

Backmittel

traditionell, klassisch, funktionell



Backmittel

traditionell, klassisch, funktionell

Unsere Auswahl an Backmitteln richtet sich nach den Bedürfnissen und der Produktvielfalt unserer Kunden.

Wer, wie Sie, den Anspruch hat, seinen Kunden stets Backwaren von gleichbleibend hoher Qualität anbieten zu können, verdient auch die dafür bestmögliche Unterstützung. Und die bieten wir in jeder Beziehung.

98% unserer Backmittel sind palmölfrei.

Wir überprüfen unsere Rezepturen kontinuierlich und passen die Qualität stets den sich ändernden Bedürfnissen unserer Kunden an.



	Normalbrot	Spezialbrot	Kleinbrot	Kleingebäck	Feingebäck	Direkt	Gärverzögerung	Gärunterbrechung	Patt®	Ohne Palmöl	IP-Suisse	Naturel	% auf die Mehlmenge	Seite
Backmittel														
Alevante					✓	✓				✓			3%	4
Garanta-Pulver	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2–3%	5
Garanta-Paste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				3–4%	5
Garantamax	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–2%	5
Garanta-Coagulé	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2–3%	5
Garanta-Forte		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–2%	5
Garanta-Supermax		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–2%	5
Emulgatorfreie Backmittel														
Agramaltin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2–3%	6
B Verde dunkel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1%	6
Extramalt	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			10–20 g pro Liter	7
Agramalt	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–2%	7
UrDinkel-Backmittel 2% SGA/IPS/Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	2%	8
Multax	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2–3%	8
Multafort MGS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			0,2%	9
Multafort Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	0,2%	9
Multifunktionelles Backmittel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1,5%	10
Panopan	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–2%	10
Panopan S	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–2%	10
Piomaxim	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–2%	11
Piomaxim BM	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			2–3%	11
Piomaxim-Forte	✓	✓	✓	✓						✓			2–3%	11
Piomaxim Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓		✓	2–3%	11
Quitt	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			100 g pro Liter	12
Zenith	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–2%	12
Tiefkühlbackmittel														
Agrafreeze BM	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–4%	13
Comil-Freeze		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				80–150 g pro Liter	13
Garanta-Freeze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–4%	14
Garantalong	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			3–4%	14
Piofreeze	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–3%	15
Piofreeze Naturel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	2–3%	15
Piomaxim-Freeze-Forte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			2–3%	16
Sibirin	✓	✓					✓	✓	✓	✓			2–3%	17
Xenia-Freeze					✓		✓	✓	✓	✓			17% / 300 g pro Liter	17
Milchbackmittel														
Comil		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				80–150 g pro Liter	18
Milko		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80–150 g pro Liter	19
Milko B		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80–150 g pro Liter	19
Milko-Spray C (KP)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80–150 g pro Liter	19
Biologische Backmittel														
Bio Agrafreeze (Knospe)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			1–3%	20
Bio Agramalt (Knospe)	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓			1–1,5%	20
Bio Milko (Knospe)		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			80–150 g pro Liter	21

Backmittel

Alevante



Universalbackmittel für eine rasche und einfache Zubereitung von Blätterteig. Eignet sich sowohl für das konventionelle als auch für das Blitzverfahren.

Vorteile

- Zeitgewinn dank Wegfall der Ruhezeiten zwischen den einzelnen Touren und während der Nacht
- Einsparung an Tourierfett
- Regelmässig geformtes Gebäck
- Möglichkeit, Teigreste sofort zu verarbeiten
- Verlängerung der Haltbarkeit des Blätterteigs

Dosierung: 3% auf die Mehlmenge

Richtrezept

Weissmehl, Typ 550.....	1000 g
Wasser.....	450–550 g
Alevante.....	30 g
Salz.....	20 g
Teiggewicht.....	1500–1600 g
Teigtemperatur.....	so kalt wie möglich
Kneten (spiral).....	3–5 Minuten
oder Blitzverfahren*	Zutaten während 1–2 Minuten leicht mischen und gegen Schluss das Tourierfett in Stücken von 4×4 cm beigeben
Agrano Blätterteigmargarine (SG)	500–600 g
Tourieren	4 doppelte am Stück (ohne Zwischenruhe)
Teigdicke beim Tourieren	10–12 mm
* Holländische Art	

Wichtig

- Vorteig eher fest, aber dem Tourierfett anpassen
- Wenn der Teig nicht sofort aufgearbeitet wird, nur 3 Doppeltouren geben, vierte Doppeltour erst vor dem Aufarbeiten
- Wird der Teig über Nacht bei 4 °C gelagert, sind am Vortag nur 3 Doppeltouren und 1 weitere Doppeltour vor dem Aufarbeiten zu geben
- Pastetli-Teiglinge müssen vor dem Backen mindestens eine halbe Stunde bei Raumtemperatur auf dem Blech ruhen

○ Art. 00134050025.0 Alevante, 25-kg-Sack

○ Art. 00620220010.0 Agrano Blätterteigmargarine (SG), 10-kg-Karton



Garanta-Linie

Universalbackmittel für direkt geführte Teige aus Weiss-, Halbweiss-, Ruch- und Spezialmehlen mit ausgeprägter Wirkung auf Trieb, Volumen und Struktur.

Vorteile

- Grosse Gärstabilität, ausgedehnte Gärtoleranz
- Gute Maschinenfähigkeit der Teige
- Verlängerte Frischhaltung

Garanta-Pulver

Universelles Backmittel für direkt geführte Teige aus allen Mehlsorten.

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge



Garanta-Paste

Backmittel für besonders fetthaltiges Gebäck.

Dosierung: 3–4% auf die Mehlmenge

Garantamax

Backmittel mit verstärktem und beschleunigtem Trieb gegenüber Garanta-Pulver und Garanta-Paste.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge



Garanta-Coagulé

Backmittel für weiss gebackene (koagulierte) Gebäcke aus Weizen- und Spezialmehlen.

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge



Garanta-Forte

Vielseitig einsetzbares Backmittel für die Produktion von Klein- und Spezialbrot – auch mit Gärverzögerung oder Gärunterbrechung sowie für Patt®-Verfahren.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge



Garanta-Supermax

Vielseitig einsetzbares Backmittel in Pulverform. Es ist ideal für die Produktion von Klein- und Spezialbrot auch mit Gärverzögerung oder Gärunterbrechung sowie für Patt®-Verfahren.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge



Richtrezept Pariserbrot/Brötchen

Weissmehl, Typ 550.....	17000 g
Wasser.....	10000 g
Hefe.....	700 g
Salz.....	400 g
Garanta-Pulver.....	340 g
Teiggewicht.....	28440 g
Kneten.....	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	ca. 26 °C
Ballengare.....	Pariserbrot 2×10 Minuten Brötchen 20 Minuten

Herstellung

Nach dem Kneten sofort in Brüche oder Teigstücke abwägen, in die Ballen- bzw. Vorgare legen. Wie gewohnt aufarbeiten und bei 30 °C und 90% relativer Luftfeuchtigkeit garen. Am Ende der Stückgare schneiden und mit Dampf einschiessen.

- Art. 00034050025.0 **Garanta-Pulver**, 25-kg-Sack
- Art. 00030150025.0 **Garanta-Paste**, 25-kg-Sack
- Art. 00148050020.0 **Garantamax**, 20-kg-Sack
- Art. 00403050025.0 **Garanta-Coagulé**, 25-kg-Sack
- Art. 00845050025.0 **Garanta-Forte**, 25-kg-Sack
- Art. 00494050025.0 **Garanta-Supermax**, 25-kg-Sack



Emulgatorfreie Backmittel

Agramaltin



Backmittel mit feinem Malzgeschmack, eignet sich besonders für den Einsatz in Hefeteigen jeglicher Art, aber auch für Hefesüss- und Zopfteige.

Vorteile

- Kein separater Einsatz von Malz nötig
- Mit direkter Teigführung, sowohl über Gärunterbrechung wie auch -verzögerung möglich
- Die Backwaren erhalten einen feinen Malzgeschmack
- Verleiht den Gebäcken ein ausgeprägtes Volumen
- Gute Krustenbildung (kein Absplittern der Kruste bei tiefgefrorenen, halb ausgebackenen Teiglingen)
- Verleiht den Endprodukten besondere Frischhaltung

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge

Richtrezept Mutschli, Semmel, Kaisersemmel

Weissmehl, Typ 550.....	1650–1700 g
Wasser.....	1000 g
Hefe.....	80 g
Salz.....	40 g
Agramaltin.....	35–50 g
Speiseöl.....	35 g
Teiggewicht.....	2840–2905 g
Kneten (spiral).....	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	28–29 °C
Stockgare bzw. Ballengare.....	ca. 20 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 2400 g).....	80 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte).....	ca. 40 Minuten
Backtemperatur.....	ca. 240 °C, fallend
Backen.....	ca. 20 Minuten

○ Art. 00406050025.0 **Agramaltin**, 25-kg-Sack



B Verde dunkel



Backmittel mit färbender Wirkung.

Vorteile

- Deklarationsfreundlich
- Gelingsicher
- Traditionell

Dosierung: 1% auf die Mehlmenge

Richtrezept Brot

Ruchmehl.....	1400–1500 g
Wasser.....	1000 g
Hefe.....	40 g
Salz.....	35 g
B Verde dunkel.....	15 g
Teiggewicht.....	2490–2590 g
Kneten (spiral).....	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	27 °C
Stockgare.....	ca. 30 Minuten
Teigeinlage.....	300 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte).....	ca. 40 Minuten
Backtemperatur.....	ca. 240 °C, fallend
Backen.....	ca. 35–40 Minuten

○ Art. 00704050025.0 **B Verde dunkel**, 25-kg-Sack

Extramalt



Flüssiges Backmittel für ausgeprägten Malzgeschmack.

Dosierung: 10–20 g pro Liter

Richtrezept Pizzateig

Weissmehl, Typ 550.....	1200 g
Wasser.....	1000 g
Semolina (Weichweizendunst).....	500 g
Speiseöl.....	150 g
Hefe*.....	50 g
Meersalz.....	35 g
Extramalt.....	20 g
Teiggewicht.....	2955 g
Kneten (spiral).....	3 Minuten im 1. Gang 5 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur.....	26–28 °C
Stockgare.....	maximal 10 Minuten
Stückgare (bei 8 °C).....	12–14 Stunden

* Bei längerer Stückgare Hefe reduzieren

Herstellung

Nach der Stückgare Pizzaboden formen und die Pizza bei 280 °C während 8–10 Minuten backen. Um eine gute Verteilung im Teig zu erzielen, Extramalt in einem Teil des Schüttwassers auflösen.

○ Art. 00017150010.0 **Extramalt**, 9,5-kg-Kanister

Agramalt



Diastatisches, mit ausgesuchten Wirkstoffen kombiniertes Backmalt in Pulverform für Brot, Klein- und Feingebäck.

Fördert den Trieb und erleichtert die Teigführung. Beim Backprozess entstehen Farb- und Aromastoffe, die für gutes Gebäck typisch und unerlässlich sind.

Vorteile

- Feiner Malzgeschmack
- Gleichmässige Porung
- Zarte Kruste, schöner Riss und Aufzug
- Appetitliche Bräunung
- Gute Frischhaltung

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge

Richtrezept Pizzateig

Weissmehl, Typ 550.....	1200 g
Wasser.....	1000 g
Semolina (Weichweizendunst).....	500 g
Speiseöl.....	150 g
Hefe*.....	50 g
Meersalz.....	35 g
Agramalt.....	30 g
Teiggewicht.....	2965 g
Kneten (spiral).....	3 Minuten im 1. Gang 5 Minuten im 2. Gang
Teigtemperatur.....	26–28 °C
Stockgare.....	maximal 10 Minuten
Stückgare (bei 8 °C).....	12–14 Stunden

* Bei längerer Stückgare Hefe reduzieren

Nach der Stückgare Pizzaboden formen und die Pizza bei 280 °C während 8–10 Minuten backen.

○ Art. 00015050010.0 **Agramalt**, 10-kg-Sack

○ Art. 00015050025.0 **Agramalt**, 25-kg-Sack



Emulgatorfreie Backmittel

UrDinkel-Backmittel 2% SGA/IPS/Naturel



Deklarationsfreundliches Backmittel zur Herstellung von Dinkel- und UrDinkel-Gebäck in IP-Suisse/Naturel-Qualität.

Vorteile

- Guter Trieb und gute Stabilität
- Sicheres Arbeiten
- Sichere Backergebnisse

Dosierung: 2% auf die Mehlmenge

Richtrezept

Dinkelmehl, Typ 550 oder UrDinkel-Mehl IPS.....	4000 g
Wasser.....	2700 g
Dinkelvollkornmehl oder UrDinkel-Vollkornmehl IPS.....	1000 g
Hefe.....	200 g
Salz.....	110 g
UrDinkel-Backmittel 2% SGA/IPS/Naturel.....	100 g
Teiggewicht.....	8110 g
Kneten (spiral).....	5 Minuten im 1. Gang, 1 Minute im 2. Gang
Teigtemperatur.....	28–30 °C
Stockgare.....	30 Minuten
Teigeinlage, Brot/Brötchen.....	450 g/90 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte).....	ca. 40 Minuten
Backtemperatur.....	240 °C fallend auf 200 °C
Backen, Brot/Brötchen.....	35 Minuten/20 Minuten

Herstellung

Nach der Stockgare Teiglinge abwägen, rund aufarbeiten und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare mit Mehl bestauben. Als Variante können auch Saaten oder Flocken aufgestreut werden. Mit Dampf einschicken und knusprig ausbacken.

- Art. 01098050010.0 **UrDinkel-Backmittel 2% SGA/IPS/Naturel**, 10-kg-Sack



Multax



Backmittel für kurz geführte Teige. Verbessert die Qualität von Weissbrot, Halbweissbrot, Ruchbrot und allen Spezialbroten (ausser reinem Roggenbrot).

Vorteile

- Fördert den Trieb und steigert das Gashaltevermögen der Teige
- Verbesserung von Volumen, Kruste, Porung und Geschmack
- Längere Frischhaltung
- Verhindert die Brotkrankheit
- Der Teig ist sehr maschinenfreundlich

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge

Richtrezept	Halbweissbrot	Ruchbrot
Halbweissmehl, Typ 680.....	1600 g	
Ruchmehl.....		1400 g
Wasser.....	1000 g	1000 g
Hefe.....	40–80 g	40–80 g
Salz.....	35 g	35 g
Multax.....	30 g	30 g
Teiggewicht.....	2705–2745 g	2505–2545 g
Kneten (spiral).....	gut und	gut und
	plastisch auskneten	plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	26–28 °C	26–28 °C
Stockgare.....	30–40 Minuten	30–40 Minuten
Teigeinlage.....	450 g	450 g
Stückgare (32 °C/80% r.F.).....	40 Minuten	40 Minuten
Backtemperatur.....	240 °C, fallend	240 °C, fallend
Backen.....	45 Minuten	45 Minuten

- Art. 00004050025.0 **Multax**, 25-kg-Sack

Multafort-Linie



Durch die lange Gärzeit während der Gärstoppmethode können die Teige erschlaffen und das Volumen wird unscheinbar. Der Aufzug ist ungenügend und entweichende Gase können zu Blasenbildung auf der Kruste führen. Mit Multafort MGS und Multafort Naturel lassen sich im Gärstopfverfahren Brote und Kleingebäcke herstellen, welche punkto Geschmack und Aussehen allerhöchsten Ansprüchen gerecht werden. Sie unterstützen die Teiglinge und verhindern Gasverlust, indem sie die Poren verschliessen.

Vorteile

- Optimale Plastizität und Elastizität der Teiglinge
- Kleberstärkend
- Fördern Wasserbindekraft des Klebers
- Voller Brotgeschmack
- Ausgezeichnete Brotqualität

Multafort MGS

Dosierung: 0,2% auf die Mehlmenge

Multafort Naturel

Dosierung: 0,2% auf die Mehlmenge



Richtrezept

Halbweissmehl, Typ 680	3000 g
Wasser	2000 g
Salz66 g
Hefe60 g
Multafort-MGS oder Multafort Naturel	6 g
Teiggewicht	5132 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	24–26 °C
Stockgare	15–20 Minuten
Teigeinlage	wie üblich
Stückgare	40 Minuten
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	je nach Teigeinlage

Herstellung

Teige intensiv kneten. Teigtemperatur nach dem Kneten ca. 24–26 °C. Stockgare nicht zu lang; hängt von der Hefemenge ab. 40–50 g Hefe pro Liter Schüttwasser für Gross- und Spezialbrote (Teigeinlage 400–1200 g). 70–80 g Hefe pro Liter Schüttwasser für Kleingebäck bei einer Stockgare von 15–20 Minuten. Die aufgearbeiteten Teiglinge ohne Zwischengare sofort in die Gärstoppanlage bringen.

○ Art. 00002050010.0 **Multafort MGS**, 10-kg-Sack

○ Art. 00002050025.0 **Multafort MGS**, 25-kg-Sack

○ Art. 00751050025.0 **Multafort Naturel**, 25-kg-Sack



Emulgatorfreie Backmittel

Multifunktionelles Backmittel



Universalbackmittel ohne Emulgatoren, ohne Palmöl, für direkt und indirekt geführte Teige. Für alle Brotsorten, Klein- und Feingebäcke.

Vorteile

- Darf dank der natürlichen Zusammensetzung auch in Normalbrot eingesetzt werden
- Bringt den Teigen eine bessere Gärstabilität
- Verbessert Kruste, Krume und Rösche aller Backwaren
- Fördert die Entwicklung eines reinen, natürlichen Geschmacks
- Bringt auch bei Gärverzögerungsverfahren beste Resultate

Dosierung: 1,5% auf die Mehlmenge

Richtrezept

Mutschli, Semmel, Kaisersemmel (direkte Teigführung)

Weissmehl, Typ 550	1650 g
Wasser.....	1000 g
Hefe.....	80 g
Salz.....	40 g
Multifunktionelles Backmittel	25 g
Speiseöl	35 g
Teiggewicht	2830 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	28–29 °C
Stockgare.....	20 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 2400 g).....	80 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte)	ca. 40 Minuten
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen.....	ca. 20 Minuten

○ Art. 01155050025.0 Multifunktionelles Backmittel, 25-kg-Sack

Panopan-Linie



Panopan und Panopan S eignen sich für kurz geführte Teige aller Mehltypen.

Die diastatische Wirkung ist so berechnet, dass sich hervorragende Weizen-, Roggen- und Spezialbrote herstellen lassen.

Vorteile

- Kräftigen das Mehl, beleben den Trieb und fördern die Volumen- und Geschmacksbildung
- Das ausgebackene Brot hat einen reinen, kräftigen, brottypischen Geschmack
- Der Austrocknungsprozess der Krume wird abgebremst; das Brot bleibt mehrere Tage frisch

Panopan

Backmittel für kurz geführte Teige.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge

Panopan S

Backmittel für kurz geführte Teige mit noch mehr Geschmack.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge

Richtrezept Luzernerbrot

Halbweissmehl, Typ 680.....	1500 g
Wasser.....	1000 g
Roggenschrot, fein.....	100 g
Hefe.....	60 g
Salz.....	35 g
Panopan S.....	30 g
Teiggewicht	2715 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Stockgare (einmal aufziehen).....	2×30 Minuten
Zwischengare.....	15 Minuten
Stückgare.....	Gut ausgaren

Herstellung

Nach der Stockgare abwiegen, länglich aufarbeiten, 15 Minuten zwischengaren, abdrücken und auf Gärgutträger absetzen. Nach guter Stückgare in heissen Ofen mit Dampf einschliessen. Nach einem Drittel der Backzeit Zug öffnen und knusprig ausbacken.

○ Art. 00008050025.0 Panopan, 25-kg-Sack

○ Art. 00090050025.0 Panopan S, 25-kg-Sack

Piomaxim-Linie



Backmittel für Wasser-, Fett- und Milchgebäck, für Weiss-, Halbweiss-, Ruch-, Roggenmisch- und Spezialbrot, für Zöpfe und hefegetriebenes Süssgebäck.

Vorteile

- Dürfen dank der natürlichen Zusammensetzung auch in Normalbrot eingesetzt werden. Ein wesentlicher Fortschritt für verpacktes Brot und Gebäck.
- Bringen den Teigen eine bessere Gärstabilität
- Verbessern Kruste, Krume und Rösche aller Backwaren
- Verhindern vorzeitiges Austrocknen – die Frischhaltezeit wird verdoppelt
- Fördern die Entwicklung eines reinen, natürlichen Geschmacks
- Bringen auch im Gärverzögerungsverfahren beste Resultate

Piomaxim

Backmittel für alle Brote, Klein- und Feingebäcke.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge

Piomaxim BM

Backmittel für alle Brote, Klein- und Feingebäcke.

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge

Piomaxim-Forte

Universalbackmittel für direkte Führung, Gärstopp und kurze Tiefkühlung.

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge

Piomaxim Naturel

Backmittel für alle Brote, Klein- und Feingebäcke.

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge



Richtrezept Mutschli, Semmel, Kaisersemmel

Weissmehl, Typ 550	1650–1700 g
Wasser.....	1000 g
Hefe.....	.80 g
Salz.....	40 g
Piomaxim, Piomaxim BM oder Piomaxim Naturel.....	35 g
Speiseöl	35 g
Teiggewicht	2840–2890 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	28–29 °C
Stockgare.....	ca. 20 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 2400 g).....	.80 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte)	ca. 40 Minuten
Backtemperatur	240 °C, fallend
Backen.....	ca. 20 Minuten

○ Art. 00151050025.0 **Piomaxim**, 25-kg-Sack

○ Art. 00290050025.0 **Piomaxim BM**, 25-kg-Sack

○ Art. 00877050025.0 **Piomaxim-Forte**, 25-kg-Sack

○ Art. 00672050025.0 **Piomaxim Naturel**, 25-kg-Sack



Emulgatorfreie Backmittel

Quitt



Backmittel für kleberschwache Mehle. Verleiht Broten aus groben Mehlen und gequetschtem Weizen Zusammenhalt, Volumen und Schnittfestigkeit.

Das Naturprodukt Quitt, hergestellt auf Basis von Getreideauszügen, festigt die Krume von Brot aus groben Mehlen (Graham, Mehrkorn, gequetschter Weizen usw.) und gibt diesem Brottyp Volumen und Schnittfestigkeit.

Vorteile

- Schönes Teiggerüst und gute Wasserbindung
- Optimales Gashaltevermögen
- Gut geportetes, grossvolumiges Brot
- Schnittfeste Krume, die nicht brösel

Dosierung: 100 g pro Liter

Richtrezept	Graham	Fünfkorn	Seeland
Gequetschter Weizen.....			1250 g
Grahammehl.....	1250 g		
5- oder 6-Korn-Schrotmehl.....		1250 g	
Wasser.....	1000 g	1000 g	1000 g
Quitt.....	100 g	100 g	100 g
Hefe.....	60 g	50 g	60 g
Salz.....	35 g	35 g	35 g
Piomaxim.....	20 g	20 g	20 g
Teiggewicht.....	2465 g	2455 g	2465 g
Kneten.....	10 + 5 Min.	10 + 5 Min.	10 + 5 Min.
Teigtemperatur.....	25 °C	26 °C	25–27 °C
Stockgare.....	40 Min.	30 Min.	30 Min.
Stückgare.....	50–60 Min.	30–50 Min.	40–50 Min.

Herstellung Graham- und Fünfkornbrot

Grahammehl-, resp. 5- oder 6-Korn-Schrotmehl und Teig flüssigkeit, bis zur vollständigen Wasserbindung, intensiv kneten. Dann restliche Zutaten gut einkneten. Nach der Stockgare Stücke in der erwünschten Grösse abwägen, aufarbeiten und bei voller Gare mit Dampf in den mittelheissen Ofen schieben und bei offenem Zug ausbacken.

Herstellung Seelandbrot (holländische Spezialität)

Ähnlich wie bei Graham- und Fünfkornbrot. Bei sehr grobem Schrot ist es ratsam, aus der gesamten Wasser-Schrot-Menge ein Quellstück zuzubereiten und 2–3 Stunden quellen zu lassen. Nach der Stockgare Stücke zu 450 g abwägen, rund aufarbeiten, mit Wasser besprühen und mit Weizenflocken bestreuen. Am Ende der Stückgare in den vorgedämpften, auf 250 °C erhitzten Ofen einschliessen.

○ Art. 00006050025.0 **Quitt**, 25-kg-Sack

○ Art. 00151050025.0 **Piomaxim**, 25-kg-Sack

Zenith



Backmittel für Brot aus Weizen und Mischmehlen. Zenith macht Teige maschinenfreundlich, verlängert die Gärtoleranz wesentlich und fördert die Krusten-, Volumen- und Geschmacksbildung nachhaltig.

Dosierung: 1–2% auf die Mehlmenge

Richtrezept	Pariserbrot	Halbweissbrot
Weissmehl, Typ 550.....	1600–1700 g	
Halbweissmehl, Typ 680.....		1500–1600 g
Wasser.....	1000 g	1000 g
Hefe.....	50–80 g	40–80 g
Salz.....	40 g	35–40 g
Ferplus.....	40 g	40 g
Zenith.....	30 g	15–20 g
Teiggewicht.....	2760–2890 g	2630–2780 g
Teigtemperatur.....	24–28 °C	24–28 °C
Stockgare.....	15–30 Minuten	15–30 Minuten
Teigeinlage.....	300 g	450 g
Stückgare (32 °C/80% r.F.).....	40–50 Minuten	40–50 Minuten
Backtemperatur.....	230 °C	230–240 °C
Backen.....	30 Minuten	40 Minuten

Richtrezept	Ruchbrot	Mischbrot
Halbweissmehl.....		450 g
Ruchmehl.....	1400–1500 g	
Roggenmehl.....		1050 g
Wasser.....	1000 g	1000 g
Hefe.....	40–80 g	50–60 g
Ferplus.....	60 g	60 g
Salz.....	35 g	35 g
Zenith.....	15 g	15 g
Teiggewicht.....	2550–2690 g	2660–2670 g
Teigtemperatur.....	24–28 °C	24–28 °C
Stockgare.....	15–30 Minuten	15–30 Minuten
Teigeinlage.....	450 g	450 g
Stückgare (32 °C/80% r.F.).....	40–50 Minuten	40–50 Minuten
Backtemperatur (warm).....	230–240 °C	230–240 °C
Backen.....	45 Minuten	45 Minuten

○ Art. 00019050025.0 **Zenith**, 25-kg-Sack

○ Art. 00328050025.0 **Ferplus**, 25-kg-Sack

Tiefkühlbackmittel

Agrafreeze BM



Tiefkühlbackmittel für qualitätsbewusste Bäcker.

Vorteile

- Einfach und sauber dosierbar
- Deklarationsfreundlich

Dosierung: 1–4% auf die Mehlmenge

Richtrezept Weggli über TK (gefroren/ungegoren)

Weissmehl, Typ 550	1900 g
Wasser	1000 g
Butter	150 g
Hefe	100 g
Milko	100 g
Agrafreeze BM	60 g
Salz	40 g
Teiggewicht	3350 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	20–22 °C
Stockgare	ca. 10 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 1500 g)	50 g
Gare	nach 5 Minuten abdrücken, mit Ei bestreichen und sofort tiefkühlen
Auftauen	30–45 Minuten bei Raumtemperatur. Anschliessend ca. 40 Minuten auf Gare stellen
Backtemperatur (warm)	230 °C, fallend
Backen	ca. 10 Minuten

○ Art. 00374050020.0 Agrafreeze BM, 20-kg-Sack

○ Art. 00044050025.0 Milko, 25-kg-Sack

Comil-Freeze



Leicht und schnell lösliches Milch-Tiefkühlbackmittel für Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Spezialbrote.

Vorteile

- Einfach und sauber dosierbar

Dosierung: 80–150 g pro Liter

Richtrezept Weggli

Weissmehl, Typ 550	1850 g
Wasser	1000 g
Butter oder Margarine	200 g
Comil-Freeze	100 g
Hefe	100 g
Salz	40 g
Zucker	40 g
Teiggewicht	3330 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	24–26 °C
Stockgare	ca. 15 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 1500 g)	50 g
Gare	nach 10 Minuten abdrücken und mit Ei bestreichen
Stückgare	30–40 Minuten
Backtemperatur	220 °C
Backen	10–12 Minuten

○ Art. 00322050025.0 Comil-Freeze, 25-kg-Sack

Tiefkühlbackmittel

Garanta-Freeze



Universal-Tiefkühlbackmittel mit ausgeprägter Wirkung auf Trieb, Volumen und Struktur der Gebäcke.

Vorteile

- Sicheres Gelingen
- Kräftiger, gut ausgeprägter Riss

Dosierung: 1–4% auf die Mehlmenge

Richtrezept Pariserbrot/Brötchen

Weissmehl, Typ 550.....	17000 g
Wasser.....	10000 g
Hefe.....	700 g
Salz.....	400 g
Garanta-Freeze.....	340 g
Teiggewicht.....	28440 g
Kneten (spiral).....	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	ca. 26 °C
Ballengare	Pariserbrot 2×10 Minuten Brötchen 20 Minuten

Herstellung

Nach dem Kneten sofort in Brüche oder Teigstücke abwiegen, in die Ballen- bzw. Vorgare legen. Wie gewohnt aufarbeiten und bei 30 °C und 90% relativer Luftfeuchtigkeit garen. Am Ende der Stückgare schneiden und mit Dampf einschneiden.

○ Art. 00250050025.0 **Garanta-Freeze**, 25-kg-Sack

Garantalong



Universalbackmittel für den Tiefkühlbereich, schützt grüne und gegarte Teiglinge.

Vorteile

- Problemlose Überwindung des Frostschocks
- Optimale Bedingungen im Froster bei Lagerung über Monate
- Nach der Frostung kann Gärung problemlos erneut aufgestartet werden
- Der Teig bleibt geschmeidig und elastisch
- Grosses Volumen nach dem Backen. Das Brot bleibt lange frisch
- Verhindert die Beschädigung des Klebnetzes durch Eiskristalle

Dosierung: 3–4% auf die Mehlmenge

○ Art. 00908050025.0 **Garantalong**, 25-kg-Sack



Piofreeze-Linie



Piofreeze und Piofreeze Naturel sind die wirksamsten Backmittel zum Schutz gefrorener Teiglinge.

Da sie keinerlei Emulgatoren enthalten, sind sie deklarationsfreundlich und geeignet für butterhaltiges Gebäck. Als Universalbackmittel für die Tiefkühltechnologie schützen Piofreeze und Piofreeze Naturel gegarte Teiglinge ebenso effizient wie nicht gegarte.

Vorteile

- Verhindern die Beschädigung des Klebnetzes durch Eiskristalle
- Den aufgetauten Teiglingen bleiben Elastizität, Gashaltvermögen und Triebfähigkeit erhalten
- Kein unkontrollierter enzymatischer Abbau während langer Tiefkühlphasen
- Das fertige Gebäck überzeugt durch schönes Volumen, appetitliche Färbung, frisches Aussehen, reinen Geschmack und gute Frischhaltung

Piofreeze

Dosierung: 1–3% auf die Mehlmenge

Piofreeze Naturel

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge



Tiefgefrorene, nicht gegarte Teiglinge

Wasser.....	57–59%
Hefe.....	6–8%
Piofreeze	1–3% auf die Mehlmenge
oder Piofreeze Naturel	2–3% auf die Mehlmenge
Hefezugabe.....	während der Mischzeit
Salzzugabe	am Ende der Mischzeit
Kneten (spiral)	kurz und intensiv nach langer Mischzeit
Teigtemperatur.....	26–28 °C
Stockgare.....	etwa 10 Minuten
Stückgare.....	keine

Konservierung der Teiglinge

Schockfrostern	30 Minuten bei –28 °C
Lagern	bei –18 bis –20 °C
	gut verschlossen in Plastiksäcken

Auftauen (progressiv)

Um eine Kondenswasserbildung zu verhindern, müssen die Teiglinge bei Raumtemperatur oder niedrigeren Gärraumtemperaturen aufgetaut werden. 40–60 Minuten bei Raumtemperatur oder 20–40 Minuten im Gärraum, je nach Hefebegabe und Gewicht der Teiglinge.

Tiefgefrorene, gegarte Teiglinge

Wasser.....	wie üblich bei frischen Teigen
Hefe.....	4–8%
Piofreeze	1–3% auf die Mehlmenge
oder Piofreeze Naturel	2–3% auf die Mehlmenge
Hefezugabe.....	während der Mischzeit
Salzzugabe	am Ende der Mischzeit
Kneten (spiral)	kurz und intensiv nach langer Mischzeit
Teigtemperatur.....	26–28 °C
Stockgare.....	ca. 20 Minuten
Stückgare.....	60–70% der vollständigen Endgare
	(Schnitt vor dem Schockfrostern)

Konservierung der Teiglinge

Schockfrostern	30 Minuten bei –28 °C
Lagern	bei –18 bis –20 °C
	gut verschlossen in Plastiksäcken

Auftauen (progressiv)

Um eine Kondenswasserbildung zu verhindern, müssen die Teiglinge bei Raumtemperatur oder niedrigeren Gärraumtemperaturen aufgetaut werden. Stikkenofen: tiefgefroren oder angetaut (nach 20 Minuten bei Raumtemperatur) backen. Herdofen: 20–40 Minuten vor dem Einschneiden auftauen.

○ Art. 00236050025.0 **Piofreeze**, 25-kg-Sack

○ Art. 00752050025.0 **Piofreeze Naturel**, 25-kg-Sack

Tiefkühlbackmittel

Piomaxim-Freeze-Forte



Universalbackmittel ohne Emulgatoren speziell für TK, sanfte Kälte und Langzeitführung. Für alle Brotsorten, Klein- und Feingebäcke.

Vorteile

- Darf dank der natürlichen Zusammensetzung auch in Normalbrot eingesetzt werden. Ein wesentlicher Fortschritt für verpacktes Brot und Gebäck
- Bringt den Teigen eine bessere Gärstabilität
- Verbessert Kruste, Krume und Rösche aller Backwaren
- Verhindert vorzeitiges Austrocknen – die Frischhaltezeit wird verdoppelt
- Fördert die Entwicklung eines reinen, natürlichen Geschmacks
- Bringt auch im Gärverzögerungsverfahren beste Resultate

Dosierung: 2–3% auf die Mehlmenge

Richtrezept Mutschli, Semmel, Kaisersemmel

Weissmehl, Typ 550	1650–1700 g
Wasser	1000 g
Hefe	80 g
Salz	40 g
Piomaxim-Freeze-Forte	35–50 g
Speiseöl	35 g
Teiggewicht	2840–2905 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten (3 Minuten)
Teigtemperatur	28–29 °C
Stockgare	ca. 20 Minuten
Stückgare	60–70% der vollständigen Endgare (Schnitt vor dem Schockfrostern)

Konservierung der Teiglinge

Schockfrostern	30 Minuten bei –28 °C
Lagern	bei –18 bis –20 °C gut verschlossen in Plastiksäcken

Auftauen (progressiv)

Um eine Kondenswasserbildung zu verhindern, müssen die Teiglinge bei Raumtemperatur oder niedrigeren Gärraumtemperaturen aufgetaut werden.

Stikkenofen: tiefgefroren oder angetaut (nach 20 Minuten bei Raumtemperatur) backen.

Herdofen: 20–40 Minuten vor dem Einschneiden auftauen.

○ Art. 00878050025.0 **Piomaxim-Freeze-Forte**, 25-kg-Sack



Sibirin



Tiefkühlbackmittel für Grossbrote.

Vorteile

– Gut geeignet für Rezepturen mit dunklen Mehlen

Dosierung

2–3% auf die Mehlmenge (bei Roggen- und Roggenmischbrotten darf die Dosierung nicht unterschritten werden).

Richtrezept Mischbrot

Halbweissmehl, Typ 680.....	1100 g
Wasser.....	1000 g
Roggenschrot, fein.....	150 g
Roggenmehl.....	150 g
Hefe.....	80 g
Salz.....	35 g
Sibirin.....	40 g
Teiggewicht	2555 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	ca. 28 °C
Stockgare.....	maximal 20 Minuten
Teigeinlage	300 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte)	ca. 30 Minuten
Backtemperatur	260 °C, fallend
Backen.....	35–40 Minuten

○ Art. 00084050025.0 **Sibirin**, 25-kg-Sack

Xenia-Freeze



Optimiertes Backmittel für Gipfel mit allen wichtigen Zutaten.

Vorteile

- Keine Mischfehler
- Gleiche Qualität
- Nur 1 Backmittel für Gipfel
- Für traditionelles Arbeiten

Dosierung: 17%/300 g pro Liter

Richtrezept	Parisergipfel	Buttergipfel
Weissmehl, Typ 550	2550 g.....	2550 g
Wasser, kalt	1400 g.....	1400 g
Xenia-Freeze	430 g.....	430 g
Hefe.....	70–110 g.....	110–140 g
Margarine	140 g	
Butter		140 g
Teiggewicht	4590–4630 g.....	4630–4660 g
Kneten (spiral)	3 Min./1. Gang.....	3 Min./1. Gang
	2 Min./2. Gang.....	2 Min./2. Gang
Teigtemperatur.....	14–20 °C.....	14–20 °C
Teigruhe (Tiefkühler)	20–30 Minuten.....	20–30 Minuten
Agrano Gipfelmargarine		
30% (SG)	1000 g.....	1000 g
Anzahl Touren.....	3 einfache.....	2 doppelte

○ Art. 00268050025.0 **Xenia-Freeze**, 25-kg-Sack

○ Art. 00610220010.0 **Agrano Gipfelmargarine 30% (SG)**
10-kg-Karton

Milchbackmittel

Comil

Milchbackmittel mit pflanzlichen Fetten für Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Spezialbrote.

Comil löst sich rasch und leicht und verbessert die Qualität der Backwaren.

Dosierung: 80–150 g pro Liter

Richtrezept Weggli

Weissmehl, Typ 550	1850 g
Wasser	1000 g
Butter oder Margarine	200 g
Comil	100 g
Hefe	100 g
Salz	40 g
Zucker	40 g
Teiggewicht	3330 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	24–26 °C
Stockgare	ca. 15 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 1500 g)	50 g
Gare	nach 10 Minuten abdrücken und mit Ei bestreichen
Stückgare	30–40 Minuten
Backtemperatur	220 °C
Backen	10–12 Minuten

○ Art. 00069050025.0 Comil, 25-kg-Sack



Milko-Linie



Milchbackmittel für Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Milchbrote.

Vorteile

- Mit Milko hergestelltes Buttergebäck darf als solches deklariert werden!
- Längere Haltbarkeit als Frischmilch
- Geringere Lagerkosten (keine Kühlzelle notwendig)
- Einfach und sicher zu dosieren

Milko

Milchbackmittel für feine Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Milchbrote.

Dosierung: 80–150 g pro Liter

Milko B

Preisgünstiges Milchbackmittel für feine Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Milchbrote.

Dosierung: 80–150 g pro Liter

Milko-Spray C (KP)

Rieselfähiges Milchbackmittel für qualitativ hochwertige Buttergebäcke.

Dosierung: 80–150 g pro Liter

Richtrezept Weggli

Weissmehl, Typ 550	1850 g
Wasser.....	1000 g
Butter oder Margarine.....	200 g
Milko, Milko B oder Milko-Spray C (KP)	100 g
Hefe.....	100 g
Salz.....	40 g
Zucker.....	40 g
Teiggewicht	3330 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	24–26 °C
Stockgare.....	ca. 15 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 1500 g).....	50 g
Gare	nach 10 Minuten abdrücken und mit Ei bestreichen
Stückgare.....	30–40 Minuten
Backtemperatur	220 °C
Backen.....	10–12 Minuten

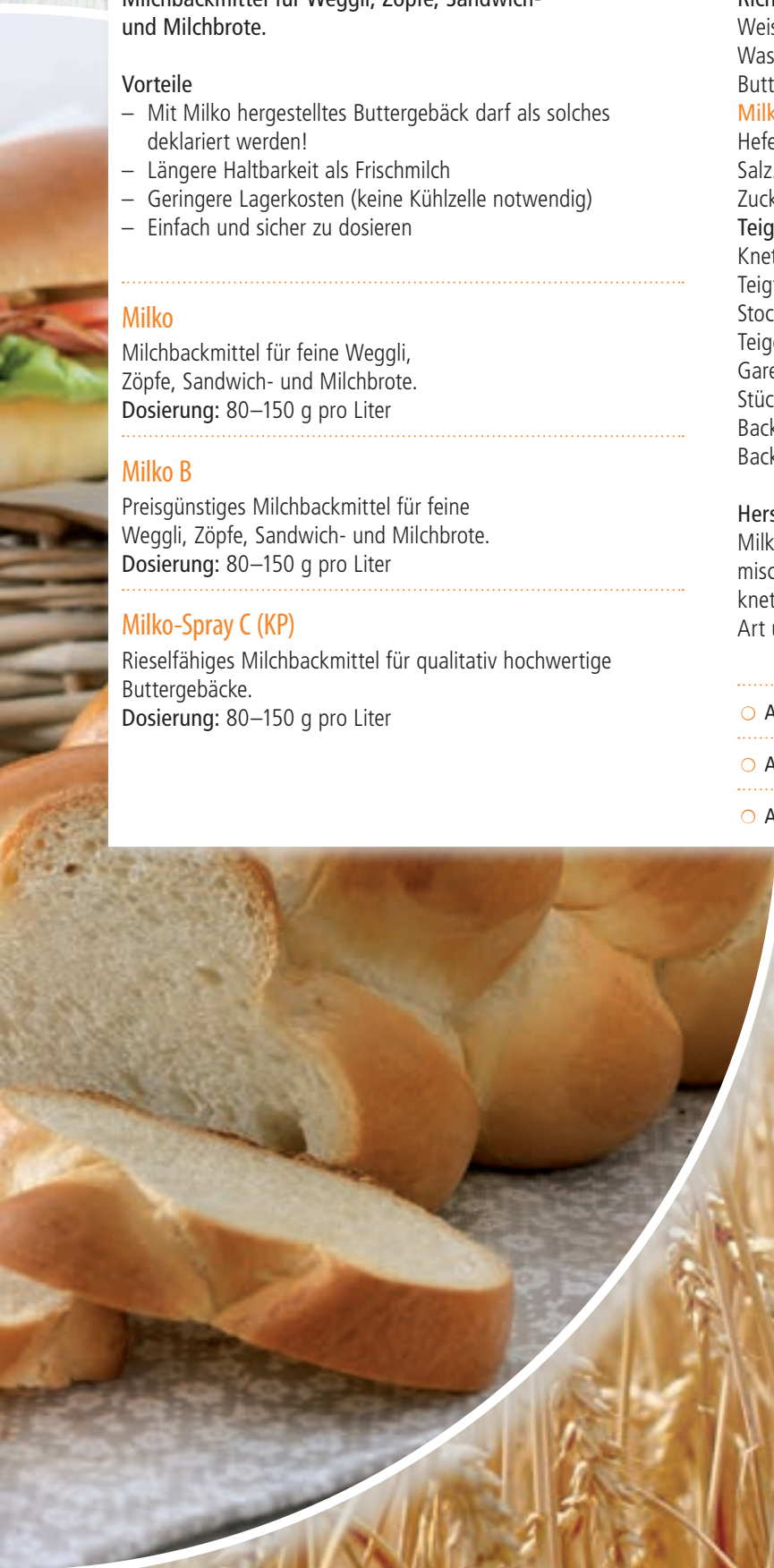
Herstellung

Milko, Milko B oder Milko-Spray C (KP) leicht unter das Mehl mischen und mit den restlichen Zutaten gut und plastisch auskneten. Weitere Verarbeitung je nach Stockgare in gewohnter Art und Weise.

○ Art. 00044050025.0 **Milko**, 25-kg-Sack

○ Art. 00457050025.0 **Milko B**, 25-kg-Sack

○ Art. 04310050025.0 **Milko-Spray C (KP)**, 25-kg-Sack



Biologische Backmittel

Bio Agrafreeze



Universalbackmittel für Biobackwaren. Geeignet für alle Hefeteige mit direkter Teigführung, Gärstopp und Tiefkühlung.

Verwendung

Bio Agrafreeze eignet sich für Kleinbrot, Kleingebäck, Spezialbrot, Weggli, Gipfel, Zöpfe usw.

Vorteile

- Ein Biobackmittel für alles
- Verhindert die Beschädigung des Klebnetzes durch Eiskristalle
- Den aufgetauten Teiglingen bleiben Elastizität, Gashaltvermögen und Triebfähigkeit erhalten
- Kein unkontrollierter enzymatischer Abbau während langer Tiefkühlphasen
- Gebäck mit schönem Volumen, appetitlicher Färbung, frischem Aussehen, reinem Geschmack und guter Frischhaltung

Dosierung

- Tiefkühlung: 3% auf die Mehlmenge
- Gärstopp: 2% auf die Mehlmenge
- Direkte Teigführung: 1–2% auf die Mehlmenge

Richtrezept Weggli über TK (Gefroren/Ungegoren)

Bioweissmehl, Typ 550	1900 g
Wasser	1000 g
Biobutter	150 g
Bioreal Frischhefe (Knospe)	100 g
Bio Milko (Knospe)	100 g
Bio Agrafreeze (Knospe)	60 g
Meersalz	40 g
Teiggewicht	3350 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	20–22 °C
Stockgare	ca. 10 Minuten
Teigeinlage (Bruch: 1500 g)	50 g
Gare	Nach 5 Minuten abdrücken, mit Ei bestreichen und sofort tiefkühlen
Auftauen	30–45 Minuten bei Raumtemperatur. Anschliessend ca. 40 Minuten auf Gare stellen
Backtemperatur	230 °C, fallend
Backen	ca. 10 Minuten

○ Art. 00338050025.0 Bio Agrafreeze (Knospe), 25-kg-Sack

Bio Agramalt



Biologisches Malzbackmittel für Brot, Klein- und Feingebäck.

Verwendung

Bio Agramalt eignet sich für Kleinbrot, Kleingebäck, Spezialbrot, Weggli, Gipfel, Zöpfe usw.

Vorteile

- fördert den Trieb und erleichtert die Teigführung
- beim Backprozess entstehen Farb- und Aromastoffe, die für gutes Biogebäck typisch und unerlässlich sind
- Einfache und saubere Dosierung
- Das Gebäck behält seine Konsistenz auch bei hoher Luftfeuchtigkeit
- Gebäck zeichnet sich durch feinen Malzgeschmack, gleichmässige Porung, zarte und goldene Kruste und gute Frischhaltung aus
- Appetitliche Bräunung

Dosierung: 1–1,5% auf die Mehlmenge

Richtrezept

Bioweissmehl, Typ 550	3000 g
Wasser	1800 g
Bioreal Frischhefe (Knospe)	90 g
Meersalz	65 g
Bio Agramalt (Knospe)	30–45 g
Teiggewicht	4985–5000 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur	ca. 26 °C
Stockgare	wie gewohnt
Teigeinlage	wie gewohnt
Stückgare	wie gewohnt
Backtemperatur	je nach Teigeinlage
Backen	je nach Teigeinlage

○ Art. 00369050025.0 Bio Agramalt (Knospe), 25-kg-Sack



Bio Milko

Biologisches Milchbackmittel für qualitativ hochwertige Weggli, Zöpfe, Sandwich- und Milchbrote.

Verwendung

Bio Milko eignet sich für Spezialbrot, Weggli, Gipfel, Zöpfe usw.

Vorteile

- In Pulverform und daher einfach zu verarbeiten
- Erhebliche Kosteneinsparung im Vergleich zu Biofrischmilch
- mit dem Knospe-Label ausgezeichnet
- Ohne Palmöl

Dosierung

80–150 g pro Liter, je nach Bedarf, Geschmack und gewünschter Qualität

Richtrezept

Bioweissmehl, Typ 550.....	1850 g
Wasser.....	1000 g
Biobutter	200 g
Biozucker	180 g
Bioreal Frischhefe (Knospe)	100 g
Bio Milko (Knospe)	100 g
Meersalz.....	40 g
Teiggewicht	3470 g
Kneten (spiral)	gut und plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	ca. 26 °C
Stockgare.....	ca. 15 Minuten
Teigeinlage	ca. 70 g
Stückgare (32 °C/80% rel. Feuchte)	ca. 50 Minuten
Backtemperatur	ca. 210 °C, fallend
Backen.....	ca. 10–12 Minuten

○ Art. 00409050025.0 **Bio Milko (Knospe)**, 25-kg-Sack

Bioreal Frischhefe



Nur mit der Bioreal Frischhefe (Knospe) von Agrano können Sie ein wirklich 100% biologisches Gebäck herstellen. Bei der Anwendung von konventioneller Hefe die angegebene Menge in der Rezeptur um ca. ein Viertel reduzieren.

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal Frischhefe (Knospe)**

*Sie haben Fragen?
Auf unsere Unterstützung
können Sie in jedem Fall zählen.*

Wir sind ein Team von erfahrenen Beratern und wir freuen uns, wenn wir Ihnen mit unserem Fachwissen zur Seite stehen können.

Persönliche Fachberatung in allen Belangen, eine zuverlässige Logistik sowie professionelle Werbeunterstützung und Verkaufsförderung gehören ebenso dazu wie spannende Fachseminare.





John Berner

Geschäftsleiter
Telefon 079 354 67 52
john.berner@agrano.ch



Manfred Blum

Verkaufsleiter
Telefon 079 898 82 17
manfred.blum@agrano.ch



Luc Brice

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Freiburg, Neuenburg, Genf, Waadt, Wallis
Telefon 079 240 66 07
luc.brice@agrano.ch



Reto Herger

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Basel-Stadt, Basel-Landschaft, Jura,
Oberwallis, Tessin
Telefon 079 600 96 74
reto.herger@agrano.ch



Christoph Lüthi

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Glarus, Graubünden, Schwyz,
St. Gallen, Uri, Zug
Telefon 079 406 46 01
christoph.luethi@agrano.ch



Thomas Widmer

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Appenzell, Schaffhausen, Thurgau, Zürich
Telefon 079 634 67 58
thomas.widmer@agrano.ch



Urs Wyss

Fachberater Bäckerei/Konditorei
Aargau, Bern, Luzern, Solothurn, Zentral-
schweiz
Telefon 079 484 24 11
urs.wyss@agrano.ch



Ettore Salerno

Fachberater Gastronomie
Aargau, Basel-Stadt, Basel-Landschaft,
Solothurn, Zürich
Telefon 079 779 24 21
ettore.salerno@agrano.ch



Roland Elmiger

Fachberater Gastronomie
Innerschweiz, Bern, Solothurn, südlicher
Aargau
Telefon 079 500 42 72
roland.elmiger@agrano.ch



Max Berner

Fachberater Care
Telefon 079 387 27 60
max.berner@agrano.ch

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden.

✓ **Individuell und vielfältig** **Das ist Agrano-Service!**

Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Deshalb pflegen wir gerne den persönlichen Kontakt mit Ihnen und unterstützen Sie jederzeit bei Ihren Herausforderungen.

✓ **Professionell und umfassend** **Das ist Agrano-Fachkompetenz!**

Wir verkaufen nicht nur Topseller, sondern unterstützen Sie auch mit Spezialitäten und massgeschneiderten Lösungen.

✓ **Zuverlässig und schnell** **Das ist Agrano-Logistik!**

Bis 14 Uhr bestellt – morgen in der ganzen Schweiz ausgeliefert.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend** **Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!**

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.