

Lieferprogramm Cerealien

Extrudate	Größe	typische Form	Optionen
Crispies	1 mm – x mm	- rund bis oval - zylindrisch - Ringe - individuelle Figuren	- Coating
Getreidekissen	1,5 cm x 1,5 cm bis 3 cm x 3 cm	- kissenförmig - bauchig	- mit Füllung - strukturierte Oberfläche - Coating
Getreidesticks	Länge: 3 cm – 20 cm Durchmesser: bis 1,5 cm	- länglich - Stangenform	- mit Hohlraum für Füllungen - strukturierte Oberfläche - Coating

- Alle Produkte sind in den verschiedensten Formen erhältlich – Größe, Geschmack, Farbe und Konsistenz können nach Wünschen frei gestaltet werden.
- Coatings mit Zucker, Fetten, Fruchtpürees oder Kakao
- Verpackung: 200g Schachteln – 20 kg Kartons, sowie Big Bags mit bis zu 500 kg

Backmischungen	Beispiele		
Brotbackmischung, Brötchenbackmischungen	Braualzobrot Baguette Dinkel-Vollkorn-Mix Hefeteigmehl Kartoffelbrot	Kürbiskernbrot Mehrflockenmischungen Malzkornbrot Roggenbrot Roggenmischbrot	Saatenbrot Sojabrot Sonnenblumenbrötchen Weizenbrot
Kuchenbackmischung	Dinkelsandkuchen	Sandkuchen	Zitronenkuchen

- Rezepturen können individuell gestaltet werden
- Verpackung in 1 kg-Beuteln bis 25 kg-Säcken

Mehle	aus folgendem Getreide
Mehle, Quellmehle, Vollkornmehle	Hirse, Reis, Roggen, Weizen, Weizenkeime, Hafer, Dinkel, Gerste, Mais, Quinoa, Amaranth, Soja

- Mehle fein, grob oder auch als Flocken
- Verpackung in 500g-Beuteln bis 25 kg-Säcken

Beliebte Zutaten für die Rezepturen:

Hafer, Weizen, Dinkel, Gerste, Roggen, Mais, Reis, Amaranth, Quinoa, Malz, Salz, Zucker, Karamell, Karotte, Kaffee, Kakao, Erdbeere, Apfel, Mango, Banane, Orange, Himbeere, Brombeere, Vanille, Zimt, Nougat, Macadamianuss, Kokosnuss, natürliche Aromen, Ballaststoffe, Vitamine und viele mehr

Produktqualität:

Auf Wunsch erhalten Sie die Produkte glutenfrei, lactosefrei, kosher und/oder in Bio-Qualität

Ansprechpartner:

Uwe Schönfeld
Tel.: +49 (0) 40/89058618
email: us@bressmer.de

Felix Just
Tel.: +49 (0) 40/89058627
email: fj@bressmer.de