



Sortimentsliste
Back- und Konditorenhandwerk

**Qualität
schafft
Vertrauen!**





Melangeprodukte

Art.-Nr. 0650

Westfalia Back Melange



Premium-Melangeprodukt (mit 50% Butter), das bestens für die Herstellung von Hefe- und Mürbteigen, Streusel und Sandmassen geeignet ist. Westfalia Back Melange überzeugt durch eine sichere Verarbeitung, einen hervorragenden Buttergeschmack und zarten Schmelz. (Transfettgehalt ca. 2%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0649

Westfalia Feinste Back mit Butter



Melangeprodukt (mit 19% Butter) für die rationelle Herstellung von feinsten Backwaren, wie Hefe-, Mürbteigen, Streusel, sowie feinsten Sand- und Rührmassen. Die Gebäcke haben eine zarte, saftige Krume und einen ausgezeichneten buttrigen Geschmack. (Transfettgehalt max. 2%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0672

Westfalia Melange Platte



Premium-Melangeprodukt (mit 25% Butter) für die Herstellung von zarten Plunder-, Blätterteiggebäcken und Croissants. Optimale Touriereigenschaften gewährleisten eine sichere und rationelle Verarbeitung. Die Kombination aus hochwertigen Rohstoffen ergibt einen ausgezeichneten Geschmack und einen zarten Schmelz. (Transfettgehalt ca. 2%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 1100

Westfalia Plunder-Croissantplatte mit Butter



Melangeprodukt (mit 10% Butter) zur Herstellung von tourierten Teigen, wie Blätterteig, Plunderteig und Croissants. Sie ist besonders verarbeitungssicher und sorgt für ein ansprechendes Gebäckvolumen und eine zartsplittrige Blätterung. (Transfettgehalt max. 2%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette



freeE – die neue Margarinegeneration ohne E-Nummern

Vorteile der freeE-Produkte:

- ✓ Deklaration des Emulgators, sowie Beta-Carotin und Zitronensäure entfällt
- ✓ Gleiche Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine
- ✓ Sehr gute Laminierfähigkeit und optimales Gebäckvolumen



Art.-Nr. 0723

Westfalia Plunder-Croissant-Platte freeE

Premium-Margarine für die Herstellung von feinsten Blätterteigen, Plundergebäcken und Croissants.

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette



Art.-Nr. 0387

Westfalia Back 42 freeE

Premium-Backmargarine zur Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel.

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette



Art.-Nr. 1783

Westfalia Plunder-Croissant-Block freeE

Premium-Margarine für die Herstellung von feinsten Blätterteigen, Plundergebäcken und Croissants.

10 kg Block / 77 Karton je Palette



Art.-Nr. 4219

Westfalia Back Block 42 freeE

Premium-Backmargarine zur Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel.

10 kg Block / 77 Karton je Palette



Clean Label* - Margarine

*Westfalia Clean Label-Produkte enthalten keine künstlichen Zutaten, keine Farb- oder Konservierungsstoffe, sind ohne gehärtete Fette und nur mit natürlichen Aromen versehen. Darüber hinaus werden ausschließlich qualitativ hochwertigste, natürlich gewachsene Rohstoffe eingesetzt, um dem hohen Anspruch von leckeren geschmackvollen Gebäcken gerecht zu werden.

Art.-Nr. 0396

Westfalia Extra-Plunderziehplatte Clean Label



Zieh margarine mit natürlichem Butteraroma für die Herstellung von feinsten Blätterteigen, Plundergebäcken und Croissants. Durch beste Touriereigenschaften wird eine effiziente und sichere Produktion gewährleistet. Die Gebäcke weisen eine gleichmäßige, zarte Blätterung auf und überzeugen durch ein ansprechendes Volumen und angenehmes Schmelzverhalten. (Transfettgehalt max. 1%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0372

Westfalia Extra-Back Clean Label



Premium-Backmargarine mittlerer Festigkeit zur Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel. Durch ihre Geschmeidigkeit lässt sie sich sicher und effizient einsetzen. Die Gebäcke haben eine zarte, saftige Krume und einen feinen, abgerundeten Buttergeschmack. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Crememargarine

Art.-Nr. 0363

Westfalia Extra-Supercreme Clean Label



Premium-Crememargarine für die Herstellung von feinsten Cremegebäcken, Füllungen sowie Sand- und Rührmassen. Sie verfügt über ein optimales Aufschlagvolumen bei hoher Standfestigkeit und ist besonders zart im Schmelz. Hervorragend auch für Spritzgebäck geeignet. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Jubiläumsmargarine

Art.-Nr. 0279

Westfalia Ur-Plunder-Croissantplatte



Touriermargarine zur Herstellung lockerer und zartsplittiger Croissants, Plunder- und Blätterteige. Durch ihre plastischen Touriereigenschaften lässt sie sich sicher und rationell verarbeiten und garantiert ein optimales Gebäckvolumen. (Transfettgehalt max. 1%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette



Jubiläumsmargarine...

Art.-Nr. 4366



Westfalia Ur-Back

Jubiläums-Backmargarine zur Herstellung von Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Ziehmargarine

Art.-Nr. 0159



Westfalia Dänisch Platte zart

Touriermargarine für die Herstellung von zarten Dänisch-Plundergebäcken, aber auch zur Herstellung von zartsplittigen Croissants geeignet. Sie lässt sich aufgrund ihrer besonderen Geschmeidigkeit hervorragend tourieren und garantiert durch ihren niedrigen Schmelzpunkt ein saftiges schmackhaftes Gebäck mit optimalem Volumen. (Transfettgehalt max. 1%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0719



Westfalia Plunder-Croissantplatte

Touriermargarine zur Herstellung lockerer und zartsplittiger Croissants, Plunder- und Blätterteige. Durch ihre plastischen Touriereigenschaften lässt sie sich sicher und rationell verarbeiten und garantiert ein optimales Gebäckvolumen. (Transfettgehalt max. 1%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0339



Westfalia Ziehplatte

Ziehmargarine für die Herstellung von feinsten Blätterteigen. Durch beste Touriereigenschaften wird eine effiziente und sichere Produktion gewährleistet. Die Gebäcke weisen eine gleichmäßige, zarte Blätterung auf und überzeugen durch ein ansprechendes Volumen und angenehmes Schmelzverhalten. (Transfettgehalt max. 1%)

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0308



Westfalia Zieh

Ziehmargarine für die Herstellung von feinsten Blätterteigen. Durch beste Touriereigenschaften wird eine effiziente und sichere Produktion gewährleistet. Die Gebäcke weisen eine gleichmäßige, zarte Blätterung auf und überzeugen durch ein ansprechendes Volumen und angenehmes Schmelzverhalten. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette



Backmargarine

Art.-Nr. 0240

Westfalia Superback 38



Premium-Margarine zur Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbteigen, Sand-/Rührmassen und Streusel. Durch die besonders geschmeidige Konsistenz ist eine rationelle Herstellung von Teigen und Massen garantiert. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine saftige Krume und zarten Schmelz aus. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0397

Westfalia Back 42



Backmargarine zur Herstellung von Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel. Durch ihre Geschmeidigkeit lässt sie sich problemlos und variabel einsetzen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine zarte, saftige Krume aus. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Blockmargarine (nur Palettenabnahme)

Art.-Nr. 1706

Superback Block 38



Premium-Margarine zur Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbteigen, Sand-/Rührmassen und Streusel. Durch die besonders geschmeidige Konsistenz ist eine rationelle Herstellung von Teigen und Massen garantiert. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine saftige Krume und zarten Schmelz aus. (Transfettgehalt max. 1%, Konsistenz: weich, Butternote: leicht)

10 kg Block (4 x 2,5 kg geschnitten) / 77 Karton je Palette

Art.-Nr. 0830

Back Block 42



Backmargarine zur Herstellung von Hefeteigen, Mürbteigen und Streusel. Durch ihre Geschmeidigkeit lässt sie sich problemlos und variabel einsetzen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine zarte, saftige Krume aus. (Transfettgehalt max. 1%, Konsistenz: fest, Butternote: leicht)

10 kg Block (4 x 2,5 kg geschnitten) / 77 Karton je Palette

Siedefette

Art.-Nr. 0440

Westfalia Erdnin



Das 100%ige Erdnussweichfett bietet einen hohen Rauchpunkt und eine lange Frittierstabilität. Besonders wirtschaftlich wird der Einsatz von Erdnin durch die geringe Fettaufnahme im Gebäck. Zudem ist Erdnin neutral im Geruch und Geschmack und sorgt so für ein leckeres Gebäck.

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0585

Westfalia Sonin PRO



Premium-Siedefett aus rein pflanzlichen, ungehärteten Ölen und Fetten mit einem hohen Anteil an Sonnenblumenöl. Durch den hohen Rauchpunkt und die sehr gute Frittierstabilität gewährleistet Sonin PRO eine lange Haltbarkeit. (Transfettgehalt max. 2%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0480

Westfalia Kronin



Rein pflanzliches Siedefett, das sich durch eine lange Lebensdauer und einen sparsamen Verbrauch auszeichnet. Es ist nicht nur als Siedefett geeignet, sondern auch für Dauerkrems einsetzbar. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

Art.-Nr. 0146

Westfalia Palmarin



Transfettgehalt max. 1%. Palmarin ist ein sehr stabiles Siedefett mit einem hohen Rauchpunkt. Es ist leicht bekömmlich, neutral im Geschmack und eignet sich darum nicht nur zum Frittieren, sondern auch zum Braten, Backen und Kochen.

10 kg Block / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0680

Frittier Fit



Ungehärtetes Pflanzenfett zum Braten und Frittieren. Die halbflüssige Konsistenz macht es leicht und schnell anwendbar. Frittier Fit schäumt nicht, ist hitzestabil, gut fließfähig, geschmacks- und geruchsneutral. (Transfettgehalt max. 1%)

10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette

Art.-Nr. 0681

SUN Plus



High Performance-Frittieröl mit hochwertigem Sonnenblumenöl. SUN Plus besticht durch einen hohen Rauchpunkt (>220°C), Geruchs- und Geschmacksneutralität und ist extrem frittierstabil. Es eignet sich natürlich auch zum Anbraten und Schmoren in der Küche.

10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette



Spezialöle und -fette



Art.-Nr. 0715

Westfalia Goldquell Öl

Reines, geschmacksneutrales Rapsöl, das sich ideal zur Herstellung von Salaten, Majonäsen und anderer hochwertiger Speisen eignet. Enthält Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren. (Transfettgehalt max. 1%)

10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette



Art.-Nr. 0560

Westfalia Alpenschmelz

Schmelzmargarine mit vollem aromatischem Buttergeschmack. Ideal zum Abschmelzen, Dünsten, Kochen und Braten. (Transfettgehalt max. 2%)

10 kg Eimer / 44 Eimer je Palette



Art.-Nr. 4220

Westfalia Alpenschmelz Wanne

Schmelzmargarine mit vollem aromatischem Buttergeschmack. Ideal zum Abschmelzen, Dünsten, Kochen und Braten. (Transfettgehalt max. 2%)

15 kg Wanne / 30 Wannen je Palette

Trenn- und Gleitmittel



Art.-Nr. 0730

Gleit-/Schneidöl L45GS

Das ideale Gleit- und Schneidöl für Teigtrichter, Teigteiler und Brotschneidemaschinen. (Transfettgehalt max. 1%)

*10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette
Jetzt auch im 30 Liter Fass! (Art.-Nr. 1588)*



Art.-Nr. 1752

Westfalia Trennwachs

Wachshaltiges, wasserfreies Produkt zum Einfetten von Backblechen und -formen. Haftet hervorragend und ist absolut geruchs- und geschmacksneutral. (Transfettgehalt max. 1%)

10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette



Art.-Nr. 1768

Trenn pro L50DT

Das universelle dünnflüssige Trennmittel für Brotformen und Bleche. (Transfettgehalt max. 2%)

*15 Liter Kanister / 40 Kanister je Palette
Jetzt auch im 30 Liter Fass! (Art.-Nr. 1599)*



LINDEMANN

Trenn- und Gleitmittel...



Art.-Nr. 2945

Westfalia Trennspray

Das universelle Trennmittel für Brot- und Kuchenformen, sowie Bleche. Westfalia Trennspray besteht aus rein pflanzlichen Ölen, Wachsen und Fetten und gewährleistet eine gute Verarbeitung.

12 x 600 ml Dose / 70 Karton je Palette



Art.-Nr. 1771

Trenn pro L55DT

Das universelle Trennmittel für Brot- und Kuchenformen und Bleche. (Transfettgehalt max. 2%)

*15 Liter Kanister / 40 Kanister je Palette
Jetzt auch im 30 Liter Fass! (Art.-Nr. 1604)*

Art.-Nr. 0692



Westfalia ST 35

Westfalia ST 35 wird überall dort eingesetzt, wo Nahrungsmittel bei Gleit- und Schneidvorgängen mit Maschinenteilen in Berührung kommen, die durch eine Beölung gangbar gehalten werden müssen. Das Spezialöl sorgt für einen hervorragenden Film auf den Maschinenteilen. Nur ganz geringe Mengen verhindern jegliches Verkleben und Verkrusten. Daneben ist Westfalia ST 35 sparsam im Verbrauch, rein pflanzlich und geschmacksneutral.

10 Liter Bag-in-Box / 72 Einheiten je Palette

Art.-Nr. 0756



Westfalia ST 35 Spray

Das Spezialöl in der Spraydose ermöglicht die Beölung aller Maschinenteile, die sonst nur schwer erreichbar sind und auch nicht durch mechanische Vorrichtungen mit einem Ölfilm versorgt werden. Ganz geringe Sprühmengen verhindern jegliches Verkleben und Verkrusten.

6 x 500 ml Dose / 140 Karton je Palette



Buttersortiment

Art.-Nr. 0503

Butina Butterfett-Platte



Die Butina Butterfettplatte ist ein 100% standardisiertes Butterfett für die Herstellung von zarten Butter-Blätter-, Butter-Plunder- und Butter-Croissantgebäcken. Sie sparen bei der Herstellung Ihrer Buttergebäcke gegenüber Butter 18%. Das bedeutet, Sie können bei der Butterfett-Platte mindestens 18 % mehr Grundteig einsetzen. Darüber hinaus ist die Butina Butterfett-Platte verarbeitungssicherer und temperaturunempfindlicher als Butter.

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0743

Westfalia Feinste Tourier-Butterplatte



Zur Herstellung von tourierten Buttergebäcken. Die Gebäcke überzeugen durch einen zarten Biss und den feinen Geschmack der Butter. Die Feinste Tourier-Butterplatte lässt sich durch ihre hervorragende Plastizität sicher und rationell verarbeiten.

5 x 2 kg Platte / 64 Karton je Palette

Art.-Nr. 0529

Butina-Butterfettbackkrem mit standardisiertem Butterfett



Die Butina-Butterfettbackkrem garantiert höchste Gärstabilität durch standardisiertes Butterfett. Der fortschrittliche Backkrem ist für hefegelockerte und tourierte Buttergebäcke optimal einsetzbar und kann bei einer Zugabemenge von 20-30% auf Mehl bezogen als Buttergebäck ausgelobt werden. Selbstverständlich ist die Butina-Butterfettbackkrem für die Gärunterbrechung und Gärverzögerung geeignet.

15 kg Kunststoff-Wanne / 30 Wannen je Palette

Art.-Nr. 1339

Westfalia Butterfett gesoftet

Gesoftetes Butterfett zur einfacheren Dosierung bei der Herstellung von Buttergebäcken.

10 kg Block / 64 Karton je Palette



Backkreams

Art.-Nr. 1803

Westfalia Backstabil PRO



Universell für Hefe-, Plunder-, Blätterteige und für Berliner einsetzbar • Maschinenfreundlich durch feine, glatte Konsistenz • hohes Gebäckvolumen durch Einsatz spezieller Wirkstoffe, die den Ofentrieb begünstigen • lange Frischhaltung, GU- und GV-geeignet • mit natürlichen Aromen, ohne Farb- und Konservierungsstoffe, ohne künstliche Zutaten, ohne gehärtete Fette

4 x 3 kg Stange / 56 Karton je Palette

Art.-Nr. 3584

Westfalia Universal-Backkrem



Der universelle Backkrem eignet sich für alle feinen Hefeteige. Die speziellen Wirkstoffe begünstigen einen starken Ofentrieb und ein hohes Gebäckvolumen. (Transfettgehalt max. 1%)

4 x 3 kg Stange / 56 Karton je Palette

Universalmargarine

Art.-Nr. 0264

Die Allerbeste MB*



Das Allround-Talent mit zartem Schmelz. Zum Kochen, Backen, Braten, Abschmelzen, Dünsten und auch als Brotaufstrich geeignet.

Hergestellt aus zertifiziertem Palmöl (MB); Clean Label.

4 x 2,5 kg Stange / 75 Karton je Palette

** optimierte Rezeptur; erhältlich ab Mai 2017*



Kalkkrem



Art.-Nr. 0187

Westfalia-Kalkkrem Super

Hochwertige Vollmilchkalkkrem mit natürlichem Vanillearoma. Für die Herstellung backfester und taustabiler Vanillecreme-Gebäcke; auch für Butterkremes geeignet.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 2136

Westfalia-Kalkkrem Plus

Grundmischung zur Herstellung von backfester und taustabiler Qualitäts-Kalkkrem mit süßlich-sahnigem Vanillegeschmack.

15 kg Sack / 60 Sack je Palette

Füllkrem

Art.-Nr. 1035

Westfalia-Creme Exquisit

Grundmischung zur Herstellung von Aufschlagcremes mit sahnähnlichem Charakter, einsetzbar nach dem Backen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 3819

Westfalia-Füllcreme Royal

Grundmischung zur Herstellung von aufgeschlagenen, leichten Füllcremes, einsetzbar nach dem Backen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 0190

Westfalia-Kochkrem Clean Label

Grundmischung zur rationellen Herstellung von Kochpudding.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Sahnefonds



Art.-Nr. 4338

Westfalia Sahnefond neutral

Grundmischung zur Herstellung von Sahnegebäcken.

6 x 1 kg Beutel / 72 Karton je Palette



Feinteige

Art.-Nr. 0223

Westfalia Butter-Hefequarkteig

Grundmischung zur Herstellung von feinen Butter-Hefe-Quarkgebäcken.

20 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 2057

Westfalia Hefe-Quarkteig

Grundmischung zur Herstellung von hefegelockerten Quarkteigen und Siedegebäcken.

20 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 1275

Westfalia Quarkteig

Grundmischung zur Herstellung von backpulvergelockerten Quark- und Siedegebäcken.

20 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 0968

Westfalia Spitzenberliner

Grundmischung zur Herstellung von Berlinerteigen.

20 kg Sack / 25 Sack je Palette

Art.-Nr. 0981

Westfalia Mürb Mix

Grundmischung zur Herstellung von sofort verarbeitungsfähigen Mürbteig, Streuseln und Spritzgebäck.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Massen

Art.-Nr. 0942

Westfalia Brandfix mit Ei

Grundmischung zur Herstellung von Brandmassen

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 3002

Westfalia Quarki-Mix

Grundmischung zur Herstellung von Quarkbällchen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 2427

Westfalia Butter-Amerikaner-Mix

Grundmischung zur Herstellung von Butter-Amerikanermassen und Butter-Rührmassen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette



Massen...

Art.-Nr. 1064

Westfalia Rühr Frisch Clean Label

Grundmischung mit Ei zur Herstellung feiner, saftiger Rühr- und Muffinmassen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 1262

Westfalia Biskuit

Grundmischung zur Herstellung von feinen Biskuitmassen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Konzentrate

Art.-Nr. 2060

Westfalia Hefeteig 30% Clean Label

Konzentrat (30%er) für die Herstellung von Hefeteigen wie Plundergebäcken, Blechkuchen, Hefezöpfen (mit Sahnepulver). Zugabe von Weizenmehl, Wasser, Margarine oder Butter, Vollei und Hefe. Auch für Butter-Hefeteige geeignet.

20 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 2430

Westfalia Quarkteig Konzentrat 50% Basis

Konzentrat zur Herstellung von Backpulver-gelockerten Quarkgebäcken, auch für Butter Quarkteige geeignet, auch als 100%er verfügbar. Zugabe von Weizenmehl, Wasser, Margarine (Butter) und Vollei.

25 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 3714

Westfalia Hefe-Quarkteig Konzentrat 50% Basis

Konzentrat zur Herstellung von Hefe-Quarkteigen, auch für Butter-Hefe-Quarkteige geeignet, auch als 100%er verfügbar. Zugabe von Weizenmehl, Wasser, Margarine (Butter), Vollei und Hefe. (Mindestabnahme: 1,5 to)

25 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 0224

Westfalia Biskuit Konzentrat 25%

Grundmischung zur Herstellung von feinen Biskuitmassen. Zugabe von Weizenmehl, Zucker, Vollei und Wasser.

25 kg Sack / 30 Sack je Palette



Art.-Nr. 0229

Westfalia Berliner Konzentrat

Konzentrat zur wirtschaftlichen Herstellung von Berlinerteigen. Zugabe von Weizenmehl, Wasser, Vollei, Zucker, Margarine oder Butter und Hefe.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette



Füllungen / Auflagen



Art.-Nr. 0930

Westfalia Käsekuchenfix

Die Grundmischung für Käsekuchen, hohe Käsetorten und backfeste Quarkfüllungen. Zarte, cremige Struktur, saftig und lange frisch.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 1090

Westfalia Käsekuchenfix CL

Die deklarationsfreundliche Grundmischung für Käsekuchen, hohe Käsetorten und backfeste Quarkfüllungen. Zarte, cremige Struktur, saftig und lange frisch. Auch zur Herstellung von lactosefreiem Käsekuchen geeignet.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 2044

Westfalia Super Eierschecke

Grundmischung für Gebäcke mit Eiern / Eierschecke.

8 x 0,75 kg Beutel / 72 Karton je Palette

Art.-Nr. 2534

Westfalia Eierschecke

Grundmischung zur Herstellung von Eiern und Eierschecken

20 kg Sack / 30 Sack je Palette

Art.-Nr. 2016

Westfalia-Apfel

Trockenmischung für Apfelfüllungen und -auflagen.

8 x 1,25 kg Beutel / 24 Karton je Palette

Art.-Nr. 0955

Westfalia-Fruchtfix

Backfester und taustabiler Kaltsaftbinder.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 0702

Westfalia-Mohnfix

Mohnmasse zum Anrühren für Auflagen und Füllungen, für klassische Mohnkuchen und Mohngebäcke.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette



Füllungen/ Auflagen...

Art.-Nr. 0889

Westfalia-Multi-Pan

Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack zum Anrühren für Auflagen und Füllungen.

10 kg Karton / 54 Karton je Palette



Art.-Nr. 2029

Westfalia-Bienenstich-Mix

Grundmischung zur Herstellung von z.B. Bienenstich, Florentiner.

10 x 0,5 kg Beutel / 100 Karton je Palette

Füllungen / Auflagen sofort gebrauchsfähig

Art.-Nr. 4723

Westfalia-Fruchtfüllung Kirsch

Gebrauchsfertige Fruchtfüllung mit hohem sichtbarem Fruchtanteil.

6 kg Eimer / 100 Eimer je Palette

Art.-Nr. 2270

Westfalia-Mailänder Masse

Backfeste Marzipan-Makronenmasse für Mandelgebäcke aller Art.

12,5 kg Eimer / 48 Eimer je Palette

Geleegüsse



Art.-Nr. 2192

Westfalia-Geleeguss klar

Konzentrierter Grundgelee zur Herstellung von hellem Tortenguss für Fruchttorten oder Fruchtschnitten.

15 kg Eimer / 44 Eimer je Palette

Art.-Nr. 2202

Westfalia-Geleeguss rot (Saisonartikel Feb-Jul)

Konzentrierter Grundgelee zur Herstellung von rotem Tortenguss für Fruchttorten oder Fruchtschnitten mit dunklen oder roten Früchten.

7 kg Eimer / 100 Eimer je Palette

Art.-Nr. 2210

Westfalia-Geleeguss Apriko-flüssig

Sprühfertiger Gelee zum Aprikotieren, Gelieren und Abglänzen von Gebäcken.

13 kg Bag-in-Box / 60 BiB je Palette



Dekore/Glasuren



Art.-Nr. 4769

Westfalia-Fein Fondant

Trockenfondant zur Herstellung von Gebäckglasuren.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 1050

Westfalia-Süßer Bergschnee Clean Label

Dekorpuder zum Abstauben von Gebäcken wie Berliner, Stollen.

5 kg Sack / 80 Sack je Palette

Art.-Nr. 2180

Westfalia-Super Schnee Clean Label

Dekorpuder zum Abstauben von Gebäcken wie Berliner, Stollen.

10 kg Sack / 75 Sack je Palette

Art.-Nr. 2177

Westfalia-Schoko Drops

Backstabile Schokolade (Kakao mind. 44%) in Tropfenform zur Verwendung in und auf Gebäcken aller Art.

5 kg Karton / 110 Karton je Palette

Art.-Nr. 2147

Westfalia-Schoko-Backstäbe

Backstabile Schokoladen-Backstäbe (Kakao mind. 44%) für alle Feingebäcke mit einer Schokoladenfüllung.

1,6 kg Karton (ca. 300 Stäbchen) / 231 Karton je Palette

Brot und Brötchen



Art.-Nr. 1645

Westfalia-Brötchenstolz

Halbflüssige Pflanzenfettzubereitung mit Malz für Weizenteige zur Optimierung des Geschmacks und der Frische. Transfettgehalt max. 1%.

10 Liter Bag-in-Box / 72 BiB je Palette

Art.-Nr. 5002

Kornkruste Kürbiskern

Grundmischung zur Herstellung von Kürbiskernbroten oder -brötchen (Quellstück).

10 x 1 kg Beutel / 56 Karton je Palette

Art.-Nr. 5035

Kornkruste Kornfit

Grundmischung zur Herstellung von Broten und Brötchen mit Sonnenblumenkernen (Quellstück).

6 x 1 kg Beutel / 72 Karton je Palette



Aromen



Art.-Nr. 2950

Westfalia-Zitronenaroma

Feines, back- und taustabiles Aroma mit einer besonders intensiven frischen Zitronennote. Dosierung: 3-5 g auf 1 kg Masse/Teig.

12 x 1 kg Flasche / 40 Karton je Palette



Art.-Nr. 2952

Westfalia-Vanillearoma

Flüssiges, back- und taustabiles Aroma mit intensivem Vanillegeschmack. Dosierung: 3-5 g auf 1 kg Masse/Teig.

12 x 1 kg Flasche / 40 Karton je Palette

Auf´s Brot



Art.-Nr.0914

Goldquell Frühstück-Margarine

Eine hochwertige Pflanzenmargarine, auch gekühlt gut streichbar. Ideal als Brotaufstrich, aber auch zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Enthält die Vitamine A, D und E - ohne gehärtete Fette und lactosefrei.

24 x 250 g Becher / 90 Trays je Palette



Art.-Nr. 0996

Goldquell Frühstück-Margarine

Siehe oben.

16 x 500 g Becher / 80 Trays je Palette



Art.-Nr. 0862

Goldquell Reform

Transfettgehalt < 1%. Dreiviertelfett-Margarine, zum Kochen und als Brotaufstrich geeignet (mit OMEGA 3-Fettsäuren).

24 x 250 g Becher / 90 Trays je Palette



Art.-Nr. 1220

Goldquell Soft

Goldquell Soft ist eine Reformmargarine. Sie eignet sich ideal als Brotaufstrich und auch zum Abschmelzen, Dünsten, Kochen, Braten und Backen. Auch gekühlt sofort streichfähig!

6 x 2 kg Schale / 56 Karton je Palette



Art.-Nr. 1234

Goldquell Culinesse

Goldquell Culinesse ist ein Brotaufstrich aus ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten sowie geschmackvoller Butter. Sie ist ideal für den Einsatz im Catering- und Back-Snack-Bereich und eignet sich hervorragend zum Abschmelzen, Dünsten, Kochen, Braten, Backen und Verfeinern von Soßen. Auch gekühlt sofort streichfähig!

6 x 2 kg Schale / 56 Karton je Palette



Westfalia's Alternative

Neben der Herstellung von nachhaltigen Margarinen und Spezialfetten kann Lindemann moderne und innovative Produkte anbieten, die auf Rohstoffe herkömmlicher Margarinen verzichtet. Lindemann war einer der ersten Anbieter von Margarinen auf Basis alternativer Rohstoffe (bspw. gewonnen aus Kokos, Raps oder Sonnenblumen) und entwickelt sich stets weiter. Neben den bekannten Produkten mit durchgehärteten* Fetten kann nun auch ein Variante NON Hydro angeboten werden! Durch den Einsatz von sogenannten „Exotenfetten“ gelingt die perfekte Komposition aus endverbraucherfreundlicher Deklaration und gewohnt guter Lindemann-Qualität.

Diese Bereiche decken die alternativen Produkte von Lindemann ab:

- ✓ Siedefett
- ✓ Backmargarine
- ✓ Touriermargarine
- ✓ Crememargarine

Diese Varianten können angefertigt werden:

- ✓ als Melangeprodukt mit Milchfett
- ✓ als Clean Label mit Zitronensaft und Sonnenblumenlecithin
- ✓ als Free E: gänzlich ohne jede E-Nummer

Wir haben für jede Anwendung die passende Lösung. Wir bieten Produkte mit maßgeschneiderten Inhaltsstoffen in verschiedensten Gebindegrößen.

Bitte sprechen Sie uns auf Ihre individuellen Anforderungen an!

* Transfettsäuregehalt < 1%



Leistungsstarke Back-Trennmittel

Auch im
KEG-Fass!

Besonders effizient, höchst wirtschaftlich und in bester Qualität – die gesamte Produktpalette der Lindemann-Trennmittel eignet sich hervorragend zum Einfetten von Blechen und Formen.

- ✓ Sparsam im Verbrauch
- ✓ Hervorragende Filmbildung
- ✓ Vielseitig einsetzbar
- ✓ Geruchs- und geschmacksneutral
- ✓ Anwenderfreundlich
- ✓ Rein pflanzlich



Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.