

BASISINFORMATIONEN

Die Produkte von BAKELS und deren Vorteile im Überblick

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS Bäckern, Konditoren und Gastronomen ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten, die teilweise als palmfreie oder ökologisch ausgezeichnete Versionen angeboten werden, bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren in mehreren Produktkategorien:

Aromen und Farben

Mit den Compound Aromapasten von BAKELS können Bäckereien und Konditoreien ihre Kreationen sowohl aromatisch verfeinern als auch färben. Die hochkonzentrierten, natürlichen Aromen mit hohem Fruchtanteil sind frei von Konservierungsstoffen und ermöglichen eine einfache Anpassung bestehender Rezepturen. Dank der breiten Palette an verfügbaren Geschmacksrichtungen, seien es fruchtige Varianten wie Mango, Erdbeere und Zitrone oder raffinierte Aromen wie Pistazie, Tiramisu oder Rum, können Betriebe ihr Angebot mit intensiven Geschmacks- und Farbprofilen vielfältig gestalten. Von Torten, Kuchen und Cremes über Eis und Sorbets hin zu Pralinen, Desserts und Joghurts: Die Aromapasten sind vielseitig einsetzbar. Sie lassen sich praktisch dosieren, haben zudem eine lange Haltbarkeit und bieten eine wirtschaftliche, flexible Lösung für Kreationen jeder Art.

Brot und Brötchen

Mit den BAKELS Backmischungen können im Handumdrehen vielseitige und maßgeschneiderte Backwaren hergestellt werden, die von Brötchen und Baguettes über ballaststoffreiche Saatenmischungen bis hin zu sojafreien Backwaren reichen, welche für Allergikerinnen und Allergiker geeignet sind. BAKELS bietet hochwertige Backmittel für Weizenkleingebäcke und Milchbrötchen, Mischungen für Multisaat-Brote und Fladenbrote sowie verschiedene Varianten von Sauerteigen mit mildem bis intensivem Aroma. Damit lassen sich unkompliziert und zeiteffizient Backwaren herstellen bei denen der charakteristische Geschmack des Sauerteiges zur Geltung kommt. Die BAKELS Backmittel helfen, die Prozesssicherheit während der Teigherstellung und -verarbeitung sowie die Teigqualität zu optimieren und gleichzeitig die Backleistung zu maximieren. Durch die Verwendung der Backmittel werden Teige geschmeidiger sowie die Stabilität und Fermentationstoleranz erhöht. Dies führt zu optimalem Volumen, verbesserter Krumentextur sowie längere Frischhaltung des Endprodukts.

Clean-Label

Traditionell im Geschmack, modern in der Verarbeitung und konsequent frei von Zusatzstoffen: Mit den Clean-Label-Füllungen in den Varianten Dampfmohn, Haselnuss und Zimt setzt BAKELS seit 2025 neue Maßstäbe. Die Rezepturen kommen ohne Zusatzstoffe wie Farb- und Konservierungsstoffe aus und enthalten keine deklarationspflichtigen E-Nummern. Zum Einsatz kommen stattdessen natürliche Aromen, etwa ein speziell angepasstes Haselnussaroma. Damit entsprechen die Produkte

der wachsenden Nachfrage nach natürlichen, authentischen Lösungen und unterstützen Betriebe dabei, transparente Rezepturen und ein zeitgemäßes Qualitätsversprechen umzusetzen. Mit BAKELS Dampfmohn-, Haselnuss- und Zimtfüllung lassen sich bewährte Klassiker ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität zeitgemäß und Zusatzstofffrei umsetzen. Mit BAKELS FreshLock 206 steht der Backbranche ein innovatives, enzymgesteuertes Backmittel zur Verfügung, das gezielt für eine längere Frischhaltung entwickelt wurde. Das pulverförmige Backmittel kommt ohne E-Nummern aus und erfüllt damit die Clean-Label-Anforderungen der heutigen Zeit. Neben klassischen Broten wie Mischbrot, Kastenweißbrot oder Krustenbrot zeigt es auch bei süßen Backwaren wie Nuss- und Zimtschnecken, Hefezopf oder Milchbrötchen überzeugende Effekte.

Dekore

Der Allround-Fondant „JUST ROLL WITH IT“ von Renshaw by BAKELS ist äußerst vielseitig und hat einen köstlichen Vanillegeschmack. Er eignet sich perfekt zum Überziehen, für plastische Torten und zum Herstellen einfacher Modelle und Dekore. Erhältlich in acht Kernfarben und vielen weiteren Nuancen, lässt er viel Spielraum für Kreativität. Ein weiteres Produkt von Renshaw by BAKELS ist das vegane Karamell Creamy Caramel Vegan, das einen cremigen und buttrigen, authentischen Karamellgeschmack aufweist. Durch seine weiche, cremige Textur eignet es sich zum Verzieren und Überziehen von Süßspeisen und verleiht Desserts einen edlen Schliff. Als hochwertige kakaohaltige Fettglasur bietet Chockex Premium Dark einen hervorragenden Glanz und gleichzeitig einen knackigen Bruch. Die Glasur schmeckt wie dunkle Schokolade, enthält keine gehärteten Fette oder Trans-Fette und eignet sich hervorragend zum Schmelzen und Dekorieren. Sie wird in Form von Talern produziert, was wiederum das Dosieren und Handling erleichtert. Chockex gibt es zudem in den Sorten Light, White sowie Ruby.

Feine Backwaren

Die Kategorie feine Backwaren umfasst die Produktgruppen Backpulver, Alpha-Gel-Emulgatoren, Mischungen und Backmittel. Die Produkte zeichnen sich vor allem durch die Fähigkeit aus, das Volumen der entstehenden Backwaren zu erhöhen und deren Backstabilität zu verbessern. Gleichzeitig erzeugen sie eine feine Textur und eine längere Frischhaltung. Aufgrund der Konzentration ist nur eine geringe Dosierung notwendig, um überzeugende Ergebnisse zu erzielen und Kosten zu sparen. Mit der Käsekuchen-Backmischung Käsekuchen Deluxe von BAKELS lassen sich, je nach Zutaten sowohl traditionelle deutsche Käsekuchen als auch klassische New York Cheesecake backen. Eine Grundlage für die effiziente Herstellung einer hochwertigen Rührmasse für vielfältige Anwendungen bietet Premium Cake Mix von BAKELS. Von klassischen Rührkuchen über Varianten mit Obstauflagen bis hin zu Waffeln: Die zuckerfreie Pulvermischung erlaubt eine individuelle Steuerung des Süßegrads und stellt zugleich konstante Qualität sowie hohe Prozessstabilität sicher. Croissant Artisan 14 % von BAKELS wurde speziell für tourierte Hefefeinteige entwickelt und eignet sich für die Herstellung von Croissants, Plundergebäcken und Franzbrötchen. Bereits bei einer Dosierung von 14 Prozent auf die Gesamtmehlmenge unterstützt das pulverförmige Backmittel die Ausbildung der typischen feinblättrigen Struktur und des zartsplittrigen Bisses. Der Brandmasse Mix von BAKELS ermöglicht die gleichmäßige Herstellung von Brandmassen für Eclairs,

Windbeutel und andere Patisserie-Spezialitäten und ist sowohl für Fett- als auch für Ofengebäcke geeignet. Das Ergebnis ist eine feine Porung, eine definierte Struktur und eine goldgelbe Farbe.

Frischhalter

Mit den Frischhaltern von BAKELS wird die Frische von Backwaren verlängert und Schimmelbildung verzögert. Die Frischhalter der K-Reihe sind hochwirksame, universell einsetzbare Premium-Frischeverstärker ohne Konservierungsstoffe. Da sie vielseitig anwendbar sind, eignen sie sich für alle Arten von Weichkuchen. Die Produkte sind flüssig und binden die Feuchtigkeit, sodass der Kuchen länger feucht und weich bleibt. Sie haben einen niedrigen pH-Wert, wodurch sie die Haltbarkeit weitaus effektiver verlängern als Alternativen in Pulverform.

Die K-Reihe umfasst folgende Produkte:

- K3000 Zitrone (Halal-zertifiziert)
- K4000 Zitrone
- K6000 Zitrone
- K6000 Vanille

Füllungen

Neben klassischen Fruchtfüllungen bietet BAKELS ein breites Spektrum weiterer Füllungen für handwerkliche und industrielle Anwendungen an. Die streichfähige Trüffelcreme gibt es in drei Geschmacksvarianten – Dark, White und Haselnuss. Mit ihrer seidig-glaten Textur eignet sie sich sowohl als Pralinenfüllung als auch für die Zugabe zu Cremes sowie als Topping oder Dekoration für Kuchen und Desserts. Ein fester Bestandteil des Sortiments ist die (schwedische) Remonce-Füllung in der Geschmacksrichtung Zimt. Die palmölfreien, fettbasierten Crememassen sind backstabil, gefrierfähig und sehr geschmacksintensiv. Sie lassen sich sowohl maschinell als auch manuell gleichmäßig verarbeiten und sind insbesondere für süße Hefeteige geeignet. Betrieben jeder Größe bieten sie damit eine prozesssichere Lösung für hochwertige Backwaren. 2025 wurde die Range um die wasserbasierten Cremefüllungen in verschiedenen Geschmacksrichtungen von Bavarian über Kürbis hin zu Yuzu erweitert. Die veganen, milch- und eifreien Füllungen sind sowohl backfest als auch gefrier- und tau-stabil und überzeugen durch eine glatte, stabile Struktur mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Speziell für die kalte Anwendung wurden die wasserbasierten Soft-Cremes entwickelt. Durch die geringe Viskosität sind sie cremiger und lassen sich leicht in Gebäcke einspritzen. Sie sind in den Geschmacksrichtungen Zitrone, Karamell, Vanille und Yuzu verfügbar und insbesondere für die Füllung von Berliner Pfannkuchen und Donuts geeignet. Ein weiteres Produkt von Renshaw by BAKELS ist das vegane Karamell Creamy Caramel Vegan mit einem authentischen Karamellgeschmack, das durch seine weiche, cremige Textur zum Füllen von Pralinen, Gebäck und Kuchen geeignet ist.

Glasuren und Überzüge

Das Sortiment an Glasuren und Überzügen von BAKELS steht für schnelle Verarbeitung, einfache Handhabung und vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Mit den aktuellen Sortimentserweiterungen umfasst das Portfolio der Glasuren nun eine breite Auswahl an Hot- und Cold-Glazes: Produkte wie Diamond Glaze, Sapphire und Chocolate Glaze ermöglichen sowohl farbintensive, brillant glänzende als auch

schokoladig edle Oberflächen. Die gebrauchsfertigen Glasuren verleihen Torten, Donuts und weiteren Gebäckvariationen einen gleichmäßigen Glanz und schützen zuverlässig vor dem Austrocknen. Sie bieten Profis hohe Flexibilität und sorgen für eine ansprechende Präsentation.

Malze und funktionelle Getreide

Bei den Malzen und Getreiden können Kundinnen und Kunden aus verschiedenen Getreidesorten, Mahlgraden und Partikelgrößen ihr individuelles Produkt auswählen. Die Produkte umfassen TTT-Produkte aus funktionellen Mehlen und Getreiden bis hin zu authentischen Röstmalzen aus Gerste und Roggen. Die Abkürzung TTT, zur Gruppierung der funktionellen Mehle, steht für die Anfangsbuchstaben der schwedischen Wörter für Druck, Temperatur und Zeit. Die natürlichen TTT-Produkte in unterschiedlichen Mahlgraden werden aus den Getreidesorten Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste und Roggen hergestellt. Durch sie wird eine höhere Teigausbeute erreicht sowie die Haltbarkeit und Verzehrfische verlängert. Die Malze sind für ihren aromatischen und authentisch-malzigen Geschmack bekannt. Sie werden aus gemalztem Getreide hergestellt und finden ihren Einsatz bei Backwaren aus Getreidesorten mit niedrigem Maltosegehalt.

Stärken und Fruchtfüllungen

Das Sortiment der Stärken und Fruchtfüllungen umfasst Kaltsaftbinder, Instant Starch und die Les-Fruits-Reihe. Während die Stärken und der Kaltsaftbinder kalte Flüssigkeiten wie Saft binden, um Fruchtfüllungen herzustellen, ist die Les-Fruits-Reihe bereits gebrauchsfertig und in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen erhältlich, darunter klassische Fruchtarten, wie Kirsche, Blaubeere und Apfel. Die Fruchtfüllungen können nach Belieben in die Produkte eingebunden werden, ob pur, verfeinert mit Schlagsahne oder als Mousse. Dadurch ermöglichen sie unzählige Verwendungsmöglichkeiten für fruchtige Backwaren. Die Stärken und Fruchtfüllungen von BAKELS lassen sich schnell und unkompliziert verarbeiten, sind back- sowie gefrier- und auftau-stabil und erzeugen im Endprodukt ein angenehm weiches Mundgefühl.

Trennmittel

Neben Backzutaten bietet BAKELS auch Lösungen im Bereich der Trennmittel. Diese umfassen Spezialöle sowie die Trennmittel Tarant und Bandex, welche sich zum Einfetten von Backblechen und -formen, aber auch speziell für Stahlbänder verwenden lassen. Sie verhindern das Anhaften oder Ablagern von Substanzen und können durch einen speziellen Prozess alte Stahlbänder beinahe in den Neuzustand zurückversetzen. Die Trennmittel sind äußerst ergiebig und daher nachhaltig einsetzbar. Die Spezialöle sind in verschiedenen Varianten erhältlich, darunter palmfreie und ökologische Produkte, RSPO-MB zertifizierte Trennmittel und Trennmittel aus verschiedenen Quellen, wie Raps oder Sonnenblume.

Stand: April 2026

Weitere Informationen: www.bakelsdeutschland.de

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Christina Krumpoch, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 46, bakels-deutschland@kommunikationpur.com