EDITION 2

BACKWAREN

UNSERE BESTSELLER

TH.GEYER
LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN

TH. GEYER INGREDIENTS

Wir sind ein Anbieter innovativer Rohstoffe für die Lebensmittel-, Getränke- und Kosmetikindustrie in Europa, Afrika und dem Mittleren Osten.

Unsere Anwendungstechniker entwickeln gemeinsam mit Ihnen aus Ideen neue Marktprodukte.
Wir vereinen erfolgreich das Know-how und die Stärke unserer globalen Partner mit der Zuverlässigkeit und Flexibilität eines langjährigen mittelständischen Unternehmens.

Aromen 4–7
Foodsolute® 8–13
Nigay 14–15
Öle und Fettpulver 16–17
Kräuter und Gewürze 18–19

LEGENDE

MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
w.l.	wasserlöslich
ö.l.	öllöslich
w.l./ö.l.	wasserlöslich/öllöslich
MAM	Mindestbestellmenge
s/d	sprühgetrocknet
PFS	Premium Flavour Selection and more

Mit der Backwaren Bestseller Broschüre Edition 2 präsentieren wir Ihnen die beliebtesten Aromen der Backwarenindustrie mit einem Höchstmaß an Flexibilität und Produktvielfalt bei überzeugenden Geschmack. Die umfassende Auswahl bewährter Qualitäten ermöglicht den ersten Schritt zur erfolgreichen Entwicklung Ihrer Produkte. Durch das Angebot selbst kleinerer Bedarfsmengen bieten wir Ihnen den notwendigen Raum für Kreativität und Individualität.

KOMPETENZ IN BACKWAREN

FOODSOLUTE® – UNSER MARKE FÜR

- Funktionelle Mehle und Weizenkeime
- Backmischungen und Proteine
- Farben und Fruchtpulver
- Extrudate und Gewürzmischungen

SYMRISE

- Extrakte und Aromen
- Vanillin Alternativen
- Nährwertoptimierung

NIGAY

- Füllungen
- Flakes

BRESSMER & FRANCKE

- Öle und Fettpulver

symrise

VERTRIEBSPARTNER DER SYMRISE AG

Als exklusiver Vertriebspartner von Symrise haben wir Zugriff auf eines der größten Sortimente an Geschmacksstoffen weltweit.

Seit über 50 Jahren vertreibt Th. Geyer Ingredients die Produkte der Firma Symrise. Die intensive Zusammenarbeit mit einem der weltweit führenden Herstellern von Geschmacksstoffen erlaubt es uns, die herausragenden und innovativen Produkte von Symrise einem breiten Kundenkreis anzubieten.

VANILLE

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	MHD in Monaten	Löslichkeit	Palm	Vegetarisch/ Vegan	Empf. Dos. in Backwaren	MAM in kg
SY654067	Vanille Aroma	flüssig	Aroma	Cremig, süß, blumig	24	w.l.	frei	vegan	0,37 %	5 (PFS)
SY250130	Vanille Aroma	trocken	Aroma	Vanillin, süß, Karamell	24	w.l./ö.l.	frei	vegan	0,30 %	5 (PFS)
SY390847	Vanille Aroma	trocken	Natürliches Aroma	Vanillin, süß, sahnig	12	w.l.	frei	vegan	0,40 %	5 (PFS)
SY607443	Vanille Aroma	flüssig	Natürliches Vanille Aroma	Schotig, Vanillin	18	w.l.	frei	vegan	0,60 %	5 (PFS)

DER GESCHMACK VON VANILLIN IST IN SÜSSWAREN AUF DER GANZEN WELT BELIEBT
DENNOCH WEIST DER MARKT FÜR SYNTHETISCHES VANILLIN EINIGE HERAUSFORDERUNGEN AUF:

- Der Markt ist abhängig von wenigen Vanillin-Lieferanten
- Der Vanillin-Marktpreis ist aufgrund häufig wechselnder Rohstoffkosten und schwankender Produktionskosten stark volatil
- Der Markt ist mit Engpässen in der Lieferkette aufgrund schwankender Vanillin-Verfügbarkeiten konfrontiert
- Symrise bietet ein breites Portfolio des beliebten Vanillin-Geschmacksprofils und sorgt gleichzeitig für eine gesicherte Verfügbarkeit sowie stabile Preise bei gutem Geschmack

VANILLIN ALTERNATIVEN

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	MHD in Monaten	Löslichkeit	Palm	Vegetarisch/ Vegan	Empf. Dos. in Backwaren	MAM in kg
SY483368	Vanille Aroma Typ Vanillin	flüssig	Aroma	Cremig, süß, blumig	24	w.l.	frei	vegan	0,40 %	100
SY250130	Vanille Aroma	Trocken	Aroma	Vanillin, süß, Karamell	24	w.l./ö.l.	frei	vegan	0,10 – 0,20 %	5 (PFS)
SY716181	Vanille Aroma Typ Vanillin	Trocken	Aroma	Vanillin-typ, Kondensmilch, blondes Karamell	12	w.l.	frei	vegan	0,10 – 0,20 %	100
SY239078	Vanille Aroma Typ Vanillin	Trocken	Natürliches Aroma	Süß, Vanillin, leicht Cumarin	12	w.l./ö.l.	frei	vegan	0,15 – 0,25 %	5 (PFS)

VORTEILE
DER VANILLIN-AROMALÖSUNGEN:

- Nachhaltige Verfügbarkeit von Aromen, wodurch Engpässe in der Lieferkette vermieden werden
- Stabile und preislich wettbewerbsfähige Produkte
- Sensorisch validierte Lösungen

PREISSTABILE ALTERNATIVEN ZU DEN NATÜRLICHEN PRODUKTEN, DIE NICHT VON DER ZITRUS-ERNTE BEEINFLUSST WERDEN

ZITRONE

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	MHD in Monaten	Löslichkeit	Palm	Vegetarisch/ Vegan	Empf. Dos. in Backwaren	MAM in kg
SY654810	Zitronen Aroma	flüssig	Aroma	Schalig, saftig, Konfekt-Typ	24	ö.l.	frei	vegan	0,30 %	5 (PFS)
SY654500	EVOSPRAY® Zitronen Aroma	s/d	Natürliches Aroma	Süß, Limette, Schalennote	18	w.l.	frei	vegan	0,30 %	5 (PFS)
SY652946	Zitronen Aroma	flüssig	Natürliches Aroma	Saftig, schalig, spritzig, Zitrus	12	ö.l.	frei	vegan	0,30 %	5 (PFS)
SY656160	Zitronen Aroma	flüssig	Natürliches Zitronen Aroma	Süß, saftig	24	w.l.	frei	vegan	0,60 %	25

BUTTER

Produkt Nummer	Produkt Name	Form	Deklaration (EU)	Geschmacksprofil	MHD in Monaten	Löslichkeit	Palm	Vegetarisch/ Vegan	Empf. Dos. in Backwaren	MAM in kg
SY652698	Butter Sahne Aroma	flüssig	Aroma	Kondensmilch, Karamell, abgerundet, süß, cremig	24	w.l.	ent-halten	vegan	0,20 %	5 (PFS)
SY655010	EVOSPRAY® Butter Aroma	s/d	Aroma	Fettig, cremig, Karamell, abgerundet	24	w.l.	frei	vegan	0,20 %	5 (PFS)
SY650244	EVOSPRAY® Butter Aroma	s/d	Natürliches Aroma	Ausgewogen, buttrig, fettig	24	w.l.	frei	vegan	0,30 %	5 (PFS)
SY653270	Butter Aroma	flüssig	Natürliches Aroma	Buttrig, cremig, frisch	15	ö.l.	ent-halten	lacto-vegetarisch	0,25 %	5 (PFS)
SY191806	Butter Aroma	flüssig	Natürliches Butter Aroma	Buttrig, käsig, cremig, frisch	12	ö.l.	frei	lacto-vegetarisch	0,70 %	5 (PFS)

ZUCKERREDUKTION
BAKING MFC - 1:1-ZUCKERAUSTAUSCH:

Die Verbraucher suchen aktiv nach gesünderen, zuckerreduzierten Backwaren. Marktforschungen haben gezeigt, dass 75 % der Verbraucher sich vorstellen können, eine zuckerreduzierte Produktvariante zu kaufen*. Die größte Herausforderung besteht nicht nur darin, den süßen Geschmack zu reproduzieren, sondern die gesamte Rezeptur anzupassen, da eine Zuckerreduktion sowohl die Textur als auch die Farbe und das gesamte Mundgefühl der Lebensmittel beeinflusst. Die neu entwickelte Produktlösung von Symrise ist ein natürlicher Zuckerersatz, der viele Vorteile mit sich bringt.

VORTEILE VON SYMLIFE® SWEET OPTIMIZER BAKING MFC:

- Einfache Handhabung einer trockenen, multifunktionalen Mischung, die sowohl Füllstoffe als auch Geschmack enthält
- Liefert eine Komplettlösung für einen einfachen 1:1-Zuckeraustausch in Backwaren
- Erhält Geschmack, Textur, Volumen, Mundgefühl, Farbe und Aroma
- Hilft bei der Entwicklung von gesünderen und nahrhafteren Produktformulierungen
- Ermöglicht eine verbraucherfreundliche Zutatenliste gemäß EU-Gesetzgebung (Weizenmehl, Inulin, Dextrin, natürliches Aroma)
- Bis zu 50 % Zuckerreduktion möglich

**Symrise Onlineumfrage*

Produkt Nummer	Produkt Name	Deklaration	Gesetzgebung	Form	Allergene	Palm	Halal	Vegetarisch/ Vegan	Max. Dosierung
SY998633	Symlife® Sweet Optimizer Baking MFC	Weizenmehl, Inulin, Dextrin, natürliches Aroma	Zulässig in der EU	trocken	Weizen, Milch	frei	fähig	lacto-vegetarisch	12 %

FOODSOLUTE®

FOODSOLUTE®, unsere Marke für Lebensmittel- und Getränkerohstoffe, kombiniert die Vorteile qualitativ hochwertiger Produkte mit besten Inhaltsstoffen.

Mit **FOODSOLUTE®** präsentieren wir unter anderem unser Sortiment an Spezialmehlen und Proteinen. Diese Produkte wurden von unserer Anwendungstechnik intensiv getestet und haben ihren Geschmack und ihre Funktionalität bewiesen.

FOODSOLUTE®
A BRAND OF TH. GEYER INGREDIENTS

FOODSOLUTE® SPEZIALMEHLE

Zur Proteinanreicherung oder auch um die funktionalen Eigenschaften unserer Foodsolute® Mehle optimal zu nutzen, empfehlen wir folgende Dosierungen:

LINSOL
Leinsamenmehl
0,5 - 4 %

HEMPSOL
Hanfsamenmehl
0,5 - 5 %

GERMSOL
Weizenkeimmehl
0,5 - 5 %

NUTSOL
Erdnussmehl
0,5 - 8 %

ALMSOL
Mandelmehl
1 - 10 %

GRAPESOL
Traubenkernmehl
0,5 - 4 %

SUNSOL
Sonnenblumenmehl
0,5 - 8 %

SESSOL
Sesammehl
0,5 - 8 %

PUMPSOL
Kürbiskernmehl
0,5 - 8 %

PEASOL
Erbsenisolat
0,5 - 8 %

Höhere Dosierungen sind möglich, benötigen aber in jedem Fall eine Modifizierung der Rezeptur.
Für weitere Informationen sowie Rezepturen in unterschiedlichen Anwendungen, sprechen Sie uns gerne an.

FUNKTIONALE VORTEILE

- Längere Frischhaltung und Tiefkühl Lagertoleranz
- Besseres Gashaltevermögen / Gärstabilität
- Geringerer Backverlust
- Höherer Wassergehalt im fertigen Gebäck
- Verbesserte Verarbeitungsfähigkeit bei Teigen und Massen
- Erzielen von Tragfähigkeit in Rühr- und Sandmassen
- Emulgator- und Frischhaltungsbackmittel können ersetzt werden
- Ermöglicht den Verzicht auf Verdickungsmittel wie (E 464) Hydroxypropylmethylcellulose, (E 415) Xanthan, (E 412) Guarkernmehl uvm.
- Allergen freundliche Deklaration: Milch, Ei und Lupine können ersetzt werden

UNSERE FOODSOLUTE® BACKMISCHUNGEN

Basierend auf unserem Rohstoffportfolio von führenden Anbietern, können wir auf Kundenwunsch individuelle Komplettlösungen für Backmischungen entwickeln und anbieten.

Die gemeinsamen Innovationen können u.a. das Gebäckvolumen, den Geschmack und die Frischhaltung positiv beeinflussen – mit natürlichen, deklarationsfreundlichen Rohstoffen.

Produkt Name	Produkt Nummer	Anwendungsgebiete	Vorteile	MAM in kg
FRESHSOL YEAST	FS900525	• Milch- Rosinenbrötchen • Plunder • Blechkuchen • Burger Buns • Süße Hefeteige	• softe, feinporige Krume • abgerundeter Geschmack • gute Frischhaltung • freundliche Deklaration	500
FRESHSOL BUN	FS900725	• Burger Buns	• softe, feinporige Krume • abgerundeter Geschmack	500
FRESHSOL TOAST	FS900425	• Toastbrot • American Sandwich • Weissbrote • Brötchen	• softe, feinporige Krume • abgerundeter Geschmack • gute Frischhaltung • freundliche Deklaration	500
FRESHSOL BAGUETTE	FS900325	• Baguettes • Weissbrote • Brötchen	• knusprige Kruste • softe Krume • abgerundeter Geschmack • langanhaltende Rösche und gute Frischhaltung • freundliche Deklaration	500
FRESHSOL BREAD	FS900625	• Roggen- und Weizenbrote • Mischbrote	• softe, typische Krume • abgerundeter Geschmack • gute Frischhaltung • freundliche Deklaration	500
WAFFEL MIX	FS903125	• Waffeln	• sehr saftig, abgerundeter Geschmack • Freundliche Deklaration • Einfache Handhabung	480
MUFFINSOL	FS902125	• Schoko- und Vanille Muffins • Marmor-, Rühr- und Blechkuchen • Waffeln	• sehr saftig, abgerundeter Geschmack • frei von Zusatzstoffen • einfache Handhabung	600

UNSERE FOODSOLUTE® FRUCHTPULVER BIETEN FOLGENDE VORTEILE:

- 100 % Frucht
- Im Einklang mit den Trends zur Natürlichkeit und Gesundheit
- Erhältlich in Bio-Qualitäten
- Ergänzung zu unseren Optarom® Fruchtpulvern
- Alle Produkte sind gefriergetrocknet und enthalten keinerlei Trägerstoffe (z.B. Maltodextrin)

FOODSOLUTE® FRUCHTPULVER

Produkt Nummer	Produkt Name	Frucht Equivalent*	MHD in Monaten	MAM (kg)**
FS510001	Erdbeere 100 %	13,0	24	20
FS520001	Erdbeere 100 % BIO	13,0	24	20
FS510003	Heidelbeere 100 %	7,0	24	20
FS520003	Heidelbeere 100 % BIO	7,0	24	20
FS510005	Banane 100 %	4,2	24	20
FS520005	Banane 100 % BIO	4,2	24	20

** 1 KG DIESES PRODUKTES ENTSPRICHT CA. X KG VERZEHRFERTIGE FRÜCHTE*

*** geringere Mengen auf Anfrage*

TOPPINGS FÜR BACKWAREN

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- ohne deklarationspflichtige E-Nummern
- ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen
- ohne Mononatriumglutamat
- ohne Hefeextrakte
- ohne gehärtete Fette
- nur natürliche Aromen
- mit Knuspereffekt

TOPPING VARIATIONEN FÜR BACKWAREN

FS9100015 TOPSOL BARBECUE
FS9100115 TOPSOL PEPPER MIX
FS9100215 TOPSOL CHEESE & ONION
FS9100315 TOPSOL HERBS BUTTER
FS9100415 TOPSOL LAVENDER
FS9100515 TOPSOL PAPRIKA CHILI
FS9100615 TOPSOL ROSMARIN
FS9100715 TOPSOL CHRISTMAS

BARBECUE
süß, rauchig, leicht scharf, Bacon-Note

LAVENDER
blumig, fruchtig, erfrischend

PEPPER MIX
aromatisch, intensiv

PAPRIKA CHILI
aromatisch, pikant, feurig

CHEESE & ONION
herzhaft, würzig, kräftig

ROSMARIN
intensiv, aromatisch

HERBS BUTTER
würzig, herzhaft, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch

CHRISTMAS
würzig, Zimt, Ingwer, Koriander, Nelke

VIELFALT DURCH INNOVATION

Stellen Sie aus nur einem Produkt eine Vielzahl an unterschiedlichsten Variationen mit Ihren Backwaren her. Gerne entwickeln wir auch für Sie kundenspezifische Variationen. Sprechen Sie uns gerne an!

EXTRUDATE IN VIELEN FORMEN, GRÖSSEN UND FARBEN

Die Struktur ist eines der größten Qualitätsmerkmale vieler Lebensmittel. Sie kann Frische signalisieren und sorgt zudem für ein verbessertes Geschmackserlebnis und Mundgefühl, welches Ihr Produkt von anderen unterscheidet und es um vieles interessanter für Verbraucher macht.

Unsere individuell entwickelten Extrudate können Ihnen dabei helfen – egal ob als eigenständiges Produkt oder Teil einer Mischung. Mit uns sind Sie sehr flexibel in Bezug auf die verwendeten Zutaten sowie Merkmale wie Farbe, Geschmack, Größe, Knusprigkeit und Schüttgewicht.

Wir sind bereit, gemeinsam mit Ihnen das perfekte Produkt zu entwickeln!

Unsere extrudierten Produkte ermöglichen es Ihnen, jedem Ihrer Produkte die perfekte Knusprigkeit zu geben, oder einen speziellen Geschmack, oder Farbe!

Für alle extrudierten Produkte sind zusätzliche (sprühbasierte) Coatings möglich.

ANWENDUNGSGEBIETE

- Schokolade (für die Knusprigkeit)
- Müsli und Getreide (für die Knusprigkeit)
- Bäckerei-Produkte (als Topping, Dekoration oder zur besseren Wasserbindung)
- Cerealien Riegel (für die Knusprigkeit)
- Zur Protein- und Ballaststoffanreicherung

VORTEILE

- Individuelle Lösungen
- Möglichkeit von Coatings (Farbe, Geschmack, Fett)
- Crispies mit hohem Protein- und Ballaststoffgehalt möglich
- Glutenfrei möglich
- Bio Qualität möglich
- Bessere Wasserbindung

FORMEN

Extrudate

- 1 mm - x mm,
- Rund bis oval, zylindrisch, ringförmig
- Sonderformen (z.B. Bären, Herzen, Sterne usw.)

Getreide-Kissen

- 1,5 cm x 1,5 cm bis 3 cm x 3 cm
- Kissenförmig, verschiedene Füllungen möglich

Getreidesticks/Snacks

- Länge: 3 cm - 20 cm / Durchmesser: bis 1,5 cm
- Länglich oder stabförmig, verschiedene Füllungen möglich

MÖGLICHE ROHSTOFFAUSWAHL

- **Crisps:** Mais, Weizen, Dinkel oder Quinoa Dinkel
- **Crumpies:** Reis, Schoko, Hafer, Himbeer oder Protein

NIGAY KARAMELL

Die Firma Nigay mit Sitz in Frankreich ist einzigartig auf dem Gebiet der Karamellprodukte und bietet Ihnen eine große Bandbreite an hochwertigen und exklusiven Karamellprodukten, wie aromatische Karamelle, Karamellfarben, Zuckercouleure und ein stetig wachsendes Portfolio von Karamellspezialitäten, Füllungen und Flakes.

Haupteinsatzgebiete der über 450 Produkte sind:
Süßwaren, Backwaren, Desserts, Eis, kulinarische Produkte sowie alkoholische und alkoholfreie Getränke.

Nigay
The expert in caramels

Produkt Nummer	Produkt Name	Geschmacksprofil	Empfohlene Dos. in Backwaren	Form	Backstabile Eigenschaften
NG600648K	KARAMELL FÜLLUNG	Gesalzenes Karamell	8 - 15 %	Füllung	Füllung nach dem Backen, zum Beispiel für Macarons
NG603774	KARAMELL FÜLLUNG 2 NDCC	Milch und Butter, schnittfest	8 - 15 %	Füllung	Stabil bei 120°C für 20 Min.
NG603224	EINGEDICKTES KARAMELL	Gesalzene Butter	8 - 15 %	Füllung	Stabil bei 180°C für 20 Min.
NG605069	KARAMELL PULVER F 0001	Crème brûlée	3 - 8 %	Pulver	Zur natürlichen Aromatisierung
NG605070K	KARAMELL PULVER F 0002	Sahne und Butter	3 - 8 %	Pulver	Zur natürlichen Aromatisierung
NG605072K	KARAMELL PULVER F 0003	Gesalzene Butter	3 - 8 %	Pulver	Zur natürlichen Aromatisierung
NG605073K	KARAMELL PULVER F 0004	Gesalzene Butter	3 - 8 %	Pulver	Zur natürlichen Aromatisierung
NG605195K	KARAMELL FLAKES	Butter und Sahne	5 - 10 %	Flakes, 5,0 – 8,0 mm	Verwendung als Streusel nach dem Backen
NG605741	BIO KARAMELL FLAKES 2000 B	Crème brûlée	5 - 10 %	Flakes, 0,5 – 2,0 mm	Stabil bei 180°C für 10 Min.
NG605697K	BIO KARAMELL FLAKES SB BIO 01	Sahne, Butter und Meersalz	5 - 10 %	Flakes, 2,0 – 4,0 mm	Stabil bei 180°C für 10 Min.
NG604972K	KARAMELL FLAKES ETBS 24	Gesalzenes Karamell	5 - 10 %	Flakes, 2,0 – 4,0 mm	Stabil bei 180°C für 10 Min.
NG604433	KARAMELL PULVER MC 1 W	Karamellisierte Milch	3 – 8 %	Pulver	Verwendung als Streusel nach dem Backen
NG605077K	KARAMELL FLAKES EBS 24	Gesalzene Butter	5 – 10 %	Flakes	Als Topping oder Inklusion, stabil bei 180°C für 10 Min.
NG605736K	KARAMELL FÜLLUNG FG DFC	Milchkaramell	8 – 15 %	Füllung	Vegane Füllung mit Kokosnuss-milchpulver
NG604690	KARAMELL FÜLLUNG FG LOWS	Milchkaramell	8 – 15 %	Füllung	Zuckerreduzierte Füllung mit gesüßter Kondensmilch

BRESSMER & FRANCKE

Die Bressmer & Francke (GmbH & Co.) KG ergänzt das Th. Geyer Ingredients Portfolio seit 2020 um diverse Rohstoffe und Nahrungsmittelgrundstoffe.

Das Unternehmen mit Sitz in Norderstedt ist ein internationaler Händler von Extrudaten, pflanzlichen Ölen und Quellmehlen, Fetten und Fettpulvern. Bressmer & Francke ist bereits seit Jahren nach dem International Featured Standard (IFS Food & IFS Broker) zertifiziert.

FETTPULVER BSPW. FÜR TROCKENMISCHUNG

- Fast alle Öle als Fettpulver möglich
- Ab 50 kg
- Fettpulver sind wasserlöslich
- Fest bei Raumtemperaturen
- 9 Monate MHD

ÖLE ALS GRUNDSTOFF FÜR REZEPTUREN (KONVENTIONELL, BIO, KALTGEPRESST, RAFFINIERT)

- Besonders Sonnenblumenöl, Rapsöl, Kokosfett, Palmfett, Sojaöl

VORTEILE

- Öle/Fette auf Anfrage auch in kosher erhältlich
- Einfache Dosierung
- Nutzung verschiedener Schmelzpunkte
- Günstige Alternative zu Margarine

Seit 1919
BRESSMER
Vegetable Oils & Fats Food Ingredients Cereal Specialities

Produkt Nummer	Produkt Name	Raffiniert	Winterisiert
10022X	Sonnenblumenöl	X	X
10023X	Sonnenblumenöl high oleic	X	X
10018X	Rapsöl	X	
13014X	Kokosfett ungehärtet	X	
73013X	Bio-Kokosfett nativ		
73014X	Bio-Kokosfett, desodoriert	X	
10016X	Sojaöl GMO-frei	X	
13011X	Palmfett RSPO, ungehärtet	X	
10030X	Mandelöl, kaltgepresst		
70017X	Bio-Mandelöl, kaltgepresst		
31019X	Sonnenblumen-Lecithin		

Das Portfolio von Bressmer & Francke umfasst ein Sortiment von über 50 verschiedenen Ölen und Fetten die sowohl in Bio, als auch konventionell auf Anfrage verfügbar sind.

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 5 kg Kanister
- 10 kg Kanister
- 25 kg Kanister
- 190 kg Stahlfass
- 920 kg IBC
- Fettpulver in 10 kg ALU-Säcken

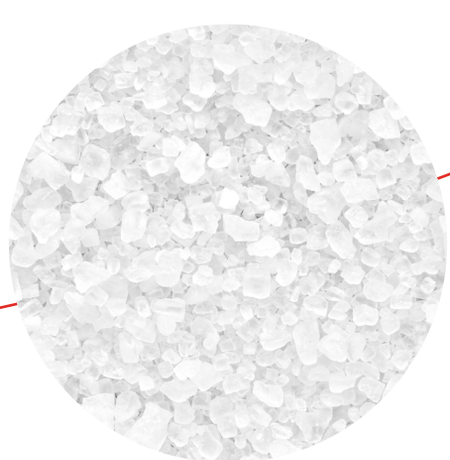
FUCHS GRUPPE

Gewürze sind seit Jahrtausenden ein essentieller Teil des Backens und sind aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen sind Gewürze und Kräuter vielfältig einsetzbar. Wir verfügen über ein ausgewähltes Sortiment von FUCHS – dem größten Deutschen Gewürzhersteller:

FUCHS
Taste Solutions

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde kg	MAM / kg	Farbe / Aussehen
FU10385821	Anis gemahlen	süßlich, anisartig	25	50	gelb-grünfarbenes Pulver
FU10385824	Chili gemahlen	sehr scharf, 5.000 Scoville	25	50	orange-rotes, fein vermahlenes Pulver
FU10300201	Curry Elefant Premium	würzig-aromatisch	1	10	dunkel-ockerfarbenes Pulver
FU10384011	Koriandersamen gemahlen	Koriander	20	40	gelb-graufarbenes Pulver
FU10300321	Kümmel ganz	stark aromatisch, würzig	20	20	braun mit hellfarbigen Rillen, trocken, fest, rieselfähig
FU10300448	Pfeffer bunt geschroten	pfeffrig-scharf	25	50	grün-schwarz-weiß-rot, grobes Pulver, trocken, fest, rieselfähig
FU10300484	Pfeffer schwarz gemahlen	scharf, typisch, aromatisch	1	10	feines grauschwarzes Pulver, Basic
FU10384834	Zimt gemahlen Basic	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack	1	10	braun, trocken, feines Pulver
FU10341106	Brotgewürz grob	Kümmel, Koriander vorherrschend	25	25	hellbraun-beige, Mischung aus geschrotenen Gewürzen, Granulat mit Pulveranteil
FU10300693	Hagelsalz-Meersalz	Salzig	25	25	weiße Kristalle

Sie suchen weitere ansprechende Geschmacksrichtungen?
Gerne schauen wir auf Anfrage nach zusätzlichen Produkten für Sie!



Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG
Im Wesertal 11, D-37671 Höxter
Tel.: +49 5531 7045-0
Fax: +49 5531 7045-200
ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

TH.GEYER
LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN