

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



vegane



le meilleur du végétane

Un hamburger sans viande ou un gâteau au chocolat sans beurre: les produits purement végétaux sont populaires et très demandés. Depuis toujours, Bakels étudie aussi une alimentation purement végétale et élargit et affine constamment ses produits. Il en a résulté des alternatives savoureuses aux œufs, à la viande, au beurre et aux crèmes.

snack



Épeautre Gourmet

Mélange sec à base d'épeautre et de légumes pour la production de patties-burger, de tartare, de falafel, etc.



GOURMETTO Sandwichcreme

Grasse végétale idéale pour tartiner sur des sandwichs.



PRONTOtop 2 vegan salé

Guélon salé pour tartes et gâteaux aux légumes.

boulangerie



PurKorn

Mélange de panification sans froment – source de protéines, sans levure – pure saveur.



Épeautre-Orge

Mélange de panification sans froment pour la fabrication de pains et petits pains à l'épeautre et à l'orge.



Crustipan Classic 20

Mélange de panification pour des pains spéciaux à longue conduite de la pâte.

Une grande partie des mélanges de panification de Bakels sont véganes.

Les mélanges énumérés ici ne sont que quelques exemples.

Sucré



SANS
LACTOSE

GRAZIELLA C végétane

Poudre pour crème à froid, pour des crèmes vanille résistantes à la coupe, pour fourrer des pâtisseries ou pour la cuisson.



Fourrage à la cannelle

Masse à cuire pour la confection de pâtisseries nordiques, de brioche à la cannelle, de beignets à la cannelle, etc.



PRONTO Cake végétane

Prémélange pour la fabrication de cakes, cupcakes ou muffins.



SANS
LACTOSE

PRONTOtop 1 végétane sucré

Guélon sucré pour la fabrication de gâteaux, de tartes ou de tranches aux fruits.



Caramel végétane

Farce au caramel pour tous les produits de pâtisserie ou confiserie.



SANS
LACTOSE

PRONTO Berliner 43 végétane

Prémélange pour la fabrication de boules de Berlin et de donuts.

aéré et léger



LUNA R

Graisse pour croissants, pour la fabrication de croissants parisiens, de pâtisseries en pâte levée sucrée tourée et de produits en pâte feuilletée.



GRAZIELLA Creme

Crème de base neutre, idéale pour fourrer ou enrober des tourtes et des pâtisseries.



FORNO R / FORNO V

Graisse végétale avec du colza, pour des pâtes brisées, des pâtes levées grasses, des pâtes sucrées et sablées.

produits

No d'art. Pistor	No d'art. Bakels	Article	Dénomination spécifique
18204	50108124	Épeautre-Orge	Mélange de panification
18741	50597124	PurKorn	Mélange de panification
10906	19167124	Crustipan Classic 20	Mélange de panification
18342	50364220	Crustino Mix barres de céréales	Mélange spécial
18844	50642215	Épeautre Gourmet	Mélange spécial (sec)
	50628110	Birchermüesli-Mix	Mélange pour Bircher muesli
	50663124	PRONTO Berliner 43 végane	Mélange de panification
37993	50653119	PRONTO Cake végane	Mélange de panification
18847	50643109	PRONTOtop 1 végane sucré	Guélon sucré
18848	50639109	PRONTOtop 2 végane salé	Guélon salé
18878	50664216	LUNA R	Graisse pour croissants, végétale
12759	11655223	FORNO V	Graisse de boulangerie, végétale
	50590218	FORNO R	Graisse de boulangerie, végétale
18453	50409216	TORTA R soft	Margarine de pâtisserie
18843	50641109	GRAZIELLA C végane	Poudre pour crème à froid
12801	12713823	GRAZIELLA Creme	Crème de base, neutre
		Caramel végane	Farce au caramel
18860	50646822	GOURMETTO Veganaise	substitut de mayonnaise
39981	50750822	GOURMETTO Sandwichcreme	graisse végétale à tartiner
37677	50687282	DANICA Caterwhip	Crème fouettée végétale
38831	50729106	Sugar Glaze	Glaçage
39552	50744153	Fourrage à la cannelle	Masse à cuire

recettes

Nos experts ont créé de délicieuses recettes d'utilisation véganes.

Demandez-les à votre conseiller à la clientèle Bakels ou par e-mail à info@bakels.ch!

Vous avez une recette que vous souhaitez également proposer à l'avenir en variante végane? Nous serions ravis de vous aider à le faire!

disponibilité

Les produits énumérés sont tous disponibles chez Pistor AG ou directement chez Bakels Nutribake AG.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre conseiller à la clientèle Bakels.

BAKELS NUTRIBAKE AG

Buzibachstrasse 19 CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 info@bakels.ch www.bakels.ch

A member of the International BAKELS Group