

Inhaltsverzeichnis Sortimentsübersicht - Kurzversion -

Seite 2 - 4	Weizenkleingebäck / Spezialbrötchen
Seite 5	Weiß- / Toastbrote
Seite 6 - 9	Brote
Seite 10	Bio-Sortiment
Seite 11 - 14	Hefefeinteige / Feingebäck
Seite 15	Quark- und Joghurtfüllungen /-auflagen
Seite 16	Sahnefonds
Seite 17	Fruchtfüllungen
Seite 18	Füllungen / Auflagen
Seite 19	Cremefüllungen
Seite 20	Glasuren
Seite 21	Gelees / Saftbinder
Seite 22	Trennmittel / Schneideöle
Seite 23	Service-Artikel

Sortimentsübersicht

Weizenkleingebäck/Spezialbrötchen

Die breite Palette unserer Brötchenbackmittel und Grundmischungen für Spezialbrötchen bietet für jeden Einsatzbereich die optimale Lösung. Sie garantieren Brötchen mit hervorragender Rösche, ansprechendem Volumen und kräftigem Ausbund sowie wattiger Krume und zart-splittiger Kruste.

Jung Enzymalt Gold MXI

Premium-Brötchenbackmittel mit Gold MXI® für Brötchen in Spitzenqualität - mit unverwechselbarem, sympathischem Malzaroma.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30102005

Jung CombiMalz Gold MXI

Brötchenbackmittel in Gold MXI®-Qualität für hohe Sicherheit bei allen Führungsarten.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30148005

Jung PremiumMalz Gold MXI

Hochleistungs-Brötchenbackmittel in Gold MXI®-Qualität mit dem Plus an Malzextrakt.

Zugabe: 3 - 3,5 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer:30215005

Jung LangzeitPlus Gold MXI

Der Spezialist für Langzeitführung und Gärverzögerung - mit dem Plus für energieeffiziente Herstellungsverfahren.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer:30261005

Jung Frostmalz Gold MXI

Hochleistungs-Backmittel für Frostung und Kühlung - für vollendet malzigen Brötchengenuss.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer:30273005

Jung cool-time Gold MXI

Enorm vielseitiges Hochleistungs-Brötchenbackmittel in Gold MXI®-Qualität für Frostung und Kühlung.

Zugabe: 3 - 4 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30172005

Jung PrimaMalz Gold MXI

Universelles Brötchenbackmittel in Gold MXI®-Qualität.

Zugabe: 2,5 - 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30075005

Jung Pur Back

Backmittel mit traditionellen Rohstoffen und Zutaten für Weizenkleingebäck.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 300133005

Jung BrötchenPlus

Backmittel zur Geschmacksabrundung von Brötchen.

Zugabe: 1 - 2 % auf Gesamtmehlmenge bezogen
Gebinde: Kanister, 14 kg Artikelnummer: 40338017

Jung Softbrötchen

Grundmischung für zart-soften Weizenkleingebäcke und innovative Snacks.

Zugabe: 30 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30262005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Jung Gamma G 3000 Plus

Das Allround-Brötchenbackmittel für alle Führungsarten - für malzig-rösche Brötchen.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30701005

Jung Gamma Frost

Brötchenbackmittel für GU/GV und Frostung.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30348005

Jung Gamma Malz

Backmittel für besonders malzige Brötchen.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30213005

Jung Optimalz

Brötchenbackmittel auf klassischer Malz-Lecithin-Basis für optimal-malzige Brötchen.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30051005

Jung Optimalz PLUS

Brötchenbackmittel auf klassischer Malz-Lecithin-Basis für kühlgelagerte Teiglinge und Gärunterbrechung.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30052005

Jung Milchbrötchen-Backmittel

Spezialbackmittel für Milchbrötchen.
Zugabe: 10 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30090005

Zeelandia Pals Spezial

Pastöses Spezialbackmittel zur Verbesserung der Eigenschaften von Hefeteigen - insbesondere für Laugen - und Hefefeinteiggebäcke.
Zugabe: je nach Anwendung 1 - 10 % Gebinde: Eimer, 25 kg Artikelnummer: 40713005

Jung Brez'n Plus

Backkrem für Laugenbrezeln und -kleingebäck.
Zugabe: 5 %
Gebinde: Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg) Artikelnummer: 30449044

Jung Brötchen-Zeit

Pastöses Brötchenbackmittel mit MXI®-Technologie.
Zugabe: 5 %
Gebinde: Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg) Artikelnummer: 30250044

Jung Knackfrische

Grundmischung für knackfrische Weizenbrötchen mit Weizenvorteig.
Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30272005

Jung SonnenBrötchen

Grundmischung für kräftig-körnige Joghurt-Mehrkornbrötchen mit Dinkelflocken.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30166005

Jung Kornkrüstchen

Grundmischung für kräftig-körnige Kleingebäck-Spezialbrötchen.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30140005

Jung Kornkrusti Plus

Grundmischung für Weizenmischbrötchen mit Schrotanteilen, ohne Quellstück.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30304005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Jung Dinkel-Stückchen

Grundmischung für Dinkel-Buttermilchbrötchen.
Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30247005

Jung Dinkelkrüstchen

Grundmischung zur Herstellung von Dinkelvollkornbrötchen mit Dinkelsprossen.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30178005

Jung Roggenkrüstchen

Grundmischung für kräftig-aromatisches Sauerteig-Roggenkleingebäck mit 50 % Roggenmehlanteil.
Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30146005

Jung Malzkrüstchen

Grundmischung für kräftig-malzige Fünfkorn-Brötchen.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30147005

Jung AlpenSpitz

Grundmischung für aromatisch-rustikale Kleingebäck-Spezialitäten mit fein-würzigem Geschmack.
Zugabe: 30 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30161005

Zeelandia Fiesta Pomodoro

Grundmischung für würzig-pikante Weizenbrötchen und Snackgebäcke mit getrockneten Tomaten.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 15 kg Artikelnummer: 40601004

Zeelandia Maisbroodje

Grundmischung mit Sauerteigextrakt für herzhaft-kräftige Mehrkornbrote und -brötchen mit Mais.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 15 kg Artikelnummer: 40706004

Zeelandia Fiesta Mexicano

Grundmischung für sonnig-goldgelbes Maisgebäck.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 15 kg Artikelnummer: 40707004

Zeelandia Mais Dekor

Aufgeschlossener Maisgrieß für sonnig-goldgelbe Krustenauflagen.
Gebinde: Papiersack, 10 kg Artikelnummer: 740709002

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Weiß- / Toastbrote

Qualitätsmerkmale von Weiß- und Toastbroten sind eine goldbraune Kruste, eine feinporige Krume die schnittfest und gut bestreichbar ist, ein abgerundeter Geschmack und eine lange Frischhaltung. Produkte für trendgerechte, typisch französische und mediterrane Weizengebäck-Spezialitäten runden das Sortiment ab.

Jung Bonasan

Backmittel für klassische Weißbrote der Spitzenqualität in traditioneller direkter Herstellung.
Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30054005

Jung Toastasan

Pastenförmiges Backmittel für feine Toastbrote.
Zugabe: 10 % Gebinde: Eimer, 15 kg
Artikelnummer: 30059004 mit Sorbinsäure
Artikelnummer: 30159004 ohne Sorbinsäure

Jung Classic hell

Grundmischung mit Weizensauerteig für besonders gärstabile Teige zur Herstellung von weichen, lockeren Weißbroten aller Art.
Zugabe: 10 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30061005

Jung la baguette

Grundmischung mit Weizensauerteig für französisches Weißgebäck mit traditionellem, ursprünglichem Charakter.
Zugabe: 10 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30105005

Jung Maître Rustique

Grundmischung für ländlich-rustikale Weizengebäck-Spezialitäten.
Zugabe: 10 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30222005

Jung Wurzelkruste

Grundmischung für handwerkliche, rustikale Weizengebäcke - auch nach kurzer Teigruhe.
Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 30232003

Jung Rustic Back

Backmittel mit traditionellen Rohstoffen und Zutaten für rustikales Weizengebäck mit mediterranem Charakter.
Zugabe: 2 - 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30289005

Jung Crust

Spezialbackmittel zur Herstellung krustenreicher Baguettes und Weizenkleingebäcke nach französischer Art.
Zugabe: 2 %
Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 30088003
Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30088005

Jung O'life

Grundmischung für mediterrane Weizengebäck-Spezialitäten, insbesondere für Ciabatta.
Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30122005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Brote

Jung Zeelandia bietet Ihnen für alle Führungsarten und für jede Anforderung eine große Auswahl an Produkten. Mit bewährter handwerklicher Kompetenz lässt sich hiermit in rationeller und sicherer Weise ein auf Ihren Betrieb abgestimmtes, vielseitiges Brotangebot mit unverwechselbaren Qualitätsmerkmalen herstellen - mit aromatischen Geschmack, ansprechendem Volumen und guter Krustenbildung sowie langer Verzehrfrische.

Jung SonnenKorn

Grundmischung für körniges, lockeres Weizenmischbrot mit Dinkelvollkornschrot.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30103005

Jung Mein Bäckerbrot

Grundmischung für handwerkliches Weizenmischbrot mit traditionellem Geschmack und besonders langer Frischhaltung.
Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30200005

Jung SonnenSchein

Grundmischung für Weizenmischbrot mit Schrotanteilen und Weizenkeimen - außen krustig, innen zart & locker
Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30216005

Jung Das Beste am Abend

Grundmischung für eiweißreiches Weizenmischbrot mit Ölsaaten und Sojaschrot
Zugabe: 80 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30693005

Jung SonnenKraft

Grundmischung für kräftiges, dunkles Malz-Mehrkornbrot.
Zugabe: 35 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30173005

Jung SonnenKraft o. V.

Grundmischung für kräftiges, dunkles Malz-Mehrkornbrot ohne Versäuerung.
Zugabe: 35 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30176005

Jung Rustikorn

Grundmischung für deftig-rustikales Malz-Mehrkornbrot.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30144005

Jung Sprinterbrot

Grundmischung für hausversäuertes Mehrkornbrot mit vielen Weizenkeimen.
Zugabe: 35 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30153005

Jung Vitalkorn

Grundmischung für ballaststoffreiches Mehrkornbrot mit Sauerteig.
Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30129005

Jung Bäcker-Vollkorn

Grundmischung für aromatisch mildes Malz-Vollkornbrot mit Vollkorn-Sauerteig in Bäcker-Qualität.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30165005

Jung Dinkelvollkorn *Pur*

Grundmischung für freigeschobenes Dinkelvollkornbrot - hergestellt nur mit Dinkel.
Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30067005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Jung Feines Vollkorn

Für Vollkornbrote aus fein vermahlene Vollkornmehlen.

Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30283005

Jung Dinkel-Ernte

Grundmischung für saftiges, körniges Dinkelvollkornbrot mit Dinkelsprossen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30167005

Jung Gärtnerbrot

Grundmischung für Joghurt-Mehrkornspezialitäten mit Karotten und Kräutern.

Zugabe: 35 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30064005

Jung Gerstenstolz

Grundmischung zur Herstellung von original Gersten-Brot und -Kleingebäck mit Brot- und Brötchengerste aus Deutschland.

Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30267005

Jung Basis-Korn

Basismischung für individuelle Mehrkorn-Spezialitäten - auch zum Unterkneten.

Zugabe: je nach Anwendung Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30162005

Jung Bergbauernbrot

Grundmischung für rustikale, kräftige Roggen-Dinkelbrote mit typisch bayerischer, feiwürziger Geschmacksnote.

Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30179005

Jung Braumeister-Brot

Grundmischung für rustikales, würziges Mehrkornbrot mit Dinkel und Biertreber.

Zugabe: 40 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30282005

Jung Kartoffel-König

Grundmischung für locker-saftige Kartoffelgebäck-Spezialitäten in rustikaler Optik.

Zugabe: 25 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30254005

Jung PomCarrée

Grundmischung für saftige Kartoffelbrote, -brötchen und -baguettes.

Zugabe: 20 % Gebinde: Papiersack, 20 kg Artikelnummer: 30151005

Zeelandia Pollerkruste

Grundmischung für kräftiges Malz-Mehrkornbrot mit RoggenSauerteigextrakt.

Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40604005

Zeelandia Prokorn

Grundmischung für wohlschmeckende Mehrkornbrote und -brötchen mit wertvollen Pluspunkten.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40605005

Zeelandia Prokorn Dekor

Buchweizengrieß als Dekor für Prokorn-Brote und -Brötchen.

Gebinde: Karton, 6 kg Artikelnummer: 40606011

Jung WM-Gold

Backmittel auf Molkenbasis, speziell für Weizen- und Weizenmischbrote aller Art sowie für Fladenbrote.

Zugabe: ca. 2-4 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30065005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Jung BMB

Spezialbackmittel für saftige Buttermilch-Brote in direkter Führung.

Zugabe: 4 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30082005

Jung MS-Sauer

Teigsäuerungsmittel für alle Brotsorten in direkter und kombinierter Führung - mit den Vorzügen der Molke.

Zugabe: ca. 4 % auf Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30056005

auch mit Fadenschutz erhältlich:

Jung MS-Sauer F Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30156005

Jung Sauer flüssig 200

Flüssigsauer für saftige, aromatische Brote.

Zugabe: ca. 5 % auf Roggenanteil bezogen

Gebinde: Bag-in-Box, 15 kg

Artikelnummer: 40186004

Jung Sauer-Optimal

Kräftig gesäuertes Teigsäuerungsmittel für Roggenmisch-, Roggen- und Roggen-schrotbrote.

Zugabe: ca. 2,5 - 3 % auf Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30084005

Jung Standard 70/30

Der ideale, natürliche Brotverbesserer auf Buttermilchbasis – auch als Teigsäuerungsmittel einsetzbar.

Zugabe: 1 - 2 % zur Brotverbesserung und Frischhaltung sowie 3 - 5 % als Teigsäuerungsmittel für helle Weizenmischbrote, jeweils bezogen auf Gesamtmehlmenge.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30057005

auch mit Fadenschutz erhältlich:

Jung Standard 70/30 F Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30157005

Jung Roggenstabil Plus

Brotverbesserer für deutlich mehr Volumen und Gärstabilität.

Zugabe: 1 - 2 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30124005

Jung Ultra frisch

Brotverbesserer für eine besonders lange Verzehrfrische - bis zur letzten Scheibe.

Zugabe: je nach Anwendung 0,5 - 1,5 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30187003

Jung Sauerteigpflege

Brotverbesserer für alle Sauerteigführungen ohne Zusatz von Säuren – für einen ausgewogenen Brotgeschmack.

Zugabe: 1 - 4 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30125003

Jung Klassic Back

Brotverbesserer mit traditionellen Rohstoffen und Zutaten - garantiert Sicherheit und Gärstabilität für Brote aller Art.

Zugabe: 1 - 4 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30313005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Jung Roggenmalz-Extrakt

Flüssiger Brotverbesserer für die geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Brotsorten.

Zugabe: je nach Anwendung ca. 1 - 3 %

Gebinde: Kanister, 12,5 kg

Artikelnummer: 40185003

Jung Malzextrakt flüssig

Flüssiger, enzyminaktiver Gerstenmalz-extrakt für aromatische Weizengebäcke aller Art.

Zugabe: 0,5 - 3 % auf Gesamtmehlmenge bezogen

Gebinde: Kanister, 15 kg

Artikelnummer: 40188004

Jung Roggen-Sauerteig

Schonend getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig zur rationellen Herstellung von besten Sauerteigbrotten.

Zugabe: ca. 30 % auf Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40141005

Jung Vollkorn-Sauerteig

Extra ergiebiger getrockneter Dreistufen-Vollkorn-Sauerteig für alle Sauerteigbrote - auch für Vollkornbrot.

Zugabe: ca. 17 % auf Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40108005



Jung BIO-Sortiment

Speziell auf die Bedürfnisse einer breiten Bio-Zielgruppe zugeschnitten, ermöglichen unsere Produkte die Herstellung eines abwechslungsreichen Bio-Backwaren-Angebots mit hohem Genusswert und garantiert natürlichem Geschmack. Selbstverständlich entsprechen alle in unseren Produkten verwendeten Rohstoffe den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung, weshalb die Auslobung „Bio“ zulässig ist.

Jung BIO-Back

Universell einsetzbares Brötchenbackmittel in Bio-Qualität, das sich auch bestens für GU/GV eignet.

Zugabe: 3 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40703005

Jung BIO-BasisKorn

Grundmischung für vielseitige Mehrkornbrote und -brötchen in Bio-Qualität.

Zugabe: je nach Anwendung

Gebinde: Papiersack, 20 kg Artikelnummer: 40745009

Jung BIO-Roggen-Sauerteig

Getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig in Bio-Qualität.

Zugabe: ca. 30 % auf Bio-Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40170005

Jung BIO-Vollkorn-Sauerteig

Getrockneter Dreistufen-Vollkorn-Sauerteig in Bio-Qualität.

Zugabe: ca. 17 % auf Bio-Roggenanteil bezogen

Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40171005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Hefefeinteige / Feingebäck

Unsere Backmittel und Backgrundstoffe für Hefeteige und Feine Backwaren zeichnen sich durch sichere und problemlose Verarbeitung aus. Sie sind die ideale Basis für ein hochwertiges und vielseitiges Angebot attraktiver Gebäcke und Kuchen, die den Verbraucher verwöhnen

Jung KUCHEN SUPER

Hochwertige Backkrem mit dem besonderen Frischhalteeffekt für saftige Hefefeinteiggebäcke in Spitzenqualität - seit Jahrzehnten bewährt.

Zugabe: je nach Anwendung 15 - 30 %

Gebinde:

Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg)

Artikelnummer: 30055044

Karton, 15 kg

Artikelnummer: 30055004

Brötchenkorb, 2 x 25 kg im Karton (50 kg)

Artikelnummer: 30055007

Jung teigfein GU/GV

Hochwertige Backkrem für saftige Hefefeinteiggebäcke – speziell entwickelt für die sichere Verarbeitung der Teige über GU und GV.

Zugabe: je nach Anwendung 15 - 30 %

Gebinde:

Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg)

Artikelnummer: 30081044

Karton, 15 kg

Artikelnummer: 30081004

Box, 15 kg

Artikelnummer: 30081015

Jung BT-stabil

Fettfreies Spezialbackmittel - speziell für Butter-Hefefeinteiggebäcke aller Art.

Zugabe: 5 %

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30134003

Jung KUCHEN SUPER Quark 30

Backkrem für saftige Hefe-Quarkteiggebäcke - hergestellt in bewährter KUCHEN SUPER-Technologie.

Zugabe: 30 %

Gebinde: Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg)

Artikelnummer: 30060044

Jung Basis-Hefeteig

Basismischung ohne Fett für alle Arten von Hefefeinteigen - auch für Butterteige.

Zugabe: 20 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30119005

Zeelandia Hefe-Quarkteig

Basismischung für saftige, lockere Hefe-Quarkteiggebäcke, mit Rahmquarkpulver.

Zugabe: 100 %

Gebinde: Papiersack, 15 kg

Artikelnummer: 40231004

Jung Hefeteig soft

Basismischung für Hefefeinteige - auch für Butter-Hefefeinteige.

Zugabe: 20 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30195005

Jung le croissant

Basismischung für alle Arten tourierter Hefefeinteige – auch für Buttergebäcke.

Zugabe: je nach Anwendung ca. 30 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30149005

Zeelandia Croissa 50

Basismischung für Croissants und Plundergebäcke.

Zugabe: 50 %

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40761005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de

www.jungzeelandia.de



Zeelandia Apfel-Ringli

Basismischung für Apfelringe und Apfelquarkbällchen mit frischer Apfelnote.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40633005

Zeelandia American Dream Donut

Basismischung für zarte, lockere Donuts mit typisch amerikanischem Charakter.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 40634005

Jung Basis-Brand

Basismischung mit Vollei für Brandmassengebäcke.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 40152003

Jung Spritzkuchen

Der Spezialist für Spritzkuchen in Spitzenqualität mit ansprechender, typischer Bräunung.
Enthält Vollei.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 40194003

Zeelandia Gemini

Basismischung für Brandmassen „ohne Vollei“.
Zugabe: 100 % Gebinde: Karton, 12,5 kg Artikelnummer: 40763003

Jung Basis-Rühr

Basismischung für individuelle, vielseitige Gebäckideen aus Rühr- und Sandmassen.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30204005

Jung Dinkel-Rühr

Basismischung für individuelle und vielfältige, extra saftige Dinkelvollkorn-Rühr- und Sandkuchen.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30191005

Jung Rühr-Zauber

Basismischung für variantenreiche, weiche Rührkuchen mit ausgezeichnetem Geschmack.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30308005

Jung Rühr-Genuss

Basismischung für weiche Rührkuchen mit Ei.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30312005

Jung Softy-Paste

Hochwertige Backkrem in KUCHEN SUPER-Technologie mit ursprünglichem und zugleich modernem Charakter.
Zugabe: 20 - 30 %
Stangen, 6 x 2,5 kg im Karton (15 kg) Artikelnummer: 30255044

Zeelandia American Dream Muffin

Basismischung für saftig-frische, typisch amerikanische Muffins in ausgezeichneter Qualität.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30638005

Zeelandia American Dream Muffin Schoko

Basismischung für saftig-frische, typisch amerikanische Schoko-Muffins in unverwechselbarer Qualität.
Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40748005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Zeelandia Muffin 100

Basismischung für Muffins und Blechkuchen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30764005

Zeelandia Biskuit Instant

Basismischung für exquisite Feine Backwaren aus Biskuit und Wienermassen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40635005

Zeelandia Biskuit Instant Schoko

Basismischung für exquisite Feine Backwaren aus Schoko-Biskuit, Wiener- und Sachermassen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40636005

Zeelandia Biska

Basismischung für Biskuit- und Wienermassen mit feinem Biskuitgeschmack und lang anhaltender Frische.

Zugabe: ca. 40 % auf Weizenmehl bezogen

Gebinde: Papiersack, 20 kg Artikelnummer: 40754009

Zeelandia Biska 100

Basismischung für Biskuit- und Wienermassen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40762005

Zeelandia Mandelsand Instant

Basismischung für zarte, saftige Mandelsandkuchen.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 15 kg Artikelnummer: 40750004

Zeelandia Sand Instant

Basismischung für Sandmassen-Gebäcke mit typischer sandiger, feiner und satter Porung.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40637005

Zeelandia Sand Plus 100 Extra

Basismischung für Sandmassen-Gebäcke mit typischem, klassischem Sandkuchen-charakter.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 40755005

Jung Basis-Quarkteig

Basismischung zur Herstellung von vielseitigen saftigen Quarkteig-Gebäcken.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30115005

Jung Basis-Amerikaner

Basismischung zur Herstellung von klassischen Amerikanern.

Zugabe: 50 % Gebinde: Papiersack, 12,5 kg Artikelnummer: 30206003

Jung Amerikaner super soft

Basismischung für die super-soften Amerikaner.

Zugabe: 100 % Gebinde: Papiersack, 25 kg Artikelnummer: 30211005

Zeelandia Backfee

Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.

Gebinde: Karton, 10 kg Artikelnummern: 40721002

Zeelandia Pajets

Dragierte Schoko-Dekor-Streusel in Plättchenform zum Füllen und Dekorieren von Feingebäck.

Gebinde: Karton, 5 kg Artikelnummern: 40731001

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Quark- und Joghurtfüllungen / -auflagen

Lockere, saftige Quark- oder Joghurtgebäcke sowie Käsetorten sind feste Bestandteile jedes Feinbäckerei- und Konditorei-Sortiments. Unsere Basisprodukte garantieren eine rationelle und sichere Herstellung in hochwertiger, handwerklicher Qualität. Ob klassisch oder kombiniert mit Früchten etc., stets bieten Gebäcke mit Quark- oder Joghurtfüllungen bzw. -auflagen - nicht nur für den bewussten Genießer unter den Verbrauchern - ein erfrischendes Geschmackserlebnis.

Jung Käse-auf

Der bewährte Klassiker für die sichere und rationelle Herstellung von backfesten Quarkmassen, für Käsekuchen und -torten - auch für Quarkfüllungen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30078003

Papiersack 25 kg

Artikelnummer: 30078005

Jung Käsekuchen soft

Für lockere, soft-zarte Käsekuchen und -torten. Ein besonders cremiger Genuss für die modernen Geschmacksvorlieben der Konsumenten.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30281003

Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30281005

Jung quark-frisch

Für lockere, saftige Käsekuchen, -torten und -füllungen - unter ausschließlicher Verwendung von Frischquark.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30209003

Jung Joghurt-frisch

Für back- und frosterfeste Joghurtfüllungen und -auflagen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30279003

Jung Quark füll&back

Basismischung für lockere, backfeste Quarkfüllungen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30207003

Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30207005

Jung Fließfähige Quarkmasse

Zur rationellen Herstellung von Käsekuchen, -torten und -schnitten.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30223005

Jung Füll-Zauber

Innovative Basismischung für mitbackende, hohlraumfüllende Quark- und Joghurtfüllungen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30885003



Sahnefonds

Unter der Dachmarke „Jung Sahne-auf“ bzw. dem Namen „Jung KäSana“ führen wir eine vielfältige Auswahl an Sahne-Fonds für ein attraktives, abwechslungsreiches Sahnegebäck-Angebot passend für jede Jahreszeit. Eine sichere und rationelle Herstellung von Sahnetorten und -gebäcken mit zarter, sahnig-lockerer Struktur ist garantiert - für ein frisches Sahnevergnügen.

Jung Sahne-auf

Sahne-Fonds für ein vielseitiges Angebot exquisiter Sahnetorten und -gebäcke.

Die Klassischen:

Jung Sahne-auf Neutral	Artikelnummer: 30095008
Jung Sahne-auf Schoko	Artikelnummer: 30089008
Jung Sahne-auf Haselnuss	Artikelnummer: 30091008

Die Trendigen:

Jung Sahne-auf Himbeer-Mascarpone	Artikelnummer: 30137008
Jung Sahne-auf Cappuccino	Artikelnummer: 30136008

Die Frischen:

Jung Sahne-auf Quark	Artikelnummer: 30094008
Jung Sahne-auf Joghurt	Artikelnummer: 30112008

Die Fruchtigen:

Jung Sahne-auf Himbeer	Artikelnummer: 30099008
Jung Sahne-auf Zitrone	Artikelnummer: 30093008
Jung Sahne-auf Erdbeer	Artikelnummer: 30092008
Jung Sahne-auf Pfirsich-Maracuja	Artikelnummer: 30135008
Jung Sahne-auf Waldfrucht	Artikelnummer: 30096008

Gebinde: Beutel im Karton, 2,5 kg

Jung KäSana

Für erstklassige, erfrischende Käsesahnetorten.

Gebinde: Karton mit Innenbeutel, 10 kg Artikelnummer: 30079002



Fruchtfüllungen

Die Premium-Fruchtfüllungen sind direkt gebrauchsfertig und zeichnen sich durch glänzende Optik, sowohl gebacken als auch ungebacken, aus. Durch die schonende Verarbeitung bleiben natürlicher Charakter und Geschmack der Früchte erhalten. Einzelne Früchte/Fruchstücke sind deutlich wahrnehmbar. Die Premium-Fruchtfüllungen weisen einen hohen Fruchtgehalt von mindestens 70 % (Sorte Apfel: 90 %) auf. Zudem ist eine sehr gute Back- und Frosterstabilität garantiert.

Das Frutafill Gourmet-Sortiment:

Direkt gebrauchsfertige Premium-Fruchtfüllungen der Extraklasse „Made by Aldia“.

Zeelandia Frutafill Gourmet Kirsch

Deutlich sichtbare, intakte Sauerkirschen
Gebinde: Eimer, 12 kg

Artikelnummer: 40908013

Zeelandia Frutafill Gourmet Apfel

Gleichmäßig, angenehm bissfeste Apfelstücke
Gebinde: Eimer, 11 kg

Artikelnummer: 40907022

Zeelandia Frutafill Gourmet Aprikose

Typischer Geschmack sonnengereifter Aprikosen
Gebinde: Eimer, 6 kg

Artikelnummer: 40910011

Zeelandia Frutafill Gourmet Blaubeere

Besonders aromatische Wildheidelbeeren
Gebinde: Eimer, 6 kg

Artikelnummer: 40909011



Füllungen / Auflagen

Unsere hochwertigen Produkte für Mohn-, Nuss- und Mandelfüllungen bzw. -auflagen sind vielseitig verwendbare, hochwertige Erzeugnisse, abgestimmt auf die Anforderungen der modernen Bäckerei. Sie garantieren Füllungen und Auflagen in immer erstklassiger Qualität und sind daher die perfekte Basis, um attraktive, wohlschmeckende Gebäcke in breiter Vielfalt sicher und rationell, das heißt zeitsparend, herzustellen.

Jung Mohn- Fertigmasse

Aromastarke, direkt gebrauchsfertige Mohnfüllung.

Gebinde: Vakuum-Eimer, 2 x 12,5 kg im Karton (25 kg) Artikelnummer: 30068005

Vakuum-Beutel, 12 x 1.250 g im Karton (15 kg) Artikelnummer: 30068004

Jung Mohn-quick

Basismischung zur Herstellung von Mohnmassen mit typischem, ausgeprägtem Mohnaroma.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30118003

Jung Haselnuss-Fertigmasse

Direkt gebrauchsfertige Nussfüllung mit dem intensivem Aroma und Geschmack gerösteter Haselnüsse.

Gebinde: Vakuum-Eimer, 2 x 12,5 kg im Karton (25 kg) Artikelnummer: 30080005

Jung Haselnuss-quick

Basismischung mit hohem Anteil an gerösteten gemahlene und gehackten Haselnüssen zur rationellen Herstellung von Haselnussmassen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30113003

Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30113005

Zeelandia Levanto

Basismischung für feine Haselnuss-Füllungen.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummern: 40734005

Jung Mandel-quick

Basismischung zur Herstellung von Mandelmassen mit feinem, edlem Mandelgeschmack.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30163003

Zeelandia Amandel-Träume

Direkt gebrauchsfertige, aromatische, hochwertige Mandelmasse für Makronengebäcke.

Gebinde: Eimer, 12,5 kg

Artikelnummer: 40730003

Zeelandia Vipan

Basismischung zur Herstellung von Gebäckfüllmassen mit Mandelaroma.

Gebinde: Karton, 10 kg

Artikelnummer: 40733002

Zeelandia Tido Plus

Gebrauchsfertige, pastöse Gebäckfüllmasse mit Mandelgeschmack.

Gebinde: Eimer, 12,5 kg

Artikelnummer: 40722003



Cremefüllungen

Cremefüllungen von Jung Zeelandia bieten für jede Anwendung die richtige Lösung. Ob zum Backen oder Füllen, mit unseren Basisprodukten lassen sich wohlschmeckende Gebäcke in breiter Vielfalt sicher und rationell herstellen. Dabei werden bei der Entwicklung die neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Rohstoffe berücksichtigt.

Jung „Die Sahnige“, feine Kaltcreme

Kaltlösliches Cremepulver mit vollmundigem, sahnigem Vanillegeschmack – mit der Extraportion Sahne. Die erste Wahl für backfeste Füllungen.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30101005

Jung Creme Basic

Kaltlösliches Cremepulver für sahnähnliche Aufschlagcreme mit hohem Volumen.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30233003

Jung Füllcreme Soft

Aufschlagbares, kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für Füllcremes mit softigem, cremigem Charakter und zarter, lockerer Struktur.

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Artikelnummer: 30201003

Zeelandia CremaXX

Für backfeste Kaltcremes, die höchsten Ansprüchen in Mittel- und Großbetrieben gerecht werden.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40861005

Gebinde: Papiersack, 10 kg

Artikelnummer: 40861002

Zeelandia Minuta Creme

Cremepulver mit Vanillegeschmack für hervorragend dosier- und fließfähige Cremes mit dem angenehmen Geschmack einer klassischen Kochcreme.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40720005

Papiersack, 15 kg

Artikelnummer: 40720004

Zeelandia Krem Instant Rap

Vollmilchcremepulver mit vollmundigem Vanillegeschmack für hochwertige, zarte, backfähige Cremefüllungen.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 30622005

Zeelandia Rapp Vanille

Kaltlösliches Vollmilchcremepulver für exzellente, backfähige Vanillecremefüllungen mit dem Plus an natürlicher Vanille.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40740005

Zeelandia Crema

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für backfähige Füllungen.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummer: 40621005

Zeelandia Krem Venezia

Kaltlösliches Cremepulver für aufschlagbare Füllungen mit feinem Vanillegeschmack, angenehm cremigem Charakter und sehr guter Stabilität.

Gebinde: Papiersack, 10 kg

Artikelnummer: 40623002

Zeelandia Backcrema Spezial

Kaltlösliches Cremepulver mit Vanillegeschmack für backfeste Füllungen.

Gebinde: Papiersack, 25 kg

Artikelnummern: 40732005

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Glasuren

Unsere Auswahl an Fettglasuren ist einfach und sicher in einem Temperaturbereich von 40 - 45 °C zu verarbeiten. Eine Temperierung wie bei Kuvertüre ist nicht erforderlich. Die Fondants, zum Glasieren von Gebäcken aller Art, garantieren ebenfalls eine sichere und problemlose Verarbeitung in einem breiten Temperaturbereich und sind sparsam in der Anwendung.

Jung Seidenglanz Chips

Hochwertige, kakaohaltige Fettglasur mit brillant seidendem Glanz in Chipsform.
Gebinde: Karton, 10 kg Artikelnummer: 40294002

Jung Sonderklasse Chips

Kakaohaltige Fettglasur für knackig-harte Überzüge in Chipsform.
Gebinde: Karton, 10 kg Artikelnummer: 40295002

Jung Sonderklasse

Kakaohaltige Fettglasur für knackig-harte Überzüge.
Gebinde: Karton, 10 kg Artikelnummer: 30063002

Jung Haselnuss-Glasur Chips

Für dekorative Überzüge mit ausgeprägtem Haselnuss-Geschmack in Chipsform.
Gebinde: Karton, 10 kg Artikelnummer: 40296002

Jung Haselnuss-Glasur

Für dekorative Überzüge mit ausgeprägtem Haselnuss-Geschmack.
Gebinde: Stangen, 8 x 1,25 kg in Karton (10 kg) Artikelnummer: 30066042
Karton, 10 kg Artikelnummer: 30066002

Zeelandia Gletscher Fondant

- Zuckerglasur, die besonders für manuelle Handhabung geeignet ist
- gute Deckfähigkeit bei gleichzeitig geringem Verbrauch, frosterfest
Gebinde: Eimer, 14 kg Artikelnummer: 40612017

Zeelandia Gletscher Fondant KK

- direkt gebrauchsfertige Zuckerglasur für manuelle Handhabung
- verdünnt mit bis zu 5 % Wasser ideal für Schleieranlagen
- breite Temperaturtoleranz
- hervorragender Deckfähigkeit und ausgezeichneter Glanz
- gute Trocknungseigenschaften
- geringer Verbrauch, sehr gute Stabilität nach dem Frosten
Gebinde: Eimer, 14 kg Artikelnummer: 40611017

Zeelandia Gletscher Fondant Spray FF

- gebrauchsfertige Zuckerglasur, insbesondere für Sprühanlagen
- hohe Deckfähigkeit und ausgezeichneter Glanz
- schnelles Abtrocknen
- sparsam in der Anwendung, frosterfest
Gebinde: Eimer, 13 kg Artikelnummer: 40716016

Zeelandia Gletscher Fondant H

- Zuckerglasur zum Auftragen von Hand oder mit 10 - 12 % Wasserzugabe über Schleieranlagen
- gute Deckfähigkeit bei geringem Verbrauch, frosterstabil
Gebinde: Karton, 14 kg Artikelnummer: 40715017

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Gelees / Saftbinder

Unter der Dachmarke „Paletta“ verfügen wir über ein ausgezeichnetes Geleeguss-Programm, das für eine harmonische Geschmacksabrundung der Gebäcke sorgt. Die Gelees sind einfach in der Handhabung und abgestimmt auf die jeweiligen technischen Anwendungen.

Zeelandia Paletta

Pastöse Gelees zum Abglänzen und Gelieren von Obsttorten und -törtchen.

Zeelandia Paletta-Gelees gibt es in den Geschmacksrichtungen:

Paletta Aprikose Artikelnummer: 40641017

Paletta Erdbeer Artikelnummer: 40642017

Paletta Neutral Artikelnummer: 40643017

Gebinde: Eimer, 14 kg

Zeelandia Paletta Sprays

Direkt gebrauchsfertige Gelees – besonders geeignet für Geleesprühanlagen.

Zeelandia Paletta Sprays gibt es in den Geschmacksrichtungen:

Paletta Spray Aprikose Artikelnummer: 40644016

Paletta Spray Neutral Artikelnummer: 40645016

Paletta Spray Rot Artikelnummer: 40646016

Gebinde: Bag in Box, 13 kg

Zeelandia Saftia

Kaltlöslicher Saftbinder mit neutralem Geschmack für Fruchtsäfte und Säfte von Dunstfrüchten.

Gebinde: Karton, 5 kg Artikelnummer: 40625001



Trennmittel / Schneideöle

Unser Trennmittelsortiment wurde speziell entwickelt, um den unterschiedlichen Anforderungen der modernen Brot- und Feinbäckerei zu entsprechen. Jedes Trennmittel weist spezifische Eigenschaften auf, die sich für bestimmte Gebäcke, Prozesse und Blechmaterialien eignen.

Zeelandia Carlo

Trennemulsion von Wasser in pflanzlichen Ölen, welche insbesondere für Brot geeignet sind. Die Backformen können im Voraus besprüht werden. Die Krustenfarbe des gebackenen Produktes wird positiv beeinflusst.

Gebinde: Kanister, 15 ltr.

Artikelnummer: 40650004

Auf Anfrage: MW-Cont., 400 ltr.

Artikelnummer: 40783026

MW-Cont., 800 ltr.

Artikelnummer: 40784055

Zeelandia Carlex

Universelles Trennmittel auf Basis von Öl und Wachs, welches für Brot und Feine Backwaren angewendet werden kann. Ideal für eine Verarbeitung über Gärunterbrecher und Froster.

Geeignet für Airless-Sprühsysteme.

Gebinde: Kanister, 15 ltr.

Artikelnummer: 40647004

Auf Anfrage: MW-Cont., 400 ltr.

Artikelnummer: 40786026

Zeelandia Carlex G&S

Allround-Trennmittel auf Basis von pflanzlichen Ölen. Eignet sich zum Trennen für Brote, Kleingebäck und Feine Backwaren von Backblechen und -formen sowie für den Einsatz bei allen Führungsarten. Das Trennmittel ist optimal abgestimmt auf das innovative Trennmittel-Sprühgerät „Zela Go & Spray™“.

Gebinde: Behälter, 20 Ltr.

Artikelnummer: 40886009

Zeelandia Carlex 200

Dünnflüssiges Trennöhl auf der Basis von pflanzlichen Ölen und Wachsen. Für Brot und Feine Backwaren einsetzbar und zur Verarbeitung über Gärunterbrecher und Froster geeignet.

Gebinde: Kanister, 15 ltr.

Artikelnummer: 40648004

Auf Anfrage: MW-Cont., 400 ltr.

Artikelnummer: 40793026

Zeelandia Carlex TW 400

Spezialtrennmittel auf Basis von pflanzlichen Ölen und Wachsen, das speziell für die Anwendung auf Lochblechen geeignet ist. Es zeichnet sich durch eine sehr geringe Polymerisation (Rückstandsbildung) aus. Auch für Airless-Sprühsysteme einsetzbar.

Gebinde: Kanister, 15 ltr.

Artikelnummer: 40649004

Auf Anfrage: MW-Cont., 400 ltr.

Artikelnummer: 40788026

Zeelandia Carlex-Spray

Trennmittel in der praktischen Sprühdose aus pflanzlichen Ölen und Wachsen. Für Brot und Feine Backwaren einsetzbar und zur Verarbeitung über Gärunterbrecher und Froster geeignet.

Gebinde: Karton, 6 x 600 ml Dosen

Artikelnummer: 40651043

Zeelandia Ovam 25

Gleit- und Schneideöl für Teigteil- und Brotschneidemaschinen, Kegelrundwirker und zum Einfetten aller beweglichen Teile an Maschinen in der Bäckerei.

Gebinde: Kanister, 5 ltr.

Artikelnummer: 40781001

Auf Anfrage: MW-Cont., 400 ltr.

Artikelnummer: 40789026

Zeelandia Ovam Spray

Universelles Gleit- und Schneideöl auf Pflanzenöl-Basis.

Gebinde: Karton, 6 x 600 ml Dosen

Artikelnummer: 40781043

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe

Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main

Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de



Service-Artikel

Unsere Auswahl an Service-Artikeln steht in einem direkten sachlichen Zusammenhang zu unserem Programm an Backmitteln und Backgrundstoffen. Sie sind unentbehrliche Helfer in der Backstube und/oder dienen der Verkaufsförderung im Bäckerfachgeschäft.

American Dream Muffin-Kapseln

Typisch amerikanisch gestaltete Gebäckkapseln zum Backen, für die verkaufsaktive Präsentation und den problemlosen Verzehr von American Dream Muffins.
Gebinde: 600 Stück im Karton Artikelnummer: 40652000

Cake-Formen

Neutrale Papierbackformen in Sandkuchenformat – bestens geeignet für abwechslungsreiche Butter-Rührkuchen.
Gebinde: 50 Stück im Karton Artikelnummer: 40675000

Display Kuchen am Stiel

Display zur eindrucksvollen Präsentation der Kuchen am Stiel
Gebinde: 1 Stück, 60 x 20 cm im Karton Artikelnummer: 40696000

Holzstiele für Kuchen am Stiel

Holzstiele zur Herstellung von Kuchen am Stiel.
Gebinde: 500 Stück im Beutel Artikelnummer: 40694000

Paradies-Formen

Rechteckige Papierbackformen für paradiesisch-leckere, singlegerechte Kuchen und zum Verkauf eines abwechslungsreichen Kuchenangebotes.
Gebinde: 200 Stück im Karton Artikelnummer: 40676000

Pollerkrusten-Backformen

Backformen für Brote in außergewöhnlicher Pollerform.
Die Mindestabnahme beträgt 2 Stück. Artikelnummer: 40662000

Quarkini-Spitztüten, rot

Modische Spitztüten zur Präsentation der Original Zeelandia Quarkini.
Gebinde: 1.000 Stück im Karton Artikelnummer: 40689000

Quarkini-Tray, groß

Die exklusiv für Jung Zeelandia gestalteten Trays sind die perfekte Lösung für eine saubere, ordentliche und zugleich attraktive Präsentation der Original Zeelandia Quarkini.
Artikelnummer: 40657000

Quarkini-Tüten

Modische Gebäcktüten zur Präsentation der Original Zeelandia Quarkini.
Gebinde: 1.000 Stück im Karton Artikelnummer: 40666000

Rapido

Praktisches Dosiergerät zur rationellen Produktion von Quarkinis, Apfel-Ringlis und Donuts.
Artikelnummer: 40663000

Zela Go & Spray™

Innovatives, mobiles Trennmittel-Sprühsystem - ökologisch, ökonomisch und ergonomisch in der Anwendung. Das -Sprühgerät und das Allround-Trennmittel „Zeelandia Carlex G&S“ sind optimal aufeinander abgestimmt.

Artikelnummer: 40887000

Jung Zeelandia GmbH

Ein Unternehmen der Zeelandia Gruppe
Postfach 56 02 20, 60407 Frankfurt/Main
Telefon: 069 95055-0, Telefax: 069 95055-80

info@jungzeelandia.de
www.jungzeelandia.de