


UNSERE BACKMITTEL IM VERGLEICH



Artikel Nr.	Artikel Name	
8142	Garvit Frost	15%
75091	Unser Ulmer Eismalz	3.5–4.0%
8053	Forza Vit	2.0–2.5%
8141	Panovit	2.0%
31325	Brotstabil	1.5–2.5%
8109	Panarom 	1.5–2.0%
8052	Forza Verde	1.0%

Anteil auf Mehl

EINSATZMENGE

Artikel	HAUPTANWENDUNGSBEREICH					BACKMITTELEIGENSCHAFTEN			ARBEITSVRFAHREN			FREI VON					ERNÄHRUNGSFORM	
	Grossbrote	Spezialbrote	Kleinbrote	Buttergebäcke	Gipfel	für Aroma	für Frischhaltung	für Volumen	Direkte Arbeit (DA)	Gärverzögerung (GV)	Gärunterbrechung (GU)	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmöl	Enzymen	Milchbestandteilen in Rezeptur	vegan	vegetarisch
8142					■		■	■		■	■	■	■	■			■	■
75091		■	■			■	■	■	■	■	■			■			■	■
8053		■	■	■		■	■	■	■	■	■		■				■	■
8141	■	■	■			■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
31325		■	■			■	■	■	■	■	■	■			■		■	■
8109	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
8052	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■		■		■	■

■ Hauptanwendung ■ Nebenanwendung

UNSERE MILCHBACKMITTEL IM VERGLEICH



Artikel Nr.	Artikel Name		EINSATZMENGE	HAUPTANWENDUNGSBEREICH					BACKMITTELEIGENSCHAFTEN			FREI VON			ERNÄHRUNGSFORM
			g/L Schüttflüssigkeit	Spezialbrote	Kleinbrote	Buttergebäcke	Gipfel	Crèmen/Wähenguss	für Aroma	für Frischhaltung	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmöl	vegetarisch	
8218	Velumin B		100–150	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	
8054	Velumin		100–150	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	
8163	Velumin Maximal		100–150	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	
8242	Velumin Spezial		100–150	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	
8282	Velumin V*		Vollmilch: 160	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
8281	Velumin MM*		80–120	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■	

* Suisse Garantie zertifiziert

■ Hauptanwendung ■ Nebenanwendung

Margo - Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

