



Patissa

Patissa Top-Produkte

zum guten Backen

(Spezialmehle, Vormischungen, Backmittel und Backgrundstoffe)

Patissa Top-Produkte – zum guten Backen!

Mit unserem Sortiment an Patissa Produkten bieten wir Ihnen ein Topqualitäts-Preis-Leistungs-Verhältnis. Mit Hilfe unserer bedeutenden Mühle und unserem „Know-how“ in Entwicklung und Produktion profitieren Sie von sehr guten Produkten im Bereich Brot/Brötchen oder Feinback. Besonders Markttrends zu erkennen ist uns wichtig und wir haben deshalb eine eigene Clean-Label Linie eingeführt unter dem Motto: „Patissa Naturbäcker – Reinheit zum Brot“ - sauber und klar deklarierte Zutaten, ohne chemischen Zusatzstoffe, kein Einsatz von Enzymen. Wir als

stabiler und zuverlässiger Geschäftspartner bieten Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung und immer neuen Innovationen eine konzeptionsstarke Unterstützung bei der Herstellung Ihrer Gebäcke.

Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie es aus!

Symbolerklärungen



frei von Zusatzstoffen



frei von tierischen Erzeugnissen



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON BROT UND BRÖTCHEN

Clean Label Produkte sind Produkte mit sauber und klar deklarierten Zutaten – garantiert ohne Chemie, ohne Emulgatoren und E-Nummern! Alles im Sinne von Reinheit und Natürlichkeit!

Unsere Naturbäcker Linie – Natürlich, Traditional, Authentisch

Dinkelprodukte

Patissa Dinkel Korn Bäcker

Spezial-Dinkelmischung aus Dinkelmehl und Dinkel-Vollkornmehl. Besonders geeignet für die Herstellung von Dinkel-Kleingebäcken und Dinkel-Brotten.



Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021623

Patissa Dinkel Vollkorn Bäcker

Spezial-Dinkel-Vollkornmischung mit Dinkelflocken, Dinkel-Vollkornmehl, Dinkelmehl und Sonnenblumenkernen. Besonders geeignet für Dinkel-Vollkornbrote und Dinkel-Vollkorngebäcken.



Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021624

Corn Queen Dinkel-Amaranth Magic

Einzigartige hochwertige Zusammenstellung von Dinkel-Amaranth-Flocken-Saaten-Gewürzmischung. Geeignet für vielseitige individuelle Verwendung, z. B. als Topping oder in Dinkel-Brote- oder -Brötchenteige.



Gebinde: 10 kg Art.-Nr.: 021633

Patissa Emmer & Dinkel Urkorn

Wertvolle Urgetreide-Spezialmehl-Mischung Basis Type 1200 von Emmer und Dinkel. Besonders geeignet für die Herstellung Emmer-Dinkel-Brote und Emmer-Dinkel-Kleingebäck. Sehr reichhaltig an Mineralstoffen und Ballaststoffen.



Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021648

Patissa Kaiser Korn Kruste

Spezial-Konzentrat mit Dinkelmehl und Dinkelschrot, Gerstenmalzmehl und Roggensauerteig. Besonders geeignet für kräftiges aromatisches Roggen-Dinkel-Malz-Brot mit Sauerteig.



Produktanwendung: 50% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021646



Weizenprodukte

Patissa Moulin Farine Tradition

Spezialkleber-Weizenmehl mit Durum-Hartweizengrieß zur Herstellung von Weizen-Gebäcken wie Baguettes, Baguettebrötchen, Ciabatta und Croissants mit eigener Note und exzellenten Geschmack. Nach französischer Mühlenrezeptur.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021614



Patissa Ciabatta Rustico Mix

Zur Herstellung von lockeren, wohlschmeckenden Gebäcken nach Ciabatta-Art mit einem Anteil von Körnern und Saaten. Einfache Verarbeitung, gut geeignet zur Gärunterbrechung oder von Einfrieren von Teigen.

Produktanwendung: 50% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021632

Roggenprodukte

Patissa Roggen Bäcker Krusties

Mühlen-Roggen-Spezialmehlmischung mit schonend getrocknetem Aroma-Roggenvollkorn-Sauerteig und Malz für herzhaft gute Roggengebäcke und rustikale Kleingebäcke (Top-Volumen – keine Backmittel mehr nötig)!

Produktanwendung: 50-100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021700



Basis Produkte

Patissa Gold Brötchen Frost Malz

Spezial-Brötchenbackmittel mit Malzextrakt. Besonders geeignet zum Backen mit Gärunterbrechung für aromatische Weizenbrötchen mit röscher Kruste und weicher Krume. Genauso zum Direktbacken.

Produktanwendung: 3-3,5% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021611

VEGAN

Pide Special 1-2%

Basis Backmittel für Pide, Ciabattas und Baguettes. Leistungsstarkes Spezial-Backmittel für die sichere Herstellung von südlichen Weizen-Gebäcken mit einer sehr guten Frischhaltung und grober Porung.

Produktanwendung: 1-2% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 196340

VEGAN

Patissa Natur Bäcker Stabil Plus

Spezial-Mischung aus Vitalweizenkleber, Spezialkleberweizenmehl und Durum-Hartweizengrieß. Besonders geeignet für Roggen-, Vollkorn-, Mehrkorn- und Weizenteige. Mehr Stabilität, Volumen für bessere Gebäcke.

Produktanwendung: 1-2,5% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021621

CLEAN LABEL

VEGAN

Patissa Gold Aroma Malz

Intensiv-aromatisches, inaktives, reines Edel-Gerstenmalzmehl für malz-aromatische, goldgelbe Gebäcke. Wirkt sich positiv auf Frischhaltung, Krumenfarbe, Geschmack und Rösche aus. Besonders geeignet für die Herstellung von Weizen-, Roggen-, Mehrkorn- und Vollkornteigen.

Produktanwendung: 1-4% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 194684

CLEAN LABEL

VEGAN

Patissa Intensiv Malz Dunkel 1000

Intensiv-dunkles, inaktives, geröstetes Edel-Gerstenmalzmehl für rustiale Gebäcke. Wirkt sich positiv auf Frischhaltung, Krumenfarbe, Geschmack und Rösche aus. Besonders geeignet für die Herstellung von Weizen-, Roggen-, Mehrkorn- und Vollkornteigen.

Produktanwendung: 0,5-1% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021625

CLEAN LABEL

VEGAN

Patissa Premium Goldkorn Mix

Vielseitiges Basis-Mehrkorn-Mix-Konzentrat mit 7 Getreidearten wie Weizen, Roggen, Dinkel, Mais, Gerste, Hafer, Hirse, 3 Saaten wie Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Sesam und Malz mit einer feineren Struktur aufgrund der Schrotanteile. Besonders geeignet für die problemlose und einfache Herstellung für Mehrkornbrot und -brötchen oder Mehrsaatenbrot oder -brötchen mit optimalen Volumen und guter Frischhaltung.

Produktanwendung: 25-45% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021612

CLEAN LABEL

VEGAN

Patissa 6-Körner-Saaten Mischung

Ausgesuchte grobflockige Körner-Saatenmischung mit Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Weizenflocken, Sesam, Hirse und Maisflocken. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von herzhaften Körnerbrötchen und Körner-Saaten Broten. Die Körner-Saatenmischung kann man sowohl für den Teig oder als Dekor verwenden.

Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021604

Gebinde: 2,5kg Art.-Nr.: 021676

CLEAN LABEL

VEGAN



MARGARINE

RB Backmargarine (Stangen)

Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen.

Gebinde: 4x2,5 kg

Art.-Nr.: 084652

Back Europ Backmargarine (Stangen)

Hochwertige Qualität zu einem guten Preis.

Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen.

Gebinde: 4x2,5 kg

Art.-Nr.: 084610

Backmargarine mit Butteraroma (Stangen)

Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen, mit Butteraroma verfeinert.

Gebinde: 4x2,5 kg

Art.-Nr.: 084620

Opal 4 Creme (Stangen)

Konditorei 80: Spezialmargarine perfekt abgestimmt auf feine Cremes und Sandmassen.

Gebinde: 4x2,5 kg

Art.-Nr.: 085600

RB Ziehmargarine (Platten)

Spezialmargarine mit hoher Plastizität, speziell geeignet für Blätter- und Plunderteige.

Gebinde: 5x2kg

Art.-Nr.: 084651

RB Plundermargarine (Platten)

Spezialmargarine mit ausgewogener Plastizität und perfekten Schmelzpunkt für Plunderteige und Croissants.

Gebinde: 5x2 kg

Art.-Nr.: 084650



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON FEINGEBÄCKEN

Patissa Premium Hefeteig Mix 100%

Qualitäts-Hefeteigmehl mit Top-Back- und Verarbeitungseigenschaften. Besonders geeignet für die Herstellung von Hefeteiggebäcken, wie Hefezöpfe oder Rosinenbrötchen und Hefequarteig-Gebäcken. Die ausgesuchte Mehqualität und die gut aufeinander abgestimmten Komponenten dieser Hefeteigmischung lassen jeden Hefeteig sofort gelingen und ergeben lockere Gebäcke. Unser Hefeteig Mix ist auch bei Gärunterbrechung anwendbar.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021607

Patissa Hefeteig Basis Mix Exquisit

Qualitäts-Hefeteig-Konzentrat mit Top Back- und Verarbeitungseigenschaften. Besonders geeignet für die Herstellung von Hefeteiggebäcken, wie Hefezöpfe, Rosinen- oder Schokobrötchen, sowie Hefequarteig-Gebäcken und das ohne Zusatz von Emulgatoren, Zusatzstoffen oder Transfettsäuren. Gut geeignet auch für Berliner.



Produktanwendung: 20% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 021640

Patissa Quarteig-Mix

Eine hervorragender Quarteig Mix zur Herstellung von Quarteig-Feingebäcken unter Zugabe von Frischei und Wasser. Ein Qualitätsprodukt mit vielen Vorteilen wie Maschinengängigkeit, back- und frosterfest, es ist keine Endgare nötig, und es ergibt ein optimales Gebäckvolumen.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 001500

Patissa Muffin Softkuchen Mix

Vielseitiger Rührteigmix mit Vollei. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von lockerem Rühr- oder Softkuchen wie Obstkuchen mit frischen Früchten oder Nusskuchen mit gemahlener oder gehackten Nüssen. Außerdem ist unser Rühr Muffin Softkuchen Mix besonders gut geeignet für die Herstellung von original amerikanischen Muffins. Diese Gebäcke zeichnen sich durch eine besonders lange Frischhaltung aus.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 10kg Art.-Nr.: 021605

Patissa Premium Helles Biskuit Mix

Helles Qualitäts-Biskuitmehl. Besonders geeignet für die Herstellung von Biskuitböden, Rouladen und Löffelbiskuits. Sie sind unübertroffen im Geschmack, haben ein optimales Volumen, sind schnittfähig und besitzen eine besondere Frischhaltung.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 10kg Art.-Nr.: 021606

Patissa Spitzen Quarkbällchen-Mix

Ein qualitativ hochwertiger Mix zur sicheren Verarbeitung und Herstellung von Quarkbällchen mit abgerundeten, feinschmeckenden Geschmack.

Produktanwendung: 100% Gebinde: 25kg Art.-Nr.: 001502



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON CREMES

Patissa Vanille-Kaltcreme

Unser Qualitäts-Kaltcremepulver ist ein Fertigprodukt mit Vollmilch und feiner Vanillenote. Besonders geeignet zum Füllen von Hefeteig-, Plunder- oder Blätterteiggebäcken oder zur Herstellung von Grund-, Back-, Füll- und Buttercremes. Sie müssen nur noch Wasser dazugeben und Sie erhalten eine hervorragende Vanille-Kaltcreme mit großer Konturensicherheit und mit feinem, zarten Schmelz. Außerdem ist unsere Vanille-Kaltcreme backfest und frosterstabil.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 021630

Patissa Vanille-Kochcreme

Unser Qualitäts-Kochcremepulver ist ein Fertigprodukt mit feiner Vanillenote und leicht gelblicher Betonung. Besonders geeignet zum Füllen von Hefeteig-, Plunder- oder Blätterteiggebäcken. Sie müssen nur noch Zucker und Milch dazugeben und Sie erhalten einen leckeren Pudding, der konturen- und standfest ist und dem niemand widerstehen kann. Unser Produkt ist außerdem back- und frosterfest.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 021631

PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON FÜLLUNGEN

Patissa Nußfülle Exquisit -stückig-

Vormischung zur Herstellung von backfähigen Nussfüllungen. Besonders geeignet zum Füllen sämtlicher Hefe-, Plunder oder Blätterteiggebäcken. Mit einem hohen Anteil von 38% fein gemahlener Qualitätsnüsse werden alle Gebäcke herrlich nussig und saftig. Auf Wunsch kann das Gebäck durch die Zugabe von gehackten Nüssen noch weiter veredelt werden.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 25kg

Art.-Nr.: 021618

RB Nuss-Nougatcreme

Gebrauchsfähige, streichfähige Nuss-Nougatcreme mit 12% Haselnüssen. Besonders geeignet für die Herstellung von Füllungen für Croissants, Plunder- oder Dauergebäck. Mit ihrem nussigen Geschmack verleiht sie jedem Gebäck das gewisse Etwas. Unsere Nuss-Nougatcreme ist mit Butter oder Margarine aufschlagbar und kann so hervorragend zur Veredelung von Torten genutzt werden.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 12,5kg

Art.-Nr.: 114701

Patissa Apfelfein

Getrocknete Apfelstückchen für die Herstellung von Apfelfüllungen. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von back- und frosterfesten Apfelfüllungen für Apfeltorten und Apfelstrudel. Auch geeignet für das schnelle Füllen von Hefe-, Plunder- oder Blätterteiggebäcken.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 12,5kg

Art.-Nr.: 033431

RB Mohnfülle

Vormischung zur Herstellung von backfähigen Mohnfüllungen. Besonders geeignet zum Füllen sämtlicher Hefe-, Plunder- oder Blätterteiggebäcken. Der Klassiker in der Backstube darf nicht fehlen und mit diesem Mohnanteil gelingen alle Gebäcke locker, saftig und ohne Hohlräume.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 12,5kg

Art.-Nr.: 021652

Patissa Mohnbackmasse

Eine gebrauchsfertige Mohnbackmasse aus speziell ausgewähltem Blaumohn und abgestimmten Zutaten. Besonders geeignet für die Herstellung von Mohngebäcken und Desserts. Sie ist sofort verarbeitungsfähig und garantiert Ihnen immer eine gleichbleibende Qualität. Durch die rationelle und problemlose Handhabung können Sie schnell und zuverlässig Hefe-, Plunder und Blätterteige füllen.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 12,5kg

Art.-Nr.: 108550

Patissa Premium Pizza Sauce

Grundstoff von Herstellung von Pizza Sauce mit Gewürzen

Gebinde: 5kg

Art.-Nr.: 024651



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON SAHNETORTEN

Patissa Sahnestand Neutral

Basisprodukte für Ihre Sahnetortenkreationen. Bestens geeignet für die problemlose Herstellung von Sahnetorten, Sahnekuchen oder Sahnedesserts. Unser Sahnestand Neutral gibt ihnen die nötige Stabilität, damit die Leckereien auf der Kaffeetafel eine gute Figur machen.

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 10kg Art.-Nr.: 021501

Patissa Sahnestand Erdbeere

Basisprodukt für Ihre Erdbeersahne-Torten. Besonders geeignet für die Herstellung von fruchtigen Erdbeersahne-Torten oder Erdbeersahne-Desserts. Die süßen Früchte mit fluffiger, lockerer Sahne veredelt durch unseren Erdbeer Sahnestand – ein wahrer Genuss!

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1 kg Art.-Nr.: 021510

Patissa Sahnestand Joghurt

Basisprodukt für Ihre Joghurtsahne-Torten. Besonders geeignet für die einfache Herstellung von erfrischenden Joghurttörtchen mit frischen Früchten. Mit unserem Joghurt Sahnestand erzielen Sie beste Ergebnisse für Ihre Torten oder Desserts.

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1kg Art.-Nr.: 021520

Patissa Sahnestand Zitrone

Basisprodukte für Ihre Herstellung für Zitronenesahne-Torten. Besonders geeignet für die einfache Herstellung von erfrischenden Sahnetorten oder -Desserts mit fruchtiger, frischer, aromatischer Zitronennote.

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1kg Art.-Nr.: 021525

Patissa Sahnestand Schoko

Basisprodukt für Ihre Schokosahne-Torten. Besonders geeignet für die leichte Herstellung von Schokosahne-Torten oder Schokosahne-Desserts. Die verfeinerte Sahne schmeckt richtig nach Schokolade und ist besonders schnittfest. Gerne können Sie Ihre Schokosahne mit einem Schuss Rum oder Weinbrand aufwerten.

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1kg Art.-Nr.: 021505

Patissa Sahnestand Himbeere

Basisprodukt für Ihre Himbeersahne-Torten. Besonders geeignet für die Herstellung von cremigen, lockeren Sahnetorten oder Desserts mit frischen süßen Himbeeren veredelt mit unserem Himbeer Sahnestand – ein Hingucker auf jeder Kaffeetafel!

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1kg Art.-Nr.: 021512

Patissa Sahnestand Käsesahne

Basisprodukt für Ihre Käsesahne-Torte. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von lockeren Käsesahne-Torten mit aromatischem Quarkgeschmack. Kinderleichte Anwendung – hervorragendes Ergebnis mit unserem Käse Sahnestand. Es gelingt immer und schmeckt ausgezeichnet.

Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebinde: 1kg Art.-Nr.: 021515



HOCHWERTIGE PFLANZENÖLE / PFLANZENFETTE

Patissa Gold Fine Oil

Reines Rapsöl mit wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren zur Herstellung von Rühr- und Softkuchmassen, Amerikaner oder Hefeteigen. Verleiht dem Gebäck mehr Softigkeit, eine gleichmäßigere Porung und längerer Frischhaltung. Optimal auch für die Verbesserung von Weizen-, Dinkel-, Roggen-, Mehrkorn- und Vollkorn-Teigen/-Gebäcken.



Produktanwendung: 1-35% Gebinde: 10ltr.

Art.-Nr.: 061549

Clean-Fat Vamoline 36

Reines pflanzliches ungehärtetes Siedefett für hohe Ansprüche, geringem Fettverbrauch, hoher Siedestabilität und neutralem Geschmack für die Herstellung für gute, feine Siedegebäcke.



Produktanwendung: 100%

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 084622

TRENNMITTEL / SCHNEIDEÖL

RB Top Trenn 2000 Spray

Flüssiges Trennmittel in der praktischen Sprayflasche. RB Top Trenn Spray ist ein echter Geheimitipp: fetten Sie damit Ihre Backformen und sparen Sie sich das lästige Auspinseln mit Fett oder Öl. Hauchdünn aufgesprüht, wirkt es optimal und ist sehr ergiebig.

Gebinde: 12x0,5 ltr. Art.-Nr.: 213181

RB Top Trenn 2000 Trennöl

Wasserfreies, flüssiges Trennmittel für alle Backwaren. Ihre Backwaren werden optimal, wenn Sie das Trennmittel hauchdünn auf Ihre Backbleche oder Backformen sprühen. Lästiges Anbacken und die Verwendung von Backpapier bleibt Ihnen erspart.

Gebinde: 10 ltr.

Art.-Nr.: 213196

RB Top Cut 2000 Schneideöl

Harzfreies, rein pflanzliches Öl zum Einfetten aller mechanischen Teile an Bäckereimaschinen. Pflegen Sie Ihre Teigteiler und Teigwerkmaschinen mit unserem RB Top Cut Schneideöl. Sehr ergiebiges Schneideöl mit hervorragender Leistung.

Gebinde: 10 ltr.

Art.-Nr.: 213198



FRUCHTFÜLLUNGEN

Patissa Vierfrucht

Unsere hochwertige Vierfruchtfüllung ist bestens geeignet für Teiglinge, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Sie ist back- und gefrierstabil und sehr leicht zu verarbeiten.

Gebinde: 12,5 kg

Art.-Nr.: 048300

Patissa Himbeer-Johannisbeer

Unsere hochwertige Himbeer-Johannisbeerefüllung ist bestens geeignet für Teiglinge, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Sie ist back- und gefrierstabil und sehr leicht zu verarbeiten.

Gebinde: 12,5 kg

Art.-Nr.: 048100

Patissa Aprikose

Unsere hochwertige Aprikosenfüllung ist bestens geeignet für Teiglinge, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Sie ist back- und gefrierstabil und sehr leicht zu verarbeiten.

Gebinde: 12,5 kg

Art.-Nr.: 048000

RB Pflaumenmus passiert

Unsere hochwertige Pflaumenmusfüllung ist bestens geeignet für Teiglinge, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Sie ist back- und gefrierstabil und sehr leicht zu verarbeiten.

Gebinde: 13,3 kg

Art.-Nr.: 046130

PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON GLASUREN

Patissa Fettglasur Chips Dunkel

Kakaohaltige dunkle Fettglasur für die Veredelung Ihrer Gebäcke. Sie gibt einen schönen Glanz, ist leicht aufzulösen und in praktischer Chipsform.

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 127901

Patissa Chocolinos Zartbitter Exquisit

Feine Zartbitter Kuvertüre Chips mit einem Kakaoanteil von 60% für einen feinen Schmelz und perfektes Fließverhalten.

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 128100



AROMEN

Patissa Vanillinzucker

Unser Vanillinzucker ist eine perfekte Mischung aus Vanillin und Zucker zum aromatischen Verfeinern von Gebäcken, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 1 kg

Art.-Nr.: 302960

Patissa Vanillinzucker

Unser Vanillinzucker ist eine perfekte Mischung aus Vanillin und Zucker zum aromatischen Verfeinern von Gebäcken, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 10 kg

Art.-Nr.: 302950

Patissa Aroma Vanille Bourbon

Unser Vanille Bourbon Aroma bringt natürliches Vanillearoma aus Extrakten der Bourbon Vanille in Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 1 ltr.

Art.-Nr.: 062623

Patissa Aroma Vanille Classic

Unser Vanille Aroma Classic bringt Vanillearoma in Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 5 ltr.

Art.-Nr.: 062632

Patissa Aroma Zitrone Sizilia

Unser Aroma Zitrone Sicilia bringt natürliches fruchtiges Zitronenaroma in Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 1 ltr.

Art.-Nr.: 062626

Patissa Aroma Zitrone Classic

Unser Aroma Zitrone Classic bringt fruchtiges Zitronenaroma in Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Gebinde: 5 ltr.

Art.-Nr.: 062633

Patissa Aroma Rum Jamaica

Unser Patissa Aroma Rum Jamaica verleiht jedem Gebäck, jeder Süßspeise und jedem Dessert eine herrlich exotische Rumnote.

Gebinde: 1 ltr.

Art.-Nr.: 062625



SONSTIGES

Hefe Back Europ

Natürliches Triebmittel, das Teigen zugesetzt wird, um eine optimale Lockerung und Porung zu erreichen.

Gebinde: 12x1 kg

Art.-Nr.: 371516

Patissa Dekor Schnee

Zum Verzieren von Torten, Kuchen und Süßgebäcken. Der feine Zuckerstaub bleibt auf Kuchen und Süßgebäcken liegen und verläuft nicht.

Gebinde: 10kg

Art.-Nr.: 021617



Patissa Kaltsaftbinder

Quellmittel zum Andicken von kalten Flüssigkeiten.

Produktanwendung: 100%

Gebinde: 12,5 kg

Art.-Nr.: 290985

Patissa Nusskrokantstreusel

Haselnusskrokant aus gehackten und karamellisierten Haselnusskernen zum Verfeinern von Kuchen und Süßgebäcken.

Gebinde: 5kg

Art.-Nr.: 109798

Patissa

...himmlisch lecker

Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung

Michael Frese -49
Alexander Kaufmann -82

Auftragsannahme Trockendienst

Trockendienst -92
Bestell-Fax -59
info@jung-und-schmitt.de

Einkauf Trockendienst

Elmira Papracanin -19
Marvin Eckert -37
Henrike Frese -33

Buchhaltung

Janina Hetzel -15
Sonia Fischer -51

Frischdienst-Lagerleitung & Einkauf

Marcus Behnsen -46

Frischdienst Innendienstleitung & Einkauf

Elke Reiß -41

Frischdienst Außendienst

Holger Grießer 0151 - 14 11 98 93
Cengiz Bayram 0171 - 24 65 32 8
Marc Hofmann 0171 - 89 08 26 0
Markus Spegg 0151 - 74 55 77 17
Erik Ziegler 0160 - 99563640

Auftragsannahme-Frischdienst

Frischdienst -91
Bestell-Fax -40
frischdienst@jung-und-schmitt.de

Maschinenabteilung

Rene Hornung (Leiter) -73
maschinen@jung-und-schmitt.de
Bestell-Fax -80

Jung & Schmitt GmbH Nachf.

Frankfurter Straße 58
61137 Schöneck

Fon 0 61 87-95 09-91

Fax 0 61 87-95 09-40

Vertriebs- und Logistikzentrum

Hans-Geiger-Str. 13
67661 Kaiserslautern

Fon 0 6301-3 2012-0

Fax 0 6301-3 2012-12

E-Mail verkauf-kl@jung-und-schmitt.de

web www.jung-und-schmitt.de

www.patissa.de



Stand: 08.09.2026



Jung & Schmitt

