

Germania



GERMANIA Infolyer 2022.01



Wir produzieren schon seit 1925 hochwertige Spezialrohstoffe für Bäckereien und Konditoreien. Alle Germania Produkte sind pulverförmig, somit problemlos zu lagern; sie erleichtern die Umsetzung der LMHV. Die Qualität der verarbeiteten Rohstoffe hat für uns oberste Priorität.

Ebenso ist uns extrem wichtig die Zutatenlisten unserer Produkte so kurz wie möglich zu halten und trotzdem zu Top-Qualität und absoluter Frische der

Gebäcke in Ihrer Theke beizutragen. Die Germania Produkte sind vielseitig, bieten Ihnen die Möglichkeit sich vom Wettbewerber, vom LEH oder von der Tankstelle abzuheben und Ihr Lager zu entlasten.

So können beispielsweise alle Germania Saftbinder-Produkte als Kaltsaftbinder oder zum Kochen von Fruchtfüllungen eingesetzt werden. Bei unseren Gel- und Tortenguss-Produkten entscheiden Sie von Fall zu Fall, ob Sie ein klassisches Kochgel herstellen oder das Gel über Ihr Geleesprüngerät verarbeiten wollen. In beiden Fällen stellen Sie Süße und Festigkeit getrennt voneinander ein. Diese Vielseitigkeit zieht sich durch unser gesamtes Portfolio.

Wir verkaufen Ihnen die **Katze nicht im Sack**, sondern stellen Ihnen gerne ein Produktmuster zum Testen zur Verfügung. Umseitig finden Sie eine Produktübersicht und die Möglichkeit **Produktmuster** bei uns zu ordern. Einfach ankreuzen, Ihre Adresse eintragen und per **Fax an 09371-69608** oder per **E-Mail** an info@germania-backmittel.de.

Wenn Sie Fragen haben, Rezepte und neue Gebäckideen suchen, Informationen oder Spezifikationen zu unseren Produkten brauchen, erreichen Sie uns telefonisch oder per WhatsApp unter 09371-2488.

Der kluge
Bäcker-Meister
verwendet in seinem Betriebe nur

Germania S-Eiweiss

(voller Ersatz für frisches Eiweiss; garantiert back- und schlagfähig) und

Germania M-Eiweiss

für alle Makronen- bzw. Kokosnussmassen.

Jederzeit d. die Lehr-Anstalt zu beziehen.

Anzeige aus dem Fachbuch der
Privat-Lehranstalt Leipzig Mai 1928



Rouladen	
Torta-Röl	300 g
Weizenmehl (un- u. weis.)	300 g
Kristallzucker	200 g
Ei	150 g
Wasser	100 g

Alle Zutaten zu einer steifen Masse aufschlagen. Dünne Kapseln auf Papier streichen und mit Schokolade bei 220°C 10 Minuten zugut backen. Nach dem Backen die Kapseln gleich überbacken lassen.

Schokorouladenmasse	
Torta-Röl	300 g
Weizenmehl (un- u. weis.)	300 g
Kristallzucker	500 g
Kakaopulver	50 g
Ei	150 g
Wasser	100 g

Alle Zutaten zu einer steifen Masse aufschlagen. Dünne Kapseln auf Papier streichen und mit Schokolade bei 220°C 10 Minuten zugut backen. Nach dem Backen die Kapseln gleich überbacken lassen.

Germania



germania-backmittel.de

Germania Backmittel Fritz Preller KG
Von-Stein-Straße 9 • 63897 Miltenberg
Telefon 0 93 71 - 24 88 • Fax 0 93 71 - 6 96 08
E-Mail info@germania-backmittel.de

Germania



<u>Germania Aprikosen-Gel</u>	
<u>Germania Aprikosen-Saftbinder</u>	
<u>Germania Erdbeer-Gel</u>	
<u>Germania Erdbeer-Saftbinder</u>	
<u>Germania Sahnefond Erdbeer</u>	
<u>Germania Pflaumen-Gel</u>	
<u>Germania Pflaumen-Saftbinder</u>	
<u>Germania Himbeer-Gel</u>	
<u>Germania Himbeer-Saftbinder</u>	
<u>Germania Sahnefond Himbeer</u>	
<u>Germania Apfel-Saftbinder</u>	
<u>Germania Kirsch-Saftbinder</u>	
<u>Germania Heidelbeer-Saftbinder</u>	
<u>Germania Sahnefond Zitrone</u>	
<u>Germania Torta-fix®</u>	
<u>Germania Ami-fix</u>	

<u>Germania Gerpektin®</u>	
<u>Germania Gelier-Pektin</u>	
<u>Germania Pektin-Aprikotur</u>	
<u>Germania®-S</u> Baiserpulver	
<u>Germania Vollei</u>	
<u>Germania®-RS</u> Baiserpulver	
<u>Germania Eigelb</u>	
<u>Germania Germa-Gel®</u>	
<u>Germania Germa-Gel® TK50</u>	
<u>Germania Saftbinder</u>	
<u>Germania Kalt-Gelee</u>	
<u>Germania Germasan®</u>	
<u>Germania Neutral-Sahnefond</u>	
<u>Germania Vega-San</u>	
<u>Germania B.V.S.</u> Sahnestand	
<u>Germania GST 64®</u> Glanzstreiche	
<u>Germania KäBack</u>	
<u>Germania Produktbroschüre</u>	



Ihre Anschrift

Ansprechpartner und E-Mail:

Bestellung an
 Fax 09371 696 08 oder
info@germania-backmittel.de

