

# Germania



**Germania®-S** 3 kg, 10 kg • Hühnereieiweiß • vegetarisch  
Zucker-Eiweiß-Baiserpulver. Sofort aufschlagen und sicher backen. Hohes Volumen, guter Stand. Für alle Eiweißrezepte in der Feinbäckerei und Konditorei.



**Germania®-RS** 2,5 kg • Hühnereieiweiß • vegetarisch • clean label  
Eiweiß-Zucker-Mischung ohne Zusatzstoffe. Einfache Vorratshaltung.  
Vielseitig einsetzbar, schnell löslich, hohes Volumen.

**Germania-VS Spezial** 6,3 kg • Veganer Schnee • vegan  
Für veganen Schnee auf rein pflanzlicher Basis.



**Füllkrem** 10 kg • vegan • auch für Crêpes • 540 Tage MHD  
Kochkrempulver zur Herstellung feinster Back- und Füllkrem mit Vanillegeschmack.  
Auch für Schoko- und Mokkakrems sowie Fruchtpuddings.



**Makrofix®** 1 kg, 10 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • Reisquellmehl  
Binde- und Frischhaltemittel zur lockeren Krumen-Stabilität  
bei Kokos-, Nuss- und Mandelgebäcken.

**Torta-fix®** 10 kg • vegan • auch für Crêpes • 800 Tage MHD  
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen im All-in-Verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei Kakao- und Frankfurter Masse.  
Vielseitige Verwendung: Waffeln, Muffin, Obstböden, Rouladen uvm.

**Torta-fix® Dinkel** 3 kg, 10 kg • vegan • 800 Tage MHD  
Aufschlagkonzentrat für alle Biskuit- und Sandmassen auf Dinkelbasis im All-in-Verfahren. Gutes Gebäckvolumen, elastische Krumenstruktur. Es ist auf die im Backbereich üblichen Rohstoffe  
**Dinkelmehl Type 630**, Kristallzucker und Backfette abgestimmt. Gute Fettverträglichkeit, wichtig bei kakaohaltigen Massen. Vielseitige Verwendung: z.B. Muffin, Amerikaner, Rouladen uvm.

**Ami-fix** 9 kg • vegetarisch • Milcheiweiß • 540 Tage MHD  
Speziell abgestimmtes Aufschlagkonzentrat für Amerikaner. Die Masse ist frost- und taustabil mit langer Verarbeitungstoleranz. Maschinengängig für Dosier- und Dressieranlagen. Lange Haltbarkeit.

**KäBack** 7,5 kg • vegan • 540 Tage MHD • clean label  
Käsekuchenstabilisator auf Stärkebasis für gebackenen und gekochten Käsekuchen sowie für dressier- und streichfähige Quark- und Joghurtmassen.



**GST 64** 2,5 kg • vegetarisch • Milcheiweiß  
Die kaltlösliche Gebäck- und Brotglanzstreiche.  
Nach kurzem Quellen streichfertig, auch zum Sprühen geeignet.



**Saftbinder** 7,5 kg, 25 kg • stärkebasiert • auch zum Kochen • vegan  
Für die Verarbeitung großer Saftmengen eingestellt. Verzögertes Andicken, neutral im Geschmack. Backstabil.

**Kalt-Gelee** 10 kg • stärkebasiert • schnell anziehend • vegan  
Der Fruchtsaftdicker für alle Obstfüllungen. Zum Abbinden von Fruchtsäften und Fruchtmark. Backstabil und frosttauglich.



# Germania



**Frucht-Saftbinder** 2,5 kg, 5 kg 10 kg • auch für Grützen • vegan/vegetarisch • Pflanzenauszüge

**Kirsche Aprikose Apfel Pflaume Himbeer Erdbeer Heidelbeer**

Als Kaltsaftbinder für gekochte Fruchtfüllungen. Aromatisiert, backstabil und frosttauglich.

**Germa-Gel®** 1 kg, 3 kg, 10 kg • reines Kochgel • vegan • auch für Weingelee

Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit. Aufschmelzen möglich.

**Germa-Gel® TK 50** 3 kg • kochen + sprühen • vegan • clean label

Ein klarer Tortenguss geschmacksrein, mit großer Säureverträglichkeit.

Zubereitung auch mit klaren Fruchtsäften möglich, z.B. Kirsch- oder Apfelsee. Hochwertig frost- und taustabil. Sprühgeräte geeignet. Aufschmelzen möglich.



**Koch- + Sprüh-Gel** 3 kg, 10 kg • 3 kg = 78 kg Gel • 10 kg = 260 kg Gel

**Erdbeer-Gel Aprikosen-Gel Himbeer-Gel Pflaumen-Gel** • vegan/vegetarisch

Ein Frucht-Gel-Pulver sowohl für gekochten Tortenguss als auch für Sprühgeräte. Problemlose Verarbeitung. Schöne Fruchtfarbe mit ausgeprägtem fruchtypischem Geschmack. Schnell gelierend, gut abdeckend, transparent. Ohne Farb- und Konservierungsstoffe!



**Pektin-Aprikotur** 5 kg, 10 kg • vegan • 400 Tage MHD

Frosterfähige und backfeste Aprikotur, besonders für Teiglinge geeignet.

Einfache Herstellung der Sprühmasse.

**Gelier-Pektin** 3 kg, 10 kg • vegan • clean label • 400 Tage MHD

Eine Vormischung zur Marmeladen-, Gelee- oder Konfitürenherstellung.

**Gerpektin®** 3 kg, 10 kg • vegan • clean label • 540 Tage MHD

Pektin-Gelee-Pulver zur einfachen Herstellung einer Vorratsmasse. Gelierung der Vorratsmasse durch Säurezugabe. Als Füllung für Dominosteine und für Tortenspiegel.



**B.V.S.** 3 kg, 10 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD

Das ideale Gelatineerzeugnis, auch für Panna Cotta. Leicht dosierbar.

**Zitronen-Sahnefond** 3 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD

Die perfekte Geschmackspalette aus Naturprodukten mit der hohen Wirtschaftlichkeit für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten.

**Neutral-Sahnefond** 3 kg • Rindergelatine • 540 Tage MHD

Neutraler Sahnefond basierend auf Rindergelatine für schnitt- und frosterfeste Sahnekremtorten. Qualität in Geschmack und Struktur.



**Vega-San** 2,5 kg • vegan • Pektin-Carrageen • 540 Tage MHD

Der neutrale Sahnefond, der **ohne Gelatine** bindet. Schnittfeste Struktur und doch zartschmelzend. Für den Froster geeignet.

**Germasan®** 2,5 kg • vegan • 540 Tage MHD

Sahnestandmittel für Portions- und Garniersahne.

<b>Umkarton:</b>	<b>12 x 1 kg</b>	<b>4 x 2 kg</b>	<b>4 x 2,5 kg</b>	<b>4 x 3 kg</b>
	<b>2 x 5 kg</b>	<b>2 x 7,5 kg</b>	<b>2 x 9 kg</b>	<b>2 x 10 kg</b>

Stand 23.07.2025

