



<p>Germania®-S 3 kg, 10 kg Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei. Dosierung 200 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hühnereiweiß • vegetarisch 	
<p>Germania®-RS 2½ kg, 4 x 2½ kg im Umkarton, 10 kg Eiweiß-Zucker-Mischung ohne Zusatzstoffe. Einfache Vorratshaltung. Vielseitig einsetzbar, schnell löslich, hohes Volumen. Dosierung 150 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hühnereiweiß • vegetarisch • clean label 	
<p>Germania-Vollei 7½ kg Schnell lösliche Eipulvermischung für alle Volleirezepte. Sichere und einfache Vorratshaltung. Dosierung 250 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hühnerei • vegetarisch • clean label 	
<p>Germania-Eigelb 2 kg, 4 x 2 kg im Umkarton Hühnereigelbpulver, vielseitig einsetzbar. Sichere und einfache Vorratshaltung. Dosierung 800 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hühnereigelb • vegetarisch • clean label 	
<p>Makrofix® 1 kg, 12 x 1 kg im Umkarton, 10 kg Binde- und Frischhaltungsmittel zur lockeren Krumen-Stabilität bei Kokos- und Haselnussmakronen. Dosierung 60 g/kg Kokos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegetarisch • Milcheiweiß • Reisquellmehl 	
<p>Torta-fix® 10 kg Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei Kakao- und Frankfurter Masse. Vielseitige Verwendung: Waffeln, Muffin, Amerikaner, Obstböden, Rouladen uvm.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • auch für Crêpes • 800 Tage MHD 	
<p>Ami-fix 9 kg Speziell abgestimmtes Aufschlagkonzentrat für Amerikaner. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen. Lange Haltbarkeit. Grundmasse: 300 g Ami-fix, 380 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 6 g ABC, 70 g Ei, 320 g Wasser, 75 g Öl.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegetarisch • Milcheiweiß • 540 Tage MHD 	
<p>KäBack 7½ kg Käsekuchenstabilisator auf Stärkebasis für alle gebackenen Käsekuchen Dosierung 225 g/kg Quark</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • 540 Tage MHD • clean label 	
<p>GST 64® 2½ kg, 4 x 2½ kg im Umkarton Die kaltlösliche Gebäck- und Brotglanzstreichung. Nach kurzem Quellen streichfertig, auch zum Sprühen geeignet. Dosierung 120 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegetarisch • Milcheiweiß 	
<p>Saftbinder 7½ kg, 25 kg Für die Verarbeitung großer Saftmengen eingestellt. Verzögertes Andicken, neutral im Geschmack. Backstabil. Dosierung 120 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stärkebasiert • auch zum Kochen • vegan 	
<p>Kalt-Gelee 10 kg Der Fruchtsaftdicker für alle Obstfüllungen. Zum Abbinden von Fruchtsäften und Fruchtmark. Backstabil und frostertauglich. Dosierung 150 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • stärkebasiert • schnell anziehend • vegan 	
<p>Frucht-Saftbinder 5 kg, 10 kg Kirsche Aprikose Apfel Pflaume Himbeer Erdbeer Heidelbeer Der Fruchtsaftdicker für ergiebige Obstfüllungen. Aromatisiert, backstabil und frostertauglich. Dosierung 150 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • auch für Grüzlen • vegan/vegetarisch • Pflanzenauszüge 	



<p>Germa-Gel® 1 kg, 3 kg, 12/1 + 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Aufschmelzen möglich. Dosierung 20 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • reines Kochgel • vegan • auch für Weingelee 	
<p>Germa-Gel® TK 50 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Hochwertig frost- und taustabil. Auch für Sprühgeräte bestens geeignet. Aufschmelzen möglich. Dosierung 50 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • kochen + sprühen • vegan • clean label 	
<p>Koch- + SprühGel 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Erdbeer-Gel Aprikosen-Gel Himbeer-Gel Pflaumen-Gel Ein Frucht-Gel-Pulver sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte. Problemlose Verarbeitung. Schöne Fruchtfarbe mit ausgeprägtem fruchttypischem Geschmack. Schnell gelierend, gut abdeckend, transparent. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe! Dosierung 50 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 kg = 78 kg Gel • 10 kg = 260 kg Gel • vegan/vegetarisch 	
<p>Sprüh-Gel ROT 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Frucht-Sprüh-Gel-Pulver für den Einsatz mit Sprühgeräten. Niedriger Gelierpunkt, schnell aus-gelierend, schnittfest mit natürlichem Glanz. Dosierung 50 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • für rote Früchte • vegan 	
<p>Pektin-Aprikotur 5 kg, 10 kg Frosterfähige und backfeste Aprikotur, besonders für Teiglinge geeignet. Einfache Herstellung der Sprühmasse. Dosierung 100 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • 400 Tage MHD 	
<p>Gerpektin® 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Pektin-Gelee-Pulver zur einfachen Herstellung einer Vorratsmasse. Gelierung der Vorratsmasse durch Säurezugabe. Als Füllung für Dominosteine, für Tortenspiegel, für Marmelade.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • clean label • 540 Tage MHD 	
<p>Gelier-Pektin 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Eine Vormischung zur Marmeladen- Gelee- oder Konfitüren-herstellung. Dosierung 100 g /l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • clean label • 400 Tage MHD 	
<p>B.V.S. 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton, 10 kg Das ideale Gelatineerzeugnis. Leicht dosierbar. Dosierung für Sahnestand 20 g /l Sahne Dosierung für Sahnebindung 50 g/ l Sahne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinegelatine • auf für panna cotta • 540 Tage MHD 	
<p>Sahnefond Neutral + Zitrone 2½ kg, 4 x 2½ kg im Umkarton Die perfekte Geschmackspalette aus Naturprodukten mit der hohen Wirtschaftlichkeit für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur. Dosierung 200 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Schweinegelatine • 540 Tage MHD 	
<p>Neutral-Sahnefond RG 3 kg, 4 x 3 kg im Umkarton Neutraler Sahnefond basierend auf Rindergelatine für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur. Dosierung 200 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rindergelatine • 540 Tage MHD 	
<p>Vega-San 2½ kg, 4 x 2½ kg im Umkarton Der neutrale Sahnefond der ohne Gelatine bindet. Schnitffeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet. Dosierung 150 g/l</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • Pektin-Carrageen • 540 Tage MHD 	
<p>Germanan® 2½ kg, 4 x 2½ im Umkarton Sahnestandmittel für Portions- und Garniersahne. Dosierung 8 – 15 g/l Sahne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • vegan • Wachsmaisbasis • 540 Tage MHD 	