RHEIN-BACK News
1. Ausgabe 2015

Alles frisch!

Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

RHEIN-BACK NEWS

- *Freuen Sie sich auf den Hefe van Haag Osterkalender*
- *Süßes und Fruchtiges von Darbo*
- *Alles über Brüh- und Kochstücke*
- *Die RHEIN-BACK „fantastischen 4“*
- *Unsere Eisabteilung stellt sich vor*
- *Neues von Linea Futura*
- *Und vieles mehr*

Vorwort

Liebe Kunden,

zunächst hoffen wir, dass Sie gesund ins neue Jahr gekommen sind und den Herausforderungen des kommenden Jahres frohen Mutes entgegen sehen.

Wie jedes Jahr wird zu Beginn eines Jahres Resümee gezogen, wie das vergangene Jahr verlaufen ist. Hat man die richtigen Entscheidungen getroffen? Hat man Kosten reduzieren und den Ertrag steigern können? Daraus resultieren natürlich auch die Anforderungen, die im neuen Jahr auf uns warten.

Wir verstehen unsere Herausforderung als Ihr Partner für die Rohstoffbeschaffung darin, uns regional sowie auch weltweit, um günstige Konditionen zu bemühen, ohne die uns selbst auferlegten hohen Qualitätsstandards zu vernachlässigen. Wir möchten sichergehen, dass Sie bei uns gute Ware zu einem angemessenen und fairen Preis beziehen können.

Leider wirken sich auch produktunspezifische Faktoren auf den Preis aus. Das gilt insbesondere für die direkte Beschaffung auf dem Weltmarkt (wie z.B. Mandeln, Nüsse oder Rosinen), aber nicht mehr nur dort. Mittlerweile wirken sie sich auch indirekt auf dem regionalen Markt (z.B. Molkereiprodukte) aus.

Regionale und weltweite Krisen, politische Instabilitäten, zunehmende Klimaveränderungen und Wetterkatastrophen beeinflussen Preise von Produkten, die global gehandelt werden.

Ferner ist die Wechselkurseinwirkung nicht zu unterschätzen. Aktuell hat die deutsche Importwirtschaft mit einem ungewöhnlich schwachen Euro zu kämpfen, der Einkäufe aus dem nicht-europäischen Raum zu regelrechten Risikogeschäften macht. Ebenso sind bei den üblichen Kontraktgeschäften immer Prognosen und Tendenzen im Auge zu behalten.

Sie sehen, dass an vielen Schrauben gedreht und viele Einflüsse von außen im Auge behalten werden müssen, um Ihnen qualitativ hochwertige und gleichsam preisgerechte Rohstoffe anbieten zu können.

Das ist unsere Profession, die wir mit Leidenschaft und sehr viel Aufwand betreiben.

Wir würden uns freuen, wenn wir auch im Jahr 2015 der richtige Ansprechpartner für Sie bleiben dürfen.

Ihr Hefe van Haag Team

Impressum

Herausgeber:
Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 02151 7949 0
Fax: 02151 7949 20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de
www.facebook.com/hefevanhaag
www.twitter.com/hefevanhaagde

Feedback:
rb-news@hefe-van-haag.de

Layout:
Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:
Firma Druckwerkstatt

Irrtümer & Änderungen vorbehalten.

Der Hefe van Haag Osterkalender
Jetzt vormerken, dabei sein und extra Aktionseier ausbrüten

Vom 16. März bis 6. April 2015 heißt es wieder mitgedacht und mitgemacht.

Jeden Tag gilt es echt starke Preise für Top Produkte zu finden und diese auf Wunsch zu ordern.

Täglich können Sie eines der heiß begehrten Eier auf hefe-van-haag.de oder unter facebook.com/hefevanhaag „knacken“ und sich tolle Konditionen ergattern.

Mitmachen können alle Kunden von Hefe van Haag oder solche, die es werden wollen, und das nur auf einer unserer o.a. Seiten.

Entscheidend ist, dass die jeweiligen Betriebe in unserem Vertriebsgebiet liegen.

Wenn Sie ein solches Ei auf einer unserer Seiten „geköpft“ haben, generieren Sie einfach eine Bestellung an die Emailadresse

backs-bunny@hefe-van-haag.de

und erhalten den gewünschten Artikel im Rahmen Ihrer nächsten regulären Lieferung zugestellt.

Das Hefe van Haag Team wünscht Ihnen viel Spaß und ein angenehmes erfolgreiches Osterfest 2015.

Der Rechtsweg ist auch bei dieser Aktion wie stets ausgeschlossen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns den Zwischenverkauf vorbehalten und die entsprechenden Aktionen nur in großhandelsüblichen Mengen liefern können.

d'arbo Konditorqualität

Die süßesten Rezeptideen gelingen nur mit den feinsten und fruchtigsten Zutaten

Darbo Konfitüre „gerührt“
im 13,3 kg Eimer

Himbeer-Rote Johannisbeer
Art.Nr.: 9021

Darbo Konfitüre „gerührt“
im 13,3 kg Eimer

Aprikose (Marille)
Art.Nr.: 9022

Alle süßen Rezeptideen haben eines gemeinsam: Sie gelingen nur mit den feinsten und fruchtigsten Zutaten

Unterschiedliche Backwaren wie Berliner, Kekse, Sandmassen usw. stellen ganz unterschiedliche Anforderungen an die zu verarbeitenden Konfitüren bzw. Fruchtfüllungen dar.
Aus diesem Grund möchten wir Ihnen heute, als Ihr zuverlässiger Lieferant und Partner für Qualität und Service, einen Überblick über die unterschiedlichen Arten und Anwendungsgebiete für Fruchtfüllungen geben.

Konfitüren für Berliner
Um einen Berliner in einen echten Gaumenschmaus zu verwandeln, sollte man eine Füllung mit sehr cremiger Konsistenz verwenden. Am besten eignet sich eine doppelt passierte Konfitüre, die ohne Aufrühren direkt aus dem Eimer verarbeitet werden kann und die sowohl zur Heiß- als auch zur Kaltverarbeitung geeignet ist.

Fruchtfüllungen für Dauerbackwaren wie Kekse und Kurzgebäck
Bei speziellen Fruchtfüllungen für Dauerbackwaren ist eine geringe Wasseraktivität sehr wichtig. Dadurch dringt kaum Feuchtigkeit in das Backgut ein und die Produkte bleiben länger weich und frisch. Zu achten ist auch darauf, dass die Fruchtfüllung dem Gebäck einen fruchtigen, frischen Geschmack verleiht.

Backstabile Fruchtfüllungen mit besonders hohem Fruchtgehalt
Bei der Herstellung von Plunder- und Blätterteiggebäck, Teiglingen, Strudel und Sandmassen sowie bei Blechkuchen eignen sich besonders leicht zu verarbeitende Fruchtfüllungen mit hohem Fruchtgehalt. Idealerweise sollten diese auch backstabil, sowie gefrier- und taustabil sein. Bei solchen Füllungen bleibt auch nach dem Backen der volle Fruchtgeschmack erhalten. Die Fruchtfüllungen der Firma Darbo sind dafür ideal, da sie bis zu 220° C für 20 Minuten backfest sind und ebenso gute Eigenschaften bei Wasserdampf bieten. Selbst beim offenen Backen trocknet die Fruchtfüllung nicht aus.

Aprikotiermarmelade
Aprikotiermarmeladen werden zum Aprikotieren von diversen Torten und Backwaren verwendet. Sie sollen idealerweise rasch ausgelieren, das Gebäck vor dem Austrocknen schützen sowie dem Backgut einen edlen Glanz verleihen.

Bei Hefe van Haag, Ihrem zuverlässigen Partner für Qualität, finden Sie eine große Auswahl an Konfitüren und Fruchtfüllungen der verschiedensten Hersteller. Auch die hochwertigen Füllungen und Konfitüren des österreichischen Fruchtspezialisten Darbo, die den verschiedenen Anforderungen gerecht werden und sich bei Bäckereien, Konditoreien und der weiterverarbeitenden Industrie größter Beliebtheit erfreuen, finden Sie in unserem Sortiment.

Sprechen Sie hierzu einfach Ihren Hefe van Haag Fachberater an oder wenden Sie sich vertrauensvoll an den Hefe van Haag Innendienst unter 02151-7949-55.

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Backen mit den zahlreichen Produkten aus unserem Sortiment.

Dieser Fachbeitrag entstand in Zusammenarbeit mit dem Tiroler Familienunternehmen Darbo.
Bildquellen: A. Darbo AG, Dornau 18, A-6135 Stans/Tirol

GRAM
- go green with Gram

Energiespargeräte

Ihr Premium-Partner
für professionelle
Speiseeis-Kühlung

3 Jahre Vollgarantie

- Speiseeis-Lagerschränke in unterschiedlichen Größen
- Eis-Schnellfroster
- Eis-Schockfroster

GRAM Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: +49 (0) 5066/6046-12
Fax: +49 (0) 5066/6046-19

E-Mail: vertrieb@gram.de
www.gram.de

Brühstücke und Kochstücke – Optimierung der Frischhaltung von Broten, Brötchen und Hefefeinteiggebäcken

Im Laufe der letzten paar Jahre wurden zwei Verfahren aus dem Bereich der Teigherstellung komplett neu interpretiert und überarbeitet. Man erkannte im Laufe der Zeit mit immer mehr Backversuchen, dass mit Koch- und Brühstücken die Produktqualität nachhaltig gesteigert werden kann, wenn man es denn richtig angeht.

Die folgenden Zeilen zeigen auf, was zu beachten ist und wie man seine Rezepturen am sinnvollsten anpassen kann.

Brühstück

Früher hat man in der Schule gelernt, dass man falls man genug Zeit, hat Quellstücke macht und wenn es morgens schnell gehen soll, stellt man eben Brühstücke her. Das sollten Sie jetzt bitte ganz zügig vergessen, denn bei dieser Aussage wurden drei Faktoren nicht berücksichtigt, nämlich:

- die ausschlaggebende Wassertemperatur,

- die Verkleisterung von Stärke (und die damit verbundene Wasserbindung),

- die Zerstörung von Eiweiß.

Was passiert, wenn man sich je ein Kilogramm Haferflocken nimmt und jeweils 2,5 Liter Wasser, einmal mit 70°C und einmal mit 95°C, darüber schüttet? Sie dürfen es jetzt ausprobieren, aber ich kann es auch gerne einfach mal hier festhalten:

Bei 70°C warmem Wasser ergibt sich mit den Flocken eine Mischungstemperatur von ungefähr 55°C, also noch ein gutes Stück unter der Verkleisterungstemperatur. Ergebnis wären einige Flocken, die im Wasser schwimmen und etwas des Wassers auch im Eiweiß anlagern. Ggf. lösen sie sich auch im Laufe der Zeit auf.
Bei 95°C heißem Wasser ergibt sich hingegen eine Mischungstemperatur von ca. 70°C, also sind wir in dem Temperaturbereich, in dem die Stärke (zumindest zum größten Teil) verkleistert und somit das Wasser auch

komplett bindet. Ergebnis ist eine feste Masse, die gebundenes Wasser in den damit hergestellten Teig bringt.

Somit würde sich bei gleicher Konsistenz des Teiges die darin enthaltene Wassermenge um einiges unterscheiden, was im damit hergestellten Brot eine komplett unterschiedliche Krumen-Konsistenz bewirkt.
Ein weiterer Faktor, den es hier zu berücksichtigen gibt, ist die Zerstörung des Kleber-Eiweißes. Sobald wir über die Temperatur der Eiweißgerinnung kommen, schädigen wir die Bestandteile, die bei Backwaren für das ansprechende Volumen mit zuständig sind. Daher sollte versucht werden, die maximale Menge an Wasser zu binden, wenn sich der Eiweißverlust schon nicht vermeiden lässt.

Persönlich empfehlen würde ich die Herstellung eines standardisierten Flocken-Brühstücks nach der folgenden Rezeptur:

- 1,000 kg Betagersten-Flocken oder Haferflocken
- 2,500 l kochendes Wasser (95° - 100°C) (TA350)
- 0,100 kg Salz (10% auf GME)

Bei der Verwendung von Dinkel- oder Weizenflocken sollte man die TA auf 300 reduzieren, da diese nicht so viel Wasser aufnehmen.

Alternativ ist auch ein Mehl-Brühstück möglich, hier geht die TA nochmal um einiges nach oben. Es wird in der Anschlagmaschine hergestellt und hat meiner Empfehlung nach eine TA von 500 (wobei das bis zu TA700 funktioniert). Wichtig ist, dass es komplett klumpenfrei gerührt/geschlagen wird. Das mit dem Salz gemischte Mehl wird mit kochendem Wasser übergossen, kurz langsam vermengt und dann 8-10 Minuten kräftig geschlagen.

- 1,000 kg Weizen- oder Dinkelmehl Type

- 4,000 l kochendes Wasser (95° - 100°C) (TA500)

- 0,100 kg Salz (10% auf GME)

Wichtig ist, dass ein solches Brühstück nach der Herstellung aktiv herunter gekühlt wird, um Fremdgärungen zu vermeiden. Verwendet werden kann es dann durchaus 2-3 Tage aus der Kühlung heraus. Unbedingt muss es im heißen Zustand noch mit Klarsichtfolie abgedeckt werden, da sich sonst eine unschöne Haut bildet, die zu Gebäckfehlern führen würde.

Was lernen wir daraus?

- Wenn das Wasser nicht mindestens 95°C hat, kann man nicht von einem Brühstück reden.

- Wenn die Wassertemperatur nicht immer die gleiche ist, ist sowohl die Verkleisterung der Stärke als auch das Gerinnen des Eiweißes immer unterschiedlich, was zu verschiedenen Teigen und somit auch zu verschiedenen Ergebnissen führt.

Gebundenes Wasser in Teige zu bringen ist gar nicht schwer.

Kochstück

Aufbauend auf den o.g. Informationen, werde ich nun die Verwendung von Kochstücken erläutern.

Sinn des Kochstückes ist es mit so wenig wie möglich zerstörtem (Kleber-) Eiweiß die maximale Wasserbindung in einen Teig zu bringen. Aus der Rezeptur für dieses Vorprodukt ergibt sich ein kleines Rechenbeispiel aus der Praxis, das die Möglichkeiten anhand eines Weißbrotes erörtert.

Das Mehlkochstück wird sinnvollerweise im Crèmekocher hergestellt und hat meiner Empfehlung nach eine TA von 700 (wobei das bis zu TA800 funktioniert). Je nach Art des Kochers rührt man zuerst das ganze Mehl in einem Teil des Wassers klumpenfrei an, dann kommt das restliche Wasser dazu und anschließend erhitzt man die Mischung über die Verkleisterungstemperatur des Mehls (ca. 80°C).

- 1,000 kg Weizen- oder Dinkelmehl
- 6,000 l Wasser (TA700)
- 0,100 kg Salz (10% auf GME)

Wichtig ist, dass auch ein solches Kochstück gut abgedeckt wird, damit es nicht verhautet, und dass es nach der Herstellung aktiv herunter gekühlt wird, um Fremdgärungen zu vermeiden. Verwendet werden kann auch dieses dann 2-3 Tage aus der Kühlung heraus.
Ein normales Weizenmehl lagert bei der Teigbereitung nur etwas Wasser am Eiweiß an und somit haben wir

eine ungefähre Teigausbeute von 15,8 kg bei einem Weißbrot, also 5,800 Liter Wasser auf 10,000 kg Mehl. Nimmt man nun 2% des Gesamtgetreides (0,200kg) in Form eines Mehl-Kochstücks dazu, hätte man darüber 1,200 l gebundenes Wasser in den Teig gebracht (von dem man ungefähr die Hälfe als effektiv zusätzliches Wasser rechnen kann). Wenn der Teig also so fest wie bis dato gehalten wird, ist automatisch in der Brotkrume mehr Wasser enthalten, was die Frischhaltung selbstverständlich positiv beeinflusst.

Wieviel gebundenes Wasser verträgt ein Teig?

Jahrzehntelang war es die Aufgabe eines Teigmachers einen Teig so weich wie irgend möglich zu halten, mit der Bedingung, dass er sich noch stimmig aufarbeiten lässt. Als Chef hat man ja auch oft gefordert, dass die Teige weicher sein sollen, damit die Brote eine bessere Frischhaltung haben und man mehr Wasser schnittfest verkaufen kann. Aber das darf nun, wenn man möchte, der Vergangenheit angehören.

Stellen wir uns mal die Frage, wie hoch die Zugabemenge eines Brüh- oder Kochstücks zum Teig denn sein darf. Gerne würde ich hier jetzt konkrete Zahlen nennen, es ist allerdings wirklich ausschließlich davon abhängig, wieviel Wasser die Krume des Endprodukts verträgt ohne instabil (klitschig) zu werden. Und hier ist es auch wichtig die Teigkonsistenz außen vor zu lassen. Folglich dürfen so Sprüche wie „der Teig verträgt noch einen Schluck Wasser“ nicht mehr verwendet werden, denn am Teig sieht man noch nicht, ob die Krume diesen „Schluck“ überhaupt noch verträgt. Auch ist es mit dieser Technologie möglich Teige zu konzipieren, die problemlos über Anlagen laufen und dennoch eine tolle Frischhaltung haben.

Die folgenden Anhaltspunkte sind somit unter Vorbehalt der Nachprüfung per Backversuch und unabhängig, ob ein Brüh- oder ein Kochstück verwendet wird, zu testen.

Weizen-, Weizenmisch- und helle Körnerbrote
- 8 – 20 TA-Punkte gebundenes Wasser

Roggenmischbrote
- 8 – 15 TA-Punkte gebundenes Wasser

Dinkelbrote (je nach Vollkornanteil)
- 30 – 60 TA-Punkte gebundenes Wasser

Spezial- und Körnerbrötchen
- 8 – 15 TA-Punkte gebundenes Wasser

Hefefeinteige
-8 – 15 TA-Punkte gebundenes Wasser

Germania Erdbeer-Gel

Grundrezeptur: 50 g Erdbeer-Gel mit 250 g Zucker mischen auf 1.000g Wasser. Zum Kochen und Sprühen einsetzbar.
VPE 3 kg + 10 kg

Germania Erdbeer-Saftbinder

Grundrezeptur: 150 g Erdbeer-Saftbinder und 250 g Zucker mischen. Ausreichend für 2.000 g Erdbeeren (frisch, TK oder Konserve) + 1.000 g Wasser. Frost- und taustabil **VPE 5 kg + 10 kg**

Germania Neutral-Sahnefond

Grundrezeptur: 150 g Neutral-Sahnefond in 200 g Wasser auflösen, 750 g geschlagene Sahne unterziehen.
Frost- und taustabil ... geschmeidige Sahnecreme
... stabiler Stand ... zarter Schmelz **VPE 2,5 kg**

Germania Backmittel

Spezialrohstoffe für die Feinbäckerei und Konditorei
63897 Miltenberg • Tel. 09371/2488 • Fax 09371/69608
www.Germania-Backmittel.de • Germania-Backmittel@t-online.de

Natürliche Frucht- und Aromapasten

Mit Dawn Compounds ist es einfach, Sahne, neutrale Sahnefonds, Füllcremes, Frostings, Icings, Pralinenfüllungen, Cremes, Glasuren oder Milchshakes individuell zu aromatisieren. Jetzt neu: mit natürlichen Zutaten.

Begeistern Sie Ihre Kunden mit natürlich purem Geschmack!

- natürliches Aroma
- natürliche Farben
- frei von Konservierungsstoffen
- gleichbleibendes MHD
- fruchtiger, intensiver Geschmack
- 17 Sorten, ganz neu: Heidelbeere
- vereinheitlichte Dosage
- im neuen Dawn-Design

BISHERIGES DESIGN

DAWN-DESIGN AB FEBRUAR 2015

Weitere Informationen über unseren Service und unsere Produkte:

Dawn Foods Germany GmbH
Riedstraße 6, D-64295 Darmstadt
Tel. +49 6151 3522 90
Fax +49 6151 3522 9339
info.DACH@dawnfoods.com
www.dawnfoods.de

Dawn®
Creating happiness™

Benter setzt voll auf BROT

Von der ersten Handskizze bis zur Realisation

Es fallen viele Fragen und Entscheidungen für den Unternehmer an, wenn es darum geht eine neue Ladeneinrichtung, ein neues Café oder aber auch, wenn es darum geht eine vorhandene Filiale neu zu gestalten. Wie lässt sich das neue Konzept realisieren oder „Stimmt die Lage für das neue Cafe?". Aber auch Fragen wie „Wie bekomme ich den jeweiligen Charakter und auch die Philosophie des Unternehmens in das neue Projekt hinein?", sind Überlegungen welche gut durchdacht sein müssen.

Hier ist es wichtig einen guten Partner an seiner Seite zu haben, gerade auch dann wenn es um das sensible Thema Finanzierung geht.

Solche Vorhaben müssen gut überlegt und geplant sein, denn gerade eine solche Investition ist für viele Unternehmer ein großer Schritt.

Hefe van Haag hat hier in Zusammenarbeit mit der Firma Walterscheid schon viele Objekte geplant und durchgeführt, wie auch unser Bericht über die Bäckerei Benter aus Oberhausen zeigt. Die Firma Walterscheid überzeugt durch innovative Ideen, zuverlässige Arbeiten und qualitativ hochwertige Einrichtungen und kann alles aus einer Hand liefern. Das ganze Equipment wie Bleche, technische Geräte wie der Kontakt-Grill, die Sahnemaschine oder der Klimaschrank sind von Hefe van Haag zu bekommen. Gerade bei den technischen Geräten lässt sich viel einsparen.

Gerne stehen wir Ihnen bei der nächsten Einrichtung zu Seite, sprechen Sie uns an.

Für die eingeführte Benter-Filiale, in der Virchowstraße in Oberhausen, konzipierte Klaus Weiermann von Walterscheid Geschäftseinrichtungen, nach dem Vorbild schon realisierter Benter-Projekte in den Kaisers Märkten in Duisburg und Oberhausen, ein ansprechendes Ambiente. Mit individuellen Design-Elementen, stimmiger Farbgebung und Sitzplatzanordnung wurden die Verweilzonen wirkungsvoll vom Verkaufsbereich abgesetzt und zu Wohlfühlzonen aufgewertet. Großfotos an den Wänden vermitteln mit stimmungsvollen Motiven ein einladendes Gesamtbild und unterstreichen die Genusskompetenz der Bäckerei – Konditorei Benter. Im Mittelpunkt aller drei Konzepte wurde die BROTARENA von Walterscheid in die neuen Ladendesigns integriert. Ausschlaggebend hierfür war die Philosophie von Ralf Nietz, Inhaber von Benter, nur traditionell und von Hand hergestellte Brot- und Backwaren zu präsentieren. Denn das ist Qualität, die der Kunde nicht nur sieht, sondern auch schmeckt. Bäckereikonzepte sollten den Charakter des Unternehmens in jeder Filiale effektvoll inszenieren, aber trotzdem eine flexible Anpassung an den konkreten Standort ermöglichen. Neben den baulichen Veränderungen umfasst das neue Konzept auch eine Optimierung der Angebotspräsentation in der Theke und im Rückwandbereich. Das Kunden-Feedback verrät, dass die richtigen Entscheidungen getroffen wurden.

Von der ersten Handskizze bis zur Realisation.

T ARENA von Walterscheid !

WALTERSCHEID
GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN

WALTERSCHEID PROJEKT SCHMIEDE GESCHÄFTSEINRICHTUNGEN

Hefe van Haag
Tönisvorst - Köln - Neuwied

Die RHEIN-BACK fantastischen 4

Ein schön gedeckter Kaffeetisch, einfach entspannen und dazu die bewährten Klassiker in gewohnter RHEIN-BACK Top Qualität genießen.

Wir stellen Ihnen unsere „fantastischen Vier“ vor.

RHEIN-BACK
Gedeckter Apfelkuchen, vorgeschnitten

Art. Nr.	223921
Stck./Karton	2 x 20
Kart. / Pal.	49

RHEIN-BACK
Omas Käsekuchen, vorgeschnitten

Art. Nr.	223923
Stck./Karton	2 x 20
Kart. / Pal.	49

RHEIN-BACK
Mohnstreuselkuchen, vorgeschnitten

Art. Nr.	223922
Stck./Karton	2 x 20
Kart. / Pal.	49

RHEIN-BACK
Bauern-Apfelkuchen, vorgeschnitten

Art. Nr.	223927
Stck./Karton	2 x 20
Kart. / Pal.	49

Frühjahr - Ostern - Kommunion & Konfirmation

UNSERE EINKAUFSTIPPS FÜR SIE

4253	Kompl. Jogosoft	25,00
4293	Kompl. Back Soft	25,00
3715	Plange HTM	25,00
3720	Plange Butter HTM	25,00
7779	DMB Panex	20,00
7218	Meister Hefe Quarkteig	25,00
312	Bunte Eier im Aufsteller	90,00
22025	RHEIN-BACK Eierlikör Advo. 20%	5,00
37780	100 Ostereinstecker sortiert 3571	1,00
37781	100 Osterhasen-Einstecker 3574	1,00

37993	3D Küken im Ei 440068	1,00
38049	3D Marzipan Möhren 079 (96)	1,00
37995	3D Eierlikörflasche 049 (270)	1,00
38115	3D Dekor Aufl. Kommunion 977 (12)	1,00
37458	M-Sch 12/10 Kommunion 4153	1,00
37502	M-Str 24/3x8 Kommunion 4162	1,00
37459	M-Sch 12/10 Konfirmation 4151	1,00
37503	M-Str 24/3x8 Konfirmation 4160	1,00
37799	Kommunion Knabe 4172	6,00
37798	Kommunion Mädchen 4171	6,00

Erdbeeren - alles rund um die edle Frucht

UNSERE EINKAUFSTIPPS FÜR SIE

22710	3D Fruchtpaste Erdbeere 207	1,00
38007	3D Erdbeer Dekor 017 (175)	1,00
10968	IC Joypaste Erdbeer	1,20
10986	IC Joytopping Erdbeer	1,00
7459	Meister Sahnessa Erdbeer	3,00
16310	Jung Sahne-Auf Erdbeer	2,50
4229	Kompl. Kiddy-Gel Erdbeer	14,00
20360	DA Fruchtpaste Erdbeer	1,00
20802	DA Belnap Erdbeer	14,00
12541	Germa Erdbeer-Gel	3,00
14390	Delfia Effekt Erdbeer	1,00

851	Erdbeeren gr. Schale	1,00
855	Zupf-Erdbeeren, gesch. 7 kg	1,00
856	Zupf-Erdbeeren, ganz 7 kg	1,00
910	TK-Erdbeeren Senga 2	10,00
2120	TK-Boiron Erdbeer Püree	1,00
2102	TK-RF Erdbeer Püree	6,00
9023	Darbo Erdbeer Konfitüre	13,30
9367	Goe-Erdbeer Konf. Extra	5,00
62610	6 Bm. Erdbeer Konf. 370 g	1,00
62802	15 Bm. Erdbeer Port. 30 g	1,00
23250	3D Eisflip Erdbeere 595	1,00

Alles rund um Ihre Grillgebäcke und -Ideen

UNSERE EINKAUFSTIPPS FÜR SIE

208	Schmand 24 %	5,00
1119	Hirtenkäsewürfel in Lake	1,80
1274	Schinkenwürfel roh	2,50
1222	Käsestreifen 3mm fein	1,00
970	TK-Zwiebelwürfel	10,00
889	Zwiebeln 5 kg	1,00
1401	Olivenöl di Sansa	5,00
8978	Thunfisch Chunks in Öl 60,5 oz	1,00
8968	Thunfisch Chunks in Wasser ALU	3,00

83070	RHEIN-BACK Pizza Mix	5,00
3642	Röstzwiebeln	10,00
8922	Getrocknete Tomatenwürfel in Öl	6,00
21602	TK-EB Laugenbrezel 100 g vgg	80,00
6525	TK-Dit. SUPER Laugenbrezel 170 g	40,00
223705	TK-EH Butter Laugenecke vgg. 100g	40,00
223595	TK-BM Pizzastange 140 g	40,00
223597	TK-BM Knusperstange 110 g	50,00
223596	TK-BM Mexicostange 150 g	35,00
223586	TK-BM Geflügelrolle Extra 170 g	30,00

Erfrischungen für jeden Tag gibt es natürlich bei Hefe van Haag

UNSERE EINKAUFSTIPPS FÜR SIE

60576	Coca Cola 0,5 PET	12,00
60641	Fanta Orange 0,5 PET	12,00
60802	Sprite 0,5 PET	12,00
60577	Coca Cola Zero 0,5 PET	12,00
60610	Durstlöscher Apfel 0,5	1,00
60613	Durstlöscher Multivitamin 0,5	1,00
60614	Durstlöscher Orange 0,5	1,00
60550	40 Capri Sonne Orange 0,2	1,00
60540	40 Capri Sonne Kirsch 0,2	1,00

60525	40 Capri Sonne Cola Mix 0,2	1,00
60546	40 Capri Sonne Multi. sil.	1,00
60508	12 Ber. Apfelfruchtsaft 0,33	1,00
60506	12 Ber. Mult. Star 50% 0,33	1,00
60507	12 Ber. Orangensaft 100% 0,33	1,00
60669	CB Mineralwasser 0,5 PET	11,00
60587	CC ViO (Wasser) 0,5 PET	18,00
60750	RF Quelle klassik 0,75 l	12,00
60753	RF Quelle medium 0,75 l	12,00
60400	12 Mü. Kakaotrunk 0,5	1,00

Eine Marke. 1000 Möglichkeiten.
100 % Qualität für den Groß- und Einzelhandel
SÜDZUCKER
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Postfach 102855 · 68028 Mannheim
Tel.: 0621/421-845 · Fax: 0621/421-536
E-Mail: Kay.Lehmann@Suedzucker.de

Disney Violetta
ENDLICH!
Jetzt gibt es Violetta
auch als Eis!
©PreGel
© Disney
PreGel
DEUTSCHLAND
Vertriebsgesellschaft mbH Marsstr. 3 D - 85551 Kirchheim-Heimstetten
Tel.: +49 - (0) 89 - 99 19 96 - 0 Fax: +49 - (0) 89 - 99 19 96 - 50
info@pregel-deutschland.de www.pregel-deutschland.de

MEHR ALS 50 JAHRE INNOVATION

Gegründet 1962 in Pesaro als Handwerksbetrieb spezialisierte **IFI sich auf die Herstellung von Bar- und Eissaloneinrichtung**, die durch ihre Innovationen weltweit neue Standards für den Sektor setzten und die Geschichte der industriellen Bartresen ihren Stempel aufdrückten. Ebenso wie das Unternehmen ein breites Sortiment an Einrichtung anbietet, zeichnet es sich auch verantwortlich für den **ersten industriell gefertigten Bartresen** (60er Jahre), **den ersten zusammenstellbaren industriellen Bartresen** (70er Jahre), **das erste System mit Rohrgestell und Metallstrukturen** (80er Jahre) und die bahnbrechende Einrichtungsphilosophie für öffentliche Räume, das **Platinum IFI Concept** (2005). Im Jahr 2012 stellte IFI ihren **Start-Up** Service vor, ein Designkonzept, um jungen Arbeitssuchenden die Gründung einer qualitativ hochwertigen Bar zu günstigen Preisen zu ermöglichen, sowie das **Bar Sharing**, einem Konzept, das den Barmodulen ständige Veränderung und Bewegung erlaubt, um ständig neue Raumkonzepte zu entwickeln.

Die späten 90er Jahre markierten einen Wendepunkt für IFI, die ihre Erfahrung in Kältetechnik unter Beweis gestellt haben. In einem Zusammenschluss aus **bekannten und aufstrebenden Designern** entwickelte man zusammen mit der hauseigenen hochmodernen Forschungs- und Entwicklungsabteilung, in einem Team aus mehr als 30 Experten die Marke **IFI Gelato Village**. Diese Entscheidung hat in nur ein paar Jahren dazu geführt, dass die Marke im Bereich Produktumfang und Innovation heraussticht und sich mit ihrem ganz eigenen Stil im Eishandwerk behaupten kann. IFI Gelato Village beinhaltet eine Vielzahl an Produkten, die als einzigartig auf der Welt angesehen werden können, abgestimmt auf die anspruchsvollsten Eishersteller. Ebenso wie das Unternehmen eine umfangreiche Liste an traditionellen Ausstellungsvitrinen bietet, erfand IFI auch die **erste belüftete Eiswanne** (Pozzetti), die signifikante Verbesserungen im Kosten-Nutzen Anteil erzielt, für alle die eine traditionelle Weise bevorzugen. Des Weiteren **revolutionierten sie den Markt mit Tonda** (entwickelt von Designer Makio Hasuike & Co., in Zusammenarbeit mit der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von IFI), der ersten runden, rotierenden Ausstellungsvitrine auf der Welt.

2011 erfand IFI das erste hermetische Verschlusssystem für traditionelle Ausstellungsvitrinen, sowie das Anti-Rotationssystem für Wannen. Im Jahr 2014 gewann IFI den Oskar für Design, den **Compasso d´Oro,** dank des **Bellevue der Panoramatechnologie** (Design: Marc Sadle & die IFI Forschungs- und Entwicklungsabteilung), daß eine brandneue Synthese zweier Säulen der Eissalongestalung bot, die bisher nicht miteinander vereinbar waren: Perfekte Aufbewahrung in Eiswannen und die Präsentation von Geschmacksrichtungen in Ausstellungsvitrinen.

IFI S.p.A. ist das Gründungsunternehmen von Industriefi, einer führenden Industriegruppe in innovativen Design und Technologie-Lösungen für Möbel in öffentlichen Einrichtungen, mit mehr als fünf Handelsmarken auf dem internationalem Markt (IFI, DSL, Metalmobil, Rossi Dimension und Coletti). Zurzeit beschäftigt IFI ungefähr 335 Arbeitnehmer auf mehr als 50.000 Quadratmetern Produktionsanlage in den Provinzen Pesaro und Rimini.

Die Eisabteilung Hefe van Haag

Wir möchten Ihnen gerne das Eisteam von Hefe van Haag vorstellen.

Im Laufe der Jahre wurde unsere Eisabteilung ständig erweitert, wobei **kundenorientiertes Arbeiten** stets im **Mittelpunkt** stand und steht.

Dank dieser stetigen Anpassung und Optimierung konnte die Eis-Abteilung im Laufe der Jahre den Anforderungen des sich immer weiterentwickelnden Marktes in Deutschland und in den Niederlanden gerecht werden.

Unsere Stärke ist **hochwertiger Service, Produktqualität** und ein **zuverlässiges, professionelles** und **motiviertes Team** im Innen- und Außendienst.

Besonders der berufliche Erfahrungsaustausch über alle Standorte hinweg, ist uns in unserem Team sehr wichtig. Jeder Mitarbeiter hat unterschiedlich viele Berufsjahre und **Erfahrungen** gesammelt. In regelmäßigen Abständen finden im Hause **interne Eis-Meetings** statt.

Dadurch lernt man sich und die Produkte besser kennen, jeder einzelne Mitarbeiter entwickelt und bildet sich stets weiter, Innen- und Außendienst kümmern sich gemeinsam um die Kunden und wir versuchen Probleme der Kunden gemeinsam zu lösen.

Während des ganzen Jahres werden den Kunden und Interessierten, oft in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten, **verschiedene Seminare** angeboten.
Die Teilnehmer lernen die neuesten Produkte und deren bestmögliche Verarbeitung kennen.

Die Seminare für Bäckereien, Konditoreien, Eiscafés und Cafés, meist auch mit praktischen Übungen, werden entweder von den **Hefe van Haag Mitarbeitern und/oder mit externen Fachleuten im eigenen Hefe van Haag-Trainingszentrum** durchgeführt.

Unser Management und die Qualitätsleitung garantieren eine **hervorragende Produktqualität** durch regelmäßige Kontrollen unserer Lieferanten, deren Rohstoffe sowie Fertigprodukte.

Haben Sie Fragen, ein Problem, Verbesserungsvorschläge oder wollen Sie mit einen unserer Mitarbeiter sprechen, lassen Sie es uns wissen. **Wir sind gerne für Sie da, als Partner für Ihren Betrieb.**

Telefon: 02151/7949	-Durchwahl
Gesamtleitung: Johan Rikken	**-28**
<u>Eisabteilung Deutschland</u>	
Volker Baum (Innendienst)	- 36
Cinthya Sperwer (Innendienst)	- 35
Claudia Kosman (Innendienst)	- 37
Peter Porumpka (Außendienst)	
Lothar Wagener (Außendienst)	
Jörg Thiel (Außendienst)	
Davide di Seri (Außendienst)	
Michael Eichler (Außendienst)	
Dirk Kistermann (Außendienst)	
Wolfgang Cremer (Außendienst)	
Dirk Uerlings (Außendienst)	
<u>Eisabteilung Niederlande</u>	
Tom Aarns (Innendienst)	- 43
Michéle Salewski (Innendienst)	- 46
Dim Verbeek (Innen- u. Außendienst)	- 48
<u>Maschinen- und Investitionsgüter</u>	
Ralf Kaulen	-50

SEIT 2014 NEU IM SORTIMENT

Linea Futura Basen für optimalen Geschmack & Konsistenz - durch eine Verarbeitung mit ausgewählt hochwertigen Rohstoffen!

Linea Futura Base Flexo

Unverwechselbar macht diese Base, dass man einen großen Teil der Fette (Sahne oder pflanzliche Schlagcreme) in homogener, flüssiger Form zu der Mischung hinzufügt.

Daraus resultiert eine bessere und feinere Verteilung, wodurch eine hohe Stabilität, Cremigkeit und ein guter Geschmack gewährleistet wird.

Hierdurch ergibt sich ein Gelato, das dem aktuellen Verbraucher-Geschmack gerecht wird.

Art.Nr. 41460 Linea Futura Base Flexo
(7,0kg - Karton)

Linea Futura Base Frutti Futura

Das Grundprinzip dieses Produktes besteht darin, möglichst viel freies Wasser in der Sirupgrundlage zu binden. Dadurch kann zusätzlich ein höherer Fruchtanteil in die Grundmischung gegeben werden, ohne dass das Sorbet auskristallisiert.

Somit braucht man für die Masse kein zusätzliches Fett, um ein warmes Mundgefühl und eine schöne Struktur zu bekommen.

Zusätzlich beinhaltet das Sorbet keine Allergene.

Art.Nr. 41461 Linea Futura Base Frutti Futura
(4,5kg - Karton)

Für mehr Abwechslung und Inspiration – mit gesunden Rohstoffen !

Linea Futura Joghurt-Pulver

Schon in der Saison 2014 hat sich unser L-F Joghurt-Pulver als Spitzenprodukt erwiesen.

Dieser Artikel verwandelt Ihr Joghurteis zu einem Hochgenuß mit vielen Kombinationsmöglichkeiten. Durch die Zugabe von frischem Joghurt erhält man ein noch geschmackvolleres und gesünderes Produkt.

Art.Nr. 400003 Linea Futura Joghurt-Pulver
(2,0kg - Karton)

Linea Futura Vanille Laura

Diese L-F Vanillepaste hat sich 2014 im Sortiment durchgesetzt und wird weiterhin verstärkt nachgefagt.

Diese Paste verleiht Ihrem Gelato einen typisch vanilligen, cremigen Geschmack und enthält viele Vanillesamen und keine Allergene; sehr zum Vorteil bei der heutigen Allergen-Kennzeichnungspflicht.

Art.Nr. 400004 Linea Futura Vanille Laura
(6,0kg - Eimer)

Rufen Sie uns an: 02151 7949-36

GRAM
– go green with Gram

Energiespargeräte

Ihr Premium-Partner
für professionelle Kühlung
in Bäckerei, Konditorei und
Patisserie

3 Jahre Vollgarantie

- Sahneklima-/ Teiglagerschränke
- Tortenvitrinen
- Lagerfroster
- Schnellfroster
- Gärautomaten
- Einfahrschränke

GRAM Deutschland GmbH
Im Kirchenfelde 1
D-31157 Sarstedt
Tel.: +49 (0) 5066/6046-12
Fax: +49 (0) 5066/6046-19

E-Mail: vertrieb@gram.de
www.gram.de

DIE GROSSEN TALENTE ERKENNEN SIE AM

JP GEN 15 LL&L - 43922
lifelongarilomar.com

Die einzigartige Sammlung von Cremes speziell für die Zubereitung von Speiseeis oder für die außergewöhnliche Eiswaffel.

KONTAKTIEREN SIE UNS, UM WEITERE INFORMATIONEN ZU ERHALTEN:

089 992 49 50 mec3@mec3.de mec3.com

MEC3
The Genuine Company