



Germania®-S 3 kg, 10 kg • Hühnereieweiß • vegetarisch
Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei.



Germania®-RS 2½ kg • Hühnereieweiß • vegetarisch • clean label
Eiweiß-Zucker-Mischung ohne Zusatzstoffe. Einfache Vorratshaltung. Vielseitig einsetzbar, schnell löslich, hohes Volumen.

Germania-VS Spezial 6,3 kg • Veganer Schnee • vegan
Für veganen Schnee auf rein pflanzlicher Basis.



Germania-Füllkrem 10 kg • vegan • auch für Crêpes • 540 Tage MHD
Kochkrepmpulver zur Herstellung feinsten Back- und Füllkrem mit Vanillegeschmack. Auch für Schoko- und Mokokrems, sowie Fruchtpuddings.

Makrofix® 1 kg, 10 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • Reisquellmehl
Binde- und Frischhaltungsmittel zur lockeren Krumen-Stabilität bei Kokos-, Nuss- und Mandelgebäcken.



Torta-fix® 10 kg • vegan • auch für Crêpes • 800 Tage MHD
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-Verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei Kakao- und Frankfurter Masse. Vielseitige Verwendung: Waffeln, Muffin, Obstböden, Rouladen uvm.

Torta-fix® Dinkel 3 kg, 10 kg • vegan • 800 Tage MHD
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen auf Dinkelbasis im All-in-Verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Es ist auf die im Backbereich üblichen Rohstoffe **Dinkelmehl Type 630**, Kristallzucker und Backfette abgestimmt. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei kakaohaltigen Massen. Vielseitige Verwendung: z.B. Muffin, Amerikaner, Rouladen uvm.

Ami-fix 9 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • 540 Tage MHD
Speziell abgestimmtes Aufschlagkonzentrat für Amerikaner. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen. Lange Haltbarkeit.

KäBack 7½ kg • vegan • 540 Tage MHD • clean label
Käsekuchenstabilisator auf Stärkebasis für gebackenen und gekochten Käsekuchen sowie für dressier- und streichfähige Quark- und Joghurtmassen.



GST 64® 2½ kg • vegetarisch • Milcheiweiß
Die kaltlösliche Gebäck- und Brotglanzstrieche. Nach kurzem Quellen streichfertig, auch zum Sprühen geeignet.

Saftbinder 7½ kg, 25 kg • stärkebasiert • auch zum Kochen • vegan
Für die Verarbeitung großer Saftmengen eingestellt. Verzögertes Andicken, neutral im Geschmack. Backstabil.



Kalt-Gelee 10 kg • stärkebasiert • schnell anziehend • vegan
Der Fruchtsaftdicker für alle Obstfüllungen. Zum Abbinden von Fruchtsäften und Fruchtmarmelade. Backstabil und frostertauglich.



Frucht-Saftbinder 5 kg, 10 kg • auch für Grützen • vegan/vegetarisch • Pflanzenauszüge

Kirsche Aprikose Apfel Pflaume Himbeer Erdbeer Heidelbeer

Als Kaltsaftbinder für gekochte Fruchtfüllungen. Aromatisiert, backstabil und frostertauglich.

Germa-Gel® 1 kg, 3 kg, 10 kg • reines Kochgel • vegan • auch für Weingelee
Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Aufschmelzen möglich.

Germa-Gel® TK 50 3 kg • kochen + sprühen • vegan • clean label
Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit.
Zubereitung auch mit klaren Fruchtsäften möglich, z.B. Kirsch- oder Apfelgelee.
Hochwertig frost- und taustabil. Sprühgeräte geeignet. Aufschmelzen möglich.



Koch- + Sprüh-Gel 3 kg, 10 kg • 3 kg = 78 kg Gel • 10 kg = 260 kg Gel

Erdbeer-Gel Aprikosen-Gel Himbeer-Gel Pflaumen-Gel • vegan/vegetarisch
Ein Frucht-Gel-Pulver sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte. Problemlose Verarbeitung. Schöne Fruchtfarbe mit ausgeprägtem fruchttypischem Geschmack. Schnell gelierend, gut abdeckend, transparent. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe!

Pektin-Aprikotur 5 kg, 10 kg • vegan • 400 Tage MHD
Frosterfähige und backfeste Aprikotur, besonders für Teiglinge geeignet.
Einfache Herstellung der Sprühmasse.



Gelier-Pektin 3 kg, 10 kg • vegan • clean label • 400 Tage MHD
Eine Vormischung zur Marmeladen-, Gelee- oder Konfitürenherstellung.

Gerpektin® 3 kg, 10 kg • vegan • clean label • 540 Tage MHD
Pektin-Gelee-Pulver zur einfachen Herstellung einer Vorratsmasse. Gelierung der Vorratsmasse durch Säurezugabe. Als Füllung für Dominosteine und für Tortenspiegel.

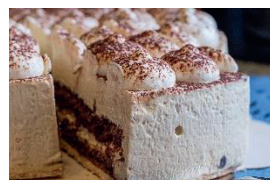


B.V.S. 3 kg, 10 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD
Das ideale Gelatineerzeugnis, auch für Panna Cotta. Leicht dosierbar.

Zitronen-Sahnefond 3 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD
Die perfekte Geschmackspalette aus Naturprodukten mit der hohen Wirtschaftlichkeit für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten.

Neutral-Sahnefond 3 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD
Neutraler Sahnefond basierend auf Rindergelatine für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur.

Vega-San 2½ kg • vegan • Pektin-Carrageen • 540 Tage MHD
Der neutrale Sahnefond, der **ohne Gelatine** bindet. Schnittfeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.



Germanan® 2½ kg • vegan • 540 Tage MHD
Sahnestandmittel für Portions- und Garniersahne.

Umkarton: 12 x 1 kg 4 x 2 kg 4 x 2,5 kg 4 x 3 kg
 2 x 5 kg 2 x 7,5 kg 2 x 9 kg 2 x 10 kg

Stand 14.10.2024