

# Sortimentsliste

Deffland



Natürlich. Besser. Backen.

## MONOKOMPONENTEN / EXTRUDATE

### Malzextraktmehl (Gerste) (2-5 %)

Gerstenmalzextraktmehl ist eine Kombination aus verschiedenen Gerstenmalzextrakten  
Art.-Nr. 11445 – 25 kg Sack

### Kürbispresskuchenmehl (2-5 %)

Aus gerösteten, steirischen Kürbiskernen hergestelltes Kürbiskernmehl  
Art.-Nr. 11772 – 25 kg Sack

### Dinkelextrudat hell 630 (2-5 %)

Art.-Nr. 11450 – 25 kg Sack

### Dinkel Vollkornextrudat fein (2-5 %)

Art.-Nr. 11448 – 25 kg Sack

### Dinkel Vollkornextrudat grob

Art.-Nr. 11888 – 20 kg Sack

### Weizenextrudat fein (2-5 %)

Art.-Nr. 11449 – 25 kg Sack

### Weizenextrudat mittel

Art.-Nr. 13328 – 20 kg Sack

### Weizenextrudat grob (2-5 %)

Art.-Nr. 17192 – 25 kg Sack

### Roggenvollkornextrudat grob (2-10 %)

Art.-Nr. 11777 – 20 kg Sack

### Mais Extrudat fein gemahlen

Art.-Nr. 16140 – 25 kg Sack

### Mais Extrudat mittel

Art.-Nr. 16142 – 15 kg Sack

### Mais Extrudat grob

Art.-Nr. 16146 – 15 kg Sack

### Mini Mais Dekor Flakes

Art.-Nr. 18020 – 15 kg Sack

### Mais Reis Dekor

Art.-Nr. 20880 – 12,5 kg Sack

### Reisflakes

Art.-Nr. 80781 – 15 kg Sack

### Hartweizenextrudat fein (2-5 %)

Art.-Nr. 11998 – 25 kg Sack

### Hartweizenextrudat grob (2-5 %)

Art.-Nr. 11999 – 20 kg Sack

### Extrudate grob:

Als Dekor

### Extrudate fein:

Zur Frischhaltung von Gebäcken und als Alternative für Koch- und Brühstücke



## SPEZIALITÄTEN

### Golden Lino Lower-Carb

Golden Lino ist eine Backmischung zur Herstellung von Lower Carb-Brot  
Art.-Nr. 41440 – 25 kg Sack

### Eiweiß 30 (30-40 %)

Vorprodukt für eiweißangereicherte Brötchen die Hälfte Kohlenhydrate das doppelte Eiweiß  
Art.-Nr. 28818 – 25 kg Sack

### Swissback Urkorn (15 %)

Backmittel zur Herstellung von Dinkel-Ruchbroten.  
Art.-Nr. 21660 – 25 kg Sack

### Swissback Urkorn Dinkel

Backmittel zur Herstellung von reinen Dinkel-Ruchbroten.  
Art.-Nr. 21663 – 25 kg Sack

### Swissback Roggen

Backmittel zur Herstellung von Roggenbrötchen.  
Art.-Nr. 21997 – 25 kg Sack

### Swissback Weizen (15 %)

Backmittel zur Herstellung von Weizen-Ruchbroten.  
Art.-Nr. 21050 – 25 kg Sack



## CLEAN-LABEL-BACKMITTEL

### Minimo 0,5 % (0,1-0,5 %)

Ist ein minimalistisches Clean-Label-Basisbackkonzentrat für Brötchen und Brot auf Dinkelbasis

Art.-Nr. 21444 – 25 kg Sack

### Projekt Malz (1,5 %)

Hochkonzentriertes Malzbackmittel für direkte Führung und über Nacht

Art.-Nr. 22215 – 25 kg Sack

### Dinkelbackmittel CL (3 %)

Universalbackmittel speziell für Dinkelgebäcke GU / GV geeignet

Art.-Nr. 23918 – 25 kg Sack

### Fermenta 1 (1 %)

Fermenta 1 ist ein Clean-Label-Backmittel mit Malz auf Gerstenmalzbasis

Art.-Nr. 21442 – 25 kg Sack

### Malzlecithinbackmittel (3 %)

Traditionelles Backmittel ohne Dawe.

Zum Frischbacken max. 1 Nacht.

Art.-Nr. 22218 – 25 kg Sack

### Ur Dinkel S5 (1-5 %)

Komposition aus natürlichen Zutaten zur freien Wasserreduzierung im Teig

Art.-Nr. 21441 – 25 kg Sack

## DINKEL VOR- UND FERTIGMISCHUNGEN



### Dinkel Amerikaner CL

Fertige Clean-Label-Mischung zur Herstellung von Amerikanern und flachen Blechkuchen

Art.-Nr. 43668 – 25 kg Sack

### Dinkel Rühr CL

Fertige Clean-Label-Mischung zur Herstellung von Dinkelrührmassen für Blechkuchen

Art.-Nr. 43931 – 25 kg Sack

### Dinkel Quarkbällchen CL

Fertige Clean-Label-Mischung zur Herstellung von Siedegebäcken mit Brandteigcharakter

Art.-Nr. 41668 – 25 kg Sack

## BLÜTEN (KONVENTIONELL / BIO)

### Blütenmischung Nr.1 kornblumenblau

Kornblumenblüten, Pfingstrosenblüten, Hibiskusblüten, Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten, Brennnesselblätter und Anis

Art.-Nr. 61610 – 5 kg Sack

### Blütenmischung Nr.5 gelb

Sonnenblumenblüten, Ringelblumenblüten, Pfingstrosenblüten, Hibiskusblüten, Brennnesselblätter und Anis

Art.-Nr. 61605 – 5 kg Sack

### Kornblumenblütenblätter

Farbe: blau

Art.-Nr. 60001 – 1 kg

### Kornblumenblütenblätter

Farbe: rosa

Art.-Nr. 61604 – 1 kg



### Bio Kornblumenblütenblätter

Farbe blau

Art.-Nr. 36165 -1 Kg

### Bio Sonnenblumenblütenblätter

Farbe: gelb

Art.-Nr. 36161 – 1 kg

### Bio Frauenmantel

Farbe: grün

Art.-Nr. 36163 – 1 kg

### Kornblumenblütenblätter

Farbe: rot

Art.-Nr. 61603 – 1 kg

## BIO KONZENTRATE & VORMISCHUNGEN

### **Bio Ur Dinkel S5 (1-5 %)**

Komposition aus Bio Zutaten zur Wasserreduzierung im Teig

Art.-Nr. 31585 – 25 kg Sack

### **Öko Vitalkorn (30 %)**

Ökologische Vormischung zur Herstellung von Vitalbrot, Vitalbrötchen etc., rustikaler Charakter

Art.-Nr. 31560 – 25 kg Sack

## ÖKOBACK / BIOPRODUKTE

### **Ökoback DINKEL Bioland (3-4 %)**

Biologisches Dinkelbrötchenbackmittel, BIOLAND zertifiziert

Art.-Nr. 31040 – 25 kg Sack

### **Ökoback PLUS Bioland (3-4 %)**

Biologisches Brötchenbackmittel, BIOLAND zertifiziert

Art.-Nr. 31010 – 25 kg Sack

### **Ökoback KÄLTE (3-4 %)**

Biologisches Brötchenbackmittel, GU / GV geeignet, EG-Bio zertifiziert

Art.-Nr. 31030 – 25 kg Sack

### **Ökoback Dekorschnee**

Biologischer Puderzucker, EG-Bio & RSPO zertifiziert

Art.-Nr. 31792 – 12,5 kg Sack

### **Ökoback Dekorschnee Sheabutter**

Biologischer Puderzucker ohne Palmfett, EG-Bio zertifiziert

Art.-Nr. 31793 – 12,5 kg Sack

## BIO MONOKOMPONENTEN

### **Bioland Dinkel Vollkornextrudat**

Zur Regulierung von freiem Wasser im Teig

Art.-Nr. 31500 – 25 kg Sack

### **Öko Gerstenmalzmehl (1-3 %)**

Öko-Gerstenmalzmehl, EG-Bio zertifiziert

Art.-Nr. 31750 – 25 kg Sack

### **Öko Weizenkleber (1-3 %)**

Öko-Weizenkleber EG-Bio zertifiziert

Art.-Nr. 31760 – 25 kg Sack

### **Bio Leinsprossenmehl (2-10 %)**

Keimlingsmehl für Ernährungsbewusste

Art.-Nr. 31200 – 20 kg Sack

## BIO SPEZIALITÄTEN

### **Öko Fermentdirektstarter (3-4 %)**

Das Fermentdirektstarterpulver ist auch Basisstarter für die Fermentia

Art.-Nr. 31725 – 2 kg Gebinde

### **Öko Aktivstarter Dinkel (0,5-2 %)**

Veganes Aktivstarterpulver für den sicheren Tagesansatz

Art.-Nr. 31800 – Karton (12 x 1 kg)

Art.-Nr. 31801 – 1 kg

# Deffland



Natürlich. Besser. Backen.

Unsere Erzeugnisse unterliegen laufenden Kontrollen.  
Alle Zutaten entsprechen der EU-Verordnung 834/2007.

Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-001  
RSPO Nr. 9-3244-19-000-00  
Sondermischung ab 350 kg möglich

Deffland Backtechnik GmbH  
Auf den Sechsmorgen 6  
65589 Oberweyer  
Tel.: 06433/94857-0 • Fax: 06433/94857-61  
info@deffland-gmbh.de

[www.deffland-gmbh.de](http://www.deffland-gmbh.de)