

A smiling woman with dark hair, wearing a white t-shirt and a blue apron, is shown in a bakery setting. She is looking directly at the camera with a warm expression. In the foreground, several golden-brown, round pastries are visible. The background shows shelves with various bakery items and equipment.

UNSER SORTIMENT





BAKING WITH LESAFFRE EIN NEUES KAPITEL

«Zusammen unseren Planeten besser ernähren und bewahren». Seit 1853 wird Lesaffre von dieser starken Mission angetrieben.

Mit **Baking with Lesaffre** gehen wir jetzt den nächsten Schritt in der Erfolgsgeschichte unseres historischen Kerngeschäfts: dem Backen. Neben unserem gesamten Know-how und Fachwissen über Fermentation im Bereich Hefe und Sauerteig sowie Backmittel und -mischungen, gehen unsere Lösungen weit über unsere Produkte hinaus.

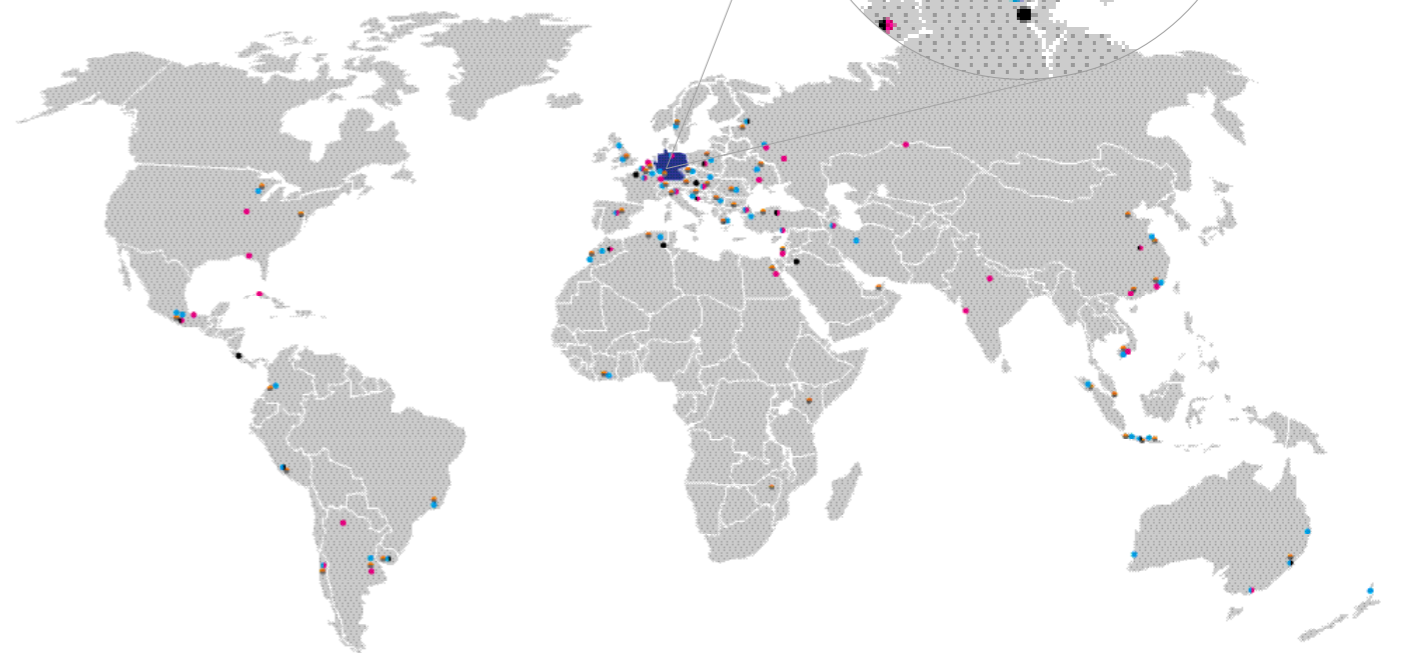
Wir vereinen mit **Baking with Lesaffre** neben unseren Produkten auch unsere Verpflichtung Ihr starker Partner zu sein. Wir teilen Marktkenntnisse für kommende Trends, helfen Ihnen bei Innovationen für Ihr Unternehmen und bieten persönliche Unterstützung, der Sie vertrauen können.

Unser Bestreben und unsere Verpflichtung gegenüber unseren Kunden, garantiert neben unseren leistungsstarken Produkten unsere Unterstützung und Dienstleistungen, damit wir gemeinsam Ihr Unternehmen zuversichtlich in die Zukunft führen können.

EIN WELTWEITER ANSPRECH-PARTNER IM BEREICH FERMENTATION

Alles begann 1853 als das Familienunternehmen in Nordfrankreich gegründet wurde. Lesaffre wurde zu einem Weltunternehmen im Dienst des Bäckerhandwerks, der Lebensmittelindustrie und zahlreicher anderer Bereiche in denen Hefe zum Einsatz kommt. Dank ihrer Kenntnis der Fermentation weitet die Gruppe heute ihre Aktivitäten auf den Gesundheits- und Ernährungssektor aus, um bestmöglich auf die Bedürfnisse der Menschen auf der ganzen Welt reagieren zu können.

Das enorme Potenzial von Fermentation, Hefen, und natürlichen Hefederivaten, die von Lesaffre produziert und vermarktet werden, ist ein wesentlicher Faktor, um den großen Herausforderungen des 21. Jahrhunderts in Bezug auf Ernährung, Gesundheit, Umwelt und Energie zu begegnen.



KUNDENNÄHE

Dabei werden die ständig wechselnden Anforderungen des Marktes berücksichtigt, um unseren Kunden hochwertige und maßgeschneiderte Lösungen zu bieten.

Mit über **10 Hefewerken** in Europa, **77 Produktionsstätten** und **47 Baking Centern™** weltweit finden Sie immer einen Lesaffre Mitarbeiter in Ihrer Nähe.

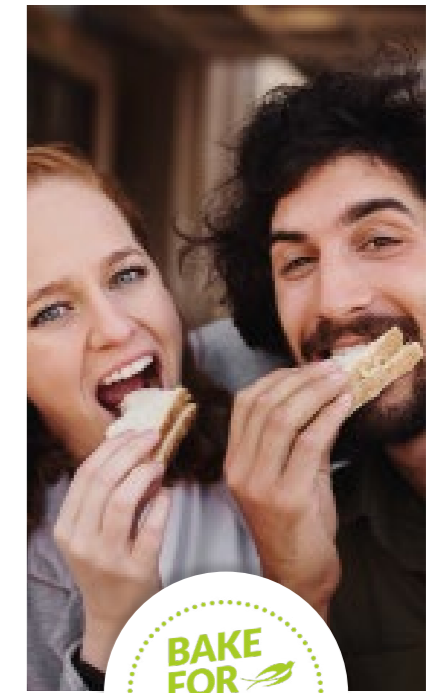
Diese starke Präsenz von Lesaffre erleichtert nicht nur die Geschäftsbeziehungen, sondern beschleunigt diese. Mit einer eigenen Produktion in Norddeutschland und den angrenzenden europäischen Ländern (Frankreich, Österreich, Belgien u.a.) ist Lesaffre Deutschland ein zuverlässiger Partner für Ihren Betrieb.



BAKING WITH LESAFFRE

DIE 6 COMMITMENTS FÜR IHRE ANFORDERUNGEN

Mit **Baking with Lesaffre** stellen wir Ihnen unser Fachwissen und unsere Erfahrung zur Verfügung, damit Sie weiterhin Ihre Kunden begeistern können. Unser einzigartiges Konzept unterstützt Sie dabei, auf die Herausforderungen und Verbrauchertrends zu reagieren, mit denen Sie tagtäglich als Bäcker konfrontiert sind.



UNSERE BACKHEFE

FRISCHHEFE

FALA HEFE UNIVERSAL

Premium Universalhefe für alle Gebäcke und Führungen in Handwerk und Industrie. FALA Hefe Universal ist für alle Produktionsverfahren geeignet.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Karton	4 x 5 x 0,5 kg	100003874	1000 kg
Folienpaket ohne Karton	6 x 2,5 kg	100003893	750 kg (nur als ganze Palette)
Folienpaket ohne Karton	6 x 2,5 kg	100003901	750 kg

FALA HEFE EXTRA STARK

Premium Hefe mit extra starker Triebkraft, für eine rasche Teigentwicklung.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Karton	4 x 5 x 0,5 kg	100013677	800 kg
Folienpaket ohne Karton	6 x 2,5 kg	100003909	750 kg (nur als ganze Palette)
Hefegranulat im Beutel	25 kg	100003911	750 kg

FALA HEFE FÜR SÜßTEIGE

Premium Hefe optimiert für Süßteige ab 5 % Zuckergehalt. Hohe Triebkraft bei zuckerhaltigen Teigen, sehr guter Ofentrieb und hohe Frosterstabilität. Die eingesetzte Universal-Hefemenge kann abhängig vom Zuckergehalt um bis zu 30 % reduziert werden.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Folienpaket ohne Karton	6 x 2,5 kg	100004509	750 kg (nur als ganze Palette)
Hefegranulat im Beutel	25 kg	100004529	750 kg

FALA HEFE FÜR VERSÄUERTE TEIGE

Premium Hefe für stark versäuerte Teige, beim Einsatz von Teigsäuerungsmitteln oder Säureregulatoren.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Folienpaket ohne Karton	6 x 2,5 kg	100003905	750 kg (nur als ganze Palette)

KOALA HEFE

Universalhefe für alle Gebäcke und Führungen geeignet, auch für tiefgekühlte Teige und Teiglinge.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Karton	4 x 5 x 0,5 kg	100005189	800 kg

HIRONDELLE BIORGANIC

Bio-Hefe für die Herstellung von qualitativ wertvollen Bio-Backwaren unter Einhaltung der aktuellen EU-Verordnung.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Karton	4 x 5 x 0,5 kg	200009095	1000 kg

OMAS UR-HEFE

Ideal in der Hausbäckerei für Brot- und Brötchenteige, sowie süße Backwaren.

Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr	Paletten-gewicht
Karton	10 x 24 x 42 g	100003939	504 kg

KASTALIA FLÜSSIGHEFE



Die neue Generation von Flüssighefe, geeignet für alle Teige und Führungen.

Kann alle Presshefen in allen Anwendungen der Bäckerei 1:1 ersetzen. Bag-in-Box System; Dosierung mittels Kastalia-Flüssighefeautomat mit aktiver Kühlung. Flüssighefe im Container mit hoher Triebkraft für alle Teige; sehr gute Dosierbarkeit, sehr gute Lagerstabilität (kein Absetzen der Hefe); auch beste Ergebnisse bei Tiefkühl-Backwaren.



20 kg

Mit einem Fassungsvermögen von 20 kg. Besonders geeignet für kleinere Backstuben mit geringem Platzangebot.



2 x 20 kg

Mit dem doppelten Fassungsvermögen von 2 x 20 kg. Auch geeignet für Ready-to-use Sauerteige.

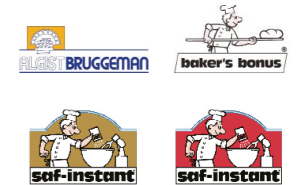


300 kg

Praktische mobile Lösung geeignet ab einem Verbrauch von 150 kg pro Woche.

	Gebinde	Gebindegröße	Art.-Nr.
Kastalia Mono Kastalia Duo	Bag-in-Box	20 kg (Mono) oder 2 x 20 kg (Duo)	100003951
Kastalia Maxi Mobil	Mehrwegcontainer	300 kg (Maxi Mobil)	100003948
Kastalia Maxi	Mehrwegcontainer	1000 kg (Maxi)	100003949

DEAKTIVIERTE HEFE UND INSTANT-TROCKENHEFE



Beschreibung	Art.-Nr	Gebindegröße
Bruggeman Yeast-In	Spezial Instant-Trockenhefe mit verbesserter Haltbarkeit, zur direkten Beimischung in Fertigbackmischungen. 100005200 100005198	10 kg Karton 10 kg (20 x 500 g)
Bruggeman blau	Instant Trockenhefe, universell für alle Teige und Führungen geeignet, zur direkten Beimischung in den Teig. 100012243 100012127	10 kg Karton 10 kg (20 x 500 g)
IDEAL Instant Yeast	Instant Trockenhefe, universell für alle Teige und Führungen geeignet. 100009652	10 kg (20 x 500 g)
Saf Instant rot	Instant Trockenhefe, universell für alle Teige und Führungen geeignet, zur direkten Beimischung in den Teig. 100008659	10 kg (20 x 500 g)
Relax 100	Deaktivierte Spezialhefe mit sehr hohem Reduktionspotential. Zur Teigentspannung, für verbesserte Maschinengängigkeit und Dehnbarkeit der Teige. 100007714	10 kg Sack

UNSERE SAUERTEIGPRODUKTE



SAUERTEIGSTARTER

Starter werden aus einer Kombination von reinen und sorgfältig ausgewählten Stämmen von Milchsäurebakterien und Hefen gebildet. Sie werden zur Herstellung hochentwickelter Säuren und Aromen im Teig verwendet. Unsere Starter ermöglichen es Bäckern, konstante Sauerteige nach traditionellen Methoden zu erhalten.



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Flüssiger Sauerteigstarter Freyja 100005287	Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteigstarter. Bestens geeignet für alle gängigen Getreidearten. Abgerundetes mildes Sauerteig-Aroma.		2 - 10 % 5 kg Kanister 500 kg
Sauerteigstarter LV2 100007579	Bestens geeignet für rustikale Baguettes und Landbrote. Ausgeprägte Roggen- und Sauerteig-Noten mit fruchtigem Aroma.		0,3 % 100 g Beutel 6 kg Karton
Sauerteigstarter LV4 100008022	Bestens geeignet für Roggen- und Weizengebäcke. Sauerteig-Noten - essig-säuerlich.		0,3 % 100 g Beutel 6 kg Karton



AKTIVE, LEBENDE SAUERTEIGE

Mit den gebrauchsfertigen Sauerteigen, in flüssiger Form, können die Bäcker auf die Phase der Sauerteigzubereitung verzichten. Der Sauerteig stellt sicher, dass der Teig aufgeht und verleiht dem Endprodukt das typische Sauerteig-Aroma.

Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Crème de Levain 100007600	Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteig auf Roggenbasis mit milden säuerlichen Aromanoten. Säuregrad > 27 ml NaOH/10 g.		5 - 15 % 10 kg Bag-in-Box 750 kg
Crème de Levain Dinkel 100013578	Aktiver lebender flüssiger BIO Sauerteig auf Dinkelbasis mit milden säuerlichen Aromanoten. Säuregrad > 13 ml NaOH/10 g.		5 - 15 % 10 kg Bag-in-Box 750 kg
Hartweizensauerteig Levain Blé Dur 100010436	Aktiver lebender flüssiger gebrauchsfertiger Hartweizensauerteig. Mit milden milchigen Aromanoten. Säuregrad: 15 -25 ml NaOH/10 g.		5 - 15 % 10 kg Bag-in-Box 750 kg



INAKTIVE SAUERTEIGE

Inaktive Sauerteige bestehen aus fermentiertem Mehl (Weizen, Roggen, Dinkel...), erfordern keine Vorbereitung und können direkt in die Knetmaschine gegeben werden. Sie werden in allen Bereichen der Brotherstellung genutzt.



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Hartweizensauer BD100 inaktiv 100003607	Getrockneter Hartweizensauerteig mit säuerlich-fruchtigen Aromanoten. Säuregrad: 90 - 110 ml NaOH/10 g.		2 - 4 % 20 kg Sack 600 kg
Roggensauer S400 inaktiv 200007421	Getrockneter Roggensauerteig, auf natürlichem Wege mit Sauerteigbakterien fermentiert. Säuregrad: 180 - 210 NaOH/10 g.		5 - 6 % 20 kg Sack 600 kg
Roggensauer 100 inaktiv 200007408	Getrockneter Sauerteig für alle Roggen- und Weizenmischbrote. Mit eigenem Grundsauer kombinierbar, sehr gute Krumenelastizität, gute Schnittfähigkeit, optimale Frischhaltung. Säuregrad: 90 - 110 ml NaOH/10 g.		8 - 12 % 20 kg Sack 600 kg



ZUBEREITUNGEN AUF SAUERTEIGBASIS

Aufgrund von unserem sensorischen Know-how, werden Zubereitungen auf Sauerteigbasis angeboten, die zum Beispiel mit Malzen und Gewürzen angereichert sind. Diese Zubereitungen ermöglichen die Erweiterung und die Anpassung der Aromanoten in Backwaren. Sie erfordern keine Vorbereitung und können direkt in den Mischprozess eingearbeitet werden. Sie verleihen dem Endprodukt ein ausgeprägtes Aroma mit einheitlicher Farbe und einzigartigem Geschmack.

Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Zavarka Classic 100008016	Gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehlen und Malzmehlen zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken. Säuregrad: 15 - 20 ml NaOH/10 g.		20 - 40 % 10 kg Eimer 520 kg
Zavarka Dark Malt 100008018	Gekochter Roggensauerteig auf Basis von Malzen und Roggenvollkornsaureteig mit Gewürzen zur Herstellung einer breiten Palette von malzigen Gebäckvarianten. Säuregrad: 8 - 10 ml NaOH/10 g.		20 - 40 % 10 kg Eimer 520 kg
Zavarka Dinkel Urkorn 100010193	Gekochter Dinkel Urkorn Sauerteig auf Basis von Dinkelmehl und Waldstaudenroggen zur Herstellung einer breiten Palette von Gebäckvarianten mit Dinkel. Säuregrad: 10 - 15 ml NaOH/10 g.		20 - 40 % 10 kg Eimer 520 kg
Zavarka Multigrain 100008017	Gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehl mit vorverquollenem Getreide und Saaten, zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken. Säuregrad : 10 -15 ml NaOH/10 g.		20 - 60 % 10 kg Eimer 520 kg
Zavarka Hafer 100013105	Gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehl mit Haferschrot und Haferflocken zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken. Säuregrad : 10 -15 ml NaOH/10 g.		20 - 40 % 10 kg Eimer 390 kg
Zavarka Gekeimter Roggen 100013106	Gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehl mit gekeimten Roggenkörnern zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken. Säuregrad: 15 - 20 ml NaOH/10 g.		20 - 40 % 10 kg Eimer 390 kg
Flüssigsauer 200 100005228	Flüssiges Teigsäuerungsmittel auf Basis von natürlichem Roggensauerteig. Säuregrad: 200 ml NaOH/10 g.		5 % 11 kg Kanister 660 kg

UNSERE PRODUKTE FÜR BROTE

BACKMITTEL



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Bäcker's Beste Backzutat 100005205	Backmittel mit Trockenhefe und Lecithin. Für Laugengebäck und andere Weizenkleingebäcke, sowie Baguettes und Fladenbrot.		0,2 - 1 % 20 x 0,5 kg Karton 840 kg
Baguette CL 100007926	Backmittel zur Herstellung von einzigartigen Baguettes und Ciabattas. Besonders geeignet für direkt geführte und halbgebackene Backwaren.		1 % 25 kg Sack 600 kg
Dail'! Blend 100005213	Hefebasiertes Backmittel mit hervorragenden Trieb-Eigenschaften zur Herstellung von Baguettes, Ciabattas, Focaccias, Krustenbrötchen und vielem mehr.		5,2 % 16 x 0,312 kg Karton 599 kg
Dinkel-Backmittel für Bio Backwaren 100008902	Backmittel für die Herstellung von Backwaren auf Basis von Bio-Dinkelmehl.		1,5 - 3 % 25 kg Sack 600 kg
Trast 100005206	Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäcken und Baguettes über Gärverzögerung und Gärunterbrechung. Wirkt gegen Bläschenbildung auf der Kruste.		1 % 10 kg Sack 600 kg
BM Plus 100005250	Backmittel zur optimalen Herstellung von Buttermilchgebäcken (6 %) mit einem angenehmen mild säuerlichen Geschmack. Mit variabler Einsatzmöglichkeit (2 - 3 %), auch als Frischhalter einsetzbar.		6 % 10 kg Sack 550 kg
Fladenbrot 100005242	Premium Backmittel zur Herstellung von Pide, Fladenbrot und ähnlichen Weizengebäcken. Garantiert langanhaltende Verzehrsfrische mit elastischen Gebäckeseigenschaften und einer hellen Krumenfarbe.		2 % 25 kg Sack 600 kg
Pide 100005209	Backmittel zur Herstellung von Pide, Fladenbrot und ähnlichen Weizengebäcken. Sorgt für eine saftige, offene Krume, dünne zarte Kruste und gute Verzehrsfrische.		2 % 25 kg Sack 600 kg
Pide Gold 100009274	Backmittel zur Herstellung von Pide, Fladenbrot und ähnlichen Weizengebäcken. Vielseitig einsetzbar für alle türkischen, arabischen und anderen mediterranen Spezialitäten.		2 % 25 kg Sack 600 kg
Minute Bread 100005204	Backmittel für halbgebackene, tiefgekühlte Teiglinge, verhindert das Absplittern der Kruste. Verzehrsfertige Backwaren in nur 3 Minuten Backzeit.		2-3 % 25 kg Sack 600 kg
Q-Plus Ultra 100005238	Backmittel mit geringerer Dosierung zur Qualitätsverbesserung und Stabilisierung bei Roggen- und Weizenmischbroten, Spezialbroten und Kleingebäcken.		1 - 2 % 10 kg Sack 550 kg
Stabilisator 100005208	Backmittel zur Qualitätsverbesserung und Stabilisierung von Roggen- und Weizenmischbroten, Spezialbroten und Kleingebäcken.		0,5 - 2,5 % 25 kg Sack 600 kg
Soft'n Fresh Brot 100005275	Backmittel für verbesserte Frischhaltung, Gärstabilität und Volumen bei Roggen- und Weizenmischbroten, Spezialbroten und Kleingebäcken.		1 % 25 kg Sack 600 kg
SR 30 100005257	Backmittel für bis zu 30 % Salzreduktion ohne Geschmacksveränderung im Endgebäck.		2,1 % 25 kg Sack 600 kg

BACKMISCHUNGEN



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
6-Kornbrot mit Dinkel 100008489	Vormischung für 6-Kornbrot mit weicher, lockerer Krume und sehr langanhaltender Verzehrsfrische.		100 % 25 kg Sack 600 kg
Baguette Original Passion Francaise 200007399	Original französisches Spezialmehl zur Herstellung von original französischen Baguettes und anderen mediterranen Gebäcken.		100 % 25 kg Sack 750 kg
Dinkelvollkornbrot 100005248	Vormischung zur Herstellung von Dinkel-Vollkornbrot mit natürlichem Sauerteig, Sonnenblumenkernen und ballaststoffreicher Apfelfaser.		100 % 25 kg Sack 700 kg
Dreispißbrot 100005239	Vormischung zur Herstellung rustikaler Körnerbrote und -kleingebäcken.		50 % 25 kg Sack 700 kg
Flexkorn 100005236	Vormischung mit verschiedenen Saaten und Getreideerzeugnissen, zur Herstellung eines vielseitigen Gebäcksortiments.		10 - 40 % 25 kg Sack 700 kg
Hüttenbrot 100005264	Vormischung für rustikale Körnerbrote, mit Ölsaaten, Vollkorn und besonderer Gewürzmischung aus Österreich.		56,5 % 25 kg Sack 700 kg
Knollenbrot 100005258	Vormischung mit Kartoffelflocken und getrocknetem Sauerteig, zur Herstellung von Kartoffelbrot und Kleingebäcken.		33 % 25 kg Sack 700 kg
Kornmeister 200007405	Vormischung zur Herstellung rustikaler Körnerbrote und -brötchen mit elf Saaten und Getreidesorten: Kürbiskerne, Hafer, Sojaschrot, Reis, Sonnenblumenkerne, Röstmalz, Weizen, Leinsaat, Dinkel, Roggen, Sesam.		55 % 25 kg Sack 600 kg
Kürbiskernbrot 100005247	Vormischung zur Herstellung von Kürbiskern-Brot und -Brötchen. Mit hohem Anteil an Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Sesam, Leinsaat und getoasteten Weizenkeimen.		55 % 25 kg Sack 700 kg
Natura Plus Mehrkorn dunkel 100005260	Vormischung für dunkle Mehrkornbrote und -brötchen. Kann auch zur Herstellung von Quellstücken zum Unterkneten verwendet werden.		30 % 25 kg Sack 700 kg
Natura Plus Mehrkorn hell 100005259	Vormischung für helle Mehrkornbrote und -brötchen. Kann auch zur Herstellung von Quellstücken zum Unterkneten verwendet werden.		30 % 25 kg Sack 700 kg
Schwedenkorn 100005221	Vormischung zur Herstellung von Spezialbroten mit einem hohen Anteil an Ölsaaten und Apfelfaser.		50 % 25 kg Sack 700 kg
Tim Mälzer Bullen-Kruste 200007407	Vormischung zur Herstellung von rustikalem Spezialbrot, mit Dinkel-Vollkornmehl und hochwertigen Saaten.		55 % 25 kg Sack 600 kg



UNSERE PRODUKTE FÜR BRÖTCHEN & KLEINGEBÄCKE

BACKMITTEL



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Brezelpaste 100005276	Backmittel auf Ölbasis zur Herstellung von Laugengebäcken. Optimale Verarbeitungseigenschaften, hervorragende Gebäckqualität mit aromatischem Geschmack und langanhaltender Verzehrsfrische.		6,7 % 10 kg Eimer 390 kg
Brötchen Spezial CL + Malz 100005262	Backmittel zur Herstellung von Weizenkleingebäcken. Die Gebäcke haben einen optimalen Ausbund und eine ansprechende Krustenbräunung. Für alle Führungen geeignet.		1 % 25 kg Sack 600 kg
Brötchen Plus 100005251	Backmittel zur Herstellung von allen Form- und Ausbundbrötchen. Für direkte Führung und Gärunterbrechung.		2,5 % 10 kg 500 kg
Classic Malz 100005252	Backmittel mit hohem Malzanteil für Weizenbrötchen und andere Kleingebäcke. Für alle Führungen geeignet.		3 - 4 % 25 kg Sack 600 kg
Dail' Blend 100005213	Hefebasiertes Backmittel mit hervorragenden Trieb-Eigenschaften zur Herstellung von Baguette, Ciabatta, Focaccia, Krustenbrötchen und vielem mehr.		5,2 % 16 x 0,312 kg Karton 599 kg
Dinkel-Backmittel Für Bio-Backwaren 100008902	Backmittel für die Herstellung von Backwaren auf Basis von Bio-Dinkelmehl.		1,5 - 3 % 25 kg Sack 600 kg
Eisgold Brötchen 100008553	Backmittel für optimale Knettoleranz, Teig- und Gärstabilität in Weizenkleingebäcken. Für alle Führungen geeignet.		3 % 25 kg Sack 600 kg
Laugengebäck 1 % CL 100012392	Backmittel für die Herstellung von Laugengebäck. Besonders geeignet zur Herstellung von vorgegarten, tiefgekühlten Teiglingen.		1 % 25 kg Sack 600 kg
Minute Bread 100005204	Backmittel für halbgebackene, tiefgekühlte Teiglinge, verhindert das Absplittern der Kruste. Verzehrfertige Backwaren in nur 3 Minuten Backzeit.		2,5 % 25 kg Sack 600 kg
Q-Plus Ultra 100005238	Backmittel mit geringerer Dosierung zur Qualitätsverbesserung und Stabilisierung bei Roggen- und Weizenmischbroten, Spezialbroten und Kleingebäck.		1 - 2 % 10 kg Sack 550 kg
Stabilisator 100005208	Backmittel zur Qualitätsverbesserung und Stabilisierung von Roggen- und Weizenmischbroten, Spezialbroten und Kleingebäck.		0,5 - 2,5 % 25 kg Sack 600 kg
Yeti 100005244	Backmittel mit Malzanteil, für Weizenbrötchen und andere Kleingebäcke. Besonders geeignet für Gärunterbrechung und Gärverzögerung.		3 - 4 % 10 kg Sack 500 kg
SR 30 100005257	Backmittel für bis zu 30 % Salzreduktion ohne Geschmacksveränderung im Endgebäck.		2,1 % 25 kg Sack 600 kg

MALZE

Aromamalzmehl inaktiv 200007402	Reines feingemahlene und geröstetes Malzmehl. Geschmack: malzig, aromatisch.		individuell 25 kg Sack 750 kg
Gerstenmalzmehl inaktiv 200007404	Reines feingemahlene Gerstenmalzmehl, ohne enzymatische Wirkung. Geschmack: Rauch, Kaffee.		individuell 25 kg Sack 750 kg
Roggenmalzmehl inaktiv 200007403	Reines feingemahlene Roggenmalzmehl, ohne enzymatische Wirkung. Geschmack: malzig, karamellig.		individuell 25 kg Sack 750 kg

BACKMISCHUNGEN



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Flexkorn 100005236	Vormischung mit verschiedenen Saaten und Getreideerzeugnissen, zur Herstellung eines vielseitigen Gebäcksortiments.		10 - 40 % 25 kg Sack 700 kg
Highlander Brötchen 100005249	Vormischung zur Herstellung von Körnerbrötchen und anderen rustikalen Gebäcken.		23 % 10 kg Sack 550 kg
Natura Plus Mehrkorn dunkel 100005260	Vormischung für dunkle Mehrkornbrote und -brötchen. Kann auch zur Herstellung von Quellstücken zum Unterkneten verwendet werden.		30 % 25 kg Sack 700 kg
Natura Plus Mehrkorn hell 100005259	Vormischung für helle Mehrkornbrote und -brötchen. Kann auch zur Herstellung von Quellstücken zum Unterkneten verwendet werden.		30 % 25 kg Sack 700 kg
Roggenbrötchen 100005246	Vormischung zur Herstellung von rustikalen Gebäcken und Roggenbrötchen, mit lockerer und saftiger Krume und lang anhaltender röschen Kruste.		20 % 10 kg Sack 550 kg
Schwedenbrötchen CL 100005235	Vormischung für rustikale, herzhaft Körnerbrötchen, mit hohem Anteil an wertvollen Saaten, Sauerteig und Malz.		37,5 % 25 kg Sack 700 kg
Schwedenbrötchen 100005220	Vormischung für rustikale, herzhaft Körnerbrötchen. Mit hohem Anteil an wertvollen Saaten, sowie Sauerteig und Malz.		37,5 % 10 kg Sack 700 kg
Tim Mälzer Brötchen 200007406	Vormischung zur Herstellung von saftig frischen Spezialbrötchen mit besonders vielen Saaten (Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat) sowie getrocknetem Sauerteig und Kurkuma.		37,5 % 25 kg Sack 600 kg



Clean Label

Vegan

100 % französisch

DE-ÖKO-003
Bio gemäß Verordnung
(EU) 2018/848

UNSERE PRODUKTE FÜR FEINE BACKWAREN

BACKMITTEL



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Hefefeinteig 2 % CL 100013580	Backmittel zur Herstellung von leichten und mittelschweren Hefefeinteigen. Für alle Führungen geeignet.		2 % 25 kg Sack 600 kg
Soft'n Fresh HT 2 % 100005278	Backmittel für alle Hefefeinbackwaren zur Erreichung besonderer Krumenweichheit und langanhaltender Verzehrsfrische.		2 % 25 kg Sack 600 kg
Tourier Plus 100013864	Backmittel zur Herstellung von laminierten Teigen.		1,5 % 20 kg Sack 800 kg

MASSEN



Bel Ami 100009296	Feinbackmischung zur rationellen Herstellung von „Amerikanern“ mit langanhaltender Verzehrsfrische.		100 % 10 kg Sack 550 kg
Premium Biskuit Mix 200007417	Feinbackmischung zur einfachen Herstellung feinsten Premium Biskuitböden und -rouladen.		100 % 10 kg Sack 750 kg
Crêpemehl 100005192	Feinbackmischung zur Herstellung von Crêpes nach französischer Art.		100 % 10 kg Sack 550 kg
Gewürzschnitte 100005210	Feinbackmischung zur Herstellung von Rührmassen für Gewürzschnitten, Kuchen und Muffins mit feinen weihnachtlichen Gewürznoten.		100 % 10 kg Sack 700 kg
Käsekuchen Mix 100005254	Feinbackmischung zur Herstellung von Käsekuchen-Massen und anderen gebackenen Quarkfüllungen. Auch für Desserts geeignet.		100 % 10 kg Karton 640 kg
Kokos Mix 100005255	Feinbackmischung zur Herstellung von feinsten Kokosmakronen, Dauergebäcken und Füllungen.		100 % 10 kg Sack 600 kg
Kuchentraum 100005227	Feinbackmischung für hochwertige Rührkuchen, Obstschnitten, Muffins und ähnliche Feingebäcke.		100 % 10 kg Sack 550 kg
Schokola 100005231	Feinbackmischung zur Herstellung von Schoko-Rührmassen. Mit feinem schokoladigem Geschmack durch hohen Kakao-Anteil.		100 % 10 kg Sack 550 kg

FÜLLUNGEN UND AUFLAGEN

Gold Nuss 100005218	Feinbackmischung zur Herstellung von Hasennussfüllungen mit einem Nussanteil von 35 %.		1 kg Mix + 0,6 kg Wasser 10 kg Sack 550 kg
Graumohnfüllung 100005215	Sofort verwendbare, gut streichfähige original österreichische Graumohn-Fertigfüllung für Hefe-, Mürbe-, Plunder- oder Blätterteiggebäcken. Besonders milder, aromatischer Graumohn-Geschmack.		gebrauchsfertig 12,5 kg Eimer 487,5 kg
Nussfüllung 100005234	Feinbackmischung zur Herstellung von Haselnuss-Füllungen mit einem Nussanteil von 25 %.		1 kg Nussfüllung + 550 g Wasser 10 kg Sack 550 kg
Knusper Plus 200007412	Feinbackmischung zur Herstellung von Bienenstich, Florentiner, Nussknacker und allen Gebäcken mit karamellisierendem Charakter.		100 % 20 x 0,5 kg Karton 490 kg

TEIGE



Artikel	Beschreibung	Bezeichnung	Anwendung Gebinde Palettengewicht
Berliner Gold 20 100005271	Feinbackmischung für die Herstellung von Berlinern und ähnlichen Fettgebäcken.		20 % 25 kg Sack 700 kg
Berliner Gold 100 100005270	Feinbackmischung für die Herstellung von Berlinern und ähnlichen Fettgebäcken.		100 % 25 kg Sack 700 kg
Brioche Mix Passion Francaise 100007401	Feinbackmischung zur einfachen Herstellung original französischer Brioches und anderer Hefefeinteiggebäcke.		100 % 25 kg Sack 750 kg
Butterhefeteig Konzentrat 100005191	Feinbackmischung zur Herstellung von feinem Butterhefeteig. Für direkte Führung, Gärunterbrechung, Gärverzögerung und Tiefkühlung möglich.		50 % 25 kg Sack 700 kg
Croissant Mix Passion Francaise 200007400	Feinbackmischung zur Herstellung von original französischen Croissants, Schokobrötchen, Rosinenschnecken, Plunderarten, und ähnlichen Gebäcken.		100 % 25 kg Sack 750 kg
Hefequarkteig Konzentrat 200007482	Feinbackmischung zur Herstellung von Hefequarkteiggebäcken, Blechkuchen und Kleingebäcken. Ergibt saftiges, zartes Gebäck mit langer Verzehrsfrische.		50 % 25 kg Sack 750 kg



Lesaffre Deutschland GmbH
Ohmstr. 1
D-77694 Kehl
+49 (0) 7851 8861 0
www.lesaffre.de



Mit Baking with Lesaffre stellen wir
Ihr Backhandwerk in den Mittelpunkt,
damit Sie zuversichtlich in die
Zukunft blicken können.