

## BASISINFORMATIONEN

### Die Produkte von BAKELS und deren Vorteile im Überblick

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS Bäckern und Konditoren 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 Lebensmittelfarben und Aromen von BAKELS verleihen Kundinnen und Kunden ihren Backwaren eine optisch ansprechende und schmackhafte Note. Die natürlichen Farben ermöglichen bunte Kreationen und ausgefallene Produkte, die bei Endverbrauchern einen unverwechselbaren Eindruck hinterlassen. Dank der breiten Auswahl an Aromen werden Backwaren auf ein anspruchsvolles Geschmacksniveau gehoben. Sie sind in verschiedenen Versionen erhältlich: ohne Farbstoffe, mit AZO-freien Farbstoffen, mit AZO-Farbstoffen und natürliche Aromen mit AZO-Farbstoffen.

#### Brot und Brötchen

Mit den BAKELS Backmischungen können im Handumdrehen vielseitige und maßgeschneiderte Backwaren hergestellt werden, die von Brötchen und Baguettes über ballaststoffreiche Saatenmischungen 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 und verbesserter Krumeneigenschaft des Teiges sowie längerer Frischhaltung des Endprodukts.

#### 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. Er ist in über 20 verschiedenen Farben erhältlich und lässt viel Spielraum für Kreativität. Ein weiteres Produkt ist das vegane Karamell *Creamy Caramel Vegan*, das einen cremigen und buttrigen, authentischen Karamellgeschmack aufweist und durch seine weiche cremige Textur zum Füllen von Pralinen, Gebäck und Kuchen geeignet ist. Des Weiteren bietet die Marke Renshaw by Bakels drei Produkte im Bereich Marzipan: Renshaw Marzipan W/O, Renmac Persipan und Renmarz Marzipan Rohmasse.

### **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 Cheesecake Dream von BAKELS lassen sich, je nach Zutaten sowohl traditionelle deutsche Käsekuchen als auch klassische New York Cheesecake backen.

### **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, so dass 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

### **Glasuren und Überzüge**

Das breite Sortiment der Glasuren und Überzüge von BAKELS bietet Lösungen zur schnellen Anwendung, einfachen Handhabung und für vielseitige Möglichkeiten. Während die gebrauchsfertigen Glasuren durch die glänzende Schicht einen ansprechenden Glanz auf Gebäckstücken erzeugen und vor dem Austrocknen schützen, wird die Trüffelcreme als Topping, zur Füllung und zur Verzierung von Backwaren genutzt und bietet einen reichhaltigen Geschmack. Fondants sind in verschiedenen Farben als Pulver und als gebrauchsfertiger Rollfondant erhältlich. Sie eignen sich hervorragend zum Überziehen von Kuchen, Keksen und Cupcakes sowie zum Modellieren und Dekorieren.

### **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, wobei TTT für die schwedischen Wörter Druck, Temperatur und Zeit steht, aus funktionellen Mehlen und Getreiden bis hin zu authentischen Röstmalzen aus Gerste und Roggen. 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 Verzehrsfrische 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 und Apfel, bis hin zu ausgefallenen Sorten, wie Mocktail Piña Colada oder Strawberry Daiquiri. 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 auftaustabil 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: März 2025

Weitere Informationen: [www.bakelsdeutschland.de](http://www.bakelsdeutschland.de)

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 41 32 61 903,

[bakels-deutschland@kommunikationpur.com](mailto:bakels-deutschland@kommunikationpur.com)