



IHR SPEZIALIST FÜR DEKLARATIONSFREUNDLICHE ROHSTOFFE

Produktübersicht und Preisliste

06/2018

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Ihre Gültigkeit!

www.clean-ingredients.com

ingredio GmbH | Eichenbusch 9c | D-59368 Werne | Tel: 0 23 89 / 40 22 900 | info@ingredio.de

Produktgruppe
Extrudate

Extrudate sind hydrothermisch (also mit Wärme und Druck) aufgeschlossene Getreide. Sie werden in Backwaren zu verschiedensten technologischen Zwecken eingesetzt. So sorgen sie für eine bessere Struktur der Teige, eine erhöhte Wasseraufnahme, besserem Gebäckvolumen und einer langanhaltenderen Rösche.

Durum-Crisp
grob

Durum-Crisp grob

 Art-Nr: **EXDUGL** extrudierter Hartweizen | grob vermahlen

Gebinde: 20,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 11 Sack
	1,91€ / kg	ab 12 Sack
	1,85€ / kg	ab 24 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Durum-Crisp
extrafein

Durum-Crisp extrafein

 Art-Nr: **EXDUFL** extrudierter Hartweizen | fein vermahlen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 14 Sack
	1,91€ / kg	ab 15 Sack
	1,85€ / kg	ab 30 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Dinkel-Crisp
grob

Dinkel-Crisp grob

 Art-Nr: **EXDIGL** extrudierter Dinkel | grob vermahlen

Gebinde: 20,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 11 Sack
	1,91€ / kg	ab 12 Sack
	1,85€ / kg	ab 24 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Dinkel-Crisp
extrafein

Dinkel-Crisp extrafein

 Art-Nr: **EXDIFL** extrudierter Dinkel | fein vermahlen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 14 Sack
	1,91€ / kg	ab 15 Sack
	1,85€ / kg	ab 30 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Dinkel-Crisp
630

Dinkel-Crisp 630

 Art-Nr: **EXDIAL** extrudiertes, ausgemahlenes Dinkelmehl

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 9 Sack
	1,91€ / kg	ab 10 Sack
	1,85€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Fortsetzung

Extrudate

Roggen-Crisp
grob


Roggen-Crisp grob

 Art-Nr: **EXROGL** extrudierter Roggen | grob vermahlen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,97€ / kg	1 - 9 Sack
	1,91€ / kg	ab 10 Sack
	1,85€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Mais-Crisp
Dekor


Mais-Crisp Dekor

 Art-Nr: **EXMADL** extrudierter Mais | kleine Flocken

Gebinde: 15,000 kg Sack

Preise:	2,10€ / kg	1 - 9 Sack
	2,04€ / kg	ab 10 Sack
	1,97€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Reis-Crisp
extrafein


Reis-Crisp extrafein

 Art-Nr: **EXREFM** extrudierter Reis | fein vermahlen

Gebinde: 7,500 kg Beutel

Preise:	2,60€ / kg	1 - 9 Beutel
	2,52€ / kg	ab 10 Beutel
	2,44€ / kg	ab 20 Beutel

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Reis-Crisp
extrafein


Reis-Crisp extrafein

 Art-Nr: **EXREFL** extrudierter Reis | fein vermahlen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,34€ / kg	1 - 9 Sack
	2,27€ / kg	ab 10 Sack
	2,20€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Backmittel

Unsere Auswahl an deklarationsfreundlichen Backmitteln zeichnet sich durch eine minimalst mögliche Zugabemenge für die jeweiligen Anwendungszwecke aus. Der komplette Verzicht auf gentechnisch veränderte bzw. selbstklonierende Enzyme, chemisch-synthetische Emulgatoren und Phosphate ist ebenfalls selbstverständlich. Einziger verwendeter Zusatzstoff ist die Ascorbinsäure (für Stabilität und Volumen) sowie bei unserem Kältebackmittel das Guarkernmehl, welches ja auch ein rein natürlicher Rohstoff ist.

minimalback 0,5%

Universal-Backmittel


<http://ci24.net/20>
minimalback 0,5%

 Art-Nr: **BMMINM** Universalbackmittel auf Dinkelbasis | für alle Anwendungszwecke

Gebinde: 10,000 kg Sack

Preise:	6,60€ / kg	1 - 9 Sack
	6,40€ / kg	ab 10 Sack
	6,20€ / kg	ab 30 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Kältemalz 2%

2%


<http://ci24.net/22>
Kältemalz 2%

 Art-Nr: **BMKABL** Malzbackmittel auf Dinkelbasis | speziell für GU/GV

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	3,30€ / kg	1 - 9 Sack
	3,20€ / kg	ab 10 Sack
	3,10€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

kleberstark

<http://ci24.net/24>
kleberstark

 Art-Nr: **BMKLSL** Weizengluten-Präparat für Volumen und Stabilität

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	3,30€ / kg	1 - 9 Sack
	3,20€ / kg	ab 10 Sack
	3,10€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Backmischungen

Bei der Auswahl von Backmischungen achten wir nicht nur auf die konsequent saubere Zutatenliste. Wichtig ist uns auch eine geringstmögliche Zugabemenge des Produkts sowie die Sicherheit eine täglich gleichmäßige Backware damit herstellen zu können.

Außer der Ascorbinsäure zur Stabilisierung der Teige oder Backpulver bei den Quarkbällchen sind keine weiteren Zusatzstoffe enthalten. Die verwendeten Enzyme sind ausschließlich aus nicht GVO-Stämmen gewonnen und sind nicht selbstklonierend.



Grillbrot
GROBPORIG UND RÖSCH


Grillbrot

 Art-Nr: **MIGRIL** für grobporige und rösche Brote und Brötchen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	3,35€ / kg	1 - 9 Sack	
	3,25€ / kg	ab 10 Sack	
	3,15€ / kg	ab 30 Sack	weitere Staffelpreise auf Anfrage



RUSTIKAL 6%


Rustikal 6%

 Art-Nr: **MIRUSL** Basis-Rohstoff zur Herstellung dunkler Brötchen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	3,24€ / kg	1 - 9 Sack	
	3,14€ / kg	ab 10 Sack	
	3,05€ / kg	ab 20 Sack	weitere Staffelpreise auf Anfrage



quarkkugel 10%


Quarkkugel 10%

 Art-Nr: **MIQUKM** Vormischung für luftig-lockere, voluminöse Quarkbällchen

Gebinde: 7,500 kg Beutel

Preise:	5,33€ / kg	1 - 9 Beutel	
	5,17€ / kg	ab 10 Beutel	
	5,01€ / kg	ab 20 Beutel	weitere Staffelpreise auf Anfrage



quarkkugel 10%


Quarkkugel 10%

 Art-Nr: **MIQUKL** Vormischung für luftig-lockere, voluminöse Quarkbällchen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	4,80€ / kg	1 - 9 Sack	
	4,66€ / kg	ab 10 Sack	
	4,51€ / kg	ab 20 Sack	weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Malzprodukte

Aus dem angekeimten Getreidekorn aus Gerste, Roggen oder Dinkel können wunderbare Rohstoffe gewonnen werden. Durch den beim Mälzen stattfindenden Verzuckerungsprozess der im Korn enthaltenen Stärke entsteht das typische Malzaroma. Dieser kann für alle Arten Backwaren sowohl zu technologischen Zwecken als auch zur Geschmacksverbesserung eingesetzt werden.

liquimalt gold

liquimalt gold

 Art-Nr: **MPLMGL** heller, flüssiger Malzextrakt aus Gerste

Gebinde: 15,000 kg Kanister

Preise:	1,95€ / kg	1 - 9 Kanister
	1,89€ / kg	ab 10 Kanister
	1,83€ / kg	ab 20 Kanister

weitere Staffelpreise auf Anfrage

liquimalt dark brown

liquimalt dark brown

 Art-Nr: **MPLMDL** dunkler, flüssiger Malzextrakt aus Gerste

Gebinde: 13,500 kg Kanister

Preise:	2,30€ / kg	1 - 9 Kanister
	2,24€ / kg	ab 10 Kanister
	2,16€ / kg	ab 20 Kanister

weitere Staffelpreise auf Anfrage

maltextract

maltextract

 Art-Nr: **MPMEXL** pulverisierter Malzextrakt mit etwas Aroma-Malzmehl

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	3,69€ / kg	1 - 9 Sack
	3,58€ / kg	ab 10 Sack
	3,47€ / kg	ab 30 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

fermalt

fermalt

 Art-Nr: **MPFEML** fermentiertes, sehr aromatisches Roggenmalzmehl

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,12€ / kg	1 - 9 Sack
	2,06€ / kg	ab 10 Sack
	1,99€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

active malt

active malt

 Art-Nr: **MPACMM** aktives Gerstenmalzmehl

Gebinde: 7,500 kg Beutel

Preise:	2,60€ / kg	1 - 9 Beutel
	2,52€ / kg	ab 10 Beutel
	2,44€ / kg	ab 20 Beutel

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Fortsetzung

Malzprodukte
active malt

<http://ci24.net/38>
active malt

 Art-Nr: **MPACML** aktives Gerstenmalzmehl

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,34€ / kg	1 - 9 Sack
	2,27€ / kg	ab 10 Sack
	2,20€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

maltarom black

<http://ci24.net/31>
maltarom black

 Art-Nr: **MPMABM** sehr dunkles, brandiges Gerstenröstmalzmehl

Gebinde: 7,500 kg Beutel

Preise:	2,60€ / kg	1 - 9 Beutel
	2,52€ / kg	ab 10 Beutel
	2,44€ / kg	ab 20 Beutel

weitere Staffelpreise auf Anfrage

maltarom black

<http://ci24.net/31>
maltarom black

 Art-Nr: **MPMABL** sehr dunkles, brandiges Gerstenröstmalzmehl

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,34€ / kg	1 - 9 Sack
	2,27€ / kg	ab 10 Sack
	2,20€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

maltflakes Roggen

<http://ci24.net/33>
maltflakes Roggen

 Art-Nr: **MPMFRL** intensiv gemälzte Roggenflocken

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,78€ / kg	1 - 9 Sack
	1,73€ / kg	ab 10 Sack
	1,67€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

maltflakes Dinkel

<http://ci24.net/34>
maltflakes Dinkel

 Art-Nr: **MPMFDL** intensiv gemälzte Dinkelflocken

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,15€ / kg	1 - 9 Sack
	2,09€ / kg	ab 10 Sack
	2,02€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

www.clean-ingredients.com

 ingredio GmbH | Eichenbusch 9c | D-59368 Werne | Tel: 0 23 89 / 40 22 900 | info@ingredio.de

Produktgruppe
Getreideprodukte

Getreidekörner sind nicht nur die Basis für verschiedene "Standardmehle". Es lassen sich daraus, neben Extrudaten, auch viele weitere geniale Produkte herstellen. In dieser Rubrik finden Sie genau diese Rohstoffe, die man für vielfältige Zwecke einsetzen kann.

Urgetreide

3-Korn-Mischung



<http://ci24.net/65>

Urgetreide - 3-Kornmischung

Art-Nr: **GPURGL** Schrot aus Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise: 2,40€ / kg 1 - 9 Sack

2,33€ / kg ab 10 Sack

2,26€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

grano duro

extrafein



<http://ci24.net/44>

Grano Duro extrafein

Art-Nr: **BGGDEL** traditionell italienisches Hartweizenmehl | fein vermahlen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise: 1,40€ / kg 1 - 9 Sack

1,36€ / kg ab 10 Sack

1,32€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

QuellRoggen



<http://ci24.net/60>

QuellRoggen

Art-Nr: **GPQROL** gedämpfte Roggengrütze | für sichtbare Körner in der Krume

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise: 1,50€ / kg 1 - 9 Sack

1,46€ / kg ab 10 Sack

1,41€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Backgrundstoffe

Eine Auswahl an interessanten "Helferchen" zum Einsatz in Teigen findet sich in dieser Rubrik. Sie haben alle ihre speziellen technologischen Vorteile, die man sich durchaus im Detail anschauen sollte. Optimieren Sie Ihre Backwaren auf einfachem, deklarationsfreundlichem Weg.

Dinkelsauerteig
getrocknet

<http://ci24.net/40>
Dinkelsauerteig getrocknet

 Art-Nr: **BGDSGL** Sauerteig-Konzentrat aus Dinkel | 120 Säuregrade

Gebinde: 20,000 kg Sack

Preise:	3,35€ / kg	1 - 9 Sack
	3,25€ / kg	ab 10 Sack
	3,15€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Roggensauerteig
getrocknet

<http://ci24.net/46>
Roggensauerteig getrocknet

 Art-Nr: **BGRSGL** Sauerteig-Konzentrat aus Roggen | 200 Säuregrade

Gebinde: 20,000 kg Sack

Preise:	3,25€ / kg	1 - 9 Sack
	3,15€ / kg	ab 10 Sack
	3,06€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

psyllium plus

<http://ci24.net/41>
psyllium plus

 Art-Nr: **BGPSPL** Flohsamenschalen und Dinkelmehl | für Frische und Stabilität

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	4,97€ / kg	1 - 9 Sack
	4,82€ / kg	ab 10 Sack
	4,67€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Bohnenmehl
enzym-aktiv

<http://ci24.net/43>
Bohnenmehl enzym-aktiv

 Art-Nr: **BGBOMM** für ideale Teigeigenschaften in mediterranen Backwaren

Gebinde: 7,500 kg Beutel

Preise:	2,60€ / kg	1 - 9 Beutel
	2,52€ / kg	ab 10 Beutel
	2,44€ / kg	ab 20 Beutel

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Bohnenmehl
enzym-aktiv

<http://ci24.net/43>
Bohnenmehl enzym-aktiv

 Art-Nr: **BGBOML** für ideale Teigeigenschaften in mediterranen Backwaren

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	2,34€ / kg	1 - 9 Sack
	2,27€ / kg	ab 10 Sack
	2,20€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Fortsetzung

Backgrundstoffe

Pellkartoffelmehl



Pellkartoffelmehl

Art-Nr: **BGPKML** pulverisierte Kartoffeln in ihrer reinsten Form

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise: 2,05€ / kg 1 - 9 Sack
 1,99€ / kg ab 10 Sack
 1,93€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Joghurtpulver



Joghurtpulver

Art-Nr: **BGJOPM** aromatisches Magerjoghurtpulver mit intensivem Geschmack

Gebinde: 7,500 kg Eimer

Preise: 7,00€ / kg 1 - 9 Eimer
 6,79€ / kg ab 10 Eimer
 6,58€ / kg ab 20 Eimer

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Joghurtpulver



Joghurtpulver

Art-Nr: **BGJOPL** aromatisches Magerjoghurtpulver mit intensivem Geschmack

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise: 6,30€ / kg 1 - 9 Sack
 6,11€ / kg ab 10 Sack
 5,92€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Saaten

Seit Beginn der "Spezialbrot-Ära" fanden immer mehr verschiedene (Öl-)Saaten als Zutat für in oder auf Backwaren Einzug in die Backstuben. Allerdings gibt es neben Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Sesam noch viele weitere "Körner". Gerade diese "neuen Produkte" sollten Sie unbedingt mal ausprobieren, denn damit erzielen Sie ganz einfach tolle optische und geschmackliche Akzente.

lupinenschrot
getoastet

<http://ci24.net/47>
Lupinenschrot

 Art-Nr: **SALUSL** leuchtend gelbe Saat für tolle Akzente in Brot und Brötchen

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	1,40€ / kg	1 - 9 Sack	
	1,36€ / kg	ab 10 Sack	
	1,32€ / kg	ab 20 Sack	weitere Staffelpreise auf Anfrage

Ölkürbiskerne

<http://ci24.net/48>
Ölkürbiskerne

 Art-Nr: **SAOKKL** dunkelgrüne Kerne vom steirischen Ölkürbis | sehr aromatisch

Gebinde: 25,000 kg Sack

Preise:	5,25€ / kg	1 - 9 Sack	
	5,20€ / kg	ab 10 Sack	
	5,15€ / kg	ab 20 Sack	weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Aromen

Das Wort "Aroma" ermöglicht im Bereich der Deklaration vielfältige Tricks dem Verbraucher Produkte anzubieten, die nach einer bestimmten Zutat schmecken, obwohl diese überhaupt nicht enthalten ist. Für alle, die hier ehrlicher an den Markt gehen möchten, bieten wir eine Auswahl an Produkten, die komplett nach dem schmecken, aus was sie gewonnen wurden.

original Zitrone

original Zitrone

 Art-Nr: **AROZIM** Zitronenschalenabrieb | natürliches Zitronenaroma 100% FTNF

Gebinde: 5,000 kg Eimer

Preise:	9,50€ / kg	1 - 4 Eimer
	9,12€ / kg	ab 5 Eimer
	8,74€ / kg	ab 10 Eimer

weitere Staffelpreise auf Anfrage

original Orange

original Orange

 Art-Nr: **AROORM** Orangenschalenabrieb | natürliches Orangennaroma

Gebinde: 5,000 kg Eimer

Preise:	8,83€ / kg	1 - 4 Eimer
	8,48€ / kg	ab 5 Eimer
	8,12€ / kg	ab 10 Eimer

weitere Staffelpreise auf Anfrage

original Vanille

original Vanille

 Art-Nr: **AROVAM** Extrakt aus der Bourbonvanille-Schote | minimale Zugabemenge

Gebinde: 1,000 kg Flasche

Preise:	61,00€ / kg	1 - 4 Flaschen
	60,39€ / kg	ab 5 Flaschen
	59,78€ / kg	ab 10 Flaschen

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
Gewürze

Die ursprünglichste Art der Geschmacksabrundung bei Lebensmittel ist der Einsatz von Gewürzen und Kräutern. Es handelt sich aber zusätzlich auch um die deklarationsfreundlichste Möglichkeit individuelle Akzente zu setzen. Im Bereich der Weihnachtsbackwaren ist die Verwendung weit verbreitet, auch fränkische/bayrische Brotspezialitäten leben oftmals vom passenden Gewürz. Allerdings gibt es vielfältige Ansätze über die "Standards" hinaus zu denken und zu probieren.

Weltmeister
 -gewürz

Weltmeister-Gewürz

 Art-Nr: **GWWMGM** das außergewöhnliche Brot- und Brötchengewürz

Gebinde: 2,500 kg Beutel

Preise:	9,50€ / kg	1 - 4 Beutel
	9,12€ / kg	ab 5 Beutel
	8,74€ / kg	ab 10 Beutel

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Produktgruppe
feine Backwaren

Eine Vielzahl von Rohstoffen ermöglicht auch in den Bereichen rund um süße Backwaren oder feine Konditoreiprodukte das deklarationsfreundliche Arbeiten. Wir haben in dieser Rubrik einige ganz besondere Spezialitäten zusammengestellt.

Kochstärke
universal

<http://ci24.net/89>
Kochstärke universal

 Art-Nr: **FBKSUM** frost- und backstabile Stärke für Krems und Fruchtfüllungen

Gebinde: 10,000 kg Sack

Preise:	2,10€ / kg	1 - 9 Sack
	2,04€ / kg	ab 10 Sack
	1,97€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

SAHNE
STAND G

<http://ci24.net/86>
Sahnestand G

 Art-Nr: **FBSSGM** neutrale Stabilisierung auf Gelatinebasis

Gebinde: 3,000 kg Karton

Preise:	13,20€ / kg	1 - 9 Sack
	12,80€ / kg	ab 10 Sack
	12,41€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

SAHNE
STAND V

<http://ci24.net/85>
Sahnestand V

 Art-Nr: **FBSSVM** neutrale Stabilisierung ohne tierische Bestandteile

Gebinde: 3,000 kg Karton

Preise:	16,10€ / kg	1 - 9 Sack
	15,62€ / kg	ab 10 Sack
	15,13€ / kg	ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

ORANGEAT 6x6mm

<http://ci24.net/92>
Orangeat 6x6 mm

 Art-Nr: **FBOR6M** kleine, sehr weiche Würfel aus kandierter Orangenschale

Gebinde: 5,000 kg Karton

Preise:	7,20€ / kg	1 - 9 Karton
	6,98€ / kg	ab 10 Karton
	6,77€ / kg	ab 20 Karton

weitere Staffelpreise auf Anfrage

SUKKADE 9x9mm

<http://ci24.net/91>
Sukkade 9x9 mm

 Art-Nr: **FBSU9M** weiche Würfel aus kandierter Zitronenschale

Gebinde: 5,000 kg Karton

Preise:	7,20€ / kg	1 - 9 Karton
	6,98€ / kg	ab 10 Karton
	6,77€ / kg	ab 20 Karton

weitere Staffelpreise auf Anfrage



Produktübersicht und Preisliste | 06/2018

Fortsetzung

feine Backwaren

Schoko-Creme
hell | backstabil



Schoko-Creme hell - backstabil

Art-Nr: **FBSCHM** frost- und backstabile Stärke für Krems und Fruchtfüllungen

Gebinde: 10,000 kg Eimer

Preise: 4,70€ / kg 1 - 9 Eimer
 4,56€ / kg ab 10 Eimer
 4,42€ / kg ab 20 Eimer

weitere Staffelpreise auf Anfrage

Tortenguss



Tortenguss

Art-Nr: **FBTOGM** Geleegusspulver mit geringer Zugabemenge

Gebinde: 3,000 kg Karton

Preise: 15,80€ / kg 1 - 9 Sack
 15,33€ / kg ab 10 Sack
 14,85€ / kg ab 20 Sack

weitere Staffelpreise auf Anfrage

www.clean-ingredients.com

ingredio GmbH | Eichenbusch 9c | D-59368 Werne | Tel: 0 23 89 / 40 22 900 | info@ingredio.de

Produktgruppe
Dekor

Zum Verzieren von Backwaren gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten. Sobald es jedoch etwas spezieller wird, ist die Deklarationsfreundlichkeit jedoch nicht mehr zwingend gegeben. In dieser Rubrik bieten wir ein nach und nach wachsendes Portfolio an Rohstoffen, die das ansprechende Ausgarnieren erleichtern.

dekorzucker

<http://ci24.net/80>
dekorzucker

 Art-Nr: **DEDEZM** feiner Dekor-Puderzucker mit hoher Anwendungssicherheit

 Gebinde: 10,000 kg Sack

Preise:	2,29€ / kg	1 - 9 Sack
	2,24€ / kg	ab 10 Sack
	2,20€ / kg	ab 20 Sack

 weitere Staffelpreise auf Anfrage

Fettglasur
dunkel

<http://ci24.net/85>
Fettglasur dunkel

 Art-Nr: **DEFGDM** Glasurmasse mit sehr hohem Kakao-Anteil

 Gebinde: 10,000 kg Karton

Preise:	3,60€ / kg	1 - 9 Karton
	3,49€ / kg	ab 10 Karton
	3,38€ / kg	ab 20 Karton

 weitere Staffelpreise auf Anfrage
