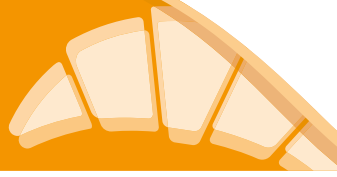


Gemeinsam -  
aus Leidenschaft



**margo**

Unser

# BACKMITTEL- SORTIMENT



# BACKMITTEL

## UNTERSTÜTZUNG FÜR HERVORRAGENDE BACKKREATIONEN

Backen ist eine Kunst, die nicht nur Geschick, sondern auch die richtigen Zutaten erfordert. Unsere Backmittel setzen Ihren erstklassigen Gross-, Spezial- und Kleinbroten die Krone auf. Sie unterstützen den Herstellungsprozess stets zuverlässig und garantieren höchste Sicherheit. Margo bietet eine breite Auswahl an Backmitteln für die individuellen Anforderungen zur Unterstützung Ihres Sortiments. In unseren Milchbackmitteln stecken übrigens einheimische Milch und weitere wertvolle Rohstoffe, die Ihren Produkten ein volles Aroma und Frische verleihen.

Entdecken Sie die Vielfalt und Qualität unserer Produkte und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!



*Backmittel, oh Backmittel, ihr seid so fein,  
ihr macht den Teig fluffig und das Brot so rein.  
Mit Enzymen und Emulgatoren im Gepäck,  
erfüllt ihr den wahren Zweck.  
Ascorbinsäure, du Vitamin C,  
hilfst dem Teig, dass er geht in die Höh'.  
Lecithin, du kleiner Held,  
machst das Brot so weich und bekannt in der Welt.  
Proteasen, ihr seid so klug,  
macht den Teig dehnbar, das ist genug.  
Und wenn die Hefe dann zu tanzen beginnt,  
wird jedes Brot ein Genuss, ganz bestimmt.  
IHR seid die Stars der Bäckerei,  
ohne euch wäre das Brot nur Brei.  
Dank euch wird es knusprig und fein,  
ihr seid die wahren Meister im Teigdesign!*



## Die Wahl der richtigen Backtechnik ...



# UNSERE GIPFELBACKMITTEL IM VERGLEICH



Art.-Nr.	Artikelname
8142	Garvit Frost
8060	Garvit Intense

EINSATZMENGE	HAUPTANWENDUNGSBEREICH			BACKMITTELEIGENSCHAFTEN				ARBEITSVERFAHREN		FREI VON				ERNÄHRUNGSFORM	
Anteil auf Mehl	Süssteige	Plunderteige	Gipfel	für Aroma	für Frischhaltung	für Volumen	kurzer Biss	Gärverzögerung (GV)	Gärunterbrechung (GU)	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmoil	Milchbestandteile in Rezeptur	vegan	vegetarisch
15%	●	■	■	■	●	■	■	●	■	■	■	■	■	■	■
15%	■	■	■	■	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

**GARVIT FROST 15%** *Gipfeli*

- zur Herstellung rationeller Gipfel jeder Arbeitsmethode
- stabilisiert die Gare, optimiert das Gebäckvolumen
- hohe Toleranz bei Überknetung
- sehr geringe Volumenabnahme bei langer Lagerung
- frei von Emulgatoren

Art.-Nr. Margo	8142
Art.-Nr. Pistor	4805
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	GV, GU*

**GARVIT INTENSE 15%** *Gipfeli*

- zur Herstellung rationeller Gipfel jeder Arbeitsmethode
- bringt extra Aroma in die Gipfel
- stabilisiert die Gare, optimiert das Gebäckvolumen
- geringe Volumenabnahme bei langer Lagerung
- rein pflanzlich (für Veganer geeignet)

Art.-Nr. Margo	8060
Art.-Nr. Pistor	43864
Sackinhalt	25 kg
Einsatzbereich	GV, GU*

\* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung



# UNSERE BACKMITTEL IM VERGLEICH

Art.-Nr.	Artikelname
75091	Unser Ulmer Eismalz
8053	Forza Vit
8141	Panovit
31325	Brotstabil
8109	Panarom
8052	Forza Verde

EINSATZMENGE	HAUPTANWENDUNGSBEREICH				BACKMITTELEIGENSCHAFTEN			ARBEITSVERFAHREN			FREI VON					ERNÄHRUNGSFORM		
	Anteil auf Mehl	Grossbrote	Spezialbrote	Kleinbrote	Buttergebäcke	für Aroma	für Frischhaltung	für Volumen	Direkte Anwendung (DA)	Gärverzögerung (GV)	Gärunterbrechung (GU)	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmoil	Enzymen	Milchbestandteilen in Rezeptur	vegan	vegetarisch
3.5 - 4.0 %		■	■			■	●	■	●	■	■			■		■	■	■
2.0 - 2.5 %			■	■	■	●	●	■	■	■	■		■	■		■	■	■
2.0 %	■	■	●			■	■	●	■	■	●		■	■	■	■	■	■
1.5 - 2.5 %			■	●		●	■	■	■	■	■	■		■		■	■	■
1.5 - 2.0 %	■	■	●			■	■	●	■	●	●	■	■	■	■	■	■	■
1.0 %	■	■	■	●			●	■	■	●	●	■	■		■		■	■

**UNSER ULMER EISMALZ 3,5-4 %** *Brot & Brötchen*

- zur Herstellung von goldgelb glänzenden Brötchen mit exzellentem, malzig-aromatischem Geschmack
- kräftiges Volumen und hohe Gärtoleranz
- zartsplittrige Kruste
- saftige Krume

Art.-Nr. Margo: 75091  
 Art.-Nr. Pistor: 18689  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV, GU\*

**FORZA VIT 2-2,5 %** *Brot & Brötchen*

- zur Herstellung von Kleingebäcken, Zöpfen und Spezialbrot bei allen Triebführungsarten
- sorgt für gäristabile Teige mit hoher Gärtoleranz
- wirkt kleberanregend
- ausgeprägtes Volumen, feine Krume, knusprige Kruste und abgerundeter Geschmack

Art.-Nr. Margo: 8053  
 Art.-Nr. Pistor: 4795  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV, GU\*

**PANOVIT 2 %** *Grossbrote*

- zur Herstellung von Broten mit natürlichem Weizensauerteig
- für ein ausgeprägtes Aroma bei kurzer, direkter Triebführung
- wirkt kleberanregend
- erhöht die Gärtoleranz, geeignet für die Gärverzögerung

Art.-Nr. Margo: 8141  
 Art.-Nr. Pistor: 4794  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV, GU\*

**BROTSTABIL 1,5-2,5 %** *Brot & Brötchen*

- zur Herstellung von Spezial- und Kleinbrot bei allen Triebführungsarten, direkte Triebführung
- für hohe Sicherheit bei Gärverzögerung und optimaler Maschinengängigkeit bei extremen Anforderungen
- verbessert Teigeigenschaften, Geschmack und Frischhaltung
- frei von Emulgatoren

Art.-Nr. Margo: 31325  
 Art.-Nr. Pistor: 18291  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV, GU\*

**PANAROM 1,5-2 %** *Grossbrote*

- zur Herstellung von Gross-, Spezial- und Kleinbrot
- verstärkt natürlichen Geschmack bei kurzer, direkter Triebführung
- stabilisiert Gärung bei langer, direkter Führung
- verlängert die Frischhaltung
- frei von Emulgatoren

Art.-Nr. Margo: 8109  
 Art.-Nr. Pistor: 4793  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV\*

**FORZA VERDE 1 %** *Grossbrote*

- zur Herstellung von Gross- und Spezialbrot
- geringe Dosierung
- erhöht die Gärstabilität bei kurzer, direkter Führung
- ausgewogener, vollmundiger Geschmack
- frei von Emulgatoren

Art.-Nr. Margo: 8052  
 Art.-Nr. Pistor: 4614  
 Sackinhalt: 25 kg  
 Einsatzbereich: DA, GV, GU\*

\* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung

\* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung

# UNSERE MILCHBACKMITTEL IM VERGLEICH



Art.-Nr.	Artikelname
8218	Velumin B
8054	Velumin
8163	Velumin Maximal
8242	Velumin Spezial
8282	Velumin V
8281	Velumin MM

EINSATZMENGE g/L Schüttflüssigkeit	HAUPTANWENDUNGSBEREICH					BACKMITTELEIGENSCHAFTEN		FREI VON			ERNÄHRUNGSFORM
	Spezialbrote	Kleinbrote	Buttergebäcke	Gipfel	Crèmen / Wähguss	für Aroma	für Frischhaltung	Emulgatoren	Pflanzenöl	Palmoil	
100-150	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
100-150	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
100-150	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
100-150	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Vollmilch: 160	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
80-120	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



### VELUMIN B

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- geeignet für Buttergebäcke
- für optimales Volumen und zarte Mürbung
- sorgt für gleichmässige Porung, schönen Ausbund und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8218  
Art.-Nr. Pistor 4804  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

### VELUMIN

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- geeignet für Buttergebäcke
- für optimales Volumen und zarte Mürbung
- auf Basis von Milchbestandteilen und -fetten
- sorgt für gleichmässige Porung, schönen Ausbund und verlängert die Frischhaltung der Gebäcke
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8054  
Art.-Nr. Pistor 4803  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

### VELUMIN MAXIMAL

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- geeignet für Buttergebäcke
- schöne Färbung und grosses Volumen der Endgebäcke
- feiner Geschmack dank Butterfett
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8163  
Art.-Nr. Pistor 18271  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

\* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung

### VELUMIN SPEZIAL

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- geeignet für Buttergebäcke
- schöne Färbung und grosses Volumen der Endgebäcke
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8242  
Art.-Nr. Pistor 18260  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

### VELUMIN V (VOLLMILCHPULVER)

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- Vollmilchpulver mit mind. 26% Milchfett
- geeignet für Buttergebäcke
- für Saucen, Crèmen, Feingebäcke, Spezialbrote und gerührte Massen
- Gebäcke erhalten eine zarte Kruste und feinporige Krumenstruktur
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8282  
Art.-Nr. Pistor 18344  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

### VELUMIN MM (MAGERMILCHPULVER)

*Brot & Brötchen, Gipfeli*

- Magermilchpulver aus einheimischer Magermilch
- geeignet für Buttergebäcke
- für Saucen, Feingebäcke und Spezialbrote
- Gebäcke erhalten eine zarte Kruste und feinporige Krumenstruktur
- lange Frischhaltung
- für alle Triebführungen

Art.-Nr. Margo 8281  
Art.-Nr. Pistor 18343  
Sackinhalt 25 kg  
Einsatzbereich DA, GV, GU\*

\* DA: direkte Anwendung / GV: Gärverzögerung / GU: Gärunterbrechung

# MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA BACKMITTEL FINDEN SIE HIER:

Wissenswertes zu Backmitteln	10
Der Einsatz von Backtechnik	11
Inhaltsstoffe von A bis Z	12-13
Tipps & Tricks rund um die Herstellung des Gipfels	14

## WISSENSWERTES ZU BACKMITTELN



Backmittel sind keine neue Erfindung. Sie haben sich mit der Geschichte des Brotes parallel entwickelt. Um die Herstellung zu vereinfachen und die Qualität von Backwaren zu verbessern, werden dabei schon seit Mitte des 19. Jahrhunderts Backmittel und andere funktionale Backzutaten eingesetzt. Durch intensive Forschung und Entwicklung ist das Wissen über die einzelnen Inhaltsstoffe fundierter, was den noch gezielteren Einsatz ermöglicht. Backmittel helfen nicht nur, Rohstoffschwankungen auszugleichen und Konsistenz, Geruch, Geschmack und Optik der Backwaren zu optimieren, sie bringen auch Frischhaltung in die Produkte, was hinsichtlich der Verschwendung von Lebensmitteln ein aktuelles Thema ist.

### DEFINITION BACKMITTEL

Backmittel sind Mischungen von Lebensmitteln einschliesslich Zusatzstoffen, die zur Erzielung einer bestimmten backtechnischen Wirkung eingesetzt werden. Sie werden meist in einer geringen Dosierung (weniger als 10 Prozent aufs Mehl) bei der Teigherstellung zugegeben.

### WIRKUNGEN

Backmittel erzielen dabei unterschiedliche Wirkungen. Häufig werden kombinierte Backmittel eingesetzt. Es gibt unterschiedliche Möglichkeiten Backmittel einzuteilen, eine davon ist aufgrund der Wirkung.

#### Wirkung in der Herstellung

- Gärungsfördernd
- Glutenanregend
- Verbesserung der Gärstabilität
- Verbesserung des Gashaltevermögens
- Teigsäuernde Wirkung
- Zur Verhinderung des Verderbs

#### Wirkung im Endprodukt

- Geschmacksfördernd
- Verbesserung in der Krustenfarbe / Rösche
- Volumenoptimierung
- Verbesserung in der Frischhaltung



## DER EINSATZ VON BACKTECHNIK

Insgesamt ist Backtechnik ein wichtiger Bestandteil der modernen Bäckerei und trägt wesentlich zur Qualität und Vielfalt unserer Brote und Gebäcke bei. Beim Einsatz ist auf folgende Punkte zu achten:



- Dosierung des Backmittels ist abhängig von
  - Mehlqualität
  - Herstellungstechnologie (Temperaturen, Triebführungsart)
  - Rezeptzusammensetzung
  - gewünschter Wirkung auf das Produkt
- Sorgfältige Vermischung im Teig, um das Backmittel gleichmässig im Teig zu verteilen
- Richtige Lagerung der Backmittel, damit die Inhaltsstoffe ihre Wirkung nicht frühzeitig verlieren

### HERAUSFORDERUNGEN BEIM EINSATZ VON BACKTECHNIK

#### FALSCHES DOSIERUNG:

Die Verwendung der falschen Menge an Backmitteln kann das Endergebnis beeinträchtigen. Zu viel oder zu wenig kann die Textur, das Volumen und den Geschmack des gebackenen Produkts negativ beeinflussen.

#### VERWENDUNG VON ZUTATEN MIT FALSCHER TEMPERATUR:

Die Verwendung von Zutaten, die zu kalt oder zu warm sind, kann die Wirksamkeit der Backmittel beeinträchtigen und zu unerwünschten Ergebnissen führen.

#### VERÄNDERUNGEN IN DER MEHLQUALITÄT:

Die Qualität des Mehls kann sich aufgrund verschiedener Faktoren wie Wachstumsbedingungen des Getreides, Vermahlungsprozess in der Mühle und Düngemittelverordnungen verändern. Diese Veränderungen können die Bäckereigenschaften des Mehls beeinflussen und erfordern möglicherweise Anpassungen bei der Verwendung von Backmitteln.

### UNTERSCHIED EMULGATOREN- UND ENZYM-BACKMITTEL

Emulgatoren als auch Enzyme tragen dazu bei, die Qualität und Konsistenz von Backwaren zu verbessern. Sie tun dies jedoch auf unterschiedliche Weise und haben unterschiedliche Auswirkungen auf den Teig und das Endprodukt.

	Emulgatoren-Backmittel	Enzym-Backmittel
<b>Hauptwirkung im Teig</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilisierung des Glutennetzwerkes</li> <li>• Bessere Belastungsfähigkeit</li> <li>• Emulgatoren treten in Wechselwirkung mit den glutenbildenden Eiweissstoffen, den Weizenmehllipiden und der Stärke</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veränderung und Abbau von Inhaltsstoffen wie Stärke oder Gluten / Protein</li> <li>• Beschleunigung und Verbesserung von Prozessen</li> </ul>
<b>Hinweis für die Herstellung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grösserer Verarbeitungsspielraum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit tieferen Teigtemperaturen arbeiten</li> <li>• Tiefere Umgebungstemperaturen während der Gare wählen</li> </ul>

# INHALTSSTOFFE VON **A** (ACEROLA) BIS **Z** (ZITRONENSÄURE)

Backmittel bestehen aus einer Vielzahl an Zutaten und zum Teil auch Zusatzstoffen, die je nach dem im Prozess oder im Gebäck eine entsprechende Wirkung erzielen. Früher wurden vor allem Malz, Quellmehle, Milchprodukte, Zuckerarten und Fette eingesetzt. Auch heute sind diese Lebensmittel noch Hauptbestandteile der Backtechnik und werden durch Lebensmittelkomponenten ergänzt, die aus Rohstoffen wie Milcheiweißstoffen, Lecithin, aber auch Spezialstärken und Enzymen sowie Enzymzubereitungen und Zusatzstoffen bestehen. Nachfolgend werden einige wichtige Inhaltsstoffe und ihre Wirkung erläutert.



## ACEROLA/ ASCORBINSÄURE (E 300)

- Verfestigung der Klebereigenstruktur im Teig
- Verbesserung der Backfähigkeit von Weizenmalerzeugnissen

## DEXTROSE *AUCH ALS TRAUBENZUCKER ODER GLUCOSE BEKANNT*

- Beschleunigung der Hefegärung
- Verstärkung der Krustenbräunung
- Vergrößerung des Gebäckvolumens
- Geschmacksverbesserung
- Verbesserung der Frischhaltung



## ENZYME *(WIE AMYLASEN, PROTEASEN, XYLANASEN) KLEINE ALLESKÖNNER*

- Wirkungen je nach Enzym unterschiedlich
- Erhöhung der Triebleistung der Hefe
- Verbesserung der Gebäcklockerung
- Erhöhung des Gebäckvolumens
- Erweichen des Klebers
- Verbesserung der Kleberelastizität
- Verbesserung der Krustenbräunung
- Verbesserung der Teigstruktur
- Verbesserung der Kneteigenschaften
- Regulierung der Teigviskosität
- Können das Altbackenwerden beeinflussen

## EMULGATOREN *(LECITHINE / SPEISEFETTE & ÖLE)*

- Erhöhung der Gärtoleranz
- Steigerung des Gebäckvolumens
- Beeinflussung der Teigbeschaffenheit
- Verbesserung der Frischhaltung
- Verfeinerung der Krustenstruktur

## GLUTEN

- Erhöhung der Wasserbindung
- Verbesserung des Gashaltevermögens der Teige
- Verbesserung der Teigstabilität
- Erhöhung des Gebäckvolumens



## GUARKERNMEHL / JOHANNIS- BROTKERNMEHL / XANTHAN

- Erhöhung der Wasserbindung
- Viskositätsregelung in Teigen
- Verbesserung der Frischhaltung der Gebäckkrume

## MALZ *ÄLTESTES BACKMITTEL*

- Ausgleicheung von schwankenden Enzymaktivitäten
- Verbesserung des Triebes -> mehr Volumen
- Aromatischer Geschmack
- Verstärkung der Krustenfarbe

## MAGERMILCHPULVER

- Teigstabilisierung
- Geschmacksabrundung
- Verbesserung der Krustenstruktur (zart) und Porung
- Verbesserung der Frischhaltung

## MILCHZUCKER *SÜSSER BESTANDTEIL AUS DER MILCH*

- Verbesserung von Rösche und Krumenfarbe
- Geschmacksabrundung



## QUELLMEHL *VORVERQUOLLENES MEHL*

- Verbesserung der Wasseraufnahme der Teige
- Verbesserung der Stärkequellung beim Backen
- Verbesserung der Frischhaltung

## SAUERTEIG *(GETROCKNET)* *NATÜRLICHER AROMAGEBER*

- Säuerung der Teige
- Stabilisierung der Teigstruktur
- Geschmacksverbesserung
- Verbesserung der Frischhaltung

## ZITRONENSÄURE *(SOWIE MILCHSÄURE UND ESSIGSÄURE)*

- Senkung des pH-Wertes, dadurch Hemmung der Enzymaktivität
- Teigstabilisierend
- Verbesserung der Krustenstruktur

# TIPPS & TRICKS RUND UM DIE HERSTELLUNG DES GIPFELIS



## ROHSTOFFE

### WEIZENMEHL

Typ 400–550 ist der Hauptrohstoff im Gipfeli. Eine gute Dehnbarkeit sowie ein hohes Gashaltevermögen des Glutens werden benötigt. Deshalb auf einen hohen Feuchtglutengehalt achten > 30%. Für längere Tiefkühl-lagerung ist eine niedrige Enzymaktivität empfehlenswert.

### GIPFELBACKMITTEL

Sie unterstützen die Herstellung für eine gleichmässige Qualität und enthalten stabilisierende Komponenten für eine ideale Tiefkühl- und Gärtoleranz. Gipfelbackmittel haben zudem meistens den Vorteil, dass neben den technologisch wirkenden Inhaltsstoffen bereits die entsprechende Menge an Zucker, Trockenmilchprodukten und Salz enthalten ist.

### FETTSTOFFE/BUTTER

Fettstoffe im Vorteig machen Teige dehnbarer und Endgebäcke mürber.

### FETTSTOFF ZUM EINTOURIEREN

Zum Tourieren können Gipfelfette oder -margarinen sowie Butter verwendet werden. Ein Fettstoff sollte eine plastische Struktur und eine geschmeidige, mittelfeste Konsistenz mitbringen.



## HERSTELLUNG

### KNETEN

Grundteige können kurz geknetet, aber auch optimal ausgeknetet werden. Die Teigtemperatur sollte zwischen 16-20 °C liegen.

- Nur Mischen bewirkt mürbere Endgebäcke und unregelmässige Porung.
- Ideal auskneten ergibt grössere Volumen und regelmässige Porung.

### VORROLLEN

Vor dem Tourieren sollte der Teig vorgerollt und im Tiefkühler für 30-60 Minuten gelagert werden. Dadurch kann sich der Teig entspannen und er gleicht sich der Konsistenz des Fettstoffes an.

### TOURIEREN

Zum Tourieren den Teig nicht unter 9-10 mm ausrollen. Dem Teig zwischen den Tourierschritten genügend Zeit zur Entspannung geben, um ein Zusammenziehen während der Verarbeitung zu vermeiden. Den Gipfelteigen werden meistens 3 einfache Touren (27 Fettschichten) gegeben. Je höher der Fettstoffanteil, desto mehr Schichten.

### TEIGRUHEPHASE

Vor dem Aufarbeiten von Teiglingen ist eine Teigruhephase erforderlich. Für besonders aromatische Gebäcke

den Teig über Nacht bei 2-5 °C lagern. Die Teige können auch tiefgekühlt werden. Vor dem Aufarbeiten tiefgekühlte Teige langsam bei 5 °C auftauen lassen.

### GARE

Teiglinge bei einer Temperatur von 26-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 75-80 % ca. 60 Minuten garen lassen.

### TIEFKÜHLLAGERUNG

Gipfel max. ¾ garen lassen. Gipfel sofort schockfrosteten oder alternativ im Kühlschrank kurz absteifen lassen und danach tiefkühlen. Werden Teiglinge über den Tiefkühler mehr als 1 Tag gelagert, müssen diese sachgemäss verpackt werden, damit sie nicht austrocknen.

### BACKEN VON VORGEGARTEN, TIEFGEKÜHLTEN GIPFELN

Teiglinge ohne separaten Auftau- und Gärprozess im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C mit Dampf einschiessen. Bei halber Backzeit den Zug öffnen und rösch ausbacken.  
Backzeit: 18-20 Minuten



## UNSERE LABELS



### OHNE PALMÖL

Die Nachfrage nach palmölfreien Produkten gehört heute an vielen Orten dazu. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten mit dem «Palmfree»-Logo.



### OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend von dem auch Sie profitieren können. Margo deklariert Produkte als «vegan», wenn für deren Herstellung keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden und wenn im Produktionsprozess Vorkehrungen getroffen wurden, die einen potenziellen Eintrag von Stoffen tierischen Ursprungs vermeiden.

### NATUREL

Backen mit Zeit und Kompetenz für genussvolle, naturnah produzierte Brote. Das Gütesiegel Naturel setzt Qualität, Tradition und Natürlichkeit voraus.



## MARGO REZEPTDATENBANK

In der **Rezeptdatenbank** finden Sie eine grosse Auswahl an bewährten Rezepten für ein innovatives, ausgewogenes und authentisches Angebot, mit dem Sie Ihre Kunden begeistern. Mit individuellen Verfeinerungen entstehen Ihre eigenen Kreationen mit persönlicher Note. Lassen Sie sich inspirieren!

Bei Fragen steht Ihnen unser Fachberater gerne zur Verfügung.



## BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

**Bestellungen:** Sämtliche in diesem Katalog aufgeführten Produkte sind bei Pistor erhältlich. Bestellungen können über unseren Verkauf sowie Pistor/Mercanto getätigt werden.

**Lieferungen:** Margo-Produkte werden gemäss Tourenplan über unsere Logistik-Partner ausgeliefert.

**Preise:** Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preislisten. Alle auf der Preisliste aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

**Beanstandungen:** Lieferbeanstandungen sind sofort, Qualitätsbeanstandungen spätestens 24 Stunden nach Auftreten zu melden. Das Margo-Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter.

**Generell:** Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.



# KOMPETENTER SERVICE



Bei Margo – Baker & Baker Schweiz AG stehen Sie als Kunde an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen zuverlässig den besten Service. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung!

Besuchen Sie uns auf:

 [www.margo.ch](http://www.margo.ch)

 [@margo\\_bakerandbaker\\_schweiz\\_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 [info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu)



Wir unterstützen den Nachwuchs

Sortiment gültig ab: August 2024

**Margo – Baker & Baker Schweiz AG**

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99  
[info.margo@bakerandbaker.eu](mailto:info.margo@bakerandbaker.eu) | [www.margo.ch](http://www.margo.ch) | [www.bakerandbaker.eu](http://www.bakerandbaker.eu)

 **BAKER & BAKER**