



PONUKA PRODUKTOV

100% KVALITA ... MY VIEME AKO!

NEJLEPŠÍ KVALITA PRODUKTU

VYVÍJAME PRE VÁS

Naši technológovia vyvíjajú a testujú produkt až do tej chvíle, keď celkový koncept zodpovedá vašim požiadavkám vašej výrobnéj technológie.

DOBRÁ CHUŤ JE TAK ĽAHKÁ

Pekársky tovar, ktorý je rýchlo k dispozícii, ale zároveň je napečený bezpečne av najvyššej kvalite, musí zodpovedať vysokým požiadavkám Vašich zákazníkov. Na tento účel nájdete vo firme Pfahnl cez 600 inovatívnych rozmanitých produktov pre všetkých labužníkov z celého sveta.

VŠETKO PERFEKTNÉ VYCHÁDZA Z DOKONALEJ ZMESI

To platí tak pre zloženie našich pekárskych zmesí, ako aj pre spoločnú súhru vkusu, dlhoročných skúseností a fundovaného technologického a surovinového know-how. Náš produktový rad predstavuje TOP-kvalitu so správnym duchom inovácie.



PRIPRAVILI SME LEN PRE VÁS:

JEMNÉ PEČIVO	4
Zmesi na výrobu kysnutých ciest	4
Zmesi na výrobu šišiek	4
Zmesi na výrobu šľahaných a trených hmôt	5
Špeciálne zmesi 5 Posypové cukry	6
ZMESI NA VÝROBU CHLEBA A ŠPECIÁLNYCH DRUHOV CHLEBA	
7 Zmesi na výrobu chleba	7
Špeciálne zmesi na výrobu chleba	8
ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY BACKMITTEL NA BEŽNÉ PEČIVO A CHLEBA	
9 Zlepšujúce prípravky na výrobu chleba	9
Zlepšujúce prípravky na výrobu bežného pečiva	9
Kvasy a kvasové kultúry	10
KRÉMY NA PEČENIE, KALTKRÉMY, ŠPECIÁLNE KRÉMY	10
NÁPLNE	11
Orechové náplne	11
Makové náplne	11
Ostatné náplne	11
INTERNATIONAL LOCATIONS	12
INTERNATIONAL DISTRIBUTORS	12



JEMNÉ PEČIVO

ZMESI NA VÝROBU KYSNUTÝCH CIEST

Hefeteig Meister

Číslo tovaru CZ00349125

25 kg

Koncentrát na výrobu sladkých kysnutých a plundrových ciest. Vhodný pre priame vedenie aj pre prerušované kysnutie.

Mistrál

Číslo tovaru CZ00356625

25 kg | 20 % na múku

Koncentrát na výrobu sladkých kysnutých a plundrových ciest. Vhodný pre priame vedenie aj pre prerušované kysnutie.

Milchbrötchen

Číslo tovaru RU00357725

25 kg

Koncentrát na výrobu mliečného pečiva.

PC Mix 10 % New Trend

Číslo tovaru CZ00332125

25 kg | 10 % na múku

Koncentrát pre ľahkú výrobu chrumkavých croissantov a plundrového pečiva s extra jemným listovaním. Vhodný pre predkysnuté zamrazené produkty.

ZMESI NA VÝROBU ŠÍŠIEK

DIXI – koncentrát šiška s vajcami 30 %

Číslo tovaru CZ00001625

25 kg | 30 % na múku

DIXI šiškový koncentrát s vajcami je univerzálny koncentrát so 6 vaječnými žĺtkami na 1 kg múky. Vybrané suroviny umožňujú ľahké a efektívne spracovanie. Šišky majú vynikajúcu chuť, stabilitu a dlhú trvanlivosť.

Rekord – 100%tná šiška múka s vajcami

Číslo tovaru CZ00313125

25 kg | 100 % na múku

Šikovná múka s vajcami je určená špeciálne na výrobu vyprázaného pečiva. Výrobky sa vyznačujú veľkým objemom, dlhou čerstvosťou, príjemným a krehkým skusom.

MELA 20 % s vejci

Číslo tovaru SL00311925

25 kg | 20 % na múku

Koncentrát 20% s vajcami na výrobu stabilných a dlho vláčných šišiek.

Šiška Magic 20%

Číslo tovaru PI00002325

Šiška Magic 20% je ideálna zmes pre chutný Krapfen s dokonalou čerstvosťou a stabilitou.



JEMNÉ PEČIVO

ZMESI NA VÝROBU ŠLAHANÝCH A TRENÝCH HMÔT

Bábovka svetlá

Číslo tovaru CZ00331325

25 kg | 100 % na múku

Koncentrát na výrobu lahodných báboviek s dlhou trvanlivosťou.

Bábovka tmavá

Číslo tovaru CZ00332325

25 kg | 100 % na múku

Koncentrát na výrobu lahodných tmavých báboviek.

Sandkuchen

Číslo tovaru PL00317125

25 kg | 20 % na múku

Koncentrát na výrobu trených hmôt a muffinov s dlhou trvanlivosťou a perfektným vzhľadom.

Viedenský koláč

Číslo tovaru PI00002425

25 kg | 100 % na múku

Zmes pre a jednoduchú výrobu trených ciest.

Muffin Mix 22 %

Číslo tovaru CZ00001825

25 kg

Muffin Mix je špeciálny produkt na výrobu typických „amerických“ muffinov výbornej kvality. Výrobky sú charakteristické jemnou striedou, príjemnou bohatou chuťou a sú veľmi šťavnaté.

Linecká smes 40 %

Číslo tovaru PECZ250001

25 kg

Zmes s vajcami na všetky druhy lineckých ciest.

ŠPECIÁLNE ZMESI

Tvarohové cesto 50% bez palmy

Číslo tovaru DE00455325

25 kg | 50 %

50% koncentrát na výrobu tvarohových ciest (bez palmy).

Hefeteigmehl

Číslo tovaru CZ00300125

25 kg

Hefeteigmehl je vyrobený z prvotriednych a starostlivo vzájomne zladených surovín. Je určený na výrobu vianočiek, závinov, raňajkového pečiva, rožkov, plundrového pečiva a pod.

TOP – Quarkbällchenmix

Číslo tovaru DE00001225

25 kg | 100 %

Konvenienčný produkt na výrobu chutných, šťavnatých a stabilných tvarohových guľičiek a iného vyprázaného pečiva.

Pfahnl Americké Cookies

Číslo tovaru DE00303125

Zmes na výrobu typických amerických cookies.



POSYPOVÉ CUKRY

Schnee – nevlhnutí cukor

Číslo tovaru CZ00880325

25 kg | 100 %

Schnee Extra – nevlhnutí cukor na posyp tukového pečiva. Vybrané suroviny zaisťujú dlhú stabilitu.

Dekorpuder Stollen – posypový cukor

Číslo tovaru CZ00882325

25 kg | 100 %

Špeciálny dekoračný cukor na posyp tukového baleného pečiva.



ZMESI NA VÝROBU CHLEBA A ŠPECIÁLNYCH DRUHOV CHLEBA

ZMESI NA VÝROBU CHLEBA

Ährenmix Klassik

Číslo tovaru PI00001225

30 kg

Ährenmix Klassik je chutná vynikajúca zmes na výrobu pšeničného pečiva, tyčiniek a chlebov.

Sládkova zmes tmav

Číslo tovaru CZ00724225

25 kg

Tmavá zmes sladovej chuti na výrobu chlebov a pečiva. Sládkova zmes tmavá.

Pfahnl Chlieb Cuvée

Číslo tovaru CZ00737225

25 kg

Zmes na viaczrnné chleby a pečivo. Vybrané suroviny zaručujú dlhú trvanlivosť.

Schweden Mix, zmes na viaczrnné pečivo

Číslo tovaru PI00001425

30 kg | 60 % na múku

Zmes na výrobu viaczrnného pečiva a malých chlebov. Vybrané suroviny vrátane použitých olejnatých semien zaručujú náležitú chuť a dlhú čerstvosť.

Cereál tmavý

Číslo tovaru CZ00746130

30 kg

Univerzálna cereálna zmes na výrobu tmavého chleba a pečiva. Zložky zmesi zaisťujú výrobku veľký objem a atraktívne prírodné tmavé sfarbenie a ľahko korenenu chuť.

Pastiersky chlieb

Číslo tovaru PI00001925

25 kg

Premix na výrobu bagiet a chleba. Krásne pórovitú dlho mäkkú striedu garantuje predĺžené zrenie cesta. Kvas a jogurt dodávajú chlebu typickú chuť a dlhú trvanlivosť.

Cisársky chlieb – Kaiser Franz Brot

Číslo tovaru DE00003730

30 kg | 50% na múku

Zmes na viaczrnné chleby a pečivo. Vybrané suroviny zaručujú dlhú trvanlivosť. Použitie suroviny a špaldové produkty poskytujú chlebu lahodnú chuť.



ZMESI NA VÝROBU CHLEBA A ŠPECIÁLNYCH DRUHOV CHLEBA

ŠPECIÁLNE ZMESI NA VÝROBU CHLEBA

Proteinbrötchen – Body pečivo

Číslo tovaru PL00709925

25 kg

Zmes na výrobu proteínových chlebov a pečiva. Garantuje jednoduchú výrobu a spracovanie.

Žitná zmes svetlá 10%

Číslo tovaru CZ00000525

25 kg

Zmes na výrobu výrazne aromatického žitného pečiva. Žitné pečivo vydrží dlouho křupavé, má šťavnatou striedku a veľký objem.

Chlebový mix tmavý

Číslo tovaru CZ00002825

25 kg

Zmes na výrobu výrazne aromatického ražného pečiva. Žitné pečivo vydrží dlho chrumkavé, má šťavnatú striedku a veľký objem.

Preback Extra

Číslo tovaru SK00843125

Pokrokový zlepšujúci prípravok na predpečené pekárské výrobky. Zaisťuje skvelý objem, veľkú výťažnosť cesta a vynikajúcu chuť.

Pane Rustico CL

Číslo tovaru DE00839125

25 kg | 3 – 4 % na múku

Univerzálny koncentrát na výrobu výborných bagiet, ciabatt a francúzskeho bieleho chleba. Výrobok sa vyznačuje veľkými pórmí, intenzívnou chuťou a predĺženou trvanlivosťou.

Baguettemix K10

Číslo tovaru DE00309130

30 kg

Baguettemix je univerzálny koncentrát na výrobu lahodných bagiet, ciabatt a francúzskeho chleba. Vďaka vybraným ingredienciám poskytuje pečivo s hrubými pórmí s intenzívnou chuťou a dlhou čerstvosťou.

Směs špalda-jablko 40%

Číslo tovaru DE00719130

30 kg | 40 % na múku

Zmes na výrobu lahodného špaldového chleba s jablčnou príchuťou.

Grahamová zmes bez palmového oleja

Číslo tovaru PL00720120

Zmes na výrobu lahodných grahamových chlebov a pečiva.



ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY BACKMITTEL NA BEŽNÉ PEČIVO A CHLEBA

ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY NA VÝROBU CHLEBA

Brotbackmittel BBA 1 %

Číslo tovaru SK00810325

25 kg

Chlebový prípravok pre lepšie zpracovanie cesta, optimálny objem, zvýšenú výťažnosť a dlhšiu dobu trvanlivosti.

Brotfix OPTIMA

Číslo tovaru CZ00000325

25 kg | 1 – 2,5 %

Brotfix Optima je zlepšujúci prípravok pre všetky druhy chleba. Zaisťuje rovnomerné póry, veľký objem, stabilitu kysnutia a jednoduché a isté spracovanie cesta.

Fresh Max ACP

Číslo tovaru SK00804025

25 kg

FRESH Max s dlhou trvanlivosťou pre veľmi šťavnaté a mäkké chleby.

Uni Soft 1 % - Toast Spezial VS

Číslo tovaru CZ00022525

25 kg | 1 % na múku

Prípravok najnovšej generácie pre pšeničné a pšeničnožitné cestá. Zaručuje excelentný mäkkosť a vláčnosť.

Interfresh extra – CL

Číslo tovaru PI00002025

25 kg | 2 – 3 % na múku

Prípravok clean label na výrobu šťavnatých a mäkkých chlebov.

ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY NA VÝROBU BEŽNÉHO PEČIVA

Frostmeister Plus

Číslo tovaru DE00827130

30kg

Frostmeister Plus je pokrokový pekársky pečivový prípravok, ktorý zabraňuje vysychaniu a trúseniu. Vybrané prísady majú vplyv na optimálny objem, výťažnosť cesta, vynikajúcu chuť a prispievajú k tomu, že prípravok je vysokohodnotným prostriedkom pri prerušení alebo k zpomaleniu procesu kysnutia.

VS Frost FF

Číslo tovaru CZ00000825

25 kg

Výkonný zlepšujúci prípravok s 3% dávkovaním. Má vynikajúce vlastnosti na pečenie a veľmi zaujímavú cenu. Vhodné na predĺžené zrenie či mrazenie pečiva.

EURO Backmittel 1 %

Číslo tovaru PI00002625

25 kg

Euro Backmittel je výkonný prípravok s 1% dávkovaním. Vyznačuje sa vynikajúcimi pečnými vlastnosťami a zaujímavou cenou.

Malzkönig 3 %

Číslo tovaru DE00809130

30 kg | 3 % na múku

Malzkönig 3% - zlepšujúci prípravok na pečivo s chuťou po slade, s výrazným razením a zodpovedajúce farbou.

ZLEPŠUJÚCE PRÍPRAVKY BACKMITTEL NA BEŽNÉ PEČIVO A CHLEBA

KVASY A KVASOVÉ KULTÚRY

Startér CL

Číslo tovaru DE00815825

25 kg | 8 – 10 % vzťahnuté na múku v omládku

Produkt na jednoduchú výrobu omládku.

Pekárske produkty sa vyznačujú príjemnou

kyslosťou a dlhou mäkkosťou.

Sauer hell

Číslo tovaru DE00819130

30 kg | 10 % na ražnú múku

Sauer hell je vysoko kvalitný zakysľujúci prípravok, ktorý obsahuje napučanú múku a zložky na stabilizáciu cesta. Hodí sa pre všetky druhy chlebov. Stupeň kyslosti 125.

Štartovacia kultúra Hematronic

40 g

Kombinácia baktérií na založenie a naštartovanie pšeničných a ražných kultúr.

KRÉMY NA PEČENÍ, KALTKRÉMY, SPECIÁLNI KRÉMY

Backcreme Vienna Royal, RSPO SG

Číslo tovaru PL00398910

10 kg

Nově ochucený kalťkrém. Stabilní při smažení. Vhodný na krémové řezy. Základem tukových krémů, náplní a omáček s vanilkovou příchutí.

Backcreme Vanilleschnecke, bez palmy

Číslo tovaru DE00393225

25 kg

Jemný krém s přírodním Bourbon – vanilkovým aroma, bez palmy. Vhodný do pečiva s dlouhou trvanlivostí. Hotový krém lze označit jako vanilkový.



NÁPLNĚ

ORECHOVÉ NÁPLNE

Náplň ořechová vlašská 11 %

Číslo tovaru CZ00548825

25 kg

Ořechová vlašská náplň s 11% podílem ořechov.

Náplň ořechová vlašská 20%

Číslo tovaru CZ00000230

30 kg

Náplň ořechová vlašská s 20% podílem ořechov z vysoko akostných vlašských ořechov, s výraznou ořechovou chuťou. Zloženie zaisťuje ľahké a rýchle spracovanie.

Náplň ořechová vlašská 28% koncentrát

Číslo tovaru CZ00012325

25 kg

Vysoko hodnotná náplň s 28% podílem vlašských ořechov s vyhranenu orechovou chuťou. Zloženie garantuje istú, ľahkú a rýchlu manipuláciu.

Náplň liesková XX 10 %

Číslo tovaru CZ00515330

30 kg

Lieskovorechová náplň XX je náplň s redukovaným podílem ořechov. Cez menší podiel orechov sa vyznačuje výbornou chuťou, vysokou väznosťou vody a dobrou spracovateľnosťou.

Liesková náplň 30% vegán

Číslo tovaru DE00525825

Liesková náplň s 30% podílem lieskových orechov. Má vynikajúcu chuť, vysokú väznosť vody a optimálne vlastnosti na spracovanie.

MAKOVEJ NÁPLNE

Maková náplň B4

Číslo tovaru CZ00504330

30 kg

Maková náplň so 40% podílem maku. Istá a racionálna výroba chutnej makovej náplne.

Maková náplň 50% - hrubý mak

Číslo tovaru SK00501710

10 kg

Sušená maková náplň s 50% podílem maku. Vďaka vynikajúcim komponentom je vhodná na bezpečnú a racionálnu výrobu chutných makových náplní.

Stabilizovaný mak

Číslo tovaru DE00187220

Mak je vyrobený z vybraných partií. Zvlášť hodnotná je maková chuť, stálosť a tmavá farba. Špeciálne tepelné spracovanie zaisťuje stabilitu, jemné drvenie a vysokú nasiakavosť maku.

OSTATNÉ NÁPLNE

Kakaová náplň

Číslo tovaru PEST250001

25 kg

Sypký produkt na výrobu stabilných krémov a náplní s kakaovou príchuťou.

Škoricová náplň

Číslo tovaru PI00000925

25 kg

Suchá zmes na výrobu termostabilnej, aromatickej škoricovej náplne.

Topfenfein - tvarohový stabilizátor

Číslo tovaru DE00004214

Tvarohový stabilizátor na výrobu stabilnej tvarohovej náplne, ktorá je vhodná na zchladenie a zamrazenie.



INTERNATIONAL LOCATIONS

AUSTRIA

PFAHNL Backmittel GmbH / 4230 Pregarten
www.pfahnl.at / Tel. + 43 7236 23070 / office@pfahnl.at

LUDWIG POLSTERER Vereinigte Walzmühlen GmbH
2431 Enzersdorf an der Fischa / www.roesselmehl.at
Tel. + 43 2230 8505 / office@roesselmehl.at

GERMANY

PFAHNL Backmittel / 56729 Ettringen
www.pfahnl.de / Tel. +49 2651 902136 / backstudio@pfahnl.de

CZECH REPUBLIC

PFAHNL spol. s r.o. / 57001 Litomyšl
www.pfahnl.cz / Tel. +420 461 612405 / office@pfahnl.cz

SLOVENIA

PFAHNL Backmittel GmbH / 4230 Pregarten
Samo Žvanut / Tel + 386 51 313 262 / zvanut.samo@siol.net

SLOVAKIA

PFAHNL Backmittel s.r.o. / 90301 Senec
www.pfahnl.sk / Tel. + 421 917 698124 / sklad@pfahnl.sk

POLAND

PFAHNL Polska Sp.z o.o. / 32-005 Niepolomice
www.pfahnl.pl / Tel + 48 721 450700 / office@pfahnl.pl

ROMANIA

PFAHNL Backmittel S.R.L. / 557260 Sibiu
www.pfahnl.ro / Tel. +40 269 228089 / office@pfahnl.ro

HUNGARY

PFAHNL Backmittel Kft. / 1152 Budapest
www.pfahnl.hu / Tel. + 361 4221316 / office@pfahnl.hu

RUSSIA

PFAHNL Russia / 107564 Moskau
www.pfahnl.ru / Tel. +7 495 6653460 / office@pfahnl.ru

INTERNATIONAL DISTRIBUTORS

BELARUS

FLLC Leipurin / 220116 Minsk
Tel. + 37517 2770622 / tatsiana.anufreichyk@leipurin.com

BOSNIA AND HERZEGOVINA

Eurogas d.o.o. / 78000 Banja Luka
Tel. + 387 51 429002 / office@eurogas.ba

BULGARIA

LOBBI BULGARIA EOOD / 1528 Sofia/NPZ Iskar
Tel. + 359 2 873 4958 / office@lobbi.bg

DUBAI

Heidi Chef Solutions / Dubai
Tel. +971 4 3404770 / swadir@heidi-chef.com

ESTONIA

Aktsiaselts Baltic Pack Est / 87201 Pärnu
Tel. + 372 4461691 / purchase@balticpack.ee

Leipurin Estonia / 74201 Harju maakond
Tel. +3726201485 / info.EE@leipurin.com

FINLAND

Leipurin FI / Tahkotie 1 E 2, 01530 Vantaa
Tel. + 358 9 52170 / johan.vanhanen@leipurin.com

GEORGIA

Marshe LTD / 0100 Tbilisi
Tel. + 995 32 242300 / keso@marshe.ge

GREECE

Backem Tountopoulos Bros / 13671 Aharnes, Attika
Tel. + 30 210 20270423 / info@backem.gr

GREAT BRITAIN

Simply Ingredients Ltd / London W1G 6HU
Tel. +44 7545 783202 / info@simplyingredients.co.uk

KAZAKHSTAN

LLP Leipurin / 050012 Almaty
Tel. + 7 727 2935905

CROATIA

Nikopek d.o.o. / 43000 Bjelovar
Tel. + 385 43 256030 / info@nikopek.hr

Simic Company d.o.o. / 21000 Split
Tel. + 385 21324 / igor@simic-company.hr

KOSOVO

KORABI CORPORATION / Prishtine 10000
Tel. + 383 44 200002 / korab.z@korabi-ks.com

LATVIA

SIA Leipurin / 2130 Latvia
Tel. +370 37 451450 / rcp-leipurin@leipurin.com

LITHUANIA

UAB LEIPURIN / 52102 Kaunas
Tel + 370 37 451450 / infolt@leipurin.com

MALDIVES

CITY INVESTMENTS PVT LTD / 2026 Male
Tel. +960 334 2862 / accounts@city.com.mv

NORWAY

STANGELAND MØLLE HANDEL AS / 4316 Sandnes
Tel. +47 5160 7690 / marianne.aareskjold@stangeland-molle.no

SAUDI ARABIA

Abdulaziz & Mansour Al-Babtain Company / 11427 Riyadh, K.S.A.
Tel +966 5 96444046 / abdullah@albabtainfood.com

UKRAINE

Leipurin LLC / 04128 Kyiv
Tel. +380 44 4989230 / svetlana.lernik@leipurin.com