

**100 % quality.
We know how.**

Gama de produse



Best product quality.



Noi dezvoltam pentru tine.

Tehnologii noastre studiaza si lucreaza in detaliu pana cand produsul este perfect pentru cerinta si echipamentele dumneavoastra.

Bunul gust este usor.

Usor de obtinut, datorita produselor de o inalta calitate ce satisfac cele mai exigente cerinte ale clientilor. Cu Pfahnl poti gasi peste 600 de repere inovative ce acopera o larga varietate de gusturi din toata lumea.

Este totul despre o mixare perfecta.

Aceasta expresie ne reprezinta in totalitate, de la stiinta de a mixa ingredientele, pana la o larga experienta si Know-how. Gama moastra de produse este de o calitate de top si plina de inovatie.

Conținut.

Patiserie fina.	4
Amestecuri pentru pâine și biscuiți.	6
Paine alba si agenti de coacere.	6
Produse pentru prosoptime de durata.	7
Umpluturi de nuca.	7
Umpluturi de mac.	7
Crème reci si termostabile.	8
Produse speciale.	8



Patiserie fina.

Royal Muffin Mix Schoko, HG-FL/AT, UTZ MB

Art.-Nr.: DE00001010

10 kg

Royal Muffin Mix Schoko este un mix special, inovator pentru fabricarea de briose de ciocolată de înaltă calitate. Se caracterizează printr-o textură deosebit de fină, un gust plăcut, rotunjit și un grad înalt de suculență.



TOP Quarkbällchen Mix, HG-BH/EU, RSPO SG

Art.-Nr.: DE00001225

25 kg

Produs convenabil pentru producerea de crochete de cartofi/ brânză, cu gust fin, umede și stabile, precum și produse de patiserie grase similare.

Royal Muffin Mix hell

Art.-Nr.: DE00004010

10 kg

Royal Muffin Mix light este un mix special, inovator pentru producerea de briose, de o calitate excelentă. Se caracterizează printr-o textură deosebit de fină, un gust plăcut rotunjit și un grad înalt de suculență.

Sandkuchen

Art.-Nr.: RO00317425

25 kg | Dozaj pe făină: 10 %

Concentrat special pentru checuri fine, ideal pentru a face prăjituri gustoase, pufoase.

Pfahnl American Cookies

Art.-Nr.: RO00303110

10 kg | Dozaj pe făină: 100 %

Amestec de copt pentru producerea de fursecuri tipice americane.

Krapfenkonzentrat 20 %, HG-BH/EU

Art.-Nr.: RO00311925

25 kg

Un concentrat universal dezvoltat special pentru producerea de gogoși berlineze / gogoși simple. Permite o prelucrare ușoară, rațională, iar gogoșile / gogoșile berlineze se caracterizează prin gust excelent, o ținută foarte bună și prospețime îndelungată.

Premium Schoko Mix mit Ei, HG-BH/EU, UTZ MB

Art.-Nr.: RO00330410

10 kg

Acesta este un premix perfect pentru producția economică de blaturi tort, foi de prajitura cu gust de ciocolată, rulade etc.



Hefeteig Basismix Konzentrat CL

Art.-Nr.: RO00356625

25 kg

Un concentrat pentru un aluat cu drojdie dulci, realizat din ingrediente atent echilibrate, fără utilizarea de aditivi și emulgatori.

Biskuit mit Ei, HG-BH/AT

Art.-Nr.: RO00385110

10 kg

Un produs convenabil pentru prepararea pandișpanului. Perfect pentru primul strat al tortului, realizat din biscuiți, nuci de biscuiți, rulouri elvețiene și orice alt produs similar. Ingredientele speciale cum ar fi praful de ou integral garantează o manipulare ușoară a aluatului și un produs plin de gust.

Wiener Softkuchen light

Art.-Nr.: RO00031410

10 kg

Wiener Softkuchen Light este versiunea cu numărul E redus a clasicului amestec Pfahnl din toate timpurile. Acest amestec gata preparat este conceput pentru procesul rațional complet al prăjiturilor cu fructe și pandișpanuri, precum și pentru aplicații similare.

Cozonac Mix Vanilie

Art.-Nr.: RO00359210

10 kg

Cozonac Mix Vanilie este un agent de copt foarte concentrat, care garantează produse cu o prospețime de lungă durată.

Wiener Softkuchen

Art.-Nr.: RO00011410

10 kg

Prăjitura moale vieneză este un amestec gata preparat pentru procesul complet al prăjiturilor cu fructe și pandișpanuri, precum și aplicațiile similare.

P&C Mix Plus

Art.-Nr.: RO00411025

25 kg

15% amestec de copt pentru produse de patiserie, croissant și foetaj danez. Deosebit de potrivit pentru producerea de aluat turat cu margarina sau unt.



Amestecuri pentru pâine și biscuiți.

Pfahnl Lan direkt

Art.-Nr.: HU00750225

25 kg

Premix cu semințe pentru fursecuri și pâine. Datorită materiilor prime inovatoare, un MHD lung poate fi garantat pentru mărfurile ambalate.

Tiroler Almbrot

Art.-Nr.: RO00745225

25 kg

Premix pentru pâine tradițională gustoasă, cu proces lung de prelucrare al aluatului. Aluatul de grâu și pudra de iaurt creează un gust excelent și o perioadă lungă de valabilitate.



Paine alba si agenti de coacere.

Pane Rustico extra

Art.-Nr.: DE00839325

25 kg

Pane Rustico este un concentrat universal pentru baghete delicioase, ciabatta și pâine albă franțuzească.

VS Frost

Art.-Nr.: RO00001925

25 kg

Acest agent de copt, este un agent de copt puternic, pretabil pentru aluaturi congelate cu o doză de 3%. Are proprietăți excelente de coacere și, de asemenea, are un preț foarte interesant.

Roggina -neu-

Art.-Nr.: RO00250525

25 kg

Roggina este o făină de secară inactivată și prăjită printr-un proces termic pentru producerea amestecurilor de copt.

Hungeback 1%

Art.-Nr.: HU00840525

25 kg

1% agent de copt cu maia uscata, proprietăți excelente de procesare, în special pentru producția de pâine albă.

Pfahnl Malz plus

Art.-Nr.: RO00203325

25 kg

Pfahnl Malz Plus este un amestec pe bază de malț, aromat pentru producerea de produse de patiserie și pâine.

PEE-Turbo S

Art.-Nr.: RO00806210

10 kg

PEE-Turbo S este un excelent ameliorator de coacere cu un dozaj de 0,2 - 0,5%. Ingredientele bine echilibrate garantează o pâine voluminoasă și crocantă.

Produse pentru prosoptime de durata.

Interfresh K-CL

Art.-Nr.: DE00817125
25 kg

Interfresh K-CL, datorită ingredientelor sale atent echilibrate, permite producerea de pâini foarte umede și moi, conservate fără utilizarea numerelor E.

Super Soft

Art.-Nr.: RO00421525
25 kg

Agent de copt foarte concentrat pentru a prelungi prosoptimea și moliciunea aluaturilor cu drojdie dulci, foietaj și pâini amestecate.

Umpluturi de nuca.

Walnussfüllung 40

Art.-Nr.: RO00542510
10 kg

Umplutura de nuci 40 este o umplutură gata de utilizare, din nuci și alte ingrediente selectate.



Umpluturi de mac.

Mohnfülle B4, UTZ MB

Art.-Nr.: RO00502510
10 kg

Materiile prime de înaltă calitate asigură o producție sigură și rațională a acestei umpluturi de semințe de mac, cu o aromă deosebit de fină de mac.

Crème reci si termostabile.

Backcreme Vienna Royal

Art.-Nr.: RO00398810

10 kg

Această cremă de patiserie stabilă la congelare este excelentă pentru prăjituri cu cremă și altele. Pudra de frișcă colorată este ideală pentru cremele de bază stabile la copt (bază pentru creme grase și creme pentru umpluturi) și sosurile cu aromă de vanilie.



Produse speciale.

Stabilisator plus, HG-BH/AT

Art.-Nr.: RO00011310

10 kg

Un amestec de copt pentru producerea de produse de patiserie umplute, sărate și dulci, cu ouă din hambarul de origine asigurată.

Pizzasauce

Art.-Nr.: RO00207510

10 kg

Un sos de pizza cu gust excelent și proprietăți optime de coacere, precum și stabilitate excelentă.

Sojaschrot

Art.-Nr.: RO00196125

25 kg

Făina noastră de soia este făcută din soia austriacă fără OMG.

Dekorpuder Stollen, RSPO SG

Art.-Nr.: RO00882510

10 kg

Aceasta este o pulbere specială pentru decorare - un amestec care este perfect pentru decorarea produselor de patiserie.



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

Aktiaselts 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

