssiger, ungefärbter Frischhalter mit Zitronennote, zur Verwendung in Schichtkuchen, Rouladen und allen anderen Arten von Biskuitkuchen.



TRENNMITTEL FÜR STAHLBÄNDER, BLECHE UND FORMEN

Bandex R  23 kg Kanister / 925 kg Container

Entwickelt für Ofenbänder, Bleche und Backformen. Sowohl für vertikale als auch für horizontale Auslösung geeignet.

Bandex SX  23 kg Kanister

Lecithin/Öl-Mischung für die perfekte Ablösung von allen Brotsorten und verschiedenen Gebäckarten. Kann mit Pinsel oder Handsprühgerät aufgetragen werden. 40% Fett

Bandex PF *palmtfrei*  23 kg Kanister / 925 kg Container

Entwickelt für Ofenbänder, Bleche und Backformen. Formulierung ohne Palmbestandteile.

Bandex ECO *palmtfrei*  23 kg Kanister

Dieses BIO Trennmittel wurde für Stahlbänder, Bleche und zum Besprühen von Formen entwickelt. Es ist sehr wirtschaftlich und kann dank der einzigartigen Zusammensetzung in kleinen Mengen aufgesprüht oder -gestrichen werden. Raps- und Sonnenblumenöl aus ökologischem Anbau.

Bandex R50  23 kg Kanister / 925 kg Container

Entwickelt für Ofenbänder, Bleche und Backformen. Sowohl für vertikale als auch für horizontale Auslösung geeignet. Hat eine ähnliche Formulierung wie Bandex R, mit einem verringertem Anteil an MCT-Ölen.

Spezialöl 114 R

Hervorragende Trenneigenschaften. Geeignet für neue Stahlbänder oder zum Entfernen von starken Rückständen von bereits im Einsatz befindlichen Bändern.

Aromatic
A brand by Bakels



TRENNMITTEL IN SPRÜHDOSEN

Tarant

📦 12 Dosen pro Karton

Tarant ist ein dünnflüssiges Trennmittel zum Einfetten von Backblechen und -formen.

Es ist in einer **handlichen Sprühdose** verpackt, wodurch die Handhabung und Anwendung sehr vereinfacht wird und eine **gleichmäßige, feine Verteilung** des Trennfetts möglich ist.

Tarant enthält weder gehärtete Fette, Wachs, noch Wasser.

Besonders praktisch für kleinere Betriebe. Frei von Transfetten

Hinweis: Aufgrund des verwendeten Treibgases ist Tarant nur für den gewerblichen Verbrauch zugelassen und nicht für den Verkauf an den Endverbraucher bestimmt.



FRUCHTFÜLLUNGEN

Les Fruits

Fruchtzubereitungen in **Premiumqualität**, hergestellt aus den besten Früchten. Die verwendeten Früchte werden sorgfältig auf Grund ihres Geschmacks, ihrer Qualität und ihrer spezifischen Herkunft ausgewählt. Les Fruits Fruchtfüllungen sind mit **50% Fruchtanteil** und **70% Fruchtanteil** erhältlich. Sie sind gebrauchsfertig, backstabil und gefrier-, taustabil.

Les Fruits Produkte bieten wir in verschiedenen Geschmacksrichtungen und Farben an. Diese vier Sorten sind unsere Lagerprodukte:

Les Fruits 50% Dunkle Kirsche

Les Fruits 50% Blaubeere

Les Fruits 70% Himbeere

Les Fruits 70% Apfel

- Hoher Fruchtanteil: 50% & 70%
- Gebrauchsfertig, für eine kalte oder zu backende Anwendung
- Gefrier-, tau- und backstabil
- Einfach zu mischen mit Creme und Mousse



Les Fruits Mocktails

Fruchtzubereitungen in Premiumqualität, inspiriert von bekannten Cocktails, aber ohne Alkohol:

Peach-Amaretto
Daiquiri Strawberry
Mojito
Spritz
Piña Colada
Cosmopolitan

- Als Topping für Eiscreme (mit Wasser verdünnt)
 - Als Mousse (mit Schlagsahne vermengt)
 - In Tassendesserts (auf Pudding, Törtchen usw.)
 - Als Füllung für Muffins, Waffeln etc.
-
- Unterschiedliche Fruchtanteile
 - Natürlicher Glanz
 - Ohne Alkohol
 - Gebrauchsfertig, für eine kalte oder zu backende Anwendung als Füllung oder Topping
 - Gefrier-, tau- und backstabil
 - Einfach zu mischen mit Creme und Mousse



WASSERBASIERTE FÜLLUNGEN

Wasserbasierte Füllung

Die Reihe der wasserbasierten Cremes ist eine Reihe von **gebrauchsfertigen, cremigen Füllungen** auf Wasserbasis, die völlig **eifrei** und **milchfrei** sind. Ihre **weiche, cremige** und **stabile Textur** ermöglicht es Ihnen, sie für verschiedene Anwendungen wie Kuchen, Torten und Blätterteiggebäck vor oder nach dem Backen zu verwenden.

Leicht zu streichen und zu portionieren

Zu den Standardsorten gehören:

Karamell
Zitrone
Orange
Yuzu

Kakao
Mokka
Vanille

MODIFIZIERTE STÄRKEN

Kaltsaftbinder 20 kg Sack

Kaltsaftbinder ist ein Produkt zur **kalten Herstellung** von Fruchtfüllungen auf Basis von Kartoffelstärke. Aufgrund seiner feinen Körnung ist es **gut rieselfähig** und klumpt nicht. Der Kaltsaftbinder kann ebenfalls gut als Streuware unter zu backenden Früchten verwendet werden.



VANILLECREMES

Kochcreme 15 kg Sack

Mit Bakels Kochcreme stellen Sie eine Kochvanillecreme auf **traditionelle** Weise her. Entscheiden Sie sich für echte, klassische Konditorcreme in Patisseriequalität. Ideal für die Füllung von Torten, als Basis für Patisserie-Kreationen oder einfach zum puren Genießen – unsere Vanille-Konditorcreme ist ein wahres Allroundtalent, das jedem Dessert das besondere Etwas verleiht. Durch das langsame Kochen entfalten sich die **Aromen der Vanille** besonders intensiv, und die Creme erhält eine wunderbar **cremige Textur**.

Kaltcreme De Luxe 20 kg Sack

Die Bakels Kaltcreme De Luxe ist die Grundmischung für die Zubereitung einer **Vanillekaltcreme**. Diese ist **vollmundig, back- und gefrier-tau-stabil**. Durch die einfache und schnelle Herstellung der Kaltcreme mit unserer Grundmischung bleibt die Qualität der hergestellten Creme gleich, unabhängig von dem Können der herstellenden Fachkräfte.

QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Wir bei Bakels sind stets bemüht Ihnen Produkten in höchster Qualität und hoher Vielseitigkeit anbieten zu können. Seit 2024 haben wir unsere Karamell-Range erweitert und können Sie seither mit einem veganen Karamell der Marke Renshaw beliefern.

Tauche ein in die Welt des köstlichen Karamells – jetzt in einer bewussten und nachhaltigen Variante! Unser Karamell wird aus hochwertigen, palmfreien Zutaten hergestellt und ist vollkommen vegan. So kannst du ohne schlechtes Gewissen naschen und gleichzeitig die Umwelt schonen.

Nachhaltigkeit im Fokus:

Unsere Rezeptur verzichtet auf Palmöl und setzt stattdessen auf pflanzliche Alternativen, die nicht nur lecker, sondern auch umweltfreundlich sind.

Erlebe den einzigartigen Geschmack unseres palmfreien, veganen Karamells und genieße das gute Gefühl, eine bewusste Wahl getroffen zu haben. Gönn dir den süßen Genuss – ganz ohne Kompromisse!



CARAMEL

Millionaires Caramel PF *palmtfrei* 12,5 kg Eimer

Millionaires Caramel PF ist **köstlich** und **gebrauchsfertig** und eignet sich für die Herstellung von Karamell-Gebäck und anderen süßen Leckereien, da es sich gut schneiden lässt. Enthält Butter und Kondensmilch. Es eignet sich für die meisten Anwendungen, bei denen ein weiches, Karamell-TOFFEE benötigt wird. Enthält natürliche Aromen und ist frei von Palmöl.

Salted Millionaires Caramel 12,5 kg Eimer

Das Salted Millionaires Caramel ist eine köstliche Ergänzung Ihrer Spezialitäten für ein **besonderes Geschmackserlebnis**. Geeignet für eine breite Palette von Backwaren und Desserts.

Raspberry Millionaires Caramel PF *palmtfrei* 12,5 kg Karton

Raspberry Millionaires Caramel PF bietet alle geschmeidigen Genussqualitäten von Millionaires Caramel PF, mit einem köstlichen ergänzenden **Himbeergeschmack**.

Creamy Caramel Vegan *vegan* 12,5 kg Eimer

Unser cremiges **veganes** Karamell ist köstlich **weich** und **cremig**, ohne Kompromisse bei Geschmack oder Funktionalität. Es hat einen cremigen und **buttrigen**, authentischen Karamellgeschmack. Die weiche und cremige Textur macht es zu einem vielseitigen Produkt zum Füllen von Pralinen, Gebäck, Kuchen und mehr. Es kann zum Abspindeln von Desserts und als schmackhafte Zugabe zu Heißgetränken verwendet werden.



AUF DAS INNERE KOMMT'S AN

Ohne seine Füllung wäre ein süßes Gebäck kein richtiges Gebäck, oder? Sind Sie auf der Suche nach Qualitäts-Remonces, die **backfähig**, zuverlässig und reich an Geschmack sind? Dann können Sie in unser Sortiment eintauchen, um die besten Remoncen für Ihre individuellen Backbedürfnisse zu finden.

In unserem Sortiment finden Sie unsere beliebten Standard-Remonces, die unsere Kunden seit vielen Jahren verwenden, sowie Remoncen ohne Palmöl und Aprikosen- oder Mandelkerne.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Was ist eine Remonce?

Remonce ist eine **Kuchenfüllmasse**, die in traditionellen dänischen Backwaren zum Einsatz kommt. Hergestellt wird Sie durch das Aufschlagen weicher Butter mit Zucker und kann mit unterschiedlichen Gewürzen und Pasten aromatisiert werden. Remonce-Füllungen werden immer mit dem Gebäck gebacken.

Remonces mit vollmundigen Aromen



REMONCE FÜLLUNGEN

Remonce Zimt 14 kg Eimer

Die BAKELS Remonce Zimt ist eine **palmölfreie, fettbasierte** Remonce mit einem vollen Zimtgeschmack. Sie ist **backfähig** und kann auch **eingefroren** werden. Die Remonce hat eine weiche Konsistenz und lässt sich damit sowohl mit der Maschine als auch von Hand leicht auftragen.

BAKELS Remonce Zimt enthält weder Mandel- noch Aprikosenkerne.

Remonce Pistazie 14 kg Eimer

Die BAKELS Remonce Pistazie ist eine **palmölfreie, fettbasierte** Remonce mit einem Geschmack von Pistazie. Sie ist **backfähig** und kann auch **eingefroren** werden. Die Remonce hat eine **weiche** Konsistenz und lässt sich damit sowohl mit der Maschine als auch von Hand leicht auftragen.

BAKELS Remonce Pistazie enthält weder Mandel- noch Aprikosenkerne.

Sie möchten einen Überblick
über das gesamte Remonce-Sortiment?

*Werfen Sie einen Blick
in unsere Remonce-Broschüre!*



PULVERFÜLLUNGEN CLEAN LABEL

Dampfmohn-Füllung

20 kg Sack

Clean Label

Entdecken Sie unsere neue Dampfmohn-Füllung, eine Grundmischung zur einfachen Herstellung einer Mohnfüllung. Unsere Dampfmohn-Füllung hat einen gesicherten **niedrigen Morphingehalt**. So können Ihre Kunden die Gebäcke ohne Bedenken genießen. Mit einer übersichtlichen Zutatenliste, einem **Dampfmohngengehalt von 30 %** und **dem Verzicht auf Zusatzstoffe** setzen wir auf ein **clean Label**. Dank einer Haltbarkeit von **6 Monaten** bleibt die Frische und Qualität unserer Mohnfüllung lange erhalten.



Haselnuss-Füllung 20 kg Sack *Clean Label*

Entdecken Sie unsere exquisite **clean Label** Haselnussfüllung – ein hochwertiges **Pulverprodukt**, das nicht nur durch seine rationelle Verarbeitung, sondern auch mit einer langen **Haltbarkeit von 6 Monaten** besticht.

Unsere Füllung überzeugt mit natürlichen Aromen und ist vollkommen **frei von Zusatzstoffen**. Darüber hinaus ist sie **laktosefrei** und enthält köstliche, **geröstete Haselnüsse**, die jeder Ihrer Kreationen einen unverwechselbaren Geschmack verleihen. Perfekt für alle, die Wert auf Qualität und Genuss legen!

Zimtfüllung Cl 20 kg Sack *Clean Label*

Unsere **clean Label Zimtfüllung** ist ein hochwertiges **Pulverprodukt**, das durch seine rationelle Verarbeitung besticht. Es überzeugt nicht nur mit einer Haltbarkeit von **9 Monaten**, sondern auch mit natürlichen Aromen, die Ihre Kreationen veredeln. Ganz **ohne Zusatzstoffe** und **laktosefrei**, ist sie die perfekte Wahl für alle, die Wert auf Qualität legen. Verfeinert mit **hochwertigem Zimtöl**, bringt unsere Füllung den warmen, aromatischen Geschmack von Zimt direkt in Ihre Küche. Genießen Sie die Vielfalt und Kreativität, die Ihnen unsere Zimtfüllung bietet!



VIELSEITIGE CREMEFÜLLMASSE

Tauchen Sie ein in die Welt des feinen Geschmacks mit unseren exquisiten Truffle Cremefüllmassen, die mit RSPO segregated-zertifiziertem Palmöl hergestellt werden oder gänzlich palmölfrei sind (Dark Truffle Vegan PF). Diese köstliche Füllung bietet Ihnen eine verführerische, weiche und cremige Textur, die jedes Dessert zu einem wahren Genuss macht.

Hergestellt in Schweden, garantieren wir höchste Qualitäts- und Hygienestandards, um Ihnen ein Produkt von unübertroffener Qualität zu bieten. Unsere Truffle Kaltfüllmassen sind nicht nur frei von gehärteten Fetten, sondern auch bereit zum sofortigen Verzehr – ideal für alle, die auf der Suche nach einem praktischen und köstlichen Snack sind.

Zusätzlich verzichten wir auf Soja, damit du unbeschwert genießen kannst. Gönn dir das Beste – entdecke den unvergleichlichen Geschmack und die hohe Qualität unserer Truffle Kaltfüllmasse!

Die Vorteile unserer Cremefüllmassen

- Hergestellt mit RSPO segregated-zertifizierten Palmöl oder frei von Palmöl (Dark Truffle Vegan PF).
- Weiche, geschmeidige and cremige Textur.
 - Hergestellt in Schweden mit hohen Qualitäts- und Hygienestandards.
 - Besitzt eine hohe Produktqualität
 - Ohne gehärtete Fette.
 - Ready to use.
 - Ohne Soja



TRUFFLES - CREMEFÜLLMASSEN

Dark Truffle 6 kg Eimer

Dunkler Crememasse mit einem ausgeprägten Schokoladengeschmack. Bereit zur Verwendung als Geschmacksträger, Füllung und Dekoration für verschiedene Arten von Süßwaren. Hergestellt aus zertifiziertem Palmöl. Enthält keine gehärteten Fette.

White Truffle 6 kg Eimer

Weißer Masse mit einem Geschmack von Vanille und Milch. Bereit zur Verwendung als Geschmacksgeber, Füllung und Dekoration für verschiedene Arten von Süßwaren. Hergestellt aus zertifiziertem Palmöl. Enthält keine gehärteten Fette.

Haselnuss Truffle 6 kg Eimer

Cremefüllmasse mit Haselnussgeschmack. Fertig zur Verwendung als Aroma, Füllung und Dekoration für verschiedene Arten von Süßwaren.

Ruby Truffle 6 kg Eimer

Ein einzigartiger Cremefüllmasse mit einem beerig frischen Geschmack und einer rosa Färbung. Natürlich von der Ruby-Kakaobohne. Hergestellt mit zertifiziertem Palmöl.



HOCHWERTIGE FETTGLASUREN

Chockex eignet sich nicht nur zum Tauchen und Überziehen, sondern auch zum Dekorieren und Gießen. Es verleiht einen herrlichen Glanz mit einem angenehmen harten Bruch, ganz wie Sie es wünschen. Dank des hohen Kakaoanteils im Produkt und der qualitätsgesicherten Herstellung in unserer Fabrik in Schweden können wir Ihnen versprechen, dass das Produkt Ihre Back- und Konditoreiwaren auf die Spitze bringt.

Unterschiedliche Geschmacksrichtungen

Unser Chockex-Sortiment besteht aus leckeren Geschmacksrichtungen mit optimaler Konsistenz, mehreren verschiedenen Farben und Viskositäten.



CHOCKEX PREMIUM - HOCHWERTIGE FETTGLASUR

Chockex Premium White

Unsere hochwertige Fettglasur mit einem Geschmack von weißer Schokolade. Wird in Form von Schokoladenbruch hergestellt.

Chockex Premium Dark

Unsere hochwertige Fettglasur mit einem Geschmack von dunkler Schokolade. Wird in Form von Chips hergestellt.

Chockex Premium Ruby

Unsere hochwertige Fettglasur mit einem Geschmack von weißer Schokolade. Wird in Form von Schokoladenbruch hergestellt.



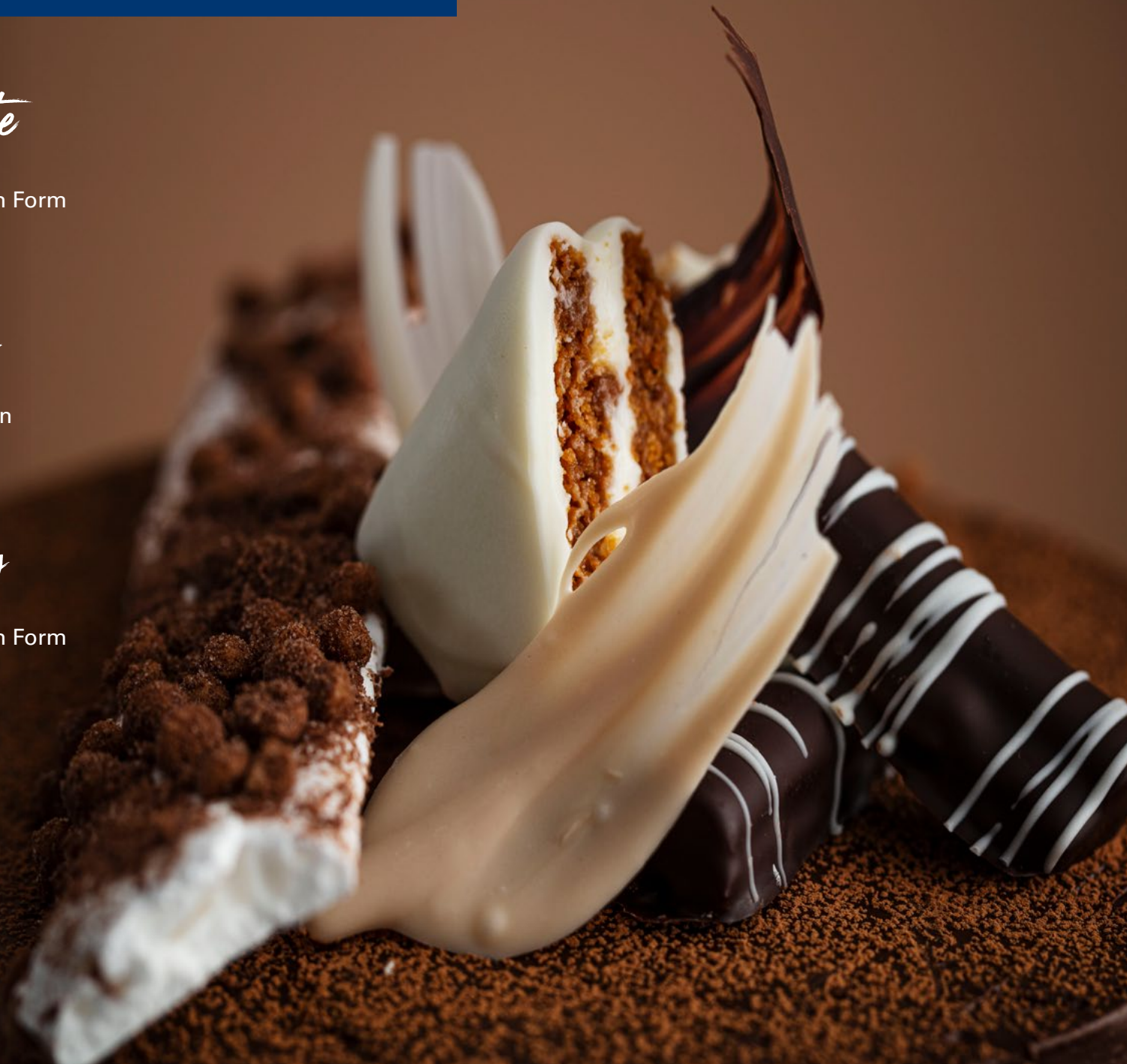
Verpackung

25 kg Sack, 12,5 kg Sack,



Haltbarkeit

12 Monate ab Herstellungsdatum



QUALITÄT, DIE ÜBERZEUGT

Wir sind zu Recht stolz auf unser Marzipan, und wir wissen, dass auch Sie es lieben werden. Wir verwenden eine Mischung aus europäischen und kalifornischen Mandeln, um einen unverwechselbaren Geschmack zu kreieren, den Sie bei keinem anderen Marzipan finden werden. Ob als zarte Praline, kunstvoll gestaltete Figur oder als köstliche Torte – es ist die perfekte Ergänzung für jeden Anlass.

Unsere Marzipan-Kreationen sind nicht nur ein Fest für den Gaumen, sondern auch ein visuelles Highlight. Mischen Sie unser Marzipan mit Aromen und Farben und schaffen Sie sich so den Raum für die Umsetzung Ihrer Ideen.

Gönnen Sie sich eine süße Auszeit und lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unseres Marzipans begeistern. Es ist mehr als nur ein Genuss – es ist ein Stück Lebensfreude!



MARZIPAN

Renshaw Marzipan W/O



4 x 2,5 kg pro Karton

Unser Marzipan nach Originalrezeptur eignet sich hervorragend zum Überziehen von Torten, zum Herstellen von Figuren und für verschiedene süße Leckereien. Wir bieten ein Marzipan ohne Konservierungsstoffe an, was durch das Kürzel „w/o“ hervorgehoben wird.

Renshaw Marzipan



4 x 2,5 kg pro Karton

Unser Marzipan nach Originalrezeptur eignet sich hervorragend zum Überziehen von Torten, zum Herstellen von Figuren und für verschiedene süße Leckereien.

Renmac Persipan



12,5 kg Eimer

Unsere Renmac Persipan wird aus Aprikosenkernen hergestellt und ist eine kostengünstige Alternative zu Pasten auf Mandelbasis. Perfekt für Backwaren wie Makronen, Frangipane, Plunderfüllungen und Tartelets. Es kann auch in Teige gemischt oder zur Herstellung von Petits Fours genutzt werden.

Renshaw Marzipan Rohmasse



12,5 kg Karton

Ein spezielles Rohmarzipan in der **Qualität M0**. Zur Verwendung in Stollen, Mandelgebäck und zum Mischen mit Zucker zur Herstellung von Marzipan nach eigenem Bedarf.



EI-AUSTAUSCHSTOFF

Aktiwhite  15 kg Sack

Pulvermischung, hergestellt aus Hühnereiweiß. Das Produkt ist sehr gut zu verarbeiten und hat eine exzellente weiße Farbe. Es ist daher besonders zu empfehlen für Eiweißgebäcke (Baiser).



FUDGICE

Fudgice  10 kg Eimer

Bakels Fudgice ist ein weicher, sofort einsatzfähiger Fudge-Belag, der nach dem Auftragen mit einer nicht klebenden Oberfläche anzieht. Fudgice ist in folgenden Sorten erhältlich:

Chocolate Fudgice
Toffee Fudgice
White Fudgice

Vorteile von Fudgice

- Leichte Handhabung
- Ausgezeichnete Verzehrs- und Haltbarkeitseigenschaften
- Zum Dekorieren und Überziehen
- Auch als Basis für Buttercreme geeignet



RENSHAW ROLLFONDANT

Just Roll With It

Unser neues und verbessertes Allround-Fondant ist **äußerst vielseitig** und hat einen köstlichen **Vanillegeschmack**. Er eignet sich perfekt zum **Überziehen**, für plastische Torten und zum Herstellen einfacher **Modelle**.

8 verschiedene Farben gehören zu unserer Lagerware mit denen wir Sie in Ihrer Kreativität unterstützen. Daher stellt sich nun die Frage:

Was werden Sie zuerst machen?

FARBPALETTE



12 x 250 g im Karton, Farbe Weiß als "Renshaw Extra" 2 x 2,5 kg im Karton und 4 x 2,5 kg im Karton

RENSHAW
ESTD 1898

GLASUREN

Donut Glaze 5 kg Eimer

Gebrauchsfertige Glasur zum Überziehen von Donuts. Diese neutrale Version aus der Produktpalette der Donut-Glasuren kann nach Belieben eingefärbt und aromatisiert werden. Aufgrund ihrer Viskosität können einfach dünne Überzüge mit einem hervorragenden Glanz erzeugt werden.



AROFIX-GELPULVER

Arofix 10 kg Karton

Arofix ist ein **Gel-Pulver** zum Aprikotieren und zum Abglänzen von allen Fruchtarten und ähnlichem Gebäck. Arofix ist sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte zu verwenden. Es ist **schnell gelierend**, gut abdeckend, **transparent** und hat einen ausgeprägten **fruchttypischen Geschmack** und eine schöne Fruchtfarbe (bei Fruchtsorten) und ist ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Folgende Sorten sind erhältlich:

Arofix Neutral

Arofix Pflaume

Arofix Himbeere

Arofix Erdbeere

Arofix Aprikose



GLANZSTREICHE

Äggin 200 L 10 kg Sack

Äggin 200L ist eine Hochglanzstreiche in Pulverform aus Milchprotein, Milchzucker und Natriumkarbonat. Es kann für feine Backwaren verwendet werden, um einen appetitlichen, **klebefreien Glanz** zu erzielen.

Glanzstreiche vegan 20 kg Sack *vegan*

Pulverförmige **vegane** Glanzstreiche. Das Produkt kann vor und nach dem Backen aufgetragen werden und ist sowohl streich- als auch sprühfähig.

Pearl Glaze

Flüssige **vegane** Glanzstreiche. Das Produkt ist **gebrauchsfertig** und überzeugt mit seiner einfachen Handhabung.

SPRÜHFERTIGE ÜBERZÜGE

Superglans 15 kg Bag-in-Box

Verarbeitungsfähiger Sprühgelee. Verleiht unvergleichlich, transparenten Glanz auf fertigen Produkten. Schützt Gebäcke vor dem austrocknen. Superglans ist sofort einsatzfähig und wurde speziell für Sprühmaschinen entwickelt. Es ist frosterstabil und in folgenden Sorten erhältlich:

Superglans neutral
Superglans gold
Superglans rot

AROMEN

Eine breite Auswahl an erstklassigen Aromen für einen reinen, reichhaltigen und natürlichen Geschmack beim Backen, in Süßwaren und Desserts. Viele Geschmacksrichtungen sind als natürliche Aromen, mit und ohne Farbstoffe erhältlich. Die Aromen sind back- und gefrier- bzw. auftau-stabil, leicht abzumessen und zu verarbeiten, unabhängig vom Einsatzgebiet.

Wir bieten folgende Aroma-Produkte an:

Aromen ohne Farbstoffe

Aromen mit Azo-freien Farbstoffen

Aromen mit Azo-Farbstoffen

Natürliche Aromen mit Azo-Farbstoffen

Aromenkonzentrate

Aromatic
A brand by Bakels

FARBEN OHNE AZO-FARBSTOFFE

Verbessern Sie Ihre Backkünste und kreieren Sie wunderschönes Gebäck mit beeindruckenden Farben. Das sind die Farben, mit denen Sie Ihre Gebäcke einen wahren Wow-Faktor verleihen.

Unser Sortiment umfasst zurzeit fünf Lebensmittelfarben, die sowohl für gebackene als auch für ungebackene Produkte verwendet werden können:

Schwarz, Grün, Gelb, Rot, Blau

Aromatic
A brand by Bakels



Bakels Deutschland GmbH
Paradiesstraße 206c | 12526 Berlin

+49 (0)30 5038 0930
buero.berlin@bakelsdeutschland.de
www.bakelsdeutschland.de

DE-ÖKO-006

RSPO
Member ID: RSPO_PO1000003388
Bakels Member ID: 2-0227-11-000-00



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



Bakels Deutschland GmbH

Paradiesstraße 206c

12526 Berlin, Deutschland

+49 (0)30 5038 0930

buero.berlin@bakelsdeutschland.de

www.bakelsdeutschland.de

Kennen Sie schon unserem Newsletter?
Einfach den QR-Code scannen
und anmelden!

