PFAHNL

NOWE PERSPEKTYWY

PEWNOŚĆ

INNOWACYJNOŚĆ

RODZAJE PRODUKTÓW 2015/16

- **Ciasta** *Pastry Products*
- **Koncentraty / Ciasta** *Pastry Products / Concentrates*
- **Polepszacze do ciast** *Dough Improvers*
- **Polepszacze do pieczywa** *Bread Improvers*
- **Chlebowe mixy** *Bread Premixes*
- **Budynie – Kremy** *Instant Bakery Creams*
- **Masy** *Fillings*
- **Produkty BIO** *Organic Products*
- **Produkty przedłużające świeżość** *Shelf-life Extenders*
- **Produkty do dekoracji** *Coatings*
- **Produkty skrobiowe** *Starch Derivates*
- **Mąki** *Flour*

PEWNOŚĆ **www.pfahnl.pl** 100% JAKOŚCI

Rozwiązania na miarę dzisiejszych czasów.

Rynek nieustannie i szybko się zmienia. Zapotrzebowanie rynku na nowoczesne i innowacyjne produkty najwyższej jakości ciągle rośnie. To jest to, co Pfahnl inspiruje do działania. Dzięki prowadzeniu otwartej komunikacji i ścisłej partnerskiej współpracy z naszymi klientami jesteśmy dobrze poinformowani o oczekiwaniach rynku i obecnych trendach. Bazując na tej wiedzy, nasi pracownicy dokładają wszelkich starań, aby rozwijać i tworzyć produkty najwyższej jakości, na miarę dzisiejszych czasów.

Połączenie intuicji, wieloletniego doświadczenia i solidnej wiedzy technologicznej oraz znajomości surowców są gwarancją sukcesu i tworzenia wyjątkowych produktów.

Razem do celu!

Motywujemy do działania, doradzamy i inspirujemy.
Państwo wybierają, co się Państwu podoba, a my tworzymy dla Państwa całkiem indywidualny i idealnie dopasowany produkt.
Bogata oferta produktów Pfahnl zapewnia ich najwyższą jakość i daje wolność wyboru: od jakości Premium do Eko.

Smacznego!

Pfahnl Rodzaje produktów*

Produkty Cukiernicze
Ciasto jogurtowe 100% 10
Kule serowe 100% 11

Koncentraty
Babka piaskowa jasna 12
Babka piaskowa ciemna 12
Koncentrat kule serowe 15% 14
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% 15
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% 16
Mieszanka na muffiny 22% 17
Muffiny czekoladowe 18
Mix drożdżowo-pączkowy 2% 19
Pączek 15% bez jajka 21
Pączek 25% z jajkiem 21
Baza drożdżowa 10% 22
Baza drożdżowa 20% 23

Polepszacze do ciast
Euro Backmittel 24
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego 25
Star plus 26
Froststar Spezial 27
Madera 0,3 – 0,5% 28

Polepszacze do chleba
TSM jasny zakwas do chleba 29

Przedłużacze świeżości
Super Soft 30

Pochodne Skrobi
Zaciemniacz do pieczywa Roggina intensiv 31

Chlebowe Mixy
Ährenmix Klassik 32
Multicorn premix wieloziarnisty 33
Bułki żytnie 10% 34
Marathon mieszanka ziarnista na chleb 35
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne 36
Chleb cesarski koncentrat 37
Chleb serwatkowy 15% mieszanka 38
Chleb sześć ziaren 39
Chleb orkiszowo - jabłkowy 40
Pizzamix 41

Nadzienia
Sos do pizzy instant 42
Masa orzechowa 20% 43
Masa makowa B4 44
Masa makowa 50% 44

Kremy w proszku
Krem wiedeński 46
Waniliowy krem do zapiekania 46

Dekoracje
Cukier dekoracyjny nietopliwy 47

Echt Leben. CLEAN LABEL

- ⑨ *Nie zawiera substancji dodatkowych E (nie dotyczy kwasu askorbinowego = witamina C)*
- ⑨ *Nie zawiera barwników*
- ⑨ *Nie zwiera konserwantów*
- ⑨ *Nie zawiera wzmacniaczy smaku*
- ⑨ *Wyłącznie naturalne substancje aromatyzujące*
- ⑨ *Nie zawiera emulgatorów*

Wasz doradca i wsparcie w rozwiązywaniu problemów.

Wyzwania są po to, aby je podejmować. My jesteśmy na nie gotowi. Nasz dział sprzedaży składa się jedynie z ekspertów najlepszych w swojej dziedzinie, którzy do zespołu wnoszą wieloletnie doświadczenie zdobyte w branży cukierniczo-piekarniczej. Starają się sprostać wymaganiom i warunkom jakie Państwo stawiacie, tak aby szybko, pewnie i skutecznie odnosić sukcesy.

* Stan na 09/2015. Te wskazówki i informacje oparte są na własnej wiedzy i doświadczeniu. Posiadają one charakter wyłącznie informacyjny. Należy przestrzegać prawa dotyczącego przemysłu spożywczego obowiązującego w danym kraju. Zastrzega się wprowadzanie zmian, bez konieczności informowania o nich.

Historia Firmy Pfahnl.

Podstawą naszego sukcesu jest tradycja.

Firma Pfahnl jest przedsiębiorstwem rodzinnym. Może pochwalić się wieloletnią historią i długą tradycją. Wszystko zaczęło się w 1476 roku w młynie w miasteczku Pregarten położonym w Górnej Austrii nad brzegiem rzeki Waldaist. Dzisiaj młyn prężnie prosperuje i dostarcza mąkę oraz szeroką gamę produktów do wypieków również poza granice Europy.

Błyskawiczny rozwój tego małego rodzinnego przedsiębiorstwa w ciągu ostatnich dziesięcioleci dał nam dużo powodów do dumy. Obecnie nasze produkty są eksportowane do ponad 30 krajów na świecie.

W 9 własnych międzynarodowych biurach sprzedaży i najnowocześniejszych studiach wypiekowych codziennie opracowujemy indywidualne rozwiązania, aby móc zaoferować konsumentom produkty wysokiej jakości, stworzone na miarę dzisiejszych czasów.

1476
pierwsza wzmianka w dokumentach na temat młyna Pfahnl

1980
rozpoczęcie produkcji dodatków piekarniczych

lata 90-te
nowa koncepcja dot. produkcji dodatków piekarniczych

od 1995
międzynarodowe uznanie – certyfikaty jakości

1997
utworzenie pierwszego biura sprzedaży, znajdującego się poza granicami Austrii

2008
przekształcenie dotychczasowego młyna w jeden z najnowocześniejszych młynów Europy

2011
Inwestycje w nowoczesne technologie sterowania w obszarze dodatków piekarniczych

2015
eksport do ponad 30 krajów

Notizen ü. Familie Pfahnl.

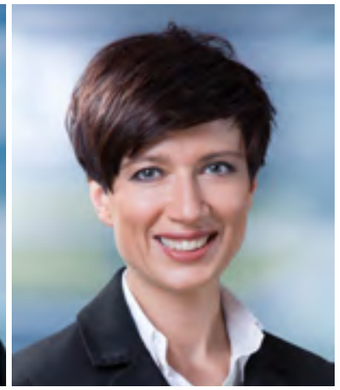
Knittelmühl.

1650 Wolf Pfandl

1674

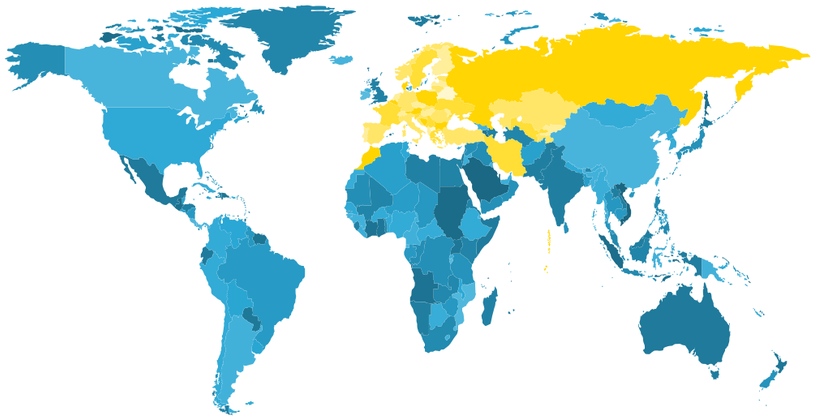
Nasza jakość zasługuje na zaufanie.

Razem odniesiemy sukces!



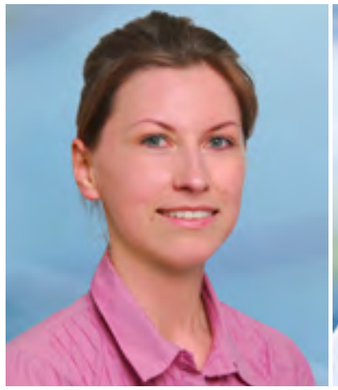
Ponad 500 lat doświadczenia i wiedzy na temat produkcji wysokiej jakości produktów spożywczych. To co sprawiło, że Pfahnl stał się wiodącym liderem w swojej dziedzinie to zastosowanie najnowocześniejszych technologii, a w szczególności zarządzania produktami i zarządzania jakością.

Już dziś w ponad 30 krajach wytwarza się produkty piekarnicze i cukiernicze używając produktów marki Pfahnl, wyróżniających się najlepszą jakością i świeżością dzień po dniu.



Pieczemy z pasją.
Tworzymy i rozwijamy produkty specjalnie dla Państwa, zwracając ogromną uwagę na szczegóły. Dla zapewnienia najwyższej jakości korzystamy wyłącznie ze starannie wyselekcjonowanych surowców.

Team Pfahnl sprosta każdemu wyzwaniu.



Doradztwo i wsparcie w rozwiązywaniu problemów

Nasz zespół składa się z ekspertów najlepszych w swoich dziedzinach, którzy posiadają wieloletnie doświadczenie w branży piekarniczej. Jest gotowy wspierać Państwa, tak aby sprostać Państwa oczekiwaniom i wymaganiom. Wszystkie te wysiłki mają przełożyć się na nasz obopólny sukces.

Rozwój produktów i doradztwo techniczne

Najlepiej wykształceni i doświadczeni technolodzy, z intuicją i z wyjątkową pasją do pieczenia pracują bez wytchnienia nad ciągłym udoskonalaniem pomysłów na istniejące produkty i kreowaniem nowych. Cechuje ich niezwykła wytrwałość w dążeniu do uzyskania produktów doskonale dopasowanych do Państwa potrzeb. Są gotowi dojechać do Państwa piekarni lub cukierni.

Warunki prawne

Przepisy prawa ulegają ciągłym zmianom, a ich znajomość odgrywa obecnie kluczową rolę. Nasz dział prawny zajmujący się przepisami dot. bezpieczeństwa żywności daje państwu gwarancję i pewność, że produkty firmy Pfahnl tworzone są zgodnie z obowiązującymi normami prawnymi.

Szkolenia

Rocznie odwiedzają nas setki klientów, którzy w naszych studiach wypiekowych wymieniają osobiste poglądy, czy sugestie na temat produktów. Podczas tych spotkań nasi klienci nie tylko mogą dzielić się własnymi doświadczeniami, ale także mają szansę wypróbować nowe produkty lub próbować udoskonalone wersje już istniejących.

Rozwijamy produkty
Dopasowane do
Państwa potrzeb.

Ciągła, intensywna i partnerska wymiana doświadczeń z własnymi klientami z całego świata, dziesiątki lat doświadczeń i wyczucie dla nowych trendów i technologii są najlepszą podstawą do rozwijania produktów przyszłościowych na miarę dzisiejszych czasów.

Nasze studia wypiekowe wyposażone są w najlepsze i najnowocześniejsze urządzenia technologiczne, które umożliwiają tworzenie i rozwój idealnych, praktycznych i innowacyjnych produktów. W Firmie Pfahnl pracują ludzie zorientowani na cel, pełni entuzjazmu i posiadający najwyższe kompetencje zawodowe.

Ciasto Jogurtowe 100% *Art. Nr. PL00380225*
Kule serowe 100% *Art. Nr. PL00413125*

Ciasto jogurtowe 100%

Art. Nr. PL00380225

Gotowa mieszanka do wytwarzania ciast jogurtowych. Gwarantują długo utrzymującej się świeżości i łatwego przetwarzania.

Skład

cukier, mąka PSZENNA, skrobia PSZENNA, mąka PSZENNA pęczniejąca, białko JAJA w proszku, żółtko JAJKA w proszku, proszek do pieczenia E450/E 500, olej rzepakowy, sól, aromat (naturalny), barwnik (karoten rybaflowina)

Receptura

1,000 kg	*Ciasto jogurtowe 100% // Art. Nr PL00380225*
0,400 kg	*olej*
0,400 kg	*woda*
---	---
1,800 kg	*razem*

Wytwarzanie

Naważka:	380-400 g
Czas mieszania:	ok. 2 min
Temperatura pieca:	190°C

Można dekorować owocami

Zalety produktu

- ⑨ Szybkie i łatwe przygotowywanie na różne sposoby
- ⑨ Całkowita gwarancja sukcesu
- ⑨ Soczysty miękisz
- ⑨ Uniwersalne zastosowanie
- ⑨ Owoce utrzymują się na odpowiedniej wysokości
- ⑨ Owoce nie opadają
- ⑨ Delikatny aromatyczny smak
- ⑨ Długo utrzymuje świeżość

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

PRODUKTY CUKIERNICZE PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ciasto Jogurtowe 100% *Art. Nr. PL00380225*
Kule serowe 100% *Art. Nr. PL00413125*

Kule serowe 100%

Art. Nr. PL00413125

Produkt służy do wytwarzania doskonałej jakości kul lub innych wyrobów na bazie sera białego, smażonych w tłuszczu.

Skład

mąka PSZENNA, cukier, mąka PSZENNA pęczniejąca, całe JAJA w proszku, skrobia PSZENNA, tłuszcz w proszku (z MLEKA, olej palmowy), proszek do pieczenia (E 450,E 500), twaróg w proszku (z MLEKIEM), emulgator (E 472e), sól, aromat

Receptura

1,000 kg	*Kule serowe 100% // Art. Nr PL00413125*
0,500 kg	*ser biały lub gotowy ser cukierniczy*
0,600 kg	*woda*
---	---
2,100 kg	*razem*

Wytwarzanie

Z podanych składników przygotować masę. Dozownikiem (średnica ok. 3,5 cm) uformować kule. Z podanej ilości otrzymujemy ok. 80 kulek.

Czas mieszania:	3 min (wolno)
Smażenie:	8-10 min przy temperaturze 175°C tłuszczu dla kul o średnicy 5 cm.

Po usmażeniu można obtoczyć w mieszance cukru z cynamonem lub kokosu.

Zalety produktu

- ⑨ Łatwe w przygotowaniu
- ⑨ Soczyste i stabilne kule serowe
- ⑨ Przyjemny charakterystyczny smak
- ⑨ Długo utrzymuje świeżość
- ⑨ Samodzielnie obracają się na patelni podczas smażenia
- ⑨ Odpowiednia objętość wypieku
- ⑨ Można stosować z różnymi rodzajami sera
- ⑨ Delikatna struktura miękiszu

Tel. 01265/93 812 // +43 7236 2307

Koncentraty

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Babka piaskowa jasna

Art. Nr. PL00331225

Koncentrat do wytwarzania wyśmienitych babek piaskowych.

Skład

cukier, mąka PSZENNA, skrobia PSZENNA, mąka PSZENNA pęczniejąca, słodka serwatka (zawiera MLEKO), proszek do pieczenia (dwufosfat, węglan sodu), olej rzepakowy, sól spożywcza, przyprawy barwiące, aromaty

Receptura

1,000 kg	*Babka piaskowa jasna // Art. Nr PL00331225*
0,400 kg	*olej roślinny*
0,400 kg	*jaja*
0,150 kg	*woda*
1,950 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2 min
Temp.wypieku:	190°C
Czas wypieku:	ok. 40 min, w zależności od formy wypiekowej

Babka piaskowa ciemna

Art. Nr. PL00332225

Koncentrat do wytwarzania wyśmienitych babek piaskowych.

Skład

cukier, mąka PSZENNA, skrobia PSZENNA, mąka PSZENNA pęczniejąca, kakao, słodka serwatka (zawiera MLEKO), proszek do pieczenia (dwufosfat, węglan sodu), olej rzepakowy, sól spożywcza, aromaty

Receptura

1,000 kg	*Babka piaskowa ciemna // Art. Nr. PL00332225*
0,400 kg	*olej roślinny*
0,400 kg	*jaja*
0,150 kg	*woda*
1,950 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2 min
Temp.wypieku:	190°C
Czas wypieku:	ok. 40 min, w zależności od formy wypiekowej

Zalety produktu

- Wysoka niezawodność i gwarantowana powtarzalność
- Bardzo dobre efekty wypieku w przypadku dodawania świeżych jaj
- Łatwe w przygotowaniu
- Prosty w przetwarzaniu
- Bardzo długo utrzymuje świeżość
- Nie zawiera emulgatorów
- Różnorodne możliwości zastosowania (ciasta tradycyjne, babki piaskowe…)

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

KONCENTRATY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Koncentrat kule serowe 15%

Art. Nr. PL00340225

Koncentrat do wytwarzania doskonałej jakości kul lub innych produktów na bazie sera białego, smażonych w tłuszczu.

Skład

mąka PSZENNA pęczniejąca, skrobia PSZENNA, cukier, pro-szek do pieczenia (difosforan,węglan sodu), gluten PSZENNY, sproszkowany twaróg (zawiera MLEKO), emulgator (E472e), sól, aromaty

Receptura

0,300 kg	*Koncentrat kule serowe 15%, // Art. Nr. PL00340225*
0,400 kg	*mąka pszenna typ 550*
0,100 kg	*cukier (alternatywnie)*
0,100 kg	*olej spożywczy*
0,450	*jaja (=10 szt.)*
0,500 kg	*ser biały lub gotowy ser cukierniczy*
0,170	*woda*
---	---
2,020 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania: 5 min (wolno)
Spoczynek: 10 min
Smażenie: 12 min przy 175°C temperatury łuszczu dla kul o średnicy 5 cm.

Po usmażeniu można obtoczyć w mieszance cukru z cynamonem lub kokosu. Z podanych składników przygotować masę. Dozownikiem (średnica ok. 3,5 cm) uformować kule. Z podanej ilości otrzymujemy ok. 80 kulek.

Zalety produktu

- Proste przygotowanie
- Soczyste i stabilne kule serowe
- Przyjemny charakterystyczny smak
- Długo utrzymuje świeżość
- Samodzielnie obracają się na patelni podczas smażenia
- Odpowiednia objętość wypieku
- Można stosować z różnymi rodzajami sera
- Delikatna struktura miękiszu

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

KONCENTRATY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Koncentrat biszkopt 40%

Art. Nr. PL00417225

Koncentrat 40% do wytwarzania biszkoptowych spodów do tortów, rolad i babek piaskowych. Specjalnie dobrane składniki zapewniają uzyskanie produktu o długiej świeżości.

Skład

skrobia PSZENNA, cukier, emulgator (E 472b,E 475 z SOJA), proszek do pieczenia (dwufosfat, węglan sodowy), olej rzepakowy

Receptura

0,400 kg	*Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40 % // Art. Nr PL00417225*
0,300 kg	*cukier*
0,300 kg	*mąka pszenna typ 550 // Art. Nr DE00005100*
0,550 kg	*jaja*
0,005 kg	*aromat*
0,150 kg	*woda*
---	---
1,705 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas ubijania: ok. 6 min (szybko)
Temp. pieca: w zależności od pieca
Czas pieczenia: ok. 30-35 min
Podana ilość ciasta wystarcza na przygotowanie trzech spodów o średnicy 26 cm i wysokości ok. 5 cm.

Zalety produktu

- Możliwość dostosowywania przepisu do własnych potrzeb
- Bardzo długo utrzymująca się świeżość
- Wysokie bezpieczeństwo przetwarzania
- Możliwość zastosowania jaj świeżych lub pasteryzowanych
- Delikatne pory
- Typowy posmak herbatników
- Soczysty miękisz
- Łatwość krojenia
- Dobra objętość produktu

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Koncentrat ciasto maślane HTK 50%

Art. Nr. PL00450225

Ciasto maślane HTK jest uniwersalnym koncentratem mającym bardzo wiele zastosowań. Charakteryzuje się wysoką wchłanialnością wody, stabilnością garowania i wyśmienitym smakiem. Nadaje się też do mrożenia.

Skład

mąka PSZENNA, cukier, proszek maślany (zawiera MLEKO), całe JAJA w proszku, sól, zakwas PSZENNY, serwatka w proszku (zawiera MLEKO), gluten PSZENNY, proszek do pieczenia, emulgator (E 472e, E 471), przyprawy, antyzbrylacz (E 516), aromaty, kwas askorbinowy (E 300)

Receptura

1,000 kg	*Koncentrat ciasto maślane HTK 50% // Art. Nr PL00450225*
1,000 kg	*mąka pszenna typ 550 / 850*
0,120 kg	*drożdże*
0,750 kg	*woda*
---	---
2,870 kg	*razem*

Wytwarzanie

Zastosowanie 50%:

Czas mieszania:	2+6 min (mieszałka spiralna) 28°C
Temp. ciasta:	2 x 15 min
Spoczynek ciasta:	ok. 185°C
Temp. pieca:	w zależności od rodzaju wypieku
Czas pieczenia:	

Zalety produktu

- Delikatny posmak masła
- Wysokie bezpieczeństwo produkcji w przypadku produkcji ciast maślano-drożdżowych i ciast półfrancuskich
- Optymalna stabilność fermentacji w przypadku spowalniania i przerywania fermentacji kęsów ciasta
- Dobra objętość produktu

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

KONCENTRATY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Mieszanka na muffiny 22%

Art. Nr. DE00001825

Mieszanka na muffiny 22% jest specjalną mieszanką do produkcji typowych amerykańskich muffin najwyższej jakości. Muffiny cechują się delikatnym miękiszem, przyjemnym smakiem i dużą soczystością.

Skład

skrobia PSZENNA, mąka PSZENNA wstępnie żelatynizowana, słodka serwatka w proszku (zawiera MLEKO), skrobia kukurydziana wstępnie żelatynizowana, mąka PSZENNA, środki spulchniające (węglany sodu, difosforany), sól, emulgator (E 471), aromat, olej rzepakowy, środki zagęszczające guma ksantanowa, przyprawy koloryzujące

Receptura

1,000 kg	*Mieszanka na muffiny// Art. Nr. DE00001825*
1,500 kg	*mąka pszenna typ 550*
2,050 kg	*cukier*
1,800 kg	*całe jaja*
1,800 kg	*olej*
1,350 kg	*woda*
---	---
9,500 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3 min, 1. Poziom, ubijaczka do ciasta
Naważka:	ok. 120 g
Temp. pieca:	210°C opadająca do 180°C
Czas pieczenia:	ok. 30 - 35 min

Po 5 min zaparować ok. 0,5 litra wody

Zalety produktu

- Typowa forma grzybka
- Soczysty miękisz
- Wysokie bezpieczeństwo produkcji
- Dobry rozrost
- Nadaje się do nadziewania
- Masa ma zastosowanie do produkcji „Cupcake“
- Nadaje się także do zastosowania w produkcji ciast tradycyjnych
- Nadaje się do barów, restauracji, hoteli i cateringów

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Muffiny czekoladowe

NOWY

Art. Nr. RO00001110

Royal Muffin Mix Schoko jest specjalną mieszanką do wytwarzania muffin czekoladowych doskonałej jakości. Muffiny cechują się delikatnym miękiszem, przyjemnym smakiem i dużą soczystością.

Skład

mąka PSZENNA, kakao, skrobia PSZENNA, słodka serwatka w proszku (zawiera MLEKO), skrobia kukurydziana, mąka PSZENNA wstępnie żelatynizowana, substancje spulchniające (difosforany, węglan sodu, fosforan wapnia), emulgator (E 472b, E 475 z SOJA, E 471, E 481), białko JAJA kurzego w proszku, środek antyadhezyjny siarczan wapnia, sól kuchenna, aromaty, substancja zagęszczająca guma guar, enzymy

Receptura

Dozowanie: 25%

1,000 kg	*Muffiny czekoladowe // Art. Nr. RO00001110*
1,280 kg	*mąka pszenna typ 550 // Art. Nr. DE00007900*
1,720 kg	*cukier*
1,200 kg	*jaja*
1,600 kg	*olej*
1,380 kg	*woda, ok.*
0,400 kg	*płatki czekoladowe*
8,580 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3 min, 1. Poziom, ubijaczka do ciasta
Naważka:	ok. 120 g
Temp. pieca:	210°C opadająca do 190°C

Zalety produktu

- Mieszanka do produkcji soczystych, świeżych, typowo amerykańskich muffin
- Bardzo wysoka jakość
- Mocny czekoladowy smak
- Intensywna, czekoladowa barwa miękiszu
- Odpowiednia objętość
- Popularny produkt, szczególnie wśród młodzieży
- Nowy produkt, który osiąga bardzo dobre wyniki sprzedaży
- Nadaje się do produkcji muffin z przeznaczeniem do głębokiego mrożenia
- Różnorodne możliwości zastosowania (ciasta tradycyjne, babki piaskowe, amerykańskie Brownies, ciasteczka,…)
- Różne możliwości dozowania
- Ekstremalnie długo utrzymuje świeżość

KONCENTRATY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Mix drożdżowo-pączkowy 2%

Art. Nr. PL00418225

Wysokiej jakości mieszanka do produkcji słodkich ciast drożdżowych, pączków, nadaje się zarówno do metody bezpośredniej oraz z przerywaniem garowania.

Skład

mąka PSZENNA, emulgator (E 472e, lecytyna), mąka PSZENNEGO, antyzbrylacz węglan wapnia, olej rzepakowy, cukier, mąka kukurydziana pęczniejąca, mąka SOJOWA, zagęstnik guma guar, enzymy, proszek do pieczenia, aromat, kwas askorbinowy

Receptura

Dozowanie: 2% = 20 g na 1 kg mąki

0,200 kg	*Mix drożdżowo-pączkowy 2% // Art. Nr PL00418225*
10,00 kg	*mąka pszenna typ 500*
0,600 kg	*cukier*
0,900 kg	*olej*
2,500 kg	*jaja (=5 sztuk)*
0,300 kg	*rum*
0,600 kg	*drożdże*
0,150 kg	*sól*
0,600 kg	*mleko w proszku*
3,500kg	*woda*
19,350 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2+6 min
Temp. ciasta:	27-29°C
Spoczynek ciasta:	5 min

Zalety produktu

- Do produkcji różnych rodzajów ciast drożdżowych
- Nadaje się do różnych typów prowadzenia
- Puszyste ciasto
- Odpowiednie spulchnienie ciasta
- Idealnie nadaje się do obróbki mechanicznej
- Wysokie bezpieczeństwo przetwarzania

ŚWIEŻOŚĆ

KONCENTRATY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Babka piaskowa jasna	*Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna	*Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15%	*Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40%	*Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50%	*Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22%	*Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe	*Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2%	*Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka	*Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem	*Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10%	*Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20%	*Art. Nr. DE00356625*

Pączek 15% bez jajka

NOWY

Art. Nr. RU00000925

Koncentrat wykorzystujemy do wytwarzania pączków. Pączki są chrupiące oraz mają niepowtarzalny smak. Gotowy produkt ma doskonałą strukturę i puszystość. Pozostaje bardzo długo świeży.

Skład

cukier, serwatka w proszku (zawiera MLEKO), sól, emulgatory (E 471, E 481, E 472e) LAKTOZA, mąka PSZENNA, MLEKO w proszku, mąka słód PSZENNY, przyprawy, enzymy, kwas askorbinowy

Receptura

10,000 kg	*mąka pszenna typ 550*
1,500 kg	*Pączek 15% bez jajka // Art. Nr RU00000925*
2,000 kg	*jaja*
0,700 kg	*margaryna*
0,700 kg	*dr ożdże*
3,300 kg	*ok. woda*
18,200 kg	*razem*

Zalety produktu

- Nadaje się do prowadzenia ciasta na różne sposoby
- Niska wchłanialność tłuszczu
- Dobra objętość i stabilna obręcz
- Krótszy, delikatniejszy zgryz

Pączek 25% z jajkiem

NOWY

Art. Nr. PL00004225

Pączek 25% z jajkiem jest przeznaczony do wytwarzania różnych rodzajów pączków i produktów smażonych. Wyróżnia się krótkim kęsem, dobrym smakiem i długo utrzymującą się świeżością. Dozowanie: 25%.

Skład

Mąka PSZENNA, serwatka w proszku (z MLEKIEM), cukier, żółtka JAJ w proszku, białko JAJ w proszku, glukoza, emulgatory (E471, E472e, lecytyna), sól, węglan wapnia, olej palmowy, enzymy, kwas askorbinowy, L-Cysteina

Receptura

10,000 kg	*mąka pszenna typ 500 // Art. Nr. DE00014100*
2,500 kg	*Pączek z jajkiem 25% // Art. Nr. PL00004225*
0,700 kg	*olej roślinny/margaryna*
0,650 kg	*drożdże*
5,500 kg	*woda*
19,350 kg	*razem*

Wytwarzanie

Mieszałka spiralna: 1 poziom: 3 min/drugi poziom: 6 min.
Mieszać do momentu, aż ciasto oddzieli się od naczynia

Temp. ciasta:	26-28°C
Temp. smażenia:	170-175°C
Czas smażenia:	5,5 minut

Zalety produktu

- Nadaje się do różnego typu prowadzenia ciasta
- Ograniczona wchłanialność tłuszczu
- Dobra objętość i wysoka stabilność obrączki
- Krótszy, delikatniejszy kęs
- Długo utrzymująca się świeżość

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

Tel. 01265/93 812 // +43 7236 2307

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Baza drożdżowa 10% NOWY

Art. Nr. RU00001325

Baza drożdżowa 10% składa się z surowców najwyższej klasy, które zostały optymalnie dobrane i razem zbilanso-wane. Koncentrat nie zawiera emulgatorów. Tego produktu używa się do wytwarzania ciast drożdżowych. Dozowanie: 10% w stosunku do mąki.

Skład

płatki ziemniaczane, MLEKO w proszku, gluten PSZENNY, sól, mąka PSZENNA, słodka serwatka w proszku (zawiera MLEKO), aromaty, acerola w proszku, przyprawy koloryzujące (kurkuma, papryka), enzymy

Receptura

1,000 kg	*Baza drożdżowa 10% // Art. Nr. RU00001325*
8,000 kg	*mąki pszenna typ 700*
1,000 kg	*cukier*
0,600 kg	*drożdże*
2,000 kg	*jaja*
1,500 kg	*masło/margaryna*
1,900 kg	*woda*
---	---
16,000 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas wyrabiania:	1. poziom: 4 min / 2. poziom: 6 min
Temp. ciasta:	27 - 29°C
Spoczynek ciasta:	15 min
Kęs ciasta:	500 g
Garowanie zasadnicze:	45 - 50 min
Temp. pieca:	180°C
Czas pieczenia:	ok. 30 min

Zalety produktu

- ⑨ Puszyste ciasto
- ⑨ Wysoka tolerancja fermentacyjna
- ⑨ Uniwersalne zastosowanie
- ⑨ Bardzo długo utrzymuje świeżość
- ⑨ Delikatny miękisz
- ⑨ Doskonały smak
- ⑨ Wysokie bezpieczeństwo produkcji
- ⑨ Bardzo dobrze nadaje się w przypadku spowalniania i przerywania fermentacji kęsów ciasta
- ⑨ Optymalny dla produktów wstępnie zapiekanych
- ⑨ Delikatny smak
- ⑨ Dowolność wyboru tłuszczu

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

KONCENTRATY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Babka piaskowa jasna *Art. Nr. PL00331225*
Babka piaskowa ciemna *Art. Nr. PL00332225*
Koncentrat kule serowe 15% *Art. Nr. PL00340225*
Koncentrat biszkopt babka piaskowa 40% *Art. Nr. PL00417225*
Koncentrat ciasto maślane HTK 50% *Art. Nr. PL00450225*
Mieszanka na muffiny 22% *Art. Nr. DE00001825*
Muffiny czekoladowe *Art. Nr. RO00001110*
Mix drożdżowo-pączkowy 2% *Art. Nr. PL00418225*
Pączek 15% bez jajka *Art. Nr. RU00000925*
Pączek 25% z jajkiem *Art. Nr. PL00004225*
Baza drożdżowa 10% *Art. Nr. RU00001325*
Baza drożdżowa 20% *Art. Nr. DE00356625*

Baza drożdżowa 20% NOWY

Art. Nr. DE00356625

Baza drożdżowa 20% składa się z surowców najwyższej klasy, które zostały optymalnie dobrane i razem zbilansowane. Koncentrat nie zawiera emulgatorów. Tego produktu używa się do wytwarzania ciast drożdżowych. Dozowanie: 20% w stosunku do mąki.

Skład

cukier, płatki ziemniaczane, MLEKO w proszku, gluten PSZENNY, sól, słodka serwatka w proszku (zawiera MLEKO), aromat śmietany i wanilii, owoce w proszku, przyprawy koloryzujące (kurkuma, papryka), enzymy

Receptura

2,000 kg	*Baza drożdżowa 20% // Art. Nr. DE00356625*
8,000 kg	*mąka pszenna typ 500*
2,000 kg	*jaja*
1,500 kg	*masło /margaryna*
0,500 kg	*drożdże*
1,950 kg	*woda*
---	---
15,950 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas wyrabiania:	1. poziom: 4 min / 2. poziom: 6 min
Temp. ciasta:	27 - 29°C
Spoczynek ciasta:	15 min
Kęs ciasta:	500 g
Garowanie zasadnicze:	60 - 70 min
Temp. pieca:	180°C
Czas pieczenia:	ok. 30 min

Zalety produktu

⑨Puszyste ciasto
⑨Wysoka tolerancja fermentacyjna⑨
Uniwersalne zastosowanie
⑨Bardzo długo utrzymuje świeżość
⑨Delikatny miękisz
⑨Doskonały smak
⑨Wysokie bezpieczeństwo produkcji
⑨ Bardzo dobrze nadaje się w przypadku spowalniania i przerywania fermentacji kęsów ciasta
⑨ Optymalny dla produktów wstępnie zapiekanych
⑨ Dowolność wyboru tłuszczu
⑨ Clean label - czysta etykieta

Euro Backmittel *Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego *Art. Nr. PL00843225*
Star plus *Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial *Art. Nr. DE00004625*
Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***
TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

Euro Backmittel

Art. Nr. PL00830725

Wydajny i oszczędny polepszacz Euro Backmittel, nie wymaga stosowania cukru i tłuszczu.

Skład

mąka PSZENNA, słód mąki PSZENNEJ, środek antyadhezyjny (E 341), enzymy, kwas askorbinowy (E 300)

Receptura

10,000 kg	*mąka pszenna typ 700/500 // Art. Nr DE00014100*
0,200 kg	*EURO polepszacz // Art. Nr PL00830725*
0,350 kg	*drożdże*
0,200 kg	*sól*
5,400 kg	*woda*
---	---
16,150 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2+6 min
Temp. ciasta:	27-29°C
Naważka:	550 g (chleb) 2.100 g bułki
Spoczynek ciasta:	30 min chleb / 10 min.bułki
Garowanie:	10 min przy bułkach
Temp. pieca:	230°C przy chlebie opadająca na 180°C
Czas pieczenia:	w zależności od wielkości wypieków ok. 35 min przy chlebie, 16 min bułki

Zalety produktu

- ⑨ Uniwersalne zastosowanie
- ⑨ Nadaje się do obróbki maszynowej
- ⑨ Delikatna, miękka skórka
- ⑨ Dobra objętość
- ⑨ Wysoka wydajność

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

POLEPSZACZE DO CIAST

Euro Backmittel *Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego *Art. Nr. PL00843225*
Star plus *Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial *Art. Nr. DE00004625*
Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***
TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

Prebak 2% do pieczywa zapiekanego

Art. Nr. PL00843225

Nowoczesny polepszacz do pieczywa zapiekanego i tostowego. Specjalnie dobrane składniki nadają optymalną objętość, wydajność oraz doskonały smak.

Skład

stabilizator (E 412, E 466), cukier, gluten PSZENNY ,emulgator (E 472e), suszony zakwas PSZENNY, maltodekstryna, antyzbrylacz (E 341,E 170),olej rzepakowy, kwas askorbinowy, enzymy

Receptura

10,000 kg	*mąka pszenna typ 500*
0,350 kg	*Prebak 2% do pieczywa zapiekanego // Art. Nr PL00843225*
0,350 kg	*drożdże*
0,200 kg	*sól*
5,800 kg	*woda*
---	---
16,700 kg	*razem*

Wytwarzanie

Dozowanie: 20 g na 1 kg mąki.

Zalety produktu

- ⑨ Idealny do produktów wstępnie zapiekanych
- ⑨ Podnosi wchłanialność wody
- ⑨ Soczystość produktów po wypieku
- ⑨ Wysoka stabilność ciasta
- ⑨ Nie powoduje marszczenia skórki
- ⑨ Skórka nie kruszy się
- ⑨ Doskonały smak
- ⑨ Soczysty, puszysty miękisz
- ⑨ Idealna objętość

Euro Backmittel *Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego *Art. Nr. PL00843225*
Star plus *Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial *Art. Nr. DE00004625*
Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***
TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

Star plus

Now y

Art. Nr. PL00818325

Uniwersalny polepszacz enzymatyczny do pieczywa pszennego o doskonałych parametrach roboczych. Zawiera specjalnie dobrane składniki, które korzystnie wpływają na stabilność garowania, duża objętość i świeżość pieczywa.

Skład

mąka PSZENNA, emulgator (E 472e), enzymy, kwas askorbinowy (E 300), środek antyadhezyjny (E516)

Receptura

10,000 kg	*mąka pszenna typ 500/650/750*
0,050 kg	*Polepszacz Starplus 0,5% Extra // Art. Nr PL 00818325*
0,450 kg	*drożdże*
0,200 kg	*sól*
5,800 kg	*woda*
16,500 kg	*razem*

Wytwarzanie

Dozowanie: 0,3-0,5% w stosunku do mąki, tzn. 3-5 g na 1 kg mąki. Czas mieszania: 2+6 min (mieszarka spiralna)

Temp. ciasta:	25-27°C
Spoczynek ciasta:	15 min
Czas pieczenia:	16-18 min w zależności od gramatury

Zalety produktu

- Wysoka wydajność
- Dobra tolerancja fermentacyjna
- Duża objętość
- Długotrwała kruchość
- Puszyste ciasto
- Odpowiedni do obróbki maszynowej

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

POLEPSZACZE DO CIAST

Euro Backmittel *Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego *Art. Nr. PL00843225*
Star plus *Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial *Art.Nr. DE00004625*
Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***
TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

Froststar Spezial

Now y

Art.Nr. DE00004625

Froststar Spezial to produkt specjalny dla celów poddawania schłodzonej fermentacji, przy czym nadaje się również to się obróbki ciasta na chłodno. Dozowanie: 2-3%. Ten środek piekarniczy jest dedykowany dla technologii cool rising.

Skład

Emulgator E 472e, zagęszczacz guma guar, dekstroza, mąka PSZENNA, mąka słód JĘCZMIENNY, cukier, środki antyadhezyjne, siarczan wapnia, środki spulchniające (Fosforan wapnia, difosforany), mąka PSZENNA, kwas askorbinowy, enzymy

Receptura

10,00 kg mąka pszenna typ 700/500 // Art. Nr. DE00014100
0,250 kg Froststar Spezial // Art.Nr. DE00004625
0,350 kg drożdże
0,200 kg sól
5,600 kg woda
16,400 kg razem

Wytwarzanie

Dawkowanie: 20-30 g na kg mąki = 2-3% na 1 kg mąki

Zalety produktu

- Zminimalizowane kruszenie ciasta
- Enzymy smakowe
- Zapewnia najwyższą jakość
- Wysoka stabilność fermentacji
- Przyjemny wygląd
- Dobra objętość
- Możliwość stosowania do ciasta gotowanego
- Idealnie nadaje się do przetwarzania maszynowego
- Wysokie bezpieczeństwo przetwarzania

Polepszacze do ciast

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Euro Backmittel	*Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego	*Art. Nr. PL00843225*
Star plus	*Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial	*Art. Nr. DE00004625*

Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***

TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

Madera 0,3 – 0,5%

Art. Nr. PL00838225

Polepszacz do różnego rodzaju drobnego pieczywa o optymalnej funkcjonalności i nadający pieczywu długotrwałą świeżość.

Skład

mąka PSZENNA, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy

Receptura

Dozowanie: 0,5% = 5 g na 1 kg mąki

Zalety produktu

- Uniwersalne zastosowanie
- Dobra objętość
- Nie zawiera emulgatorów
- Bardzo dobra stabilizacja fermentacyjna
- Odpowiedni do obróbki maszynowej
- Małe dozowanie – wysoka wydajność
- Ekonomiczny

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

Polepszacze do chleba

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Euro Backmittel	*Art. Nr. PL00830725*
Prebak 2% do pieczywa zapiekanego	*Art. Nr. PL00843225*
Star plus	*Art. Nr. PL00818325*
Froststar Spezial	*Art. Nr. DE00004625*

Madera 0,3 – 0,5% *Art. Nr. **PL00838225***

TSM jasny zakwas do chleba *Art. Nr. PL00813225*

TSM jasny zakwas do chleba

Art. Nr. PL00813225

TSM jest jasną wersją wysokiej wartości zakwasu do chleba. Obok doskonale dobranej mieszanki zakwaszającej zawiera, lecytynę, mąkę pęczniejącą oraz składniki stabilizujące ciasto. Świetnie nadaje się do wszelkich odmian jasnego pieczywa i łatwy w użyciu.

Kwasowość 400

Skład

mąka PSZENNA, regulator kwasowości (kwas cytrynowy, difosforan, węglan wapnia, fosforan wapnia), mąka PSZENNA pęczniejąca, emulgator lecytyna, olej rzepakowy, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy

Receptura

żytnia	pszenna	na 10 kg mąki	na 10 litrów wody
100%	0%	0,200 kg - 0,220 kg	0,300 kg - 0,360 kg
90%	10%	0,180 kg - 0,198 kg	0,270 kg - 0,330 kg
80%	20%	0,160 kg - 0,176 kg	0,240 kg - 0,290 kg
70%	30%	0,140 kg - 0,154 kg	0,210 kg - 0,250 kg
60%	40%	0,120 kg - 0,132 kg	0,180 kg - 0,216 kg
50%	50%	0,100 kg - 0,110 kg	0,150 kg - 0,170 kg
40%	60%	0,080 kg - 0,086 kg	0,120 kg - 0,136 kg
30%	70%	0,060 kg - 0,066 kg	0,090 kg - 0,102 kg
20%	80%	0,040 kg - 0,044 kg	0,060 kg - 0,068 kg

Zalety produktu

- Suchy zakwas o dużej mocy zakwaszania
- Odpowiedni do wszystkich rodzajów chleba
- Aromatyczny smak chleba
- Wysokie bezpieczeństwo produkcji
- Doskonale utrzymuje świeżość
- Wysoka stabilność fermentacyjna
- Polepsza stabilizację ciasta i fermentacji

Tel. 01265/93 812 // +43 7236 2307

Przedłużacze świeżości

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Super Soft *Art. Nr. PL00421625*

Super Soft

Art. Nr. PL00421625

Wysoko skoncentrowany polepszacz do przedłużania świeżości i miękkości pieczywa, słodkich ciast drożdżowych oraz ciast francuskich. Zastosowane tutaj komponenty odpowiadają najnowszym osiągnięciom nauki.

Skład

mąka PSZENNA, emulgator (E 471), enzymy, regulator kwasowości, kwas askorbinowy (E 300)

Receptura

Dozowanie: 0,5-2% na 1 kg mąki

Zalety produktu

- Długo utrzymuje świeżość
- Delikatny miękisz
- Wysoka wydajność
- Jednorodny, puszysty miękisz
- Plastyczne ciasto
- Jasny kolor miękiszu

Pochodne Skrobi

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Zaciemniacz do pieczywa Roggina intensiv *Art. Nr. DE00199125*

Zaciemniacz do pieczywa Roggina intensiv

Art. Nr. DE00199125

Roggina intensiv to aromatyczny zaciemniacz do pieczywa uzyskany na bazie mąki jęczmiennej.

Skład

mąka JĘCZMIENNA

Receptura

Dozowanie: w zależności od jakości mąki do 3%

Zalety produktu

- Z naturalnego jęczmienia
- Aromatyczny smak chleba
- Piękny kolor miękiszu
- Doskonała kruchość
- Niewielkie dozowanie – wysoka wydajność
- Uniwersalne zastosowanie
- Clean label - Czysta etykieta

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

Tel. 01265/93 812 // +43 7236 2307

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Ährenmix Klassik

Art. Nr. CZ00014830

Ährenmix Klassik jest wysokiej jakości mieszanką do wytwarzania drobnych produktów piekarniczych.

Skład

Mąka PSZENNA, śruta PSZENNA, otręby PSZENNE, śruta ŻYTNIA, siemię lniane , mączka SOJOWA, słód JĘCZMIENNY, przyprawy, kwas cytrynowy, Emulgator E 472e

Receptura

10,000 kg	*Ährenmix Klassik // Art. Nr. CZ00014830*
10,000 kg	*woda (około 50 °C)*
---	---
20,000 kg	*zaczyn; czas spoczynku około 2 h*
30,000 kg	*mąka pszenna typ 550/700 // Art. Nr. DE00014100*
0,6000 kg	*Euro Backmittel Art. Nr PL00830725*
1,600 kg	*drożdże*
0,900 kg	*sól*
15,000 kg	*woda*
---	---
68,400 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas ugniatania:	1. poziom: 3 min/2. poziom: 7 min
Temp. ciasta:	28-30°C
Spoczynek ciasta:	2 x 15 min
Temp. pieczenia:	jak ciasta
Czas pieczenia:	około. 22 min

Zalety produktu

- nadaje się do wytwarzania produktów bogatych w nasiona zbóż
- sknccentrowana mieszanka, co pozwala na wysoki stopień przetwarzania mąki

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

CHLEBOWE MIXY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Multicorn premix wieloziarnisty

Art. Nr. DE00014525

Echt Leben. CLEAN LABEL

Mieszanka ziaren do wytwarzania bardzo smacznego pieczywa, nie zawierająca dodatków.

Skład

nasiona oleiste (11% siemię lniane, 7% nasiona słonecznika, 6% SEZAM), płatki OWSIANE, kasza kukurydziana, słód PSZENNY, gluten PSZENNY, mąka PSZENNA, podpiekane otręby SOJOWE, słód JĘCZMIENNY, suchy zakwas PSZENNY, skrobia PSZENNA wstępnie żelatynizowana, sól, słód ŻYTNI

Receptura

3,000 kg	*Multicorn premix wieloziarnisty // Art. Nr. DE00014525*
3,000 kg	*woda(~ 25°C)*
---	---
6,000 kg	*zaczyn (czas namaczania: ok. 30 min)*
10,000 kg	*mąka pszenna typ 500 // Art. Nr.*
6,000 kg	*DE000466130 zaczyn (Multicorn+woda)*
0,220 kg	*sól*
0,300 kg	*Madera 0,3 – 0,5% // Art. Nr. PL00838225*
0,400 kg	*drożdże*
4,500 kg	*woda*
---	---
21,320 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3 min / 5 min (maszyna spiralna)
Wyrobić na gotowe ciasto na pieczywo	
Czas spoczynku:	10 min
Międzygarowanie:	15 min
Temperatura ciasta:	28°C
Czas pieczenia:	15 min

Zalety produktu

- Lekkostrawny i lekki
- Do chlebów i bułek
- Dowolność dozowania
- Wysoka zawartość ziaren
- Chrupiąca skórka
- Soczysty miękisz

Ährenmix Klassik	*Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty	*Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10%	*Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb	*Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne	*Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat	*Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka	*Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren	*Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy	*Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix	*Art. Nr. PL00716125*

Bułki żytnie 10%

Art. Nr. PL00002925

Mix do wytwarzania aromatycznych bułek żytnich o długiej świeżości i przedłużonej wilgotności oraz dużej objętości. Doskonałe parametry obróbki gwarantują pewne wypieki. Poprzez dodatek szynki lub cebuli prażonej uzyskujemy bułki pikantne.

Skład

gluten PSZENNY, sól spożywcza, mąka ŻYTNIA z pełnego przemiału, mąka ŻYTNIA pęczniejąca, mąka PSZENNA, emulgator (E 472e, lecytyna), słód JĘCZMIENNY ,regulator kwasowości fosforan wapnia ,zakwaszacz (kwas mlekowy, kwas cytrynowy), olej rzepakowy, enzymy, dodatek do mąki kwas askorbinowy

Receptura

1,000 kg	*Bułki żytnie 10% // Art. Nr PL00002925*
4,500 kg	*mąka żytnia typ 720*
4,500 kg	*mąka pszenna typ 500*
0,400 kg	*drożdże*
6,200 kg	*woda*
---	---
16,600 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3/5 min
Temp. ciasta:	25-27°C
Spoczynek:	10 min
Garowanie pras:	10 min
Czas pieczenia:	20-22 min przy 230°C

Normalna obróbka zakładowa

Zalety produktu

- Długo utrzymuje świeżość
- Optymalna objętość
- Nadaje się do bezpośredniego prowadzenia
- Piękne brązowienie skórki
- Mocny smak
- Stabilność mrożenia

Chlebowe mixy

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik	*Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty	*Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10%	*Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb	*Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne	*Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat	*Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka	*Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren	*Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy	*Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix	*Art. Nr. PL00716125*

Marathon mieszanka ziarnista na chleb

Art. Nr. PL00004025

Gotowa mieszanka o dużej zawartości ziarna, nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz cukru gronowego idealna do wytwarzania pieczywa dla ludzi aktywnych chcących się zdrowo odżywiać.

Skład

ziarno słonecznika, płatki OWSIANE, siemię lniane, mąka ORKISZOWA z pełnego przemiału, ORZECHY laskowe, śruta SOJOWA, płatki ORKISZOWE, SEZAM, sól spożywcza jodowana, mąka ŻYTNIA, mąka ŻYTNIA pęczniejąca, cukier gronowy, zakwas ORKISZOWY, mąka PSZENNA

Receptura

10,000 kg	*Marathon mieszanka ziarnista na chleb // Art. Nr PL00004025*
10,000 kg	*woda*
---	---
20,000 kg	*zaczyn*
15,700 kg	*mąka pszenna typu 650/750*
6,800 kg	*mąka pszenna razowa*
1,000 kg	*mąka żytnia typ 720*
1,200 kg	*drożdże*
0,4700 kg	*Euro Backmittel Art. Nr PL00830725*
0,400 kg	*sól*
4,400 kg	*jogurt*
6,000 kg	*woda*
4,000 kg	*żurawina*
---	---
60,500 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3 min wolno 4 min szybko (mieszarka spiralna)
Temp. ciasta:	26-28°C
Czas spoczynku:	15 min
Temp. pieca:	220°C

Zalety produktu

- Wysoka zawartość ziaren
- Czysta mieszanka ziaren i nasion różnych zbóż
- Uniwersalne zastosowanie
- Treściwe i pyszne wypieki

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne

Art. Nr. PL00000525

Gotowa mieszanka wieloziarnista z 11 rodzajów zbóż i nasion, idealna do wytwarzania ciemnego pieczywa ziarnistego.

Skład

siemię lniane, otręby PSZENNE, śruta ŻYTNIA, mąka ŻYTNIA, śruta OWSIANA, Śruta SOJOWA, mąka PSZENNA, płatki OWSIANE, kiełki OWSIANE, śruta PSZENNA, słonecznik, sól spożywcza, mąka ŻYTNIA pęczniejąca, zakwaszacz (kwas mlekowy), cukier, gluten PSZENNY, przyprawy

Receptura

2,000 kg	*Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne //Art. Nr. PL00000525*
3,000 kg	*woda ciepła ok. 60°C*
5,000 kg	*zaczyn*
6,000 kg	*mąka pszenna typ 500/650/750*
2,000 kg	*mąka żytnia typ 720*
0,250 kg	*drożdże*
0,200 kg	*sól*
4,200 - 4,500 l	*woda, ok.*
18,000 kg	*razem, ok.*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2+5 min (mieszałka spiralna)
Temp. ciasta:	27-29°C
Spoczynek ciasta:	2 x 15 min
Naważka ciasta:	460 g
Temp. pieca:	240°C
Czas pieczenia:	ok. 35-40 min

Wydłużone kęsy obtoczyć z wierzchu w mące żytniej. Włożyć do foremek i naciąć wzdłuż. Z pełną garą i dobrym zaparowaniem włożyć do pieca otwierając ciąg po trzech minutach na krótko. Wypiekać przy opadającej temperaturze. Przy chlebach odpiekanych bez foremek prowadzić ciasta sztywniejsze.

Zalety produktu

- Można stosować do ciemnych chlebów i drobnego pieczywa
- Bardzo długo utrzymuje świeżość
- Piękny kolor skórki
- Odpowiednia objętość
- Odpowiedni do obróbki maszynowej
- Łatwe przetwarzanie
- Nie zawiera emulgatorów
- Wysoka wydajność

CHLEBOWE MIXY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Chleb cesarski koncentrat

Art. Nr. UA30001825

Mieszanka do wytwarzania pysznego chleba o uniwersalnym zastosowaniu, nadająca chlebom długo utrzymującą się świeżość.

Skład

słód JĘCZMIENNY, sól, płatki ziemniaczane, zakwas ŻYTNI w proszku, płatki ORKISZOWE, środek zagęszczający guma guar, emulgator E 472e, słodka serwatka w proszku (z MLEKIEM), cukier, enzymy, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy

Receptura

2,500 kg	*Chleb cesarski koncentrat // Art. Nr. UA30001825*
7,500 kg	*mąka pszenna typ 500 // Art. Nr. DE00014100*
10,000 kg	*mąka żytnia typ 720 // Art. Nr. DE00032100*
0,400 kg	*dr ożdże*
17,000 kg	*woda*
37,40 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	1. poziom: 6 min 2. poziom: 2 min (maszyna spiralna)
Odpoczynek ciasta:	30 min
Temperatura ciasta:	28°C
Naważka ciasta:	900 g
Temp. pieca:	240°C z zaparowaniem opadająca na 210°C
Czas pieczenia:	40-45 min

Zalety produktu

- Bardzo dobrze utrzymuje świeżość
- Optymalny dla produktów na półzapiek
- Puszysty, dający się łatwo smarować miękisz
- Aromatyczny smak
- Duża objętość
- Uniwersalne zastosowanie

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Chleb serwatkowy 15% mieszanka

Art. Nr. PL00703125

Wysokiej jakości 15% mieszanka do produkcji pieczywa serwatkowego z dużym udziałem minerałów i o wyśmienitym smaku.

Skład

płatki ziemniaczane, mąka PSZENNA, sól, cukier, serwatka (zawiera MLEKO), zakwaszacz kwas cytrynowy, emulgator E 471, mąka ŻYTNIA pęczniejąca, przyprawy, aromaty, preparat enzymatyczny, kwas askorbinowy

Receptura

7,000 kg	*mąka pszenna typ 750*
3,000 kg	*mąka żytnia typ 720*
1,500 kg	*Chleb serwatkowy 15% mieszanka //Art.Nr. PL00703125*
0.250 kg	*drożdże*
8,000 kg	*woda ok.*
19,700 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	4+3 min
Spoczynek ciasta:	30 min
Temp. pieca:	230°C
Czas pieczenia:	35 min., ok

Zalety produktu

- Wysoka zawartość serwatki w proszku
- Uniwersalne zastosowanie
- Soczysty miękisz
- Bezpośrednie prowadzenie
- Łatwe przetwarzanie
- Długo utrzymuje świeżość

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

Chlebowe mixy

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik *Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty *Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10% *Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb *Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne *Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat *Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka *Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren *Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy *Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix *Art. Nr. PL00716125*

Chleb sześć ziaren

Art. Nr. DE00005025

Mieszanka zawierająca sześć różnych nasion i ziaren przeznaczona do produkcji smacznego chleba.

Skład

Mąka PSZENNA, nasiona słonecznika (27%), nasiona dyni (15%), SEZAM (12%), słód JĘCZMIENNY (6%), gluten PSZENNY, mąka SOJOWA (3,5%), ŻYTO prażone (3,5%), emulgator (E471, E 482), regulator kwasowości kwas mlekowy, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy

Receptura

0,190 kg	*mąka żytnia typ 960/1150 // Art. Nr DE00032100*
0,500 kg	*mąka pszenna typ 700/550 // Art. Nr DE00014100*
0,500 kg	*mąka pszenna typ 1600/1050 // Art. Nr DE00022100*
0,320 kg	*Chleb sześć ziaren // Art. Nr DE00005025*
0,015 kg	*Sauer hell // Art. Nr DE00819130*
0,030 kg	*sól kuchenna*
0,035 kg	*drożdże*
0,950 kg	*woda ok.*
2,540 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas ugniatania:	1. poziom 6 min 2. poziom 3 min
Temp. ciasta:	około. 27°C
Czas spoczynku:	20 min
Waga ciasta:	0,600 kg
Czas fermentacji:	55 min
Temp. pieczenia:	240 do 210°C malejąca czas pieczenia 40 min

Zalety produktu

- Zawiera żyto, pszenicę, owies, mąkę jęczmienną i różne nasiona
- Skoncentrowana mieszanka – można stosować naturalny zakwas
- Bardzo wydajny
- Można modyfikować przepis podstawowy i przygotowywać różne warianty wypieków (np. z innymi ziarnami)

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik	*Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty	*Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10%	*Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb	*Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne	*Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat	*Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka	*Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren	*Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy	*Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix	*Art. Nr. PL00716125*

Chleb orkiszowo - jabłkowy

Art. Nr. PL00712225

Gotowa mieszanka do produkcji wyśmienitych chlebów i bułek orkiszowych z delikatną nutą jabłka.

Skład

PSZENICA (mąka PSZENNA z pełnego przemiału, mąka PSZENNA, otręby PSZENNE), słonecznik, proszek jabłkowy, mąka ORKISZOWA, JĘCZMIENNA mąka słodowa, suszony zakwas ŻYTNI, sól, cukier, zakwaszacz (E 263)

Receptura

10,000 kg	*Orkiszowo - jabłkowy// Art. Nr PL00712225*
0,150 kg	*drożdże*
7,000 kg	*woda ok.*
---	---
17,150 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	2+8 min
Temp. ciasta:	ok. 28°C
Czas spoczynku:	30 min
Temp. pieca:	240°C opadająca z zaparowaniem
Czas pieczenia:	ok. 50 min

Zalety produktu

- Zawiera bardzo wartościową mąkę orkiszową
- Pełny smak dzięki zawartości proszku jabłkowego
- Duża soczystość
- Długo utrzymuje świeżość
- Wysoka zawartość błonnika
- Niska zawartość tłuszczów nasyconych
- Dobre źródło białka
- Nie zawiera emulgatorów

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

CHLEBOWE MIXY

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Ährenmix Klassik	*Art. Nr. CZ00014830*
Multicorn premix wieloziarnisty	*Art. Nr. DE00014525*
Bułki żytnie 10%	*Art. Nr. PL00002925*
Marathon mieszanka ziarnista na chleb	*Art. Nr. PL00004025*
Mieszanka na chleb Drwal ziarno ciemne	*Art. Nr. PL00000525*
Chleb cesarski koncentrat	*Art. Nr. UA30001825*
Chleb serwatkowy 15% mieszanka	*Art. Nr. PL00703125*
Chleb sześć ziaren	*Art. Nr. DE00005025*
Chleb orkiszowo - jabłkowy	*Art. Nr. PL00712225*
Pizzamix	*Art. Nr. PL00716125*

Pizzamix

Art. Nr. PL00716125

Optymalnie skomponowana ziołowa mieszanka do produkcji spodów do pizzy i bułeczek pizzowych. Charakteryzuje się ziołowym aromatem, kruchością i długą świeżością gotowego wyrobu.

Skład

mąka PSZENNA, cukier, sól, MLEKO w proszku, emulgator(E472e), kompozycja ziołowa, zakwaszacz (E262)

Receptura

10,000 kg	*Pizza Mix Ziołowa 100% // Art. Nr PL00716125*
0,400 kg	*drożdże*
6,000 kg	*woda, ok.*
---	---
16,400 kg	*razem*

Wytwarzanie

Czas mieszania:	3+4 min
Temp. ciasta:	26-28°C
Spoczynek ciasta:	2 x 15 min

Czas wypieku: w zależności od gramatury. Ze składników przygotować średniowolne ciasto, rozważyć na kęsy ok. 250g następnie rozwałkować do średnicy ok. 30 cm i odstawić na podany czas spoczynku. Ułożyć na blachę i po wygarowaniu piec bez zaparowania.

Zalety produktu

- Proste, pewne i szybkie przygotowanie
- Uniwersalne zastosowanie
- Odpowiedni do obróbki maszynowej
- Doskonały smak
- Różnorodne możliwości uszlachetniania (oliwa z oliwek, cebula)
- Smak śródziemnomorski

Sos do pizzy instant *Art. Nr. PL00207210*
Masa orzechowa 20% *Art. Nr. CZ00000230*
Masa makowa B4 *Art. Nr. PL00502825*
Masa makowa 50% *Art. Nr. RU00985110*

Sos do pizzy instant

Art. Nr. PL00207210

Sos do pizzy o doskonałym smaku i jednolitym kolorze .Produkt jest termostabilny oraz nadaje się też do zamrażania.

Skład

proszek pomidorowy, skrobia modyfikowana, cukier, sól spożywcza, maltodekstroza, glutaminian sodu (wzmacniacz smaku), przyprawy, ekstrakty ziołowe, zakwaszacz kwas cytrynowy, aromat, barwnik betanina

Receptura

0,200 kg	*Sos do pizzy // Art. Nr. PL00207210*
1,000 kg	*woda*
1,200 kg	*razem*

Zalety produktu

- Proste, pewne i szybkie przygotowanie
- Różnorodne możliwości uszlachetniania
- Pikantny śródziemnomorski smak pomidorów
- Apetyczny wygląd
- Stabilność mrożenia
- Nie zawiera emulgatorów

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

NADZIENIA

Sos do pizzy instant *Art. Nr. PL00207210*
Masa orzechowa 20% *Art. Nr. CZ00000230*
Masa makowa B4 *Art. Nr. PL00502825*
Masa makowa 50% *Art. Nr. RU00985110*

Masa orzechowa 20% Now y

Art. Nr. CZ00000230

Masa orzechowa, zawierająca 20% orzechów włoskich, jest produktem wysokiej jakości o charakterystycznym orzechowym smaku. Idealnie dobrane składniki gwarantują jej pewne, łatwe i szybkie zastosowanie.

Skład

cukier, ORZECHY (20%), bułka tarta (mąka PSZENNA, woda, drożdże, sól), śruta SOJOWA, skrobia PSZENNA, mąka SOJOWA, skrobia PSZENNA preželatynizowana, aromaty, kakao, cukier karmelizowany , środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy

Receptura

1,000 kg	*Masa orzechowa 20% // Art. Nr. CZ00000230*
0,350 kg	*woda*
1,350 kg	*razem*

Wytwarzanie

Zamieszać suchą masę z gorącą wodą według uznania. Pozostawić na około 5 min. Aby uszlachetnić smak można także dodać rum.

Zalety produktu

- Orzechy włoskie najwyższej jakości
- Łagodny smak orzechów
- Długo utrzymująca się świeżość i soczystość
- Produkt doskonały do przetwarzania przez maszyny dozujące w przemyśle; nie powoduje rozwarstwień
- Stabilność mrożenia

Nadzienia

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Sos do pizzy instant	*Art. Nr. PL00207210*
Masa orzechowa 20%	*Art. Nr. CZ00000230*
Masa makowa B4	*Art. Nr. PL00502825*
Masa makowa 50%	*Art. Nr. RU00985110*

Masa makowa B4

Art. Nr. PL00502825

Wysokiej jakości masa makowa, wyróżniająca się doskonałym aromatem i smakiem. Dzięki specjalnie dobranym składnikom doskonale nadaje się do wypiekania. Masa jest termostabilna i nadaje się też do mrożenia. Poprzez dodatek bułki tartej można zwiększyć ilość wody.

Skład

cukier, mak stabilizowany (35%), dekstroza,mąka SOJOWA, panierka (mąka PSZENNA , woda, drożdże, sól, skrobia modyfikowana, serwatka w proszku (zawiera MLEKO), kakao odtłuszczone, cynamon, aromat (wanilinowy)

Receptura

1,000 kg	*Masa makowa B4 // Art. Nr. PL00502825*
0,200 kg	*bułka tarta*
0,500 kg	*woda*
---	---
1,700 kg	*razem*

Wytwarzanie

Masę makową wymieszać z bułką tartą, zalać gorącą wodą i pozostawić na krótko. Można doprawić rumem lub aromatem migdałowym.

Zalety produktu

- Zawartość maku 35%
- Klasyczna masa makowa
- Doskonały smak
- Łatwość rozsmarowywania i ozdabiania
- Długo utrzymuje świeżość i soczystość
- Brak rozwarstwień - produkt nie oddziela się od ciasta
- Stabilność mrożenia

Masa makowa 50%

Art. Nr. RU00985110

Masa makowa 50% składa się ze starannie wybranego maku. Ziarenka poddawane są specjalnej stabilizacji, która powoduje, że cały aromat zostaje w nich zachowany. Dzięki odpowiedniemu doborowi składników i komponentów nadaje się do bezpiecznego i racjonalnego użycia.

Skład

mak stabilizowany (50%), cukier, dekstroza, skrobia kukurydziana, skrobia modyfikowana, maltodekstroza, BIAŁKO kurze w proszku, olej rzepakowy, kakao, środki spulchniające (węglany sodu, difosforany), środki zagęszczające Natriumalginat, sztuczny aromat rumu

Receptura

1,000 kg	*Masa makowa 50% // Art. Nr. RU00985110*
0,450 kg	*woda*
---	---
1,450 kg	*razem*

Wytwarzanie

Masę makową wymieszać z bułką tartą, zalać gorącą wodą i pozostawić na krótko. Można doprawić rumem lub aromatem migdałowym.

Zalety produktu

- Zawartość maku 50%
- Długo utrzymuje świeżość i soczystość
- Brak rozwarstwień - produkt nie oddziela się od ciasta
- Świetnie sprawdza się w produkcji przemysłowej
- Stabilność mrożenia
- Doskonały smak
- Łatwość rozsmarowywania i ozdabiania

Dostęp do wielu przepisów/receptur! Skontaktuj się z nami! Stan na 09/2015. Zastrzega się zmiany, błędy w druku. *

PFAHNL NOWE PERSPEKTYWY

Kremy w proszku

Krem wiedeński *Art. Nr. PL00397310*
Waniliowy krem do zapiekania *Art. Nr. DE00383110*

Krem wiedeński

Art. Nr. PL00397310

Termostabilna masa budyniowa może sprostać najwyższym wymaganiom. Umożliwia równocześnie szybki i pewny sposób wytwarzania (baza do kremów tłustych i nadzień) oraz sosów waniliowych.

Skład

cukier, skrobia modyfikowana, dekstroza, słodka serwatka (zawiera MLEKO), tłuszcz w proszku (z MLEKA, palmowy), emulgator (E 472b, E 471, E 477), aromat, sól spożywcza, zagęstnik alginian sodu, barwnik karoten

Receptura

0,400 kg	*Krem wiedeński // Art. Nr PL00397310*
1,000 kg	*woda*
---	---
1,400 kg	*razem*

Wytwarzanie

Krem waniliowy wymieszać z zimną wodą. Zostawić na kilka minut, można doprawić do smaku.

Zalety produktu

- Ekonomiczność
- Baza do kremów tłuszczowych i nadzień cukierniczych
- Nie wymaga obróbki termicznej
- Łatwy w przetwarzaniu
- Stabilność mrożenia i rozmrażania
- Uniwersalne zastosowanie

Waniliowy krem do zapiekania

Art. Nr. DE00383110

Waniliowy krem do zapiekania, jak również na zimno, w formie proszku jest odporny na zapiekanie, a przeznaczony jest do wytwarzania klasycznych kremów i sosów o smaku waniliowym.

Skład

cukier, skrobia modyfikowana, MLEKO w proszku, słodka serwatka w proszku (z MLEKIEM), dekstroza, tłuszcz w proszku (palmowy, z MLEKIEM), środek zagęszczający Natriumalginat, Emulgator (E 472b z MLEKIEM), sól, aromaty, środek antyadhe-zyjny siarczan wapnia, barwnik Karoten

Receptura

0,400 kg	*Waniliowy krem do zapiekania // Art. Nr. DE00383110*
1,000 kg	*woda*
---	---
1,400 kg	*razem*

Wytwarzanie

Krem mieszać na zimno aż do uzyskania lekkiego połysku - nie ubijać.

Zalety produktu

- Idealny do ozdabiania
- Doskonały, delikatny waniliowy smak
- Nadaje się jako nadzienie cukiernicze dla ciast półfrancuskich i pączków
- Dobrze się zapieka
- Baza do kremów tłuszczowych i nadzień cukierniczych
- Stabilność mrożenia

Dekoracje

Cukier dekoracyjny nietopliwy *Art. Nr. PL00882410*

Cukier dekoracyjny nietopliwy

Art. Nr. PL00882410

Specjalny cukier dekoracyjny, do posypywania gorących wypieków, podlegających dalszemu pakowaniu.

Skład

dekstroza, skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny nieutwardzany (palmowy) (punkt topnienia 52/56C), antyzbrylacz magnesiumstearat

Receptura

Cukier dekoracyjny nanosić równomiernie na pączki, strucle itp.

Zalety produktu

- Zawiera specjalny tłuszcz nietopniejący cukier/glukoza
- Duża odporność na wysoką temperaturę
- Wysoka odporność na wilgoć
- Produkt nadający się do pakowania
- Optymalna temperatura topnienia produktu
- Stabilność mrożenia

Tel. 01265/93 812 // +43 7236 2307

Pfahnl International

ÖSTERREICH » AUSTRIA » АВСТРИЯ
PFAHNL Backmittel GmbH | A-4230 Pregarten
www.pfahnl.at | Tel. +(43)7236/2307 | office@pfahnl.at

POLEN » POLAND » ПОЛЬША
PFAHNL Polska Sp.z o.o.
ul. Kolejowa 3 | PL-32-005 Niepołomice
www.pfahnl.pl | Tel. ++(48) 12 659 38 12 | office@pfahnl.pl

TSCHECHIEN » CZECH REPUBLIC » ЧЕХИЯ
PFAHNL spol. s r.o. | CZ-57001 Litomyšl
www.pfahnl.cz | Tel. ++(420) 461/612 405 | pfahnl@pfahnl.cz

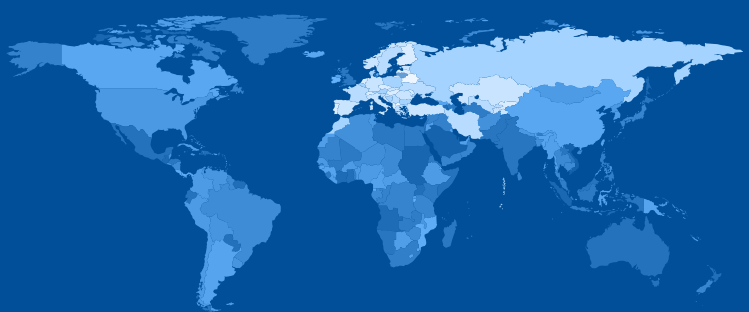
SLOWAKEI » SLOVAKIA » СЛОВАКИЯ
PFAHNL Backmittel s.r.o. | SK-903 01 Senec
www.pfahnl.sk | Tel. ++(421) 917 698 124 | office@pfahnl.sk

DEUTSCHLAND » GERMANY » ГЕРМАНИЯ
PFAHNL Backmittel | D-56729 Ettringen
www.pfahnl.de | Tel. +(49)2651/902 136 | backstudio@pfahnl.de

RUMÄNIEN » ROMANIA » РУМЫНИЯ
PFAHNL Backmittel srl | RO-557260 Selimbar Sibiu
www.pfahnl.ro | Tel. ++(40) 269 228 089 | office@pfahnl.ro

UNGARN » HUNGARY » ВЕНГРИЯ
PFAHNL Backmittel Kft. | HU-1149 Budapest
www.pfahnl.hu | Tel. ++(36) 1/422 1316 | office@pfahnl.hu

RUSSLAND » RUSSIA » РОССИЯ
PFAHNL Russia | RU-Moscow
www.pfahnl.ru | Tel. ++(7) 4956653460 | office@pfahnl.ru



Dystrybutorzy

BOSNIEN HERZEG. » BOSNIA-H. » БОСНИЯ Г.
Distributor Eurogas d.o.o.
St. Bulevar V.S. Stepanovica 259 | BA- 78000 Banja Luka
Tel. +387 51 429912 // Fax +387 51 429212
Mob. +387 655 15139 // eurogas@inecco.net

UKRAINE » UCRAINE » УКРАИНА
Distributor Impexmash
V. Chornovola 14/2 | UA - 25006 Kirovograd
Tel. +380522308920 // Fax +380522308921
Mob. +380503412825 // philip@impex.kr.ua

LITAUEN » LITHUANIA » ЛИТВА
Distributor UAB LEIPURIN
Taikos pr. 153c | LT - 52119 Kaunas
Tel. +370 37 451450 // Fax +370 37 452104
infolt@leipurin.com

BULGARIEN » BULGARIA » БОЛГАРИЯ
Distributor Lobbi Bulgaria EOOD
ul. 5007, N 1 | BG - 1528 Sofia | NPZ ISKAR
Tel. +359 (2) 873 49 58 // Fax. 359 (2) 434 17 59
Mob. 359 (888) 241 361 // alexander.yosifov@lobbi.bg

KROATIEN » CROATIA » ХОРВАТИЯ
Distributor Nikopek d.o.o. | HR-43203 Kapela
www.pfahnl.eu | Mob. ++(385) 98409 230 | nikopek@bj.t-com.hr

NORWEGEN » NORWAY » НОРВЕГИЯ
Distributor Stangeland Mølle Handel As
Oalsgaten 37 | NO - 4316 Sandnes
Tel. 4751607690 // Fax 4751607691
Mob. 4790200130 // marianne.aareskjold@stangeland-molle.no

SLOWENIEN » SLOVENIA » СЛОВЕНИЯ
MEDIA D.O.O. PDC Ljubljana| SI-1000 Ljubljana
Mob. ++(386) 5 90 57 330 | pfahnl@media-r.si