

НИЕ
ДОСТАВЯМЕ
ПРОДУКТОВО
РАЗНООБРАЗИЕ



ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ДИРЕКТНО ЗАМЕСТВАНЕ

XXL Пауър – прод.№: 1966

Подобрител за производство на пшенични хлябове и сладки печива, с повишен обем.

Дозировка: 0,5% към брашното за сладки печива, от 0,2% до 0,4% към брашното за пшенични хлябове

Опаковка: 8кг и 25кг хартиена торба

XXL Блу – прод.№: 2849

Подобрител за производство на пшенични хлябове и сладки печива, с повишен обем.

Дозировка: 0,5% към брашното

Опаковка: 8кг и 25кг хартиена торба

XXL Фреш – прод.№: 2866

Подобрител за производство на пшенични хлябове и сладки печива, с повишен обем и дълготрайна свежест.

Дозировка: от 0,5% до 1% към брашното за пшенични хлябове

Опаковка: 8кг и 25кг хартиена торба

Сатурнус – прод.№: 2423

Подобрител за производство на пшенични хлябове и багетки; компенсира високите колебания в качеството на брашното

Дозировка: 0,3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

К-Софт – прод.№: 2074

Специален подобрител за удобно производство на хлебчета за хамбургери, чийзбургери и др.

Дозировка: 1% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Кайзермайстер – прод.№: 1143

Специално разработен подобрител за промишлено производство на земели и мини франзели, познати под името "Kaiser Roll".

Дозировка: от 2% до 3% към брашното

Опаковка: 30кг хартиена торба

ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ЗАБАВЯНЕ И ПРЕКЪСВАНЕ НА ФЕРМЕНТАЦИЯТА

Фригомалт 2 – прод.№: 2088

Специален подобрител за всички видове обработка, свързани с дългосрочно забавяне и прекъсване на ферментацията. Също така е подходящ за производството на продукти от бутер тесто.

Дозировка: 2% към брашното

Опаковка: 10кг хартиена торба

Шопбейк – прод.№: 2166

Подобрител за дълбоко замразени тестени късове.

Дозировка: 3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Топ4шоп – прод.№: 3468

Перфектният подобрител за вериги пекарни, отличен резултат „от фризер към печката“

Дозировка: 3 - 4% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

СПЕЦИАЛНИ ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ТЕСТО:

Биодрин ФМ – прод.№: 1499

Специален подобрител за производство на пърленки и арабски хляб (Pita Bread). Съдържа цистеин.

Дозировка: 0,5 – 1,0% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

БМ АЙС – прод.№: 3084

Специален подобрител за производство на автентичен Баварски бретцел и други изпечени с луга продукти.

Дозировка: 2% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Бретценголд – прод.№: 2066

Специален пастообразен подобрител за производство на автентичен Баварски бретцел и други изпечени с луга продукти.

Дозировка: 4% към брашното

Опаковка: 9кг картонена кутия с найлон

Со-Софт – прод.№: 2636

Подобрител за производство на меки, малограмажни хлебчета.

Дозировка: 3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Таурус – прод.№: 2182

Подобрител за производство на пшенични хлябове и малограмажни изделия. (Съдържа ацидифер (подкислител) – Лимонена киселина)

Дозировка: 0,3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Фол БМ – прод.№: 2812

Специален подобрител за производство на малограмажни печива (кроасани и др.)

Дозировка: 3,5% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Халбак – прод.№: 1142

Специален подобрител за производство на полу изпечени хлебчета за хамбургери, чийзбургери и др.

Дозировка: 4% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

CLEAN LABEL ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ТЕСТО (БЕЗ ЕМУЛГАТОРИ):

АромаМалц – прод.№: 1101

Течен, ензимно-НЕ-активен малцов екстракт за пшенични хлябове, хлебчета и фини печива.

Дозировка: от 0,5% до 2% към брашното

Опаковка: 7кг туба

АстаМалц – прод.№: 1100

Течен, ензимно-активен малцов екстракт за пшенични хлябове, хлебчета и фини печива.

Дозировка: от 0,5% до 2% към брашното

Опаковка: 7кг туба

БакМакс – прод.№: 2176

Специален подобрител без емулгатори, за производство на малки пшенични хлебчета.

Дозировка: 0,2 – 0,3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Маестро Хлеб – прод.№: 3470

Специален подобрител без емулгатори, за обем и свежест на хляба.

Дозировка: 0,3 – 1,0% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Специален подобрител АЦ – прод.№: 2114

Специален подобрител без Е-номера, за производство на пшенични хлебчета.

Дозировка: 3% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Ферма Clean Label Special – прод.№: 2900

Несъдържащ емулгатори малцов подобрител за производство на малки пшенични изделия, с фино начупена коричка. За всички видове процеси, от директно замесване до Slow Dough®.

Дозировка: 3% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба





ПОДОБРИТЕЛИ ЗА ХЛЯБ – ОБОГАТЯВАЩИ ВКУСЪТ МУ:

Микс "Моят Хляб" – прод.№: 2546

Подобрител за всички видове ръжени хлябове.

Дозировка: 10% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Картофен Микс – прод.№: 1205

За производство всички хляб и хлебни изделия с картофи. 1кг Картофен микс се равнява на 2кг пресни картофи. Без Е-номера. (Clean Label)

Дозировка: 10% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Рогана – прод.№: 1290

Ароматизирано брашно, подобряващо вкуса на рустикалните хлябове.

Дозировка: от 1% до 4% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Рога Блу – прод.№: 2857

Ароматизирано брашно, подобряващо вкуса на рустикалните хлябове.

Дозировка: от 1% до 4% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Ръжен Плюс – прод.№: 2223

Подобрител за ръжени и ръжено-пшенични хлябове (директно замесване) .

Дозировка: 2% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Солекс – прод.№: 2430

Течен, тъмен, ензимно-НЕ-активен малцов екстракт за пшенични хлябове, хлебчета и фини печива.

Дозировка: от 0,5% до 2% към брашното

Опаковка: 24кг метална туба

КИСЕЛИННИ КОРЕКТОРИ ЗА ТЕСТОТО:

Анифарин тъмен – прод.№: 1240

Суха кисела "закваска", стимулиращ набъбването; използваем за всички видове ръжен и пшеничен хляб. Характеризира се с интензивен вкус на хляб и дълготрайно съхранение.

Дозировка: 3% към ръжено брашно. Увеличете дозата с 10% до 30% при добавяне на начупени пълнозърнести, смлени тъмни зърна и кълнове.

Опаковка: 25кг хартиена торба

Анифарин светъл – прод.№: 1245

Суха кисела "закваска", стимулира набъбването; използваем за всички видове ръжен и пшеничен хляб. Характеризира се с интензивен вкус на хляб и дълготрайно съхранение.

Дозировка: 3% към ръжено брашно. Увеличете дозата с 10% до 30% при добавяне на начупени пълнозърнести, смлени тъмни зърна и кълнове.

Опаковка: 25кг хартиена торба

БАС тъмен – прод.№: 1250

Течна кисела "закваска", подходящ за всички видове бели и тъмни хлябове.

Дозировка: 5% към ръжено брашно

Опаковка: 12кг ПЕ-туба

БАС светъл – прод.№: 1251

Течна кисела "закваска", подходящ за всички видове бели и тъмни хлябове.

Дозировка: 5% към ръжено брашно

Опаковка: 12кг ПЕ-туба

БАС ХУ – прод.№: 2311

Течна кисела "закваска", подходящ за всички видове бели и тъмни хлябове.

Дозировка: 3% към ръжено брашно

Опаковка: 12кг ПЕ-туба

БАС турбо 500 – прод.№: 2582

Течна кисела "закваска", подходяща за всички видове бели и тъмни хлябове.

Дозировка: 2% към ръжено брашно, 0,3% до 0,7% към пшенично брашно

Опаковка: 12кг ПЕ-туба

БАС В – прод.№: 1254

Изушено кисело тесто за производство на пшенични и пшенично-ръжени хлябове (мах.30% ръжено брашно). Без Е-номера. (Clean Label)

Дозировка: 3% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

БАС Т – прод.№: 1253

Изушено кисело тесто за производство на „тъмни“ хлябове. Без Е-номера. (Clean Label)

Дозировка: 5.5% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба





Бабиният Хлебен Микс – прод.№: 2061

Премикс за производство на рустикални хлябове и багети.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: зокг хартиена торба

Бородински Микс – прод.№: 2926

За производство на рустикални хлябове.

Дозировка: 20% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Динкел-Вахауер® Микс – прод.№: 2795

Премикс производство на ръжено-пшенични хлябове и спелтови франзели, багетки тип Динкел-Вахауер®, съдържащ брашно от гроздови семки, от региона на Вахау.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Разфасовка: 25кг хартиена торба

Допел-Декер – прод.№: 1669

Микс за производство на пшенични хлебчета с италианска нотка.

Дозировка: 20% от брашната

Опаковка: 25кг хартиена торба

МамаМиа® Микс – прод.№: 2903

Премикс производство на хлябове и франзели, МамаМиа®. Създаден за да посрещне хранителните нужди на жените. Обогатен със витамини и минерали, най-необходимите на жените. За всички видове процеси (директно замесване, забавена или прекъсната ферментация).

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 8кг хартиена торба

Мегакорн Микс – прод.№: 2044

Премикс за производство на рустикални малцови хлебчета.

Дозировка: от 20% до 50% от брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Микс „Древни семена” – прод.№: 3621

Премикс за производство на хляб и багети, съдържащ: спелт, емер, лимец, дива ръж, слънчогледови семена, картофени люспи, малцови екстрати, йогурт и мед.

Дозировка: 50% от брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Микс „НОЩ” – прод.№: 2819

Обогатен с протеини премикс за производство на хляб и багети. Използва се в комбинация с микс „ДЕН”, за производство на двоен хляб ”ДЕН и НОЩ”®

Дозировка: 100%

Опаковка: 25кг хартиена торба

Пур-Пур® Микс – прод.№: 2339

Микс от специален сорт пшеница със пурпурен цвят. За производство на пурпурен хляб, чабата, франзела, сандвичи и др.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Разфасовка: 25кг хартиена торба

Ръжен микс – прод.№: 2216

Премикс за производство на рустикални хлябове и печива с ръжено брашно.

Дозировка: 30% от брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Царевичен микс – прод.№: 1312

Премикс за производство на хляб и хлебни изделия с царевича.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 10кг хартиена торба

Царевичен микс НОВ – прод.№: 2595

Премикс за производство на хляб и хлебни изделия с царевича.

Дозировка: 10кг брашно + 7кг царевичен микс

Опаковка: 10кг хартиена торба

Чиабата Микс 5% – прод.№: 1980

Премикс за производство на автентична Средиземноморска чабата.

Дозировка: 5% към пшеничното брашно

Опаковка: 8кг хартиена торба

Чи микс – прод.№: 3308

Премикс за производство на хляб и хлебни изделия със семена ЧИА.

Дозировка: 50% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

CLEAN LABEL - МИКСОВЕ И ПРЕМИКСИ

Актипан Микс – прод.№: 3300

За производство на хляб Актипан® - пълнозърнест хляб за активните хора. С висококачествени кълнове, пшеничен зародиш и амарант (без емулгатори)

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 8кг хартиена торба

Арония Микс – прод.№: 3660

Премикс за производство на Арония хляб, франзели и сладкиши.

Премиксът е без добавки и

Е-номера (Clean Label).

Дозировка: от 10% до 25% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Авена-Соя Микс – прод.№: 2629

Премикс за производство на хляб и багети. (Clean Label)

Дозировка: от 10% до 50% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Библейски Микс – прод.№: 2635

Премикс без емулгатори, за производство на „Библейски хляб”.

Без Е-номера.(Clean Label)

Дозировка: 50% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Вегипан® Микс – прод.№: 3134

Премикс производство на Вегипан® хляб и барове. Производството на баровете не се нуждае от мая.

Дозировка: 100%

Разфасовка: 25кг хартиена торба

Корнино Микс – прод.№: 3039

Премикс за производство на рустикален зърнен хляб и багетки (без емулгатори).

Дозировка: 40% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

КорнМикс® Директ – прод.№: 1802

Премикс, богат на натурални хранителни добавки с високо съдържание на диетични влакна и феноменален вкус. Премиксът е за директно производство на хлябове и франзели с определена технология и пропорция, за “Корншпиц®” и “Кралски хляб”. (Clean Label)

Дозировка: за „Корншпиц“: 3б% към брашното; за други хлябове и печива: съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 10кг хартиена торба

Куркума Микс – прод.№: 3465

Премикс за производство на Куркума хляб и багети (без емулгатори).

Дозировка: 5% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Микс „ДЕН” – прод.№: 2877

Без емулгатори! Използван заедно с „Микс „НОЩ”, за производство на двоен хляб (от две части „ДЕН и НОЩ”®)

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 25кг хартиена торба

Микс „Моят зърнен хляб” – прод.№: 2062

Микс за лесно производство на „Моят зърнен хляб”.

Дозировка: 100%

Опаковка: 30кг хартиена торба

Ребак Clean Label – прод.№: 3103

Премикс за производство на рустикални хлебчета с високо зърнено съдържание. Без Е-номера.

Дозировка: 38% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Ръжен пълнозърнест – прод.№: 2634

Премикс за производство на пълнозърнести ръжени рустикални хлябове и печива. (CleanLabel)

Дозировка: 100% от брашното

Опаковка: 20кг хартиена торба

Сабиа – прод.№: 3419

Премикс, отварящ вратите на един свят от нови вкусове, аромати и цветове. Внимателна селекция от масла и ароматни семена(босилек, chia, див лен, ленени семена), перфектно смесени с картофени люспи. Може да се използва и за декорация върху хляба.

Дозировка: До 20% от брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Спелт Пълнозърнест – прод.№: 2217

Микс с Нисък Гликехимичен Индекс, за производство на Динкел-Пълнозърнест хляб. Подходящ за Диабетици. (Clean Label)

Дозировка: 100%

Опаковка: 25кг хартиена торба

ПРЕМИКСИ ЗА ФИНИ ТЕСТА С МАЯ:

Берлинер Концентрат – прод.№: 2214

Премикс за производство на пържени хлебни продукти (донати и берлинери).

Дозировка: 10% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Берлинер Даниил – прод.№: 2409

Премикс за производство на пържени хлебни продукти (донати и берлинери).

Дозировка: 25% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Голдън Крапфен – прод.№: 3748

Премикс за производство на дълбоко пържени хлебни продукти (донати и берлинери).

Дозировка: 25% от брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Козомакс Специал – прод.№: 2498

Премикс за производство на козунаци и козуначени кифли, и др.

Дозировка: 10% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Козомакс Специал Сладък – прод.№: 2754

Премикс за производство на козунаци и козуначени кифли, и др.

Дозировка: 20% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

Виенска нота – прод.№: 1192

Пастообразен подобрител за производство на сладкарска продукция: за сладкиши, меки рула, ронливи теста за сладкиши, козуначени кифли, понички и др.

Дозировка: от 1% до 10% към брашното

Опаковка: 10кг импрегнирана опаковка

Кроасан микс – прод.№: 2265

Премикс за производство на кроасани и продукти от кроасан теста.

Дозировка: 25% към брашното

Опаковка: 25кг хартиена торба

Донат Премикс – прод.№: 1823

Премикс за производство на пържени хлебни продукти (донати и берлинери).

Дозировка: 50% към брашното

Опаковка: 8кг хартиена торба

ПЪЛНЕЖИ:

Бирола® – прод.№: 1735

Специална плодова смес, за всички видове плодови хлябове.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 14кг ПЕ кофа

Ябълков пълнеж – прод.№: 1447

За производство на продукти с ябълки: сладкиши, щрудели и др.

Дозировка: Колкото е необходимо. 1,250кг Пълнеж + 4,250кг вода (при използване на студена вода, накисването е за една нощ).

Опаковка: 10*1,250кг ПЕ-опаковка

ИНСТАНТНИ КРЕМОВЕ:

Крем „Кортиня” – прод.№: 1422

Инстантен яйчен крем с аромат на ванилия, използващ се като пълнеж на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (От 0,300кг до 0,470кг Кортиня + 1,000кг вода)

Опаковка: 15кг хартиена торба

Крем „Ла Ола” – прод.№: 2282

Инстантен крем за пълнежи на кроасани, крем-пити и торти.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (От 0,300кг до 0,470кг Ла Ола + 1,000кг вода)

Опаковка: 15кг хартиена торба

Крем „Монако” – прод.№: 2447

За производство на пълнежи и кремове за печене. Термо-стабилен на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (От 0,300кг до 0,470кг Монако + 1,000кг вода)

Опаковка: 15кг хартиена торба

ЯДКОВИ И МАКОВИ ПЪЛНЕЖИ:

Лешников пълнеж – прод.№: 1854

Инстантен лешников пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 25кг хартиена торба

Маков пълнеж Блу – прод.№: 2850

Инстантен маков пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 10кг хартиена торба

Орехов пълнеж Блу – прод.№: 2853

Инстантен орехов пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 10кг хартиена торба

Орехов пълнеж – прод.№: 1855

Инстантен орехов пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 10кг хартиена торба

Флориани® Маков пълнеж – прод.№: 1444

Инстантен маков пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 25кг хартиена торба

Флориани® Какаов пълнеж – прод.№: 3083

Инстантен какаов пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 25кг хартиена торба

Флориани® Кокосов пълнеж – прод.№: 2901

Инстантен кокосов пълнеж, приложим при производство на всички видове сладкарски и пекарски продукти. Устойчив на печене, замразяване и размразяване.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин (1кг пълнеж + 0,450кг вода)

Опаковка: 25кг хартиена торба

Фиксатор за Извара – прод.№: 1448

За производство на продукти с пълнежи от прясна извара.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин 0.500кг Фиксатор + 0.900кг вода + 1.000кг извара.

Опаковка: 10кг хартиена торба





ПАНДИШПАНОВИ МИКСОВЕ:

Виенски Бисквитен Микс /пандишпан/ – прод.№: 1459

Микс за производство на пандишпан, осигуряващ светла и здрава консистенция на пандишпана. Отличен за “швейцарски рула”.

Дозировка: 100%

Опаковка: 15кг хартиена торба

Urkorn Бисквитен Микс /пандишпан Древни семена/ – прод.№: 3538

За производството на влажни торти Urkorn. С традиционно отглежданите древни зърна от спелта, лимец и емер. Подходящ за пасти или торти. Основно тесто: Просто смесете UrkornCakeMix, вода и олио заедно.

Опаковка: 15кг хартиена торба

ОСНОВИ И ПЯСЪЧНИ ТЕСТА:

Виенски РурМикс/кексова основа/ – прод.№: 2219

Премикс за производство на сладкиши на тава и кексове.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 15кг хартиена торба

Пясъчен микс Концентрат – прод.№: 2138

Премикс за производство на всички видове основи и кексове.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 15кг хартиена торба

РурМикс БГ /кексова основа/ – прод.№: 2289

Микс за производство на променливи сладкиши на тава и кексове.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 15кг хартиена торба

СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ:

Брауни Микс – прод.№: 2594

Премикс за производство на луксозен сладкиш Брауни, с типичен богат шоколадов вкус.

С широк обхват на приложение

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 8кг хартиена торба

Виенско маслено тесто “Екснюизит” – прод.№: 3622

Премикс за производство на сладки от ронливо тесто.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 15кг хартиена торба

Виенски Сахер Микс – прод.№: 2486

Премикс за производство на автентична торта “Сахер”.

Дозировка: Съгласно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 15кг хартиена торба

Премиум Мъфин Микс – прод.№: 2148

Микс за производство на мъфини

Дозировка: 100%

Опаковка: 15кг хартиена торба

СЛАДКАРСКИ ИЗДЕЛИЯ - ОСНОВНИ:

Албуфикс – прод.№: 1400

Премикс за производство на целувки

Дозировка: 0.160кг на 1л.вода/90°C/

Опаковка: 5кг хартиена торба

Бакпулвер – прод.№: 1405

Набухател, несъдържащ винена киселина, за фино набухване.

Дозировка: от 0.015кг до 0.040кг на 1кг брашно

Опаковка: 5кг хартиена торба

Занисимо® Неутрал – прод.№: 2874

Занисимо® Ягода – прод.№: 2893

Занисимо® Шоколад – прод.№: 2894

Стабилизатор за млечна сметана, с различни аромати за производство на сметанови специалитети. Отлична стабилност и нарязваемост на разбитата сметана. Устойчивост при замразяване и последващо размразяване. Много добър натурален аромат – без изкуствени оцветители и аромати.

Дозировка: 100%

Опаковка: 1кг картонена кутия

Куик – прод.№: 1465

Пастообразен подобрител за сладкарска продукция: за пандишпан, плодови кейкове и други.

Дозировка: от 1.5% до 3.5% в зависимост от рецептата

Опаковка: 5кг ПЕ кофа

СЛАДКАРСКИ ДЕКОРАЦИИ:

Шоколадова глазура – прод.№: 1621

Шоколадов чипс за глазура.

Дозировка: 100%

Опаковка: 10кг картон

Виенски фондант – прод.№: 2485

Прахообразна смес за производство на фондан за глазиране на торти и сладкиши или като плънка.

Дозировка: 1.000кг Виенски фондан в 0.120кг до 0.180кг вода

Опаковка: 10кг хартиена торба

Захар Декорация – прод.№: 1786

Термо-захар за порьска.

Дозировка: 100%

Опаковка: 10кг/25кг хартиена торба

Плодово желе”Кайсия” – прод.№: 1462

Плодово желе за всички видове сладкиши, напр. плодова торта, Датски сладкиши и др. С фин вкус на кайсия.

Дозировка: 1.000кг Плодово желе Кайсия + от 0.400кг до 0.600кг вода

Опаковка: 7кг ПЕ кофа

Плодово желе”Ягода” – прод.№: 1461

Плодово желе за всички видове сладкиши, напр. плодова торта, Датски сладкиши и др. С фин вкус на ягода.

Дозировка: 1.000кг Плодово желе Ягода + от 0.400кг до 0.600кг вода

Опаковка: 7кг ПЕ кофа

Плодово желе”Неутрал” – прод.№: 1463

Плодово желе за всички видове сладкиши, напр. плодова торта, Датски сладкиши и др.

Дозировка: 1.000кг Плодово желе Неутрал + от 0.400кг до 0.600кг вода

Опаковка: 7кг ПЕ кофа

Сладко и Бяло – прод.№: 2230

Фина захарна порьска за сладкиши. Мек, устойчив на мазна и влажна повърхност.

Дозировка: 100%

Опаковка: 25кг хартиена торба

СЛАДКАРСКИ АРОМАТИ:

Аромат Лимон – прод.№: 1370

Течен аромат, термо-стабилен.

Дозировка: 3 – 4грама на 1кг тесто

Опаковка: 1кг пластмасова бутилка

Аромат Ром – прод.№: 1360

Течен аромат, термо-стабилен.

Дозировка: 3 – 4грама на 1кг тесто

Опаковка: 1кг пластмасова бутилка

Аромат Ванилия – прод.№: 1365

Течен аромат, термо-стабилен.

Дозировка: 3 – 4грама на 1кг тесто

Опаковка: 1кг пластмасова бутилка

Аромат Поничка – прод.№: 2152

Течен аромат, термо-стабилен.

Дозировка: 3 – 4грама на 1кг тесто

Опаковка: 1кг пластмасова бутилка

Цитробела® – прод.№: 1495

Гранулиран натурален лимонов аромат за всички видове фини сладкарски продукти.

Дозировка: 2 – 4грама на 1кг брашно

Опаковка: 0,600кг метална кутия





ДЕКОРАЦИИ:

Микс за декорация – прод.№: 2419

Декорация за рустикални хлебни продукти.
С картофени люспи, ленено семе, сусам и аромати.

Дозировка: 100%

Опаковка: 10кг хартиена торба

Микс Семена-декорация – прод.№: 1303

Декорация за багети и хляб, чрез поръсване или потапяне.

Дозировка: 100%

Опаковка: 10кг хартиена торба

Декоративна сол – прод.№: 1524

Термо-сол за декорация за багети и хляб.

Дозировка: 100%

Опаковка: 5кг хартиена торба

ПОДПРАВКИ:

Чесново-билкова подправка – прод.№: 2394

Ароматен микс за производство на хлебна продукция с чеснов вкус.

Дозировка: на вкус

Опаковка: 1кг опаковка

ДРУГИ:

Брецелдип – прод.№: 1743

Сода каустик, за направа на бретцел луга.

Дозировка: от 0,030кг до 0,040кг + 1,000кг вода(20°C)

Опаковка: 1кг туба

Буонисима – прод.№: 2316

Инстантен дресинг за пица и печива в Италиански стил.

Дозировка: 0.200кг Буонисима + 1.200 до 1.400кг вода

Опаковка: 1кг алуминиева опаковка

Печен лук – прод.№: 1644

За хлебна продукция със лук.

1кг печен лук = около 2.4кг пресен лук.

Дозировка: 5% към брашното или на вкус

Опаковка: 5кг PE-хартиена торба

Суша мая – прод.№: 2502

За производство багети и хляб. 1кг суха мая е еквивалентна на 2,5кг - 3.0кг прясна пресована мая.

Дозировка: според рецепта

Опаковка: 0,5кг алуминиева опаковка

Trenn Max – прод.№: 2284

Течен продукт за намазване на тави. Спрей.

Пръска се от 10см. – 30см.

Дозировка: 100%

Опаковка: 0,500кг спрей

Саса Голд – прод.№: 1475

Течен продукт за намазване на тави.

Дозировка: 100%

Опаковка: 10кг пластмасова туба

БИО-Подобрител 3% – прод.№: 2104

Био-подобрител без емулгатори за производство на БИО хлябове и багетки; за прекъснатата ферментация.

Дозировка: 3% към БИО-брашно

Опаковка: 25кг хартиена торба

БИО-ФЕРМАГУ – прод.№: 1107

Био-подобрител, за ферментационни процеси с прекъсване. Без емулгатори, за производство на БИО хлябове и багетки.

Дозировка: 1,5% към БИО-брашно

Опаковка: 25кг хартиена торба

БИО-БАСВ – прод.№: 1330

БИО пшеничен киселинен коректор, за производство на БИО хлябове.

Дозировка: 2%-5% към БИО-пшенично брашно

Опаковка: 25кг хартиена торба

БИО-БАСТ – прод.№: 1324

БИО пълнозърнест, ръжен киселинен коректор, за производство на БИО хлябове.

Дозировка: 6% към БИО-ръжено брашно

Опаковка: 25кг хартиена торба

БИО-Рогана – прод.№: 1291

БИО Ароматизирано брашно, за производство на БИО хлябове, с изразен рустикален вкус и вид.

Дозировка: 1%-4% към БИО-пшенично брашно

Опаковка: 25кг хартиена торба

БИО-Семена-Декорация – прод.№: 2141

Декорация за рустикални БИО хлябове.

Опаковка: 10кг хартиена торба

БИО-КорнМикс® Директ – прод.№: 1802

БИО-премикс, богат на натурални хранителни добавки с високо съдържание на диетични влакна и феноменален вкус. Премиксът е за директно производство на БИО-хлябове и багетки, с определена технология и пропорция, за БИО-“Корншпиц®” и БИО-“Кралски хляб”.

Дозировка: за БИО-„Корншпиц“: 36% към брашното; за други БИО-хлябове и печива: съобразно рецепта на Бакалдрин

Опаковка: 30кг хартиена торба

БИО-Моят зърнен хляб – прод.№: 2119

Специален микс, за лесно производство на БИО-хляб „Моят зърнен хляб”.

Дозировка: 1%-4% към БИО-пшенично брашно

Опаковка: 30кг хартиена торба

БИО-Ръжен Пълнозърнест Микс – прод.№: 2381

БИО-микс за производство на БИО-ръжен пълнозърнест хляб.

Дозировка: 100%

Опаковка: 20кг хартиена торба

БИО-Кексов микс – прод.№: 2427

БИО-микс за производство на БИО-кексови основи.

Опаковка: 15кг хартиена торба

БИО-аромат за хляб – прод.№: 1397

Специална груба подправка за органичен хляб за оформяне на аромата на органичен хляб и хлебчета.

Дозировка: Според вкуса

Опаковка: 10кг/20кг хартиена торба



ТЕРМО-СТАБИЛНИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ

Термо-стабилни плодови пълнежи, предназначени за пълнене на сладкарски продукти. Стабилни на печене, замразяване и размразяване.

ТЕРМО-СТАБИЛНИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ 70% С ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ПЛОД

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ %	ОПАКОВКА КГ
760301	Френско грозде	70	3.5
760345	Смокиня	70	3.5
760341	Цариградско грозде	70	3.5
760336	Манго	70	3.5

ТЕРМО-СТАБИЛНИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ БЕЗ ПАРЧЕНЦА ПЛОД

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ %	ОПАКОВКА КГ
760326	Боровинка	45	12.0
760307	Кайсия	45	12.0
760327	Малина	45	12.0
760312	Портокал	45	12.0
760325	Слива	45	12.0
760328	Френско грозде	45	12.0
760306	Ябълка	45	12.0

ТЕРМО-СТАБИЛНИ ПЛОДОВИ ПЪЛНЕЖИ С ПАРЧЕНЦА ПЛОД

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ %	ОПАКОВКА КГ
760308	Боровинка	45	12.0
760311	Вишна	60	12.0
760323	Горски плод	45	12.0
760324	Кайсия	60	12.0
760343	Манго	20	12.0
760344	Смокиня	45	12.0
760319	Тиква	45	12.0
760342	Череша	45	12.0
760309	Ябълка	60	12.0

ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА КАКАОВИ КРЕМОВЕ

Термо-стабилни какаови кремове

ТЕРМО-СТАБИЛНИ КАКАОВИ КРЕМОВЕ

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА КГ
760454	Какаов крем с фъстъци	12.0
760316	Какаов крем с фъстъчен аромат	12.0
760461	Нуга крем	12.0
760462	Какаов крем с мляко	12.0
760315	Тъмен какаов крем	12.0

ГОТОВИ ЗА УПОТРЕБА КЛАСИЧЕСКИ И ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ

Готови за употреба кремове за пълнене и инжектиране в сладкарските изделия. Използват се директно или се смесват с маргарин, бита сметана, ядки, фъстъци и др. Термо-стабилни на замразяване и печене.

ТЕРМО-СТАБИЛНИ ПЛОДОВИ КРЕМОВЕ, С МНОГОСТРАННО ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА КГ
760352	Бисквита	12.0
760376	Ванилия	12.0
760378	Йогурт	12.0
760368	Карамел	12.0
760353	Капучино	12.0
760357	Кокос	12.0

ТЕРМО-СТАБИЛНИ КРЕМОВЕ С ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ

ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ПЛОДОВО СЪДЪРЖАНИЕ %	ОПАКОВКА КГ
760382	Бъз	40	12.0
760384	Киви	40	12.0
760383	Круша	40	12.0
760360	Маракуя	40	12.0
760385	Портокал	40	12.0
760380	Слива	40	12.0

ДЕКОРАЦИИ

Декорациите Кремообразни, Криспи и Плодови са идеални за пълнене и декориране на фини сладкиши и фабрични продукти.

ДЕКОРАЦИИ КРЕМООБРАЗНИ			ДЕКОРАЦИИ КРИСПИ		
ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА КГ	ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА КГ
760105	Лешник	3.5	760151	Бисквита	3.5
760101	Тъмен шоколад	3.5	760152	Рафаело	3.5
760103	Шам-фъстък	3.5	760161	Тофифи	3.5
			760155	Шам-фастък	3.5

ТЕЧНИ КЛАСИЧЕСКИ АРОМАТИ

Класически аромати за тестени изделия - за тесто, пандишпан, кекс, сиропи, торти, кремове, мусове.
Дозировка: 3-5 g / kg за основен продукт или 10 g / kg за печени продукти.

АРОМАТИ			
ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ДОЗИРОВКА	ОПАКОВКА КГ
760607	Ванилия	3 - 5 гр/кг	1.0
760602	Лимон	3 - 5 гр/кг	1.0
760604	Ром	3 - 5 гр/кг	1.0
760600	Шоколад	3 - 5 гр/кг	1.0
760601	Кокос	3 - 5 гр/кг	1.0
760603	Портокал	3 - 5 гр/кг	1.0

ГЛАНЦОВИ ПОКРИТИЯ

Цветен избор от фини, лъскави покрития, за модерни торти, мусове и единични порции десерти. Гарантират перфектно и равномерно покритие и обгръщат изцяло цялата форма на десерта. Издръжливи на замразяване и размразяване, като запазват лъскавата си повърхност.

ОГЛЕДАЛНА ГЛАЗУРА		
ПРОД.№	НАИМЕНОВАНИЕ НА ПРОДУКТА	ОПАКОВКА КГ
760258	Жълто (светло)	3.5
760256	Синьо (лазурно)	3.5
760250	Червено	3.5
760260	Светло лилаво	3.5





backaldrin®

ПРОИЗВОДСТВЕН МАРГАРИН

9

ПРОИЗВОДСТВЕН МАРГАРИН

10001	DOLCA 8% Масло, блок	x	4бр.х2.5кг.
10002	DOLCA 8% Масло, лист	x	5бр.х2.0кг.



бакалдрин България

бул. Климент Охридски 57 • 1756 София

T +359 (02) 962 43 26 • office@backaldrin.bg