

Patissa 70p-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 sta-

biler 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-Volkornmehl. Besonders geeignet für die Herstellung von Dinkel-Kleingebäcken und Dinkel-Broten.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 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% Gebindeinheit: 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.





Produktanwendung: Individuell, Gebindeeinheit 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-DinkelKleingebäck. Sehr reichhaltig an Mineralstoffen und Ballaststoffen.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 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% Gebindeeinheit: 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% Gebindeeinheit: 25kg

Art.-Nr.: 021614



Patissa Weizen Vollkorn Bäcker Mischung

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

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

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg

Patissa Aroma Roggenvollkornsauer Fermentierter Roggenvollkornsauer bestehend aus getrock-

netem Sauerteig mit fermentierten Sauerteigbakterien.

Produktanwendung: 1-9% Gebindeeinheit: 25kg

Art.-Nr.: 021609

Art.-Nr.: 021699



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



Patissa Aroma Roggen Vollkorn Sauer

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





Produktanw.: 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.



Produktanw.: 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.



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.





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

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.

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

Pide Special 1-2%

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



Produktanw.: 1-2% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 196340

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.

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

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.

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.

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



MARGARINE

RB Backmargarine (Stangen)

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

Gebindeg.: 4x2,5 kg

Art.-Nr.: 084652

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

RB Ziehmargarine (Platten)

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

Gebindeg.: 5x2kg

Art.-Nr.: 084651

Back Europ Backmargarine (Stangen)
Hochwertige Qualität zu einem guten Preis.
Spezialmargarine, perfekt anwendbar für Hefe- und Mürbteige, sowie Streusel und Sandmassen.

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

Opal 4 Creme (Stangen)
Konditorei 80: Spezialmargarine perfekt abgestimmt auf feine Cremes und Sandmassen.

Gebindeg.: 4x2,5 kg Art.-Nr.: 085600

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

Gebindeg.: 5x2 kg Art.-Nr.: 084650



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON FEINGEBÄCKEN

Art.-Nr.: 021640

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 Muffin Softkuchen Mix

Vielseitiger Rührteigmix mit Vollei. Besonders geeignet für die problem lose 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

Patissa Hefeteig Basis Mix Exquisit

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

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 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



PRODUKTE ZUR HERSTELLUNG VON CREMES

Art.-Nr.: 021630

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

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

Art.-Nr.: 021652



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%

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.

Gebindeg.: 12,5kg

Gebindeg.: 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%

Gebindeg.: 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.

Gebindeg.: 12,5kg Art.-Nr.: 033431 Produktanwendung: 100%

Patissa Mohnbackmasse

Produktanwendung: 100%

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.

Art.-Nr.: 108550 Produktanwendung: 100% Gebindeg.: 12,5kg



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 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 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 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

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 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 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.

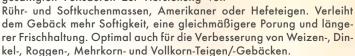
Produktanwendung: 200g/0,25ltr. Gebindeg.: 1kg Art.-Nr.: 021515



HOCHWERTIGE PFLANZENÖLE / PFLANZENFETTE

Patissa Gold Fine Oil

Reines Rapsöl mit wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsauren zur Herstellung von



Produktanwendung: 1-35% Gebindeg.: 10ltr.

Clean-Fat Vamoline 36

Reines pflanzliches ungehärtetes Siede-fett 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

Art.-Nr.: 061549

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 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

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



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

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

Gebindeg.: 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.

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 127901

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



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.: 302960

Patissa Aroma Vanille Bourbon

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

Gebindeg.: 1 ltr. Art.-Nr.: 062623

Patissa Aroma Zitrone Sizilia

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

Gebindeg.: 1 ltr. Art.-Nr.: 062626

Patissa Aroma Bittermandel Amara

Unser Aromo Bittermandel Amara riecht und schmeckt nach Marzipan, Mandeln und Zucker. Es verfeinert Gebäcke, Süßspeisen und Desserts.

Gebindeg.: 1 ltr. Art.-Nr.: 062611

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 Aroma Vanille Classic

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

Gebindeg.: 5 ltr. Art.-Nr.: 062632 Gebindeg.: 10 ltr. Art.-Nr.: 062642

Patissa Aroma Zitrone Classic

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

Gebindeg.: 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.

Gebindeg.: 1 ltr. Art.-Nr.: 062625



SONSTIGES

Hefe Back Europ

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

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 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.

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

RB Sabi 2000 Kaltsaftbinder

Quellmittel zum Andicken von kalten Flüssigkeiten.

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

Patissa Nusskrokantstreusel

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

Produktanwendung: individuell Gebindeg.: 5kg Art.-Nr.: 109798



Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung

Michael Frese -49

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
Christine Krutsch -50
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
Michael Striehl 0173 - 32 81 88 3
Wolfgang Weeber 0151 - 20 84 28 76

Auftragsannahme-Frischdienst

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

Maschinenabteilung

Rene Hornung (Leiter) -73
Pia Frömel -38
maschinen@jung-und-schmitt.de

SJung & Schmitt

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 06301-32012-0 Fax 06301-32012-12

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

web www.jung-und-schmitt.de

www.patissa.de





