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

CLEAN LABEL – frei von Zusatzstoffen

VEGAN – frei von tierischen Erzeugnissen

VEGETARISCH

GLUTEN-FREI

BIO

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

CLEAN LABEL VEGAN

Spezial-Dinkelmischung aus Dinkelmehl und Dinkel-Volkornmehl. Besonders geeignet für die Herstellung von Dinkel-Kleingebäcken und Dinkel-Broten.

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

Corn Queen Dinkel-Amaranth Magic

CLEAN LABEL VEGAN

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

Produktanwendung: Individuell, Gebindeeinheit 10 kg,
Art.-Nr.:021633

Patissa Dinkel Vollkorn Bäcker

CLEAN LABEL VEGAN

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

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

Patissa Emmer & Dinkel Urkorn

CLEAN LABEL VEGAN

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% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021648

Patissa Kaiser Korn Kruste

CLEAN LABEL VEGAN

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

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

Weizenprodukte

Patissa Moulin Farine Tradition

CLEAN LABEL VEGAN

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% Gebindeeinheit: 25kg
Art.-Nr.: 021614

Patissa Clever Bäcker Weizen

CLEAN LABEL VEGAN

Spezialmehl aus wertvollem, eiweißreichen Weizen mit gröberer Vermahlungsgranulation und hohem Proteingehalt. Besonders geeignet für die Herstellung von Weizen-Gebäcken im Bereich Brot/Brötchen und Feinback.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg
Art.-Nr.: 021647

Patissa Weizen Vollkorn Bäcker Mischung

CLEAN LABEL VEGAN

Backsichere Spezial-Weizen-Vollkornmischung mit ausgesuchten Weizenkörnern und Malz. Geeignet für die sichere Herstellung für alle Weizen-Vollkorngebäcke mit gutem Volumen und herzhaftem Geschmack. Sie können damit schmackhafte Weizen-Vollkornbrötchen und -brote, Baguettes, Ciabattas und Pide herstellen und es ist kein Backmittel mehr nötig.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg
Art.-Nr.: 021622

Roggenprodukte

Patissa Roggen Bäcker Kruste

CLEAN LABEL VEGAN

Qualitäts-Mühlen-Spezialmehl mit schonend getrocknetem Aroma-Roggenvollkorn-Sauerteig für aromatische, herzhafte Brote mit kräftiger Kruste und rustikalem Charakter.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg
Art.-Nr.: 021699

Patissa Roggen Bäcker Krusties

CLEAN LABEL VEGAN

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

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

NEU BIO

Bioprodukte

Bio Natur Bäcker Malz 3-4%

CLEAN LABEL VEGAN BIO

Aus ökologischen Anbau und ohne Gentechnik für Bio-Weizen-, Bio-Dinkel- und rustikale Bio-Gebäcke

Produktanwendung: 3-4%, Gebinde 25 kg, Art: 021670

Basis Produkte

Patissa Aroma Roggen Vollkorn Sauer

Hergestellt aus getrocknetem, fermentiertem Roggen-Vollkorn-Sauerteig. Besonders geeignet für die vielseitige Verwendung für Vollkorn-, Mehrkorn-, Roggen und Mischbroten bis Weizen-Gebäcken.

CLEAN LABEL VEGAN

Produktanwendung: 1-9% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021609

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.

VEGAN

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

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.

CLEAN LABEL VEGAN

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

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.

CLEAN LABEL VEGAN

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

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.

CLEAN LABEL VEGAN

Produktanw.: individuell Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021604

Patissa Traditions Bäcker Malz

Traditionsbackmittel mit Gerstenmalz, Roggen-Sauerteig und Dinkel. Besonders geeignet für Dinkel-Gebäcke und Weizenspezialitäten mit excellentem Geschmack und typischen Gebäckcharakter.

CLEAN LABEL VEGAN

Produktanwendung: 3,5-4,5% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021626

RB Süper 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.

VEGAN

Produktanwendung: 1-2% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021601

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.

CLEAN LABEL VEGAN

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

Patissa 5-Saaten-Körner Mischung

Hochwertige grobflockige Saaten-Körnermischung mit Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam, Haferflocken und Roggenflocken. Besonders geeignet für die Herstellung von rustikalen Saatenbrötchen mit langer Frischhaltung und Broten mit vielen Ballaststoffen. Die Saaten-Körnermischung kann man sowohl für den Teig als oder als Dekor verwenden.

CLEAN LABEL VEGAN

Produktanw.: individuell Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021616

RB 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.

CLEAN LABEL VEGAN

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

Vormischung

Patissa Highlander Brötchen

Vormischung für mineralstoffhaltige Körnerbrötchen. Besonders geeignet für die Herstellung von herzhaften Weizenbrötchen mit einem hohen Anteil an Magnesium und Calcium sowie jodiertem Speisesalz für die sportive Gebäckrichtung. Unser Highlander Brötchen hat eine gute Gärstabilität, lange Frischhaltung, optimales Volumen und eine ausgezeichnete Rösche. Für alle Führungen geeignet.

Produktanwendung: 30% Gebindeeinheit: 10kg Art.-Nr.: 021644

Patissa Schweden Brötchen

Brötchen-Vormischung mit hohem Anteil an Sonnenblumenkernen, Leinsaat, Sesam und getrocknetem Sauerteig. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von Saatenbrötchen mit einem hohen Anteil an Sonnenblumenkernen. Unsere Schweden Brötchen sind herzhafte, rustikale Saatenbrötchen mit langer Frischhaltung und Rösche.

Produktanwendung: 40% Gebindeeinheit: 10kg Art.-Nr.: 021642

Patissa Kartoffelbrot Kruste

CLEAN LABEL VEGAN

Vormischung aus Kartoffelflocken, Roggenmehl und Weizenmehl zur Herstellung von saftigen Kartoffelbroten und schmackhaften Kartoffelbrötchen.

Produktanwendung: 30% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021698

Mais Bread Mix Mexiko mit Chia

Spezial Mais-Konzentrat-Mix 65% für Mais-Brote, -Burger oder -Fladen. Mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren der hochwertigen Chia Samen und landestypischen Mais.

Produktanwendung: 65% Gebindeeinheit: 10kg Art.-Nr.: 021682

PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON FEINGEBÄCKEN

RB Premium Hefeteig Mix 100%

Qualitäts-Hefeteigmehl mit Top-Back- und Verarbeitungseigenschaften. Besonders geeignet für die Herstellung von Hefeteiggebäcken, wie Hefezöpfe oder Rosinenbrötchen und Hefequarkteig-Gebäcken. Die ausgesuchte Mehlqualität 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% Gebindeg.: 25kg Art.-Nr.: 021607

Patissa Hefeteig Basis Mix Exquisit

CLEAN LABEL VEGETA-RISCH

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

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

Patissa Quarkteig-Mix

Eine hervorragender Quarkteig Mix zur Herstellung von Quarkteig-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% Gebindeg.: 25kg Art.-Nr.: 001500

Patissa Spitzen Quarkbällchen-Mix

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

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

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 gemahlenen 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% Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021605

RB 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% Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021606

Patissa Meisterbäcker Berliner

Spezial-Fertigmehl für die sichere Herstellung und Verarbeitung von Berlinern und anderen Siedegebäcken mit ausgezeichnetem Geschmack, langer Frischhaltung und schönen stabilen Kragen. Besonders gärstabil, frosterfest und anlagentauglich.

Produktanwendung: 100% Gebindeg.: 25kg Art.-Nr.: 021610

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% Gebindeg.: 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% Gebindeg.: 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% Gebindeg.: 25kg Art.-Nr.: 021618

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% Gebindeg.: 12,5kg Art.-Nr.: 021652

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% Gebindeg.: 12,5kg Art.-Nr.: 114701

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%
Gebindeg.: 12,5kg
Art.-Nr.: 108550

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% Gebindeg.: 12,5kg Art.-Nr.: 033431

PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON SAHNETORTEN

RB 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. Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021501

RB 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. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021505

RB 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. Gebindeg.: 1 kg Art.-Nr.: 021510

RB 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. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021512

RB 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. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021520

RB 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. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021515

RB 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. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021525

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.

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 127900

Patissa Chocolinos Vollmilch Exquisit

Feine Vollmilch Kuvertüre Chips mit einem Kakaoanteil von 32% für einen feinen Schmelz und perfektes Fließverhalten.

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 128101

Patissa Chocolinos Zartbitter Exquisit

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

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 128100

Patissa Chocolinos Weiss Exquisit

Feine Weisse Kuvertüre Chips mit einem Kakaoanteil von 29% , hergestellt aus frischem Vollmilchpulver und hochwertiger Kakaobutter.

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 128102

HOCHWERTIGE PFLANZENÖLE / PFLANZENFETTE

Patissa Gold Fine Oil

CLEAN LABEL VEGAN GLUTEN-FREI

Reines Rapsöl mit wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsauren zur Herstellung von Rühr- und Softkuchenmassen, 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% Gebindeg.: 10ltr.Art.-Nr.: 061549

Patissa Palm Royal Allergenfrei Stange

CLEAN LABEL VEGAN GLUTEN-FREI

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

Produktanwendung: 100% Gebindeg.:4x25kg Art.-Nr.: 084621

Patissa Palm Royal Allergenfrei Block

CLEAN LABEL VEGAN GLUTEN-FREI

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

Produktanwendung: 100% Gebindeg.:10kg Art.-Nr.: 084622

TRENNMITTEL / SCHNEIDEÖL

RB Top Trenn 2000 Spray

Flüssiges Trennmittel in der praktischen Sprayflasche. RB Top Trenn Spray ist ein echter Geheimtipp: 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.

Produktanw.: individuell Gebindeg.: 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.

Produktanw.: individuell Gebindeg.: 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 Teigwirkmaschinen mit unserem RB Top Cut Schneideöl. Sehr ergiebiges Schneideöl mit hervorragender Leistung.

Produktanw.: individuell Gebindeg.: 10 ltr. Art.-Nr.: 213198

MARGARINE

Patissa Backmargarine (Stangen)
Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen.

Gebindeg.: 4x2,5 kg Art.-Nr.: 084610

Patissa Ziehmargarine (Platten)
Spezialmargarine mit hoher Plastizität, speziell geeignet für Blätter- und Plunderteige.

Gebindeg.: 5x2kg Art.-Nr.: 084615

Patissa Backmargarine mit Butteraroma (Stangen)
Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen, mit Butteraroma verfeinert.

Gebindeg.: 4x2,5 kg Art.-Nr.: 084620

Patissa Plundermargarine (Platten)
Spezialmargarine mit ausgewogener Plastizität und perfekten Schmelzpunkt für Plunderteige und Croissants.

Gebindeg.: 5x2 kg Art.-Nr.: 084616

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

Gebindeg.: 2x5 kg Art.-Nr.: 090810

FRUCHTFÜLLUNGEN

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

Gebindeg.: 12,5 kg Art.-Nr.: 048300

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

Gebindeg.: 12,5 kg Art.-Nr.: 048000

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

Gebindeg.: 12,5 kg Art.-Nr.: 048100

Patissa Pflaumenmus
Unsere hochwertiger Pflaumenmus ist bestens geeignet für Teiglinge, Plunder- und Blätterteiggebäcke. Sie ist back -und gefrierstabil und sehr leicht zu verarbeiten.

Gebindeg.: 12,5 kg Art.-Nr.: 048400

AROMEN

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

Gebindeg.: 1 kg Art.-Nr.: 302950

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

Gebindeg.: 10 kg Art.-Nr.: 302950

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

Produktanwendung: 10 g Gebindeg.:1 ltr. Art.-Nr.: 062621

Patissa Gourmet Aroma Zitrone Natürlich
Unser Gourmet Aroma Zitrone Natürlich bringt fruchtiges Zitronenaroma in Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Produktanwendung: 10 g Gebindeg.:1 ltr. Art.-Nr.: 062624

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

Produktanwendung: 10 g Gebindeg.: 5 ltr. Art.-Nr.: 062632

SONSTIGES

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

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 12 kg Art.-Nr.:371516

Patissa Dekor Schnee
CLEAN LABEL VEGAN GLUTEN-FREI

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

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021617

RB Sabi 2000 Kaltbinder
Quellmittel zum Andicken von kalten Flüssigkeiten.

Produktanwendung: 100% Gebindeg.: 12,5 kg Art.-Nr.: 290985

Patissa

...himmlisch lecker

Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung
Michael Frese -49

Fachliche Fragen
Thorsten Klein 0151-1 27 24 17

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

Einkauf Trockendienst
Kevin Loos -38
Marvin Eckert -37
Melanie Hansen -33

Buchhaltung
Stefanie Purkhardt -15
Christine Krutsch -50
Karin Pöschinger -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 - 2 46 53 28
Marc Hofmann 0171 - 8 90 82 60

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

Maschinenabteilung
Rene Hornung (Leiter) -73
Pia Frömel -47
maschinen@jung-und-schmitt.de

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 63 01 - 3 2012-0
Fax 0 63 01 - 3 2012-12
E-Mail verkauf-kl@jung-und-schmitt.de

web www.jung-und-schmitt.de
www.patissa.de

Besuchen Sie uns auch auf Facebook

Besuchen Sie uns auch auf Instagram

Stand: 20.03.2019

Jung & Schmitt

BACK EUROP