

UNSERE MILCHBACKMITTEL IM VERGLEICH



Artikel Nr.	Artikel Name		g/L Schüttflüssigkeit	EINSATZMENGE	HAUPTANWENDUNGSBEREICH					BACKMITTELEIGENSCHAFTEN		FREI VON			ERNÄHRUNGSFORM
					Spezialbrote	Kleinbrote	Buttergebäcke	Gipfel	Crêmen/Wähenguss	für Aroma	für Frischhaltung	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmoil	vegetarisch
8218	Velumin B		100–150		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8054	Velumin		100–150		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8163	Velumin Maximal		100–150		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8242	Velumin Spezial		100–150		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8282	Velumin V*		Vollmilch: 160		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8281	Velumin MM*		80–120		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* Suisse Garantie zertifiziert

Hauptanwendung Nebenanwendung

UNSERE BACKMITTEL IM VERGLEICH



■ Hauptanwendung
 ■ Nebenanwendung

Artikel Nr.	Artikel Name	Anteil auf Mehl
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 %

EINSATZMENGE	HAUPTANWENDUNGSBEREICH					BACKMITTELEIGENSCHAFTEN			ARBEITSVERFAHREN			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
15 %					■		■	■		■	■	■	■	■			■	■
3.5–4.0 %		■	■					■	■	■	■			■		■	■	■
2.0–2.5 %		■	■	■		■	■	■	■	■	■		■	■		■	■	■
2.0 %	■	■	■			■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■	■
1.5–2.5 %		■	■			■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■
1.5–2.0 %	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
1.0 %	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

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

