Produkte zur Herstellungen von Sahnetorten

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.: 6x1kg Art.-Nr.: 021500

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.: 6x1kg Art.-Nr.: 021505

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.: 6x1kg Art.-Nr.: 021510

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.: 6x1kg Art.-Nr.: 021512

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.:6x1kg Art.-Nr.: 021520

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.: 6x1kg Art.-Nr.: 021515

Trennmittel/Schneideöl

RB Top Trenn 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.

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

RB Top Trenn 2000
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.

Gebindeg.: 10 ltr. Art.-Nr.: 213196

RB Top Cut 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.

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

Süße & herzhafte
Convenience-Produkte

RB RATIO BACK

Patissa

Jung & Schmitt GmbH Nachf.

Frankfurter Straße 58 · D-61137 Schöneck
Fon: 0 61 87 - 95 09 -92 · Fax: 0 61 87 - 95 09 -59
e-mail: info@jung-und-schmitt.de · web: www.jung-und-schmitt.de

Wichtige Telefonnummern:

Geschäftsleitung	
Michael Frese	-49
Fachliche Fragen (Convenience Produkte)	
Joachim Eichhorn	-79
Auftragsannahme Trockendienst	
Trockendienst	-92
Bestell-Fax	-59
Einkauf	
Marvin Eckert	-37
Marga Schneider	-38
Melanie Hansen	-33
Buchhaltung	
Cornelia Böhm	-50
Karin Pöschinger	-51
Frischdienstleitung	
Marcus Behnsen	-46
Markus Spegg (Vertrieb)	-41
Auftragsannahme-Frischdienst	
Frischdienst	-91
Bestell-Fax	-40
Maschinenabteilung	
Rene Hornung (Leiter)	-73
Thomas Schade	-47

Jung & Schmitt BACK EUROP

Jung & Schmitt BACK EUROP

Convenience-Produkte

Top-Qualität zu Top-Preisen!

Mit unserem Sortiment an Patissa & RB-Produkten bieten wir Ihnen Qualität zu fairen Preisen. Unsere Preise sind so kalkuliert, dass Sie als Kunde davon profitieren. Aber nicht nur der Preis ist interessant, auch die Qualität der Produkte garantiert Ihnen den Erfolg bei Ihren Kunden.

Wir als stabiler und zuverlässiger Geschäftspartner bieten Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung, mit unserer guten Qualität und immer neuen Innovationen eine konzeptionsstarke Unterstützung bei der Herstellung Ihrer Gebäcke. Überzeugen Sie sich selbst und wählen Sie Ihr Produkt aus!

Produkte zur Herstellung von Brot und Brötchen - Clean Label Produkte

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!

RB Premium Mediterran Classico - Clean Label

Spezialweizenmehlmischung mit Hartweizengrieß, mediterranen Gewürzen, Olivenöl und Weizensauerteig. Besonders geeignet für die Herstellung von Baguettes und Ciabattas.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021600

Patissa Pur Farine Tradition - Clean Label

Spezialweizenmehlmischung mit Durum-Hartweizengriess und Malz. Besonders geeignet für lange, kühle Teigführungen für die Herstellung von Baguettes, Ciabattas und Wurzelbroten. Kein Backmittel mehr nötig.

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

Patissa Ciabatta - Mix Rustico - Clean Label

Dunkle Spezialmischung mit Hartweizengrieß und Weizensauerteig. Besonders geeignet für rustikale Gebäcke wie Fougasse, Focaccia und Ciabatta.

Produktanwendung: 100% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021629

Deutsches Mühlen Bäcker Brot - Clean Label

Backmischung mit ausgesuchten Roggenmehlen, getrocknetem Roggensauerteig und ausgesuchten Gewürzen. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von rustikalen Roggenmischbroten.

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

Patissa Natur Bäcker Stabil Plus - Clean Label

Spezielles Weizenprodukt zur Verarbeitungs- und Backverbesserung von Roggen- und Weizenteigen bzw. Roggen- und Weizengebäcken. Besonders geeignet für die sichere Herstellung von Roggenmisch- oder Roggenbroten. Selbstverständlich auch geeignet für die Herstellung von Pide, Baguette, Ciabatta oder Weizenbrötchen und -broten, da es hier das Weizenbackmittel ersetzen kann.

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

Patissa Premium Vollkorn Bäcker Mischung - Clean Label

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

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

Produkte zur Herstellung von Brot und Brötchen - RB und Patissa

RB Premium Pide Mediterran 2,5%

Basis Backmittel für Pide, Ciabattas und Baguettes. Leistungsstarkes Spezialbackmittel für die sichere Herstellung von südlichen Weizengebäcken mit einer sehr guten Frischhaltung und grober Porung.

Produktanwendung: 2-2,5% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021601

Patissa Gold Brötchen Frost Malz

Spezialbrötchenbackmittel mit Malzextrakt. Besonders geeignet zum Backen mit Gärunterbrechung für aromatischen Weizenbrötchen mit röscher Kruste und weicher Krume. Genauso zum Direktbacken.

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

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 Schwedenbrötchen sind herzhafte, rustikale Saatenbrötchen mit langer Frischhaltung und Rösche.

Produktanwendung: 60% Gebindeeinheit: 10kg Art.-Nr.: 021642

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 Knollenbrot

Brotvormischung mit Kartoffelflocken und getrocknetem Sauerteig. Besonders geeignet für die einfache und sichere Herstellung von herzhaften Knollenbroten, Knollenbaguettes und Knollenbrötchen mit besonderer Frischhaltung und sehr gutem Volumen.

Produktanwendung: 50% Gebindeeinheit: 25kg Art.-Nr.: 021640

Patissa 5-Saaten-Körner Mischung

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

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

Patissa 6-Körner-Saaten Mischung

Ausgesuchte grobflockige Körnersaatenmischung mit Leinsaat, Sonnenblumenkernen, Weizenflocken, Sesam, Hirse und Maisflocken. Besonders geeignet für die problemlose Herstellung von herzhaften Körnerbrötchen mit optimalem Volumen und langer Frischhaltung. Die Körnersaatenmischung kann man sowohl für den Teig oder als Dekor verwenden.

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

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.

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

Produkte zur Herstellung von Feingebäcken

RB Premium Hefeteig Mix

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

RB Premium Rühr 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

Hervorragendes Berlinermehl. Besonders geeignet für die Herstellung von Berlinern und anderen Siedegebäcken. Unsere Berliner fallen durch einen hohen Kragen und einer minimalen Fettaufnahme auf. Die Lockerung ist hervorragend und sie sind sehr zart im Biß. Das Produkt ist gärstabil, für die Gärunterbrechung und Gärverzögerung geeignet, frosterfest und maschinenfreundlich. Für Berliner mit Butter, Margarine oder Öl geeignet.

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

Patissa Käsekuchen Mix

Vielseitiger Käsekuchen Mix. Besonders geeignet für die sichere und problemlose Herstellung für cremige Käsekuchen und Käsetorten mit optimalem Volumen und guter Schnittfähigkeit. Ihr Kuchen wird nicht nur locker und saftig, sondern backt viel sicherer und fällt nach dem Backen nicht zusammen.

Produktanwendung: 400g Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021635

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: 350-400g/ltr 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: 80-90g/ltr. Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021631

Produkte zur Herstellungen von Füllungen

Patissa Nußfülle

Vormischung zur Herstellung von backfähigen Nussfüllungen. Besonders geeignet zum Füllen sämtlicher Hefe-, Plunder oder Blätterteiggebäcken. Mit einem hohen Anteil von 35% 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.: 10kg Art.-Nr.: 021650

Patissa 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 einem Mohnanteil von 35% gelingen alle Gebäcke locker, saftig und ohne Hohlräume.

Produktanwendung: 100% Gebindeg.: 10kg Art.-Nr.: 021651

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

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

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