

100% QUALITÄT. WIR WISSEN WIE.

Lieferprogramm



PFAHNL
INSPIRING BAKING

Beste Produktqualität.



Wir entwickeln für Sie.

Unsere Technologien testen, entwickeln und stimmen so lange ab, bis das Gesamtkonzept eines hervorragenden Produktes für Ihre Anforderungen und Ihre Anlagen perfekt ist.

So einfach geht guter Geschmack.

Rasch verfügbare, aber sicher und in höchster Qualität produzierte Backwaren müssen den hohen Anforderungen Ihrer Kunden immer schneller gerecht werden. Bei Pfahl finden Sie über 600 innovative Produkte dafür –

Produktvielfalt für die vielen verschiedenen Geschmäcker dieser Welt.

Auf die perfekte Mischung kommt's an.

Das gilt sowohl für die Zusammensetzung unserer Backzutaten als auch für das Zusammenspiel aus Gespür, langjähriger Erfahrung und fundiertem Technologie- und Rohstoff Know-how. Unsere Produktrange steht für Top Qualität mit ordentlichem Innovationsgeist.

Inhalt.

Feine Backwaren & Dekorpunder.	4
Brot- und Kleingebäckmischungen.	6
Weiß- und Brotbackmittel.	7
Frischhaltung.	8
Nussfüllungen.	9
Mohnfüllungen.	10
Bio-Backmittel & Spezialprodukte	10
Back-, Kalt- und Spezialcremen.	11



Feine Backwaren & Dekorpuder.

Hefeteig Basismix

Art.-Nr.: DE00356830
30 kg | Dosierung: 100 %

Natürliche Backzutat als Basis für süße Hefeteige mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten, hergestellt aus erstklassigen Rohstoffen und sorgfältig aufeinander abgestimmten Zutaten – frei von Emulgatoren und Zusatzstoffen.

Hefeteig Basismix Konzentrat

Art.-Nr.: DE00356625
25 kg | Dosierung: 20 % auf Mehl

Ein aus sorgfältig aufeinander abgestimmten Zutaten hergestelltes Konzentrat für Hefeteige ohne Verwendung von Zusatzstoffen und Emulgatoren.

Royal Hefeteig Soft

Art.-Nr.: DE18347225
25 kg | Dosierung: 10 %

Royal Hefeteig Soft ist der Garant für perfekte Hefefeinteige mit besonders guter Frischhaltung. Hohe Gärstabilität sowie guter Ofennachtrieb sorgen für eine sichere Anwendung.

Wiener Softkuchen RSPO MB

Art.-Nr.: DE00001410
10 kg | Dosierung: 100 %

Wiener Softkuchen ist eine Fertigmischung, die für das rationelle All-in Verfahren von Obst- und Rührkuchen und ähnliche Anwendungen ausgerichtet ist.

Softkuchenmix

Art.-Nr.: DE00355130
30 kg | Dosierung: 100 %

Softkuchenmix ist ein Fertigmehl, das für das rationelle All-in Verfahren von Obst- und Rührkuchen und ähnliche Anwendungen ausgerichtet ist.

Softkuchen vegan 100 %

Art.-Nr.: DE00389925
25 kg | Dosierung: 100 %

Softkuchen vegan ist ein Convenience-Produkt, das für das rationelle all-in Verfahren von Obst- und Rührkuchen, für Guglhupf und ähnliche Anwendungen ausgerichtet ist. Durch den Einsatz von Wasser und Speiseöl wird eine einfache Anwendung garantiert.

Pfahl American Cookies, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00303125
25 kg | Dosierung: 100 %

Backmischung zur Herstellung typisch amerikanischer Cookies.



Biskuitmehl, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00315110
10 kg | Dosierung: 100 %

Biskuitmehl ist ein Spezialmehl für die Herstellung von Tortenböden, Kapseln, Rouladen und ähnlichen feine Backwaren.

Biskuit Rouladenmix, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00513625
25 kg | Dosierung: 100 %

Spezialmehl, das für die Herstellung von Tortenböden, Kapseln, Rouladen und ähnliches entwickelt wurde.

Biskuit Roulade, HG-BH/AT, palmfrei

Art.-Nr.: DE00513525
25 kg | Dosierung: 100 %

Biskuit Roulade gewährleistet dank hochwertiger, fein aufeinander abgestimmter Zutaten eine palmfreie, einfache und sichere Aufarbeitung für Rouladenteige.

Royal Biskuit

Art.-Nr.: DE00315510
10 kg | Dosierung: 100 %

Royal Biskuit ist ein Spezialmehl die Herstellung von Tortenböden, Kapseln, Rouladen und ähnlichem. Es zeichnet sich durch eine perfekte Frischhaltung und einfache Verarbeitung aus.

Croissants FTO®

Art.-Nr.: DE00410325
25 kg | Dosierung: 3 % auf Mehl

Croissant FTO® ist der Klassiker von Pfahl wenn es um die Herstellung von vorzügliche Croissants mit unvergleichlich zarter Blätterung und Plundergebäcke mit besonderer Frischhaltung geht.

P&C Plus I

Art.-Nr.: DE00410025
25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

Palmfreie Backmischung zur Herstellung von Plunder- und Croissantbackwaren. Besonders gut geeignet für die Herstellung von dreiviertel gegarten Teiglingen.



TOP Quarkbällchen Mix, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00011325
25 kg | Dosierung 100 %

Convenience-Produkt zur Herstellung von fein schmeckenden, saftigen und stabilen Quark-/Topfenbällchen sowie ähnlichem Fettgebäck.

Berliner C 20, palmfrei

Art.-Nr.: DE00357125
25 kg | Dosierung: 20 % auf Mehl

Ein universelles palmfreies Konzentrat, das speziell für die Herstellung von Berlinern/Krapfen entwickelt wurde. Es ermöglicht eine einfache, rationelle Aufarbeitung und die Berliner / Krapfen zeichnen sich durchausgezeichnetem Geschmack, sehr gutem Stand und langer Frischhaltung aus.

Dekorpuder palmfrei KP

Art.-Nr.: DE00888425
25 kg

Palmfreier Dekorpuder zum Bezuckern fettreicher Backwaren mit einer exzellenten Lagerstabilität.

Dekorpuder Stollen, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00882110
10 kg

Dieses Spezial-Dekorpuder wurde für das Bezuckern von sehr fettreichen Gebäcken, die anschließend verpackt werden, entwickelt.



Brot- und Kleingebäckmischungen.

Dinkel-Apfel Mix

Art.-Nr.: DE00718130
30 kg | Dosierung: 100 %

Backmischung zur Herstellung von köstlichem Dinkelbrot mit fruchtigem Apfelgeschmack.

Ährenmix

Art.-Nr.: DE00701130
30 kg

Ährenmix ist eine ballaststoffreiche, geschmacklich hochwertige Basismischung (26,3 % in Mehl) zur Herstellung von Weizenkleingebäck, Stangengebäck und Kleinbroten.

Ährenmix Klassik, Herkunft AT/AT

Art.-Nr.: DE00014830
30 kg

Ährenmix Klassik ist eine geschmacklich hochwertige Basismischung zur Herstellung von Weizenkleingebäck, Stangengebäck und Kleinbroten.

Roggen Rustico

Art.-Nr.: DE00842925
25 kg | Dosierung: 10 % auf Mehl

Mix zur Herstellung von Roggenbrötchen mit 50 % Roggenanteil. Das Produkt eignet sich für längere Tiefkühlagerung und 3/4 garte Teiglinge.

Multikorn CL

Art.-Nr.: DE00014525
25 kg

Clean Label Körnermischung zur Herstellung von schmackhaftem Korngebäck.

Pane Rustico CL

Art.-Nr.: DE00839125
25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

Pane Rustico ist ein universell einsetzbares Konzentrat zur Herstellung köstlicher Baguettes, Ciabatta und französischem Weißbrot. Dieses Produkt eignet sich gut für CL-Anwendungen.

Kaiser Franz Brot

Art.-Nr.: DE00003730
30 kg | Dosierung: 50 % auf Mehl

Universell einsetzbare, palmfreie Backmischung für die Herstellung von Roggen-Dinkel-Malzbrot.

Dinkel-Apfelkonzentrat 40%

Art.-Nr.: DE00719130
30 kg | Dosierung: 40 % auf Mehl

Konzentrat von Dinkel-Apfelkonzentrat 40 % zur Herstellung von köstlichem Dinkelbrot und -gebäck mit fruchtigem Apfelgeschmack und Sojaschrot.



Weiß- und Brotbackmittel.

TK-HG-Frost RSPO MB

Art.-Nr.: DE00102825

25 kg | Dosierung: 3 % auf Mehl

Leistungsfähiges Backmittel zur Herstellung von Brötchen und Baguettes im Halbback-Verfahren.

Frostmeister spezial, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00832130

30 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

Frostmeister spezial ist ein modernes Brötchenbackmittel, das ein Austrocknen und Absplittern verhindert und daher optimal für Gärunterbrechung und Gärverzögerung eingesetzt werden kann.

Malzkönig 3 % RSPO MB

Art.-Nr.: DE00809130

30 kg | Dosierung: 3 % auf Mehl

Malzkönig 3 % ist DAS ideale Brötchenbackmittel für alle Bäcker, die Wert auf ausgeprägten Malzgeschmack und Gebäck mit perfektem Ausbund und ansprechender Farbe legen.

TR-Back 2 %, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00821125

25 kg | Dosierung: 1–2 % auf Mehl

TR-Back 2 % ist ein leistungsfähige Backzutat für ausgezeichnete Backeigenschaften zu einem interessantem Preis.

EDELMALZ® - Royal

Art.-Nr.: DE00843425

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

EDELMALZ® Royal ist speziell abgestimmt auf die modernen Kälteführungen. Charakteristisch für dieses Produkt sind die königlich goldgelb glänzenden Brötchen mit exzellentem, malzig aromatischem Geschmack.

EDELMALZ® - GU/GV

Art.-Nr.: DE00853325

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

EDELMALZ® GU/GV ist das Premiumberbackmittel für die Gärzeitsteuerung und bietet daher höchste Sicherheit für moderne Kälteführungen.

EDELMALZ® - Frost-Plus, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00003425

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

EDELMALZ®-Frost-Plus ist ein GU- sowie GV-taugliches Brötchenbackmittel. Charakteristisch für dieses Produkt ist die aromatisch malzige Brötchengeschmacksgebung.

EDELMALZ® - Classic

Art.-Nr.: DE00843925

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

EDELMALZ® Classic ist das deklarationsfreundliche Backmittel für Weizenkleingebäck in jeder Führung.

EDELMALZ® Brezel

Art.-Nr.: DE00854325

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

EDELMALZ® Brezel ist das palmfreie Spezialbackmittel für bayrische bzw. schwäbische Brezel oder andere Laugengebäcke.

TOP Brotfix

Art.-Nr.: DE00002425

25 kg | Dosierung: 1- 3 % auf Mehl

TOP Brotfix ist ein Zusatzprodukt, das für die Verbesserung von sämtlichen Brotsorten verwendet werden kann. Es gibt dem Gebäck gleichmäßige Porung, großes Volumen und Gärstabilität und macht die Verarbeitung einfach und sicher.

Pane Rustico CL

Art.-Nr.: DE00839125

25 kg | Dosierung: 3–4 % auf Mehl

Pane Rustico ist ein universell einsetzbares Konzentrat zur Herstellung köstlicher Baguettes, Ciabatta und französischem Weißbrot. Dieses Produkt eignet sich gut für CL-Anwendungen.



Frischhaltung.

Toast spezial, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00102525

25 kg | Dosierung: 1 % auf Mehl

Toast spezial ist ein Toastbackmittel der neuesten Generation und sorgt für exzellente Weichheit und Softness.

Brotfrischhalter spezial CL

Art.-Nr.: DE00810125

25 kg | Dosierung: 1 % auf Mehl

Brotfrischhalter spezial CL ermöglicht durch die sorgfältig abgestimmten Zutaten die Herstellung sehr saftiger und weicher Brote.

Brotfrisch Royal CL

Art.-Nr.: DE00818225

25 kg | Dosierung: 1 % auf Mehl

Beim Brotfrisch Royal CL handelt es sich um die neueste Innovation im Bereich der Brotfrischhaltung. Eine stabile Krume und verlängerte Frischhaltung zeichnen Brote mit diesem Produkt aus.



Hefe Soft CL

Art.-Nr.: DE00406310

10 kg | Dosierung: 2 % auf Mehl

Hefe Soft CL ist ein leistungsfähiges Clean Label Backmittel für alle Arten von Hefeteigen und erzielt dabei eine lang anhaltende Frischhaltung.

Soft Master 5 %

Art.-Nr.: DE00358125

25 kg | Dosierung: 5 % auf Mehl

Pulverförmiges Backmittel zur Verlängerung der Frischhaltung von süßen Hefeteigen und Plunderteigen.

Super Soft, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00421625

25 kg | Dosierung: 0,5–2,0 % auf Mehl

Hochkonzentriertes Backmittel zur Verlängerung der Frischhaltung und Softness für süße Hefeteige, Plunderteige und Mischbrote.



Nussfüllungen.

Haselnussfüllung 34 % CL, HG-BH/EU, UTZ MB K

Art.-Nr.: DE00526125

25 kg

Diese feine Füllung zeichnet sich durch ausgezeichneten Geschmack von 34% aromatischen Haselnüssen, hohe Wasseraufnahme und gute Verarbeitbarkeit aus.

Haselnussfüllung 30%, vegan, RA MB K

Art.-Nr.: DE00525825

25 kg

Die vegane Haselnussfülle mit 30% Haselnussanteil zeichnet sich durch ausgezeichneten Geschmack, hohe Wasseraufnahme und optimale Verarbeitung aus. Die Anwendung ergibt einen geschmackvollen und optischen Haselnussstrudel.

Haselnussfüllung Premium, UTZ MB K

Art.-Nr.: DE00513130

30 kg

Die Haselnussfülle Premium führt durch den extra hohen 50%-igen Anteil an gerösteten und gehackten Haselnüssen zu einer geschmacklich und qualitativ überzeugenden Haselnussfülle für Gebäcke aller Art.

Haselnussfüllung 38 %, HG-BH/AT, UTZ MB K

Art.-Nr.: DE00518230

30 kg

Diese feine Füllung mit 38% Haselnussanteil zeichnet sich durch ausgezeichneten Geschmack, hohe Wasseraufnahme und gute Verarbeitbarkeit aus.

Haselnussfüllung „I“, HG-BH/AT, UTZ MB K

Art.-Nr.: DE00537230

30 kg

Perfekt abgestimmte Haselnussfüllung mit 20% frisch gerösteten, aromatischen Haselnüssen, die sich durch hohe Wasseraufnahme auszeichnet.

Haselnussfüllung, UTZ MB K, HG-BH/EU

Art.-Nr.: DE00471125

25 kg

Feine Haselnussfüllung mit 30% frisch gerösteten, aromatischen Haselnüssen, die sich durch die optimale Verarbeitungsqualität auszeichnet.

Walnussfüllung

Art.-Nr.: DE00527130

30 kg

Walnussfülle ist eine exquisite Fertigfülle nach Maß, die aus ausgesuchten und streng kontrollierten Rohstoffen hergestellt wird. Der Gesamtnussanteil beträgt 40 %.



Mohnfüllungen.

Mohnfüllung 35 %

Art.-Nr.: DE00504625
25 kg

Durch die besonderen Komponenten ist dieses Produkt speziell zur sicheren, rationellen Herstellung von schmackhafter Mohnfülle geeignet.

Mohnfüllung, HG-BH/EU

Art.-Nr.: DE00533125
25 kg

Diese Mohnfüllung besteht aus ausgesuchtem Mohn. Dieser wird in einem speziellem Verfahren stabilisiert, wodurch das volle Aromaspektrum erhalten bleibt. Für die Anwendung von allen üblichen Feinbackwaren z.B. Mohnschnecken geeignet.

Mohnfüllung B4, HG-BH/AT, UTZ MB

Art.-Nr.: DE00502130
30 kg

Hochqualitative Rohstoffe sorgen für eine sichere, rationelle Herstellung dieser Mohnfüllung mit besonders feinem Mohn-Geschmack.

Österreichische Graumohn Füllung, HG-FL/AT, UTZ MB

Art.-Nr.: DE00515125
25 kg

Pulverförmige Mohnfüllung mit 50 % Graumohn aus Österreich. Durch die besonderen Komponenten ist sie zur sicheren, rationellen Herstellung von schmackhafter Mohnfüllung geeignet.



Bio-Backmittel & Spezialprodukte.

Bio-Backmittel 3 % kbA

Art.-Nr.: DE00002525
25 kg | Dosierung: 3 % auf Mehl

Bio-Backmittel 3 % ist der Klassiker. Es gewährt trockene, beanspruchbare Teige zur Herstellung von verschiedenen geschmacksintensiven Bio-Brotten und Bio-Kleingebäck.

Bio-Back 3 % kbA

Art.-Nr.: DE00849825
25 kg | Dosierung: 3 % auf Mehl

Bio-Back 3 % ist zur Herstellung von verschiedenen geschmacksintensiven Bio-Brotten und Bio-Kleingebäck perfekt geeignet.

Pizza Flour Napolitana CL

Art.-Nr.: DE00717225
25 kg | Dosierung: 50 % auf Mehl

CL-Backzutat zur Herstellung von Pizza, Pinsa und Focaccia über die Langzeitführung oder für direkte Führung.

Ruchmehl

Art.-Nr.: DE00249125
25 kg

Beim Ruchmehl handelt es sich um ein kleberstarkes Weizenmehl mit hohem Ausmahlungsgrad, das aufgrund des speziellen Herstellungsverfahrens zu einer hohen Wasseraufnahme im Teig führt. Dadurch kann das Ruchmehl sehr gut für Sauerteige und/oder Poolish eingesetzt werden, um eine grobe Porung und den charaktervollen und aromatischen Geschmack im Brot zu erzielen.

Back-, Kalt- und Spezialcremen.

Vanille-Backcreme, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00384110

10 kg

Backcreme mit natürlichem Vanille-Aroma für backfeste Grundcremen (Basis für Fettcremen und Füllcremen) und Saucen. Die fertige Creme darf als Vanillecreme bezeichnet werden. Gefrier-, back- und gefrierstabil.

Backcreme Vanille, RSPO MB

Art.-Nr.: DE00383125

25 kg

Kaltcremepulver für backfeste Grundcremen (Basis für Fettcremen und Füllcremen) und Saucen mit Vanillegeschmack. Gefrier-, back- und gefrierstabil.

Backcreme Vanilleschnecke, palmfrei

Art.-Nr.: DE00393225

25 kg

Feine, vollmundige und palmfreie Backcreme mit natürlichen Bourbon-Vanille Aroma, deren spezielle Rezeptur die Verarbeitung in Backwaren mit langer Haltbarkeit ermöglicht. Die fertige Creme darf als Vanillecreme bezeichnet werden.

Kaltcreme Premium, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00391110

10 kg

Kaltcreme ist eine vielseitig verwendbare Creme für höchste Qualitätsansprüche.

Creme Superior, palmfrei

Art.-Nr.: DE00391310

10 kg

Creme Superior ist eine palmfreie und vielseitig verwendbare Basiscreme für die schnelle und sichere Herstellung von Cremem (perfekt für Cremeschnitten oder zum Füllen von ausgekühlten Krapfen) und zeichnet sich durch feinsten, vollmundigen Geschmack aus.



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.anufreichykh@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



Media Owner: PFAHNL Backmittel GmbH, Halmenberg 13, A-4230 Pregarten |
Tel. +43 7236 23070 | Fax: +43 7236 230715 | E-Mail: office@pfahnl.at | Web: www.pfahnl.at