Gemeinsam – aus Leidenschaft

MEISTERMARKEN

GESAMT-SORTIMENT

GEMEINSAM GESTALTEN

50 jahre

INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung 4

GESAMTSORTIMENT

Margarine & Melange 8

Fette 18

Massen 22

Teige 30

Füllungen & Auflagen 40

Vermarktung 58

Überzeugend kreativ

Unsere hochwertigen Produkte stehen für abwechslungsreiche Rezeptideen und höchste Gelingsicherheit – zur Unterstützung und Inspiration Ihres einzigartigen Bäckerhandwerks.

Auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit!

WILLKOMMEN BEI MEISTERMARKEN!

Drei Margarinen und ein Siedefett, das erste Produktsortiment mit einheitlicher Verpackung und eigenem Schriftzug, markierten bereits 1950 den Anfang des **MeisterMarken**-Bäckergeschäfts, das sich sehr schnell im Markt weiterentwickelte und mit seinem einzigartigen Profil überzeugte.

Von Beginn an bestimmen hohe Professionalität hinsichtlich Produktentwicklung und -herstellung, Backtechnologie, Rezeptdienst, Vertrieb, Marketing, Kommunikation und viel Kreativität das ganzheitliche Bäcker-Konzept von **MeisterMarken** – einer Marke, die damals wie heute und auch in Zukunft Ihr Garant für optimale Produktlösungen sein wird.

Wir freuen uns auf den gemeinsamen Weg in eine erfolgreiche Zukunft!

Service rundum – Ihr persönliches Erfolgskonzept

Aus unserer langjährigen Erfahrung und der vertrauensvollen Zusammenarbeit mit Bäckereien in über 50 Ländern haben wir unser Rundum-Servicekonzept für Ihren Unternehmenserfolg entwickelt.

Unsere Außendienstmitarbeiter und Fachberater unterstützen Sie jederzeit vor Ort. Gerne beraten Sie unsere Kundenbetreuer und unsere Profis in unserem Back- und Beratungszentrum zu Produkten, Rezepten, zum Lebensmittelrecht und beantworten Ihre technischen Fragen rund um Brot und Brötchen. In unseren Seminaren lernen Sie und Ihre Mitarbeiter alles, was Profis in der Bäckerei zum Erfolg brauchen. Und natürlich finden Sie bei uns clevere Ideen und professionelle Materialien für die erfolgreiche Vermarktung Ihrer Brot- und Brötchenspezialitäten.

MEISTERMARKEN

Clean Label

Produkte von **MeisterMarken**, die dem Verbraucherwunsch nach natürlichen Inhaltsstoffen entsprechen, werden mit dem Clean-Label-Signet ausgezeichnet. Die Clean-Label-Produkte überzeugen mit einem Höchstmaß an Ursprünglichkeit, ausgewählten Rohstoffen und besten Verarbeitungseigenschaften. Das produktgruppenübergreifende Clean-Label-Sortiment bietet authentischen Genuss und außerordentliche Vielfalt für Konsumenten, die unverfremdete Produkte bevorzugen.

RSPO – Roundtable on Sustainable Palm Oil

Die internationale Plattform „Roundtable on Sustainable Palm Oil“ (RSPO) setzt sich für die nachhaltige Produktion von Palmöl und den Schutz des Ökosystems ein. Die RSPO-Grundprinzipien stärken die Rechte der Bevölkerung in den Palmöl-Anbaugebieten und gewährleisten, dass bei Neuanlage von Plantagen keine Primärwälder oder Gebiete mit hohem Naturschutzaspekt betroffen sind. CSM verwendet RSPO-zertifiziertes Palmöl in zwei Stufen:

SG Eingesetztes Palmöl ist nach dem Modell **„Segregation“** zertifiziert

MB Eingesetztes Palmöl ist nach dem Modell **„Mass Balance“** zertifiziert

MARGARINE & MELANGE

Feine Gebäcke mit hohem Genusswert – mit den Margarinen und Melangen von **MeisterMarken** gelingen sie perfekt.

Entdecken Sie unser breites Sortiment hochwertiger Produkte mit idealen Verarbeitungseigenschaften und bestem Geschmack. Besonderen Wert legen wir bei unseren Produkten auf die hohe Qualität der Zutaten. Ausgewählte Rohstoffe, jahrzehntelange Erfahrung und hohe Kompetenz in der Herstellung machen die **MeisterMarken** Margarinen und Melangen zu den besten Zutaten für Ihre individuellen Gebäcke.

MeisterMarken

Backmargarine

Die Backmargarinen von **MeisterMarken** bestehen aus sorgfältig ausgewählten Zutaten. Unsere besonderen Rezepturen garantieren hervorragende Verarbeitungseigenschaften und besten Geschmack für Ihre Streusel, Hefe- und Mürbeteige in Spitzenqualität.

Vorteile

- **Plastische, geschmeidige Teige** für beste maschinelle Verarbeitung
- **Stabile Struktur bei Mürbeteigen** verhindert das Ausölen oder Brandigwerden
- **Mürbe, zarte Gebäcke** für Top-Qualität in Ihrem Sortiment

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Grand Patissier Melange Back MB	Grand Patissier Melange Back vereint die Vorzüge der guten backtechnologischen Verarbeitung von Margarine mit dem feinen Geschmack von Butter und Sahne. Die Teige sind besonders plastisch. Die Gebäcke überzeugen durch ihren besonders feinen Buttergeschmack.	02112	10 kg Karton
Grand Patissier Back MB	Teige mit Grand Patissier Back sind besonders plastisch, maschinenfreundlich und stabil gegen Überknetung. Mürbeteiggebäcke haben einen typisch kurzen Bruch und sind sehr zart im Geschmack. Hefegebäcke überzeugen durch feinste Porung, wattige Krume und Saftigkeit. Auch bei Streuselgebäcken kommt die eingesetzte Sahne geschmacklich gut zur Geltung.	88132	10 kg Karton
Meister Clean Label Goldback MB	Die Spezialmargarine Meister Clean Label Goldback beinhaltet sorgfältig ausgewählte Zutaten wie natürliche Aromen, Sonnenblumenlecithin und ausschließlich ungehärtete Fette. Durch die besondere Komposition der Margarine sind hervorragende Verarbeitungseigenschaften und bester Geschmack garantiert.	02110	10 kg Karton
Meister Goldback MB	Meister Goldback bietet eine sichere und problemlose Verarbeitung in einem breiten Anwendungsbereich. Durch die ideale Konsistenz erhält man plastische und geschmeidige Teige.	50112	10 kg Karton
Meister Goldback „Hefe“ MB	Die Meister Goldback „Hefe“ ist eine Spezialmargarine für schwere Hefeteige. Der entscheidende Vorteil bei der Verwendung ist die Erhöhung der Schüttflüssigkeit. Dadurch wird eine bessere Saftigkeit und Frischhaltung der Gebäcke gewährleistet.	50117	10 kg Karton

MEISTERMARKEN

Ziehmargarine

Die Ziehmargarinen von **MeisterMarken** überzeugen mit plastischer Konsistenz und hoher Strapazierfähigkeit – so lassen sie sich leicht und sicher verarbeiten. Backen Sie mit unseren Ziehmargarinen im Handumdrehen köstliche Blätter- und Plunderteiggebäcke mit feiner Blätterung, zarter Struktur und vollmundigem Geschmack.

Vorteile

- **Plastische Konsistenz** für gleichmäßige, feine Fettlagen im Teig
- **Hohe Strapazierfähigkeit** garantiert hervorragende Verarbeitungssicherheit
- **Feinste Blätterung** durch viele hauchdünne Lagen und damit besonders zarte Gebäcke

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Grand Patissier Zieh MB	Die hochwertige Ziehmargarine Grand Patissier Zieh gewährleistet hohe Tourier-sicherheit. Feinste Margarinelagen sorgen für ein optimales Hochziehen der Gebäcke, filigrane Blätterung und einen einzigartig zarten Biss.	88134	10 kg Karton
Meister Goldzieh MB	Meister Goldzieh zeichnet sich durch eine unübertroffene Länge und Plastizität aus, besticht aber auch durch eine leichte und sichere Verarbeitung. Die Gebäcke zeigen eine feine Blätterung und zarte Struktur.	50111 50115	10 kg Karton 10 kg Karton (Platte)

MeisterMarken

Plundermargarine

Die Plundermargarinen von **MeisterMarken** bieten beste Voraussetzungen für alle Premium-Plundergebäcke: garantiert problemloses Tourieren Ihrer Teige, hervorragendes Abschmelzverhalten beim Backen und als Ergebnis zartsplitttrige Gebäcke mit attraktivem Volumen und goldgelber, seidenmatt glänzender Gebäckfarbe.

Vorteile

- **Plastische Konsistenz** ideal zur Verarbeitung in weichen, kühlen Teigen
- **Hohes Gebäckvolumen mit zarten Lagen** für eine attraktive Gebäckoptik
- **Zarte Gebäckstruktur** für einzigartigen Genuss

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Grand Patissier Melange Plunder MB	Grand Patissier Melange Plunder vereint die Vorzüge der guten backtechnologischen Verarbeitung von Margarine mit dem feinen Geschmack von Butter und Sahne. Sie überzeugt durch die plastische Konsistenz, wodurch eine gute Verarbeitung gewährleistet ist. Die besonders zarten Gebäcke überzeugen durch ihren hervorragenden Buttergeschmack.	02111	10 kg Karton
Grand Patissier Plunder MB	Durch ihre geschmeidige und plastische Konsistenz ist Grand Patissier Plunder leicht zu verarbeiten. Ebenmäßige Blätterung, ein zartes Abschmelzverhalten, großes Volumen und Saftigkeit kennzeichnen die Gebäcke. Die enthaltene Sahne verleiht den Gebäcken einen abgerundeten, aromatischen Geschmack.	88133	10 kg Karton
Meister Clean Label Plunder MB	Meister Clean Label Plunder Margarine erfüllt höchste Ansprüche. Die Komposition erlesener Rohstoffe bietet beste Verarbeitungseigenschaften für hochwertige Gebäcke; zugeschnitten auf den Bedarf bewusster Genießer.	02109	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte MB	Durch die geschmeidige und plastische Konsistenz ist eine optimale Verarbeitung der Meister Dänischroll-Platte gewährleistet. Das gute Abschmelzverhalten verleiht Gebäcken einen abgerundet aromatischen Geschmack.	50159	10 kg Karton
Meister Dänischroll-Platte extra zart MB	Mit der exzellenten Spezialmargarine Meister Dänischroll-Platte extra zart erzielen Sie ein besonders zartes Schmelzverhalten im Gebäck. Das Ergebnis: Die Gebäcke werden besonders saftig und sehr zart.	50110	10 kg Karton
Meister Maitre Croissant-fin MB	Mit der nach spezieller Komposition hergestellten Margarine Meister Maitre Croissant-fin lassen sich besonders lockere Croissants mit typischer Blätterung, attraktivem Volumen und aromatischem Geschmack herstellen.	50116	10 kg Karton

MeisterMarken

Crememargarine

Eine zartschmelzende, lockere Konsistenz, feiner Geschmack und ein geringes Litergewicht machen die Crememargarine von **MeisterMarken** zum unverzichtbaren Bestandteil Ihrer locker-leichten Cremes, Füllungen und Spritzgebäcke.

Vorteile

- **Optimale Volumenausbeute** für sehr leichte Cremes mit sparsamem Verbrauch
- **Geschmeidige Konsistenz** für leichte Verarbeitung, sowie schnitt- und standfeste Cremes
- **Sicher gegen Überschlagen,** und dadurch sicher in der Verarbeitung

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Goldcreme MB	Zur Herstellung von Krems, Füllungen und Spritzgebäcke geeignet. Sie bietet Sicherheit gegen Überschlagen und ermöglicht ein besonders hohes Aufschlagvolumen. Hinzu kommt ein sehr gutes Schmelzverhalten.	50113	10 kg Karton

SIEDEFETTE

Siedegebäckspezialitäten gelingen absolut sicher und überzeugen durch unwiderstehlichen Geschmack – mit den **MeisterMarken** Siedefetten für den professionellen Einsatz.

Nutzen Sie die hervorragenden Eigenschaften unserer Produkte für Ihre gesiedeten Spezialitäten mit verführerischer Optik und locker-saftigem Teig. Unsere Siedefette stehen für höchste Qualität und beste Verarbeitungseigenschaften. Vom hohen Qualmpunkt bis zum neutralen Geschmack bieten die **MeisterMarken** Siedeprodukte alle Voraussetzungen für köstliche Backergebnisse.

Siedefette

Die Biskin Siedefette von **MeisterMarken** stehen für Premium-Qualität und alle Eigenschaften, die erstklassige Siedefette auszeichnen: von extremer Hitzestabilität bis hin zu sparsamem Verbrauch finden Sie in unserem Sortiment das perfekte Fett für Ihre individuellen Siedegebäcke in meisterlicher Qualität.

Vorteile

- **Hohe Hitzestabilität** mit hohem Qualmpunkt für lange Verarbeitungsdauer
- **Köstliche Backergebnisse** für bekömmliche Gebäckspezialitäten mit unvergleichlichem Mundgefühl
- **Neutraler Geschmack** für traditionellen Siedegenuss

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Goldbiskin, Erdnuss	Besonders hitzestabiles Spezialsiedefett mit einem hohen Qualmpunkt. Sparsam im Verbrauch und neutral im Geschmack. 100 % Erdnuss.	50142	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Next MB	Innovatives Premium-Siedefett aus hochwertigen, ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten. Dieses Spezialsiedefett zeichnet sich durch beste Siedeeigenschaften, besonders lange Standzeiten und einen sehr zarten Gebäckschmelz aus.	01265	20 kg Karton
Meister Goldbiskin Super MB	Premium-Spezialsiedefett aus hochwertigen, ungehärteten pflanzlichen Ölen und Fetten. Sparsam im Verbrauch.	89776	20 kg Karton

MASSEN

Feine Kuchen und köstliche Gebäckspezialitäten sind das Aushängeschild für jede Bäckerei und Konditorei – die Produkte von **MeisterMarken** vereinen die rationelle und sichere Herstellung mit bestem Geschmack.

Entdecken Sie unser vielseitiges Angebot für unterschiedlichste Anwendungen vom beliebten Klassiker bis zum gefragten Trendgebäck. Durch die optimale Komposition hochwertiger Rohstoffe bildet das Sortiment von **MeisterMarken** die ideale Grundlage für Ihre Gebäcke in feinster Qualität und für ausgezeichnete Genusserlebnisse.

Sand- und Rührmassen

MeisterMarken bietet für unterschiedlichste Anwendungen das passende Produkt: von Klassikern wie Donauwelle und Marmorkuchen über Bestseller wie Amerikaner oder Obstböden bis zu Trendgebäcken wie amerikanische Muffins. Hohe Verarbeitungssicherheit, feiner Geschmack und lange Frischhaltung zeichnen unsere Sand- und Rührmassen aus.

Vorteile

- Gute Masseneigenschaften für eine **einfache Verarbeitung**
- Beste Gebäckeigenschaften: **hervorragender Geschmack** und **attraktive Gebäckoptik**
- **Exzellente Frischhaltung:** Gebäcke mit softer Krume und langer Verzehrfrische

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Gold-Softin MB	Diese Pflanzenfettcreme eignet sich für alle Rührmassen und bietet viele Verarbeitungsvorteile durch die pastöse Konsistenz, die hohe Toleranz im unteren Temperaturbereich und die hervorragenden Frostereigenschaften. Die Massen sind sehr tragfähig, z. B. bei Obstkuchen, und haben eine sehr gute Frischhaltung.	02199	individuell	10 kg Bag
Backtivat Perfekt MB	Backkrem für feine Rühr- und Sandmassen, Streusel, Spritz- und Dauergebäcke. Die Stärken dieser Backkrem liegen insbesondere in der großen Aufschlagstoleranz und der optimalen Verarbeitungssicherheit in allen Anwendungsbereichen. Die zarten Gebäcke haben einen hervorragenden Geschmack und gewährleisten zudem eine exzellente Frischhaltung.	57194	individuell	15 kg Karton
Meister Rühr-Tradition MB	Vollmix für Rührmassen. Das Produkt vereinigt alle Anforderungen, die eine moderne Backmischung für Rührkuchen erfüllen soll: Optimale Massenkonsistenz, gute Fließfähigkeit, zarte, softe Krumenstruktur und eine sehr gute Frischhaltung.	89928	100 %	25 kg Sack
Meister Kapsel Gourmet	Vollmix zur Herstellung von fließfähigen Massen. Hervorragend geeignet für die leichte Herstellung von feinen Kapseln und Spezialböden. Die Krumenstruktur ist locker und feinporig mit einer glatten Oberfläche bei einer guten Frischhaltung.	90311	100 %	15 kg Sack
Meister Rühr & frisch	Konzentrat (60 %) zur Herstellung von Rühr- und Sandmassen. Einfache Herstellung und hervorragende Frischhaltung.	88785	60 %	25 kg Sack
American Cake & Muffin MB	Muffin-Vollmix nach original amerikanischer Rezeptur. Für Muffins mit softig-feuchter Struktur, die sich deutlich von Muffins aus herkömmlichen Rührmassen unterscheiden. Einfache Grundrezeptur mit vielen Variationsmöglichkeiten, z. B. als Blaubeer-Muffins, Mohn- Muffins, Apfel-Zimt-Muffins oder Schoko-Walnuss-Muffins.	89641	100 %	15 kg Sack
American Cake & Muffin Dark MB	Muffin-Vollmix für Schoko-Muffins aller Art. Für Trendgebäcke, mit denen auch jüngere Zielgruppen angesprochen werden.	89642	100 %	15 kg Sack
American Toffee Cake MB	Vollmix nach original amerikanischer Rezeptur. Als einzigartiges Produkt auf dem Markt ermöglicht es die Kreation hochwertiger, original amerikanerischer Gebäckspezialitäten, die durch ihren großartigen Karamellgeschmack und ihre softe Krume überzeugen.	01981	100 %	10 kg Sack
Meister Sand MB	Vollmix zur Herstellung von Sandkuchen, -böden und -kapseln.	89563	100 %	10 kg Karton
Meister Butter-Amerikaner	Vollmix für Butter-Amerikaner, Amerikanerspezialitäten und Blechkuchen. Eine hohe Herstellungssicherheit und problemlose maschinelle Verarbeitung zeichnen dieses Produkt aus. Auch für den Einsatz bei anderen Gebäckarten hervorragend geeignet.	03128	100 %	25 kg Sack
Meister Vario-Amerikaner	Fettfreier Vollmix. Kann individuell mit Öl, Butter oder Margarine verarbeitet werden. Die Amerikaner lösen sich sehr leicht vom Blech. Auch geeignet zur Herstellung von Rührmassen, wie z. B. für saftige Blechkuchen. Das Produkt kann auch über Dosier- und Füllsysteme verarbeitet werden und ist für das Backen im Stikkenofen geeignet.	88784	100 %	25 kg Sack

Biskuit- und Wienermassen & Feinbackmittel Massen

Feine Biskuit- oder Wienerböden und saftige Rouladen gelingen mit dem Sortiment von **MeisterMarken** in bester handwerklicher Qualität. Nutzen Sie dabei die vielseitigen Stärken unserer Produkte: ob Gebäckvolumen oder Elastizität – für jede Anforderung bietet Ihnen **MeisterMarken** das richtige Produkt.

Vorteile

- Beste Verarbeitungseigenschaften durch **gute Rollfähigkeit und Schnittfestigkeit**
- **Saftigkeit und aromatischer Geschmack** der Gebäcke für erstklassige Genusserlebnisse
- **Sehr gute Frischhaltung** für köstliche Gebäcke mit langer Verzehrfrische

Biskuit- & Wienermassen

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Biskuit	Vollmix für Biskuitmassen. Nur eine Rezeptur für Böden und Rouladen. Besonders hohe Elastizität der Gebäcke, dadurch sehr gute Rollfähigkeit der Rouladen. Geeignet für das Backen im Stikkenofen.	07109	100 %	25 kg Sack
Meister Biskuit Spezial	Vollmix für Biskuitböden, -rouladen und Kapseln. Hohe Produktionssicherheit, feiner Geschmack und lange Frischhaltung.	88535	100 %	15 kg Sack
Meister Schoko-Wiener MB	Vollmix für dunkle Wienerböden und Kapseln. Durch rationelle Herstellung ist eine enorme Arbeitszeitersparnis gewährleistet. Die Gebäckqualität ist hervorragend. Traumhafter Schokoladengeschmack.	00127	100 %	10 kg Sack
Meister Wiener	Vollmix für Wienerböden, hohe Kapseln, Rouladen und Omelettes. Die Hauptmerkmale des hochwertigen Produkts sind eine sichere und einfache Herstellung, ein optimales Massenvolumen sowie eine lockere Gebäckstruktur.	00106	100 %	10 kg Sack

Feinbackmittel Massen

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister TBM	Pastöses Aufschlagmittel für Biskuit- und Rührmassen im All-in-Verfahren.	88534	1–2,5 %	5 kg Eimer

Brandmassen

In den Mixen von **MeisterMarken** stecken die besten Zutaten für saftige Spritzkuchen, Windbeutel, Eclairs, Quarkbällchen & Co. Rationelle und sichere Verarbeitung, eine hohe Formstabilität beim Sieden sowie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für kreative Gebäckideen zeichnen unsere Brandmassen aus.

Vorteile

- **Ansprechende Gebäckoptik** mit schönem Volumen und zarter Struktur
- **Rationelle und sichere Herstellung** von zahlreichen traditionellen und innovativen Gebäcken
- Ideal für das **Trendprodukt Quarkbällchen:** besonders saftig, geschmackvoll und lange frisch

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Qwini's – Quarkbällchen Mix	Backmischung zur Herstellung von Quarkbällchen mit hoher Toleranz und Gelingsicherheit. Einfache Dosierung und optimale, besonders saftige Backergebnisse.	01757	100 %	10 kg Sack
Meister Quarkbällchen Mix	Vollmix zur Herstellung von Quarkbällchen. Hervorragender Geschmack und optimale Frischhaltung.	88118	100 %	25 kg Sack
Meister Wibema MB	Vollmix für die rationelle und sichere Herstellung von Gebäcken aus Brandmasse. Hohes Volumen bei Ofen- und Siedegebäcken.	88787	100 %	20 kg Sack
Meister Brand MB	Vollmix für die sichere und rationelle Herstellung von Gebäcken aus Brandmasse. Hohe Massenstabilität und besonders gleichmäßige Backergebnisse.	88788	100 %	15 kg Sack

TEIGE

Hefefeingebäcke, Berliner, Croissants, Plunder- oder Mürbeteiggebäcke – hergestellt mit dem Sortiment von **MeisterMarken** überzeugen diese Klassiker mit handwerklichem Charakter und feinem Geschmack.

Nutzen Sie die Vorteile unserer Produktvielfalt für Ihre individuellen Gebäckkreationen: ausgewählte Rohstoffzusammensetzungen, hohe Verarbeitungstoleranz, rationelle Herstellung, lange Frischhaltung und fein abgerundeter Geschmack.

Hefeteige

Die Produkte von **MeisterMarken** zur Herstellung von Hefefeingebäcken sind technisch hervorragend und damit sicher und problemlos in der Verarbeitung. Verwöhnen Sie Ihre Kunden mit saftig-soften Gebäcken mit besonders langer Verzehrfrische.

Vorteile

- **Einfache und rationelle Aufarbeitung** mit plastischen und maschinenfreundlichen Teigen
- **Hohe Gärstabilität** für eine maximale Verarbeitungssicherheit
- **Besonders gute Frischhaltung** und **hohe Tragfähigkeit**
- **Flexibel im Herstellungsprozess** – auch für GU und GV

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Backtivat Direkt MB	Backkrem für alle feinen Hefeteige mit sicherer und problemloser Verarbeitung. Hervorragender Ofentrieb und lange Verzehrfrische. Soft-zarte Gebäcke mit goldbrauner Kruste und dem für Hefegebäck typischen Geschmack.	57190	20–30 %	15 kg Karton
Backtivat Butter GU / GV SG	Backkrem für alle Butter-Hefegebäcke mit feiner Butternote. Enthält außer Butter kein anderes Fett. Bei Beachtung der Grundrezeptur mit einer Zugabemenge von 20 %, 25 % oder 30 % auf Gesamtmehl ist die Bezeichnung als „Butter Backware“ zulässig.	88090	20–30 %	15 kg Karton
Backtivat GU / GV MB	Backkrem für die Gärunterbrechung und Gärverzögerung. Besondere Vorteile bieten zudem die plastischen und maschinenfreundlichen Teige sowie die hohe Gärstabilität – für eine maximale Sicherheit im Verarbeitungsprozess.	88076	20–30 %	15 kg Karton
Backtivat Feinback Super, Stange MB	Backkrem für feine Hefeteige und saftig-softe Gebäcke. Garantierte maximale Produktionssicherheit für alle Verfahren der Gärzeitsteuerung. Plastische Teige und hervorragender Ofentrieb. Für unwiderstehliche Gebäcke mit kurzem Biss und langer Frischhaltung.	01226	20–30 %	15 kg Karton (5 x 3 kg)
Meister Gold-Softin Hefe MB	Pflanzenfettzubereitung für alle Hefe- und Plunderteige.	00193	15 %	10 kg Bag
Meister BHT fresh	Konzentrat (50 %) für Butter-Hefefeinteige. Es zeichnet sich durch sehr gute Gärstabilität, hohe Tragfähigkeit und eine unübertroffene Frischhaltung aus.	89522	50 %	25 kg Sack
Meister Supra-Hefeteig	Konzentrat ohne Fett zur Herstellung von Hefefeinteigen. Die Supra-Frische-Technologie sorgt für besonders gute Frischhaltung der Gebäcke. Wahlweise kann Butter oder Margarine zugegeben werden. (Zugabemenge auf Gesamtmehl 20 %.)	89381	20 %	25 kg Sack
Meister Butter-Hefeteig	Vollmix für Butter-Hefefeinteige. Die ausgewogene Komposition dieses Produkts sorgt für eine sichere und rationelle Verarbeitung – ideal für das Arbeiten über GU und GV. Hervorragende Gebäckqualitäten und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.	07120	100 %	25 kg Sack
Meister Butter-Hefeteig Plus	Konzentrat (50 %) für die einfache und rationelle Herstellung von Butter-Hefefeinteigen.	03122	50 %	25 kg Sack

Berlinerteige

Im breiten Sortiment von **MeisterMarken** finden Sie genau das richtige Berliner-Produkt für Ihre technischen Anforderungen und für die Wünsche Ihrer Kunden. Nutzen Sie das Potenzial der vielseitigen, köstlichen Profitbringer und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit Berlinern, Krapfen, Kreppeln oder Pfannkuchen in bester handwerklicher Qualität!

Vorteile

- **Hohe Gärstabilität** und **hohe Verarbeitungstoleranz**
- **Starker Pfannentrieb** und **großes Gebäckvolumen**
- Überzeugende Gebäckeigenschaften: **softe, saftige Krume und stabiler Kragen**
- **Abgerundeter Geschmack** bei langer Verzehrfrische

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Berliner Spezial, Rolle SG	Backkrem zur Herstellung von Berlinerteigen. Die hohe Gärstabilität sowie die problemlose Aufarbeitung großer Teigmengen sind die Besonderheiten dieser Backkrem. Zudem überzeugt Meister Berliner Spezial mit saftig-lockeren Gebäcken, die ein ganz besonderes Aroma und einen kurzen Biss aufweisen.	88391	25 %	20 kg Karton
Backtivat Krapfen-Creme SG	Backkrem für die Herstellung von Berlinern, Krapfen und Hefefeinteigen. Die hervorragende Gärstabilität und die hohe Verabeitungstoleranz machen Backtivat Krapfen-Creme besonders und sorgen zudem für eine maximale Sicherheit im Produktionsprozess. Der starke Pfanntrieb sorgt zudem für ein großes Gebäckvolumen und einen stabilen Kragen.	88393	25 %	20 kg Karton
Meister Berliner Soft & Stabil MB	Vollmix für echten Berliner-Genuss mit großem Volumen, weicher, saftiger Textur und lang anhaltender Frische. Im Backprozess zeichnet sich das Produkt durch eine hohe Verarbeitungstoleranz und Gärstabilität aus.	02445	100 %	25 kg Sack
Meister Berliner Tradition	Vollmix für zarte Berliner nach handwerklicher Art. Dieses Produkt zeichnet sich durch plastische Teige, optimalen Pfannentrieb, stabile Kragenbildung, gute Gärstabilität und einen abgerundeten Geschmack aus.	07166	100 %	25 kg Sack
Meister Berliner Next	Mit dem Vollmix lassen sich Berliner besonders rationell herstellen. Beste Maschinengängigkeit bei maximaler Verarbeitungstoleranz. Die fertigen Berliner zeichnen sich durch ein Hefeteig-typisches Aroma, hervorragenden Pfannentrieb und einen optimalen Kragen aus. Sie sind besonders soft und haben gleichzeitig eine saftige Krume.	01437	100 %	25 kg Sack
Meister Butter-Berliner	Vollmix zur Herstellung von Butter-Berlinern. Dieses Produkt wurde im Hinblick auf besondere Sicherheit bei der Teigherstellung und -aufarbeitung entwickelt. Es ermöglicht plastische Teige, die lange verarbeitungsfähig sind und auch unter ungünstigen Bedingungen gute Backergebnisse ermöglichen.	89515	100 %	25 kg Sack
Meister Butterberliner Spezial	Backkrem zur Herstellung von Butterberlinern, Berlinern mit Butter und Butter-Hefefeinteigen. Das Produkt steht für zarte Berliner mit kurzem Biss und einer feinen Butternote. Die hohe Gärstabilität garantiert zudem eine hohe Verarbeitungssicherheit.	88392	25 %	20 kg Karton

Croissant-/Dänischteige & Mürbteige

Zartsplittrige Struktur, großes Volumen und voller Geschmack – mit den Produkten von **MeisterMarken** gelingen Ihnen herrliche Croissants, Dänisch- und Plunderteig-gebäcke oder köstliche Mürbteigkreationen. Entdecken Sie, wie einfach, sicher und effizient die Herstellung mit unseren Teigen funktioniert.

Vorteile

- **Einfaches und sicheres Handling,** zeigt sich u. a. im guten Maschinenlauf
- **Schöne Gebäckstruktur** und -optik sowie **typisches Aroma**
- **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten,** auch geeignet für GU und GV

Croissant- / Dänischteige

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Maitre Croissant Mix	Konzentrat zur schnellen und problemlosen Herstellung von Croissants. Geeignet auch für GV und GU. Die Croissants überzeugen durch die zartsplittrige Struktur und das typisch französische Croissantaroma.	07103	50 %	25 kg Sack
Meister Dänischteig Plus	Konzentrat zur Herstellung von Dänisch- und Plunderteigen. Die Teige zeichnen sich durch einen guten Maschinenlauf, gute Gärstabilität und ihre hervorragende Eignung für GU/GV aus. Die Gebäcke haben ein ausgezeichnetes Volumen, eine feine Blätterung und einen vollen Geschmack.	07106	50 %	25 kg Sack

Mürbteige

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Backtivat Mürbkrem MB	Produkt zur Herstellung von strapazierfähigen, maschinenfreundlichen Teigen. Darüber hinaus lässt sich Backtivat Mürbekrem direkt nach der Knetung weiterverarbeiten und ermöglicht damit ein rationelles und zeiteffizientes Arbeiten.	57193	individuell	15 kg Karton
Meister MürbCombi	Vollmix ohne Fett zur Herstellung von Mürbeteigen für Auflagen, Streusel, Böden und Dauergebäck. Wahlweise kann Butter oder Margarine zugegeben werden.	75044	100 %	25 kg Sack
American Cookie	Vollmix ohne Fett zur einfachen Herstellung typisch amerikanischer Cookies mit der perfekten Konsistenz – innen weich und außen knusprig! Wahlweise kann Butter oder Margarine zugegeben werden.	01872	100 %	10 kg Sack

Hefe-Quarkteige & Quarkteige

Die Hefe-Quarkteige und Quarkteige von **MeisterMarken** überzeugen mit unübertroffen langer Frischhaltung und köstlichen, saftig-zarten Backergebnissen. Bieten Sie Ihren Kunden hochwertige Stückgebäcke, Stuten, Blechkuchen oder saisonale Highlights wie Osterhase und Stutenkerl in großer Vielfalt an.

Vorteile

- **Saftig-zarte Gebäckstruktur** und **unübertroffen lange Frischhaltung**
- **Sichere und rationelle Verarbeitung –** ideal für das Arbeiten über **GU und GV**
- Eine Vielzahl von köstlichen Gebäckvarianten für eine **große Anwendungsbreite**
- Ideale Gebäckeigenschaften: **schönes Volumen** und **hervorragende Tragfähigkeit**

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
Meister Butter-Hefe-Quarkteig MB	Vollmix zur sicheren Herstellung von Butter-Hefe-Quarkteigen mit besonders schönem Volumen und guter Tragfähigkeit. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine feine Butter-Vanille-Note aus und verfügen über eine gute Frischhaltung.	89023	100 %	25 kg Sack
Meister Butter-Hefe-Quarkteig Plus MB	Konzentrat (50 %) zur Herstellung vielfältiger Butter-Hefe-Quarkteige. Mit einem Grundrezept können Teige für Blechkuchen, Stückgebäcke und Stuten hergestellt werden. Bei einer Dosierung von nur 50 % nutzen Sie die Vorteile eines Butter-Hefe-Quarkteigs bei gleichzeitig attraktiver Endkalkulation.	89250	50 %	25 kg Sack
Meister Hefe-Quarkteig	Vollmix für Hefe-Quarkteige. Sichere Herstellung und ausgezeichnete Eignung für GU und GV, hervorragende Tragfähigkeit der Teige und eine lange Frischhaltung der Gebäcke. Bemerkenswert ist die saftig-zarte Gebäckstruktur. Das enthaltene Rahmquarkpulver sorgt für einen besonders abgerundeten Geschmack.	07158	100 %	25 kg Sack
Meister Hefe-Quarkteig Spezial	Vollmix mit Quarkpulver zur Herstellung von besonders zarten Hefefeinteigen.	75245	100 %	25 kg Sack
Meister Quarkteig	Vollmix für Quarkfeinteige für eine Vielzahl von wohlschmeckenden Gebäckvarianten, sicher und zeitsparend hergestellt. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine besonders gute Tragfähigkeit in Verbindung mit saftigen Füllungen und durch große Volumina aus. Sehr guter Quarkgeschmack.	07102	100 %	25 kg Sack

MEISTERMARKEN

FÜLLUNGEN & AUFLAGEN

Genussvolle Füllungen und optisch wie geschmacklich verführerische Auflagen setzen Akzente in Ihrer Gebäcktheke – und stehen mit den Produkten von **MeisterMarken** im Handumdrehen in höchster Qualität zur Verfügung.

Entdecken Sie die Vielfalt unseres Sortiments: von Frucht- und Mohn- oder Nussfüllungen über Käsekuchen, Cremes und Gele bis hin zu Knusperauflagen und vielfältigen Spezialprodukten. Alle Füllungen und Auflagen bestehen aus ausgewählten Rohstoffkombinationen und hochwertigen Rezepturen, die eine schnelle, einfache Verarbeitung und besten Geschmack garantieren.

MEISTERMARKEN

Gebrauchsfertige Fruchtfüllungen

Gebacken oder ungebacken, als Spiegel auf Gebäcken oder für Desserts: Die verarbeitungsfertigen Fruchtfüllungen von **MeisterMarken** sind vielseitig verwendbar und überzeugen mit einem besonders hohen Fruchtgehalt.

Ihre Handwerkskunst kombiniert mit Meister Fruchtfüllungen – Ihre Kunden werden begeistert sein!

CLEAN LABEL

MIT
✓natürlichen Aromen

FREI VON
✓Farbstoffen
✓Konservierungsstoffen

Vorteile

- **Gebrauchsfertige Füllungen** zur direkten Verarbeitung für **maximale Zeitersparnis**
- **Fruchtgehalt von mindestens 70 %** erfüllt höchste Premium-Ansprüche

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Fruchtfüllung Apfel ✓	Gebrauchsfertige Apfelfüllung. Sie überzeugt durch eine glänzende Optik und feinen Fruchtgeschmack (90 % Fruchtgehalt!). Meister Fruchtfüllung Apfel ist deklarationsfrei, back-, froster- und schnittfest. Besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung.	00152	13 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Kirsch ✓	Gebrauchsfertige Kirschfüllung. Sie ist besonders backstabil und Ideal für das Füllen vor dem Backen und bei Gebäcken mit hoher Fruchtauflage.	89509	14 kg Eimer
Meister Kirschfüllung extra ✓	Gebrauchsfertige Kirschfüllung. Sie überzeugt durch eine glänzende Optik und feinen Fruchtgeschmack. Meister Kirschfüllung extra ist back-, froster- und schnittfest und besonders geeignet für die rationelle Verarbeitung.	89505	14 kg Eimer
Meister Amarena-Kirsch-Füllung ✓	Meister Amarena-Kirsch-Füllung ist eine gebrauchsfertige Fruchtfüllung in bekannter Meister Qualität. Außerordentlicher Geschmack und toller Glanz zeichnen dieses Produkt aus.	90373	6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Orange ✓	Die gebrauchsfertige Fruchtfüllung Orange überzeugt durch eine feine Optik sowie einen hervorragend abgerundeten Fruchtgeschmack.	32845	6 kg Eimer
Meister Mango-Füllung ✓	Überzeugt durch den fein-exotischen Mangogeschmack und den hohen Fruchtgehalt. Die Füllung ist schnitt-, back- und frosterfest.	31949	6 kg Eimer
Meister Tropic-Füllung ✓	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung aus Ananas, Pfirsich, Aprikose und Maracuja mit stückiger Konsistenz. Auch ungebacken einsetzbar.	89507	6 kg Eimer
Meister Fruchtfüllung Gartenbeeren ✓	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung mit fruchtigen Aromen roter und schwarzer Johannisbeeren, gepaart mit Stachelbeeraromen. Diese einzigartige Kombination verfügt über ein gut ausbalanciertes Süße-Säure-Verhältnis und ist herrlich erfrischend.	32760	6 kg Eimer

Gebrauchsfertige Fruchtfüllungen

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Blaubeer-Füllung	Gebrauchsfertige Blaubeerfüllung mit stückiger Konsistenz, backfest und gefrierstabil. Auch ungebacken einsetzbar.	89508	6 kg Eimer
Meister Erdbeer-Füllung	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung aus Tiagra- und Camarossa-Erdbeeren. Hervorragend fruchtig im Geschmack. Back- und gefrierstabil.	89504	6 kg Eimer
Meister Himbeer-Füllung	Gebrauchsfertige Fruchtfüllung. Typischer Himbeergeschmack. Pumpfähig. Back- und gefrierstabil.	89666	6 kg Eimer
Meister Fruffinesse Kirsch	Die Füllung überzeugt durch fruchtige Frische und bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Pumpfähig und backstabil.	32174	6 kg Eimer
Meister Fruffinesse Mango	Überzeugende Fruchtfüllung mit Mango-Geschmack. Die Kombination aus Frische, Backstabilität und Pumpfähigkeit ermöglicht eine Vielzahl an Anwendungsmöglichkeiten.	32155	6 kg Eimer

Nuss- & Mohnprodukte

Feinste Rohstoffe aus sorgfältig ausgewählten Anbaugebieten zeichnen die Nuss- und Mohnprodukte von **MeisterMarken** aus. Mit den wunderbar aromatischen, typisch nussigen Füllungen und den hochwertigen Mohnprodukten nutzen Sie die besten Zutaten für die breite Vielfalt Ihrer individuellen Rezepte.

Vorteile

- **Gute Backstabilität** und stabile Konsistenz
- Bestens geeignet zur Herstellung von **Stollen**
- Für Gebäcke mit **attraktiver Optik** und feinem Geschmack
- Optimale, **ausgewogene Rohstoffzusammensetzung**

Nussprodukte

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Nussecken	Dieses Produkt zur Herstellung von Nussecken, Nussschnitten, Nusstorten und Haselnusslebkuchen zeichnet sich neben der sicheren und schnellen Verarbeitungsweise durch den besonders hohen Anteil an gerösteten Haselnüssen aus. Die Gebäcke haben eine hervorragend glänzende Oberfläche und eine sehr saftige Struktur.	00132	10 kg Sack
Meister Nuss	Produkt zur Herstellung von exquisiten Nussfüllungen. Die Gebäcke weisen eine lockere Struktur und einen hervorragend nussigen Geschmack auf.	00170 01170	10 kg Karton 20 kg Sack
Meister eisella Haselnuss	Der Klassiker unter den Haselnussfüllungen. Trockenprodukt mit hohem Anteil an frisch gerösteten Haselnüssen. Einfach und sicher zu verarbeiten. Geeignet für Nussfüllungen, Schnitten und Torten.	71021 73021	10 kg Karton 25 kg Sack
Meister Haselnuss extra MB	Produkt für Nussfüllungen mit einem ausgewogenen Anteil an groben und feinen Nüssen.	88846	25 kg Sack

Mohnprodukte

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Mohn	Dieses Produkt zur Herstellung von Mohnmassen lässt sich einfach, sicher und sehr zeitsparend verarbeiten, ist vielseitig einsetzbar und kann geschmacklich individuell abgestimmt werden. Ideal geeignet für Stollen. Die Gebäcke zeichnen sich durch den typischen Mohngeschmack aus.	00137	10 kg Karton
Meister Mohn fein	Grundmischung für Mohnfüllungen und Gebäcke. Der schonend bedampfte und samtig-feine Mohn zaubert mit seiner intensiven Farbe tolle Hingucker in die Theke. Abgerundet im Geschmack, voll aromatisch, dabei einfach und sicher zu verarbeiten mit einer sehr guten Backstabilität.	02549	15 kg Sack
Meister eisella Mohn	Grundmischung für Mohn-Gebäckmassen zur rationellen Herstellung qualitativ hochwertiger, saftiger Mohnfüllungen und -auflagen. Sehr gute Verarbeitungseigenschaften und Backstabilität. Unter kontrollierten Bedingungen gebrüht für eine gleichbleibend hohe Gebäckqualität.	75022 72022	15 kg Karton 25 kg Sack

MEISTERMARKEN

Spezialprodukte Füllungen

Für unsere **MeisterMarken** Spezialfüllungen verwenden wir nur beste Zutaten für unwiderstehlichen Genuss. Veredeln Sie Ihre Gebäcke im Handumdrehen z. B. mit zart-schmelzenden Schokoladenfüllungen, feiner Nuss-Nougat-Creme oder Füllungen mit aromatischem Mandelgeschmack.

Vorteile

- Verwendung **ausgewählter, hochwertiger Zutaten** für köstliche Gebäcke
- **Perfektes Handling** – mühelose, zeitsparende Verarbeitung
- **Aromatischer Geschmack** für eine Vielzahl **individueller Rezepturen**

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Nusetta	Gebrauchsfertige Nuss-Nougat-Creme, die sowohl ungebacken (als Füllung in Dauer-, Creme- und Sahnegebäcken; als Brotaufstrich) als auch gebacken (in Blätter-, Dänisch- und Plunderteigen; als Auflage von Blechkuchen und Dauergebäcken) eingesetzt werden kann.	07183	12,5 kg Eimer
Meister Nugafüll	Feine Nugatkrem für den vielfältigen Einsatz. Wunderbar cremig und voller Geschmack. Ideale Konsistenz zum Füllen von Gebäcken wie z. B. Berliner.	02005	6 kg Eimer
Meister Schokata SG	Meister Schokata ist enorm vielseitig einsetzbar. Es hat einen wunderbaren Schokoladencremegeschmack, einen sehr guten Schmelz und eine gute Dressierfähigkeit. Zum Füllen, Überziehen und Garnieren.	02181	12,5 kg Eimer
Meister Variopan MB	Produkt zur Herstellung von Backfüllungen für Stückgebäcke, saftige Wickelkuchen und Spezialgebäcke. Diese köstliche Füllung besticht durch ihre Struktur, ihre Saftigkeit und den hervorragenden Geschmack. Sie ist sicher und schnell in der Herstellung und backt nicht hohl.	00169	10 kg Sack
Meister Persifix SG	Grundmischung für dressierfähige, back- und schnittfeste Persipanfüllungen. Rationell und sicher in der Herstellung.	89165	15 kg Sack
Meister Mailänder Masse	Meister Mailänder Masse ist eine gebrauchsfertige Persipanmasse. Sie ist direkt aus dem Eimer zu verarbeiten und zeichnet sich durch einen abgerundeten Geschmack aus. Back- und frosterfest.	75186	12,5 kg Eimer
Meister Vari Flakes Zimt SG	Diese Zuckercremeflocken mit Geschmack machen jedes Gebäck zu einem Erlebnis. Einfach in die Masse eingerührt oder in den Teig geknetet, bilden sich nach dem Backen attraktive, aromatische Geschmacks- und Geruchsnester.	04125	10 kg Karton
Meister Vari Flakes Zitrone SG	Fruchtige Zuckercremeflocken mit Zitrone. Hergestellt mit Fruchtpulver und natürlichen Aromen. In den Teig geknetet oder in die Masse gerührt, veredeln sie ganz einfach jedes Gebäck. Die aromatischen Geschmacks- und Geruchsnester setzen dabei attraktive Premiumakzente in jeder Bäckertheke.	02508	10 kg Karton
Meister Vari Flakes Himbeer SG	Fruchtige Zuckercremeflocken mit Himbeer. Hergestellt mit Fruchtpulver und natürlichen Aromen. In den Teig geknetet oder in die Masse gerührt, veredeln sie ganz einfach jedes Gebäck. Die aromatischen Geschmacks- und Geruchsnester setzen dabei attraktive Premiumakzente in jeder Bäckertheke.	02507	10 kg Karton

Füll-, Fett- & backfeste Vanillecremes

Mit den verschiedenen Cremes von **MeisterMarken** werden Ihre individuellen Gebäcke zu köstlichen Genusskreationen. Puddingbrezel, Obstboden, Bienenstich oder Puddingrolle – begeistern Sie Ihre Kunden mit der Crème de la Crème.

Vorteile

- Ausschließliche Verwendung von **ausgewählten, hochwertigen Rohstoffen**
- **Produkte ohne pflanzliche Fette**
- **Sehr gute Konturen- und Backstabilität**
- Rationelles Handling durch **Schnitt- und Frosterfestigkeit**
- Feiner, leichter Geschmack und **zarter Schmelz**

Vanillecremes, backfest

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Jogutop	Produkt zur Herstellung von frischen Joghurtcremes. Diese frische, leichte Füllung eignet sich hervorragend für alle Joghurtschnitten. Sie ist schnell und sicher zu verarbeiten und besticht durch den typisch frischen Joghurtgeschmack.	05134	10 kg Sack
Meister Vanillekrem „Super“	Dieses Produkt für Vanillecremes zeichnet sich durch eine sehr einfache Verarbeitung und optimale Eignung für GU/GV aus. Mit natürlichem Vanillearoma, für Vanillecreme-Gebäcke. Auch für Butterkremgebäcke geeignet. Die Gebäckeigenschaften sind hervorragend (sehr gute Back- und Schnittfestigkeit).	00139 07139	10 kg Sack 25 kg Sack
Meister Creme extra MB	Kaltcremepulver zum Füllen und Backen. Meister Creme extra ist besonders konturenstabil mit sehr guter Back- und Schnittfestigkeit. Die hergestellten Cremes besitzen eine typische Puddingstruktur und einen feinen Vanillegeschmack.	82610	25 kg Sack

Füllcremes

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Creme Gourmet	Produkt für Bienenstich-Füllung, alle gefüllten Stückgebäcke oder gefüllte Blechkuchen. Diese Füllung bietet neben rationeller Herstellung und hoher Verarbeitungssicherheit zahlreiche Qualitätsvorteile wie z. B. Schnitt- und Frosterfestigkeit. Optimal zum Veredeln. Der besondere Genuss: ein sahnig-cremiger Geschmack und zarter Schmelz.	01134	10 kg Sack
Meister Leichtkrem	Produkt für Bienenstich-Füllung, Cremeschnitten und alle gefüllten Stückgebäcke. Es zeichnet sich durch sichere, einfache Verarbeitung sowie Frostereignung aus und überzeugt durch den wunderbar leichten Vanille-Geschmack und zarten Schmelz.	88276	10 kg Sack

Fettcremes

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Cremin MB	Produkt für Cremefüllungen jeder Art. Dieses Produkt bietet viele Verarbeitungsvorteile wie Schnitt- und Frosterfestigkeit, Stabilität gegen Überschlagen und sehr gute Aufschlagfähigkeit. Der exzellent abgerundete Geschmack und der leichte Schmelz überzeugen jeden Creme-Liebhaber.	57168	15 kg Karton
Meister eisella Krem	Pastenförmiger Grundstoff zur rationellen Herstellung feiner, lockerer Fettcremes.	75060	15 kg Wanne

Eierschecken, Quark- & Knusperauflagen

Begeistern Sie Ihre Kunden mit verführerischen, im Handumdrehen hergestellten Gebäckvariationen: Von der sahnigen Käsetorte bis zur fruchtig-frischen Quarkkreation, vom Bienenstich bis zum knusprigen Mandelgebäck.

Vorteile

- Premium-Qualität durch **hochwertige Rohstoffkombinationen**
- Rationelle Herstellung: schnelle, einfache Verarbeitung für **enorme Zeitersparnis**
- **Abgerundeter Geschmack** für unterschiedlichste Einsatzgebiete

Quarkauflagen / Eierschecken

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister KäsePlus	Produkt zur Herstellung von Käsekuchen und Quarkspezialitäten mit Frischquark. Dieses Produkt enthält eine hochwertige Rohstoffkombination, schonend getrockneten Quark und ist maßgeschneidert für die sichere Verarbeitung von Frischquark. Die Gebäcke haben eine zarte Struktur und einen abgerundeten Quarkgeschmack.	01187	10 kg Sack
Meister Käsekuchen-Basis	Pulverförmiger Grundstoff für die einfache und sichere Herstellung von cremig-feinen Käsekuchen und Frischquarkgebäcken.	75057 71057	10 kg Sack 25 kg Sack

Knusperauflagen

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Knusper	Produkt zur Herstellung von Florentinern, Bienenstich-Decken, Knusper-Dauergebäck und anderen Knusperspezialitäten. Dieses hochwertige Produkt ist vielseitig einsetzbar, hat einen köstlichen Karamell- und Honiggeschmack und gewährleistet durch die schnelle, einfache Verarbeitung eine enorme Zeitersparnis.	50136 04136	10 kg Karton 20 kg Sack
Meister KaraMandel MB	Streufertiger Grundstoff mit gehackten Mandeln für Bienenstich und andere knusprige Mandel-Karamell-Gebäcke. Das Produkt zeichnet sich durch einen abgerundeten Karamell-Sahne-Geschmack aus.	75069	10 kg Karton
Meister Grundmasse	Hochwertiger, pastöser Grundstoff für die einfache und rationelle Herstellung eines reichhaltigen Sortiments leckerer Nuss- und Mandelgebäcke.	75050 72050	15 kg Eimer 25 kg Eimer

Sahnestände

Die aromatischen Sahnestände von **MeisterMarken** enthalten bereits alle Zutaten, die Sie zur schnellen, einfachen und sicheren Herstellung von Sahnetorten und Sahneschnitten, Rouladen und Desserts mit zarter Beschaffenheit und feinem Geschmack benötigen. Machen Sie Ihren Kunden Lust auf klassischen Sahnegenuss!

Vorteile

- **Gute Gefrierstabilität** für eine gezielte Herstellung auf Vorrat
- **Einfach, sicher und zeitsparend** in der Verarbeitung
- Aus **hochwertigen Zutaten** hergestellt
- **Aromaversiegelt** verpackt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Sahnessa Neutral	Meister Sahnessa Neutral dient als Grundlage für Sahne und Sahnecremes sowie für verschiedene Geschmacksrichtungen.	90201 02174	3 kg Karton 10 kg Karton
Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte	Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte besticht durch den besonders frischen, sahnigen Quarkgeschmack.	90199 01185	3 kg Karton 10 kg Karton
Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte	Meister Sahnessa Joghurt-Sahne-Torte besticht durch den besonders frischen, sahnigen Joghurtgeschmack.	90200 02186	3 kg Karton 10 kg Karton
Meister Sahnessa Erdbeer	Dieser fruchtige Sahnestand garantiert ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis, vor allem durch den hohen Anteil an schonend gefriergetrockneten Fruchtstücken.	90203	3 kg Karton

Gel-Produkte

Unsere **MeisterMarken** Gel-Produkte sind perfekt zum Aprikotisieren, Abglänzen, Gelieren oder um einen feinen Guss über Ihre Tortenkreationen zu ziehen. Vertrauen Sie auf beste Qualität mit Fruchtmark oder natürlichem Aroma und auf den puren Genuss ohne Farb- und Konservierungsstoffe unserer Clean-Label-Produkte.

Vorteile

- Einfaches, gelingsicheres Handling: **Sprüh-, gieß- und streichfähig**
- **Vielseitige Verwendung** für optimalen Glanz optisch ansprechender Gebäcke
- **Froster-, säure- und schnittfest**

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Verpackung
Meister Apriko-Gel	Gebrauchsfertiges Produkt zum Abglänzen und Gelieren. Die Verwendung von Aprikosenmark macht dieses Produkt besonders hochwertig. Ein vielseitiger Einsatz wird durch die Sprüh-, Gieß- und Streichfähigkeit ermöglicht. Die Verarbeitungsvorteile liegen in der Gebrauchsfertigkeit des Produktes und der Frosterstabilität.	03120	13 kg Karton
Meister Gel	Gel-Grundstoff auf Aprikosenbasis zum Abglänzen und Gelieren aller Feingebäcke.	01208	16 kg Eimer
Meister Gel Delice Neutral	Gel für gleichmäßigen, haltbaren Glanz von Früchten, eine stabile Oberfläche und ein angenehmes Mundgefühl.	32143	15 kg Eimer
Meister Gel Delice Rot	Gel für glänzend rote Oberflächen. Flexible Verarbeitung ohne Abgleiten für perfekte Optik und feinen Geschmack.	32038	7 kg Eimer
Meister Gel Rubin	Gebrauchsfertiges, rotes Gel zum Sprühen, Gießen und Pinseln. Absolut einzigartig in seiner Kombination aus Stabilität, natürlichem Geschmack und cremigem Mundgefühl. Rationelles Dosieren und ein einfacheres Handling machen dieses Produkt besonders attraktiv.	32762	13 kg Eimer

MEISTERMARKEN

Ihr Jahrespromotionplan – Erfolg ist planbar!

- Setzen Sie mit **aufmerksamkeitsstarken Aktionen** gezielte, verlockende **Kaufimpulse**
- Nutzen Sie unsere **professionelle Unterstützung** mit Promotionmaterial, Service-Club-Artikeln und individualisierbaren Werbemitteln aus dem Bäcker-Werbeportal

MEISTERMARKEN

Kaiserin Sissi vergoldet Ihren Umsatz!

Veredeln Sie Ihre Kuchentheke mit dem kaiserlichen Kuchenklassiker „Sissis Lieblingskuchen“:

- Zwei **innovative Rezepturen** und **erlesene Zutaten** für unwiderstehlichen Genuss
- **Sympathieträgerin Sissi** überzeugt mit ihrem guten Namen
- **Prachtvolle Werbematerialien** wecken Lust auf Genuss

Da ist ordentlich Musik drin!

Nutzen Sie das attraktive 50er-Revival für ein saftiges Umsatzplus:

- **Vielseitiges Gebäckkonzept** beinhaltet Wochenendkuchen in attraktiver Backform, frisch vom Blech oder für den To-go-Verzehr
- **Leckere Geschmacksvarianten** in auffälligem Look sind echte Hingucker
- **Aufmerksamkeitsstarke Werbematerialien** schaffen zusätzliche Verkaufsimpulse

Gebäckschnecken – rasend schnell vergriffen

Setzen Sie frische Verkaufsimpulse mit der fröhlichen Schneckenparade:

- **Bunte Vielfalt** in vielen Sorten
- Originelle, sympathische Namensschilder wecken die **Snacklust bei Jung und Alt**
- **Thekendisplay** wird im Handumdrehen zum praktischen Verkaufskarton

Kleine Topseller kommen groß raus

Begeistern Sie kleine und große Kunden mit Spannung, Spiel und süßem Genuss:

- **Muffin** auf der Tüte weckt die Naschlust mit fantasievoller, **kindgerechter Gebäckdeko**
- Kunterbunte Tüte mit Spiel und Sammelfigur lockt Kunden immer wieder in Ihre Bäckerei

Trendige Funny Fingers

Siedegebäcke in überraschenden Fingerformen machen Spaß und wecken Kauflust.

Der Hit für Ihre Gebäcktheke

Witzig-charmante Dekorideen, einzigartig-trendige Gebäckformen – überraschen Sie mit unübersehbaren Stars mit Spaß- und Genussfaktor:

- Augen, Brille, Kussmund – **coole Gebäckdeko** für heiße Umsatzzahlen
- Wenig Aufwand, hoher Ertrag – **Produkte mit hoher Profitabilität**
- Von Plakat bis Box – attraktive Verkaufsmaterialien als **impulsstarke Hingucker**

Nutzen Sie saisonale Anlässe

Egal ob Valentinstag oder Muttertag – veredeln Sie Ihre Theke mit **saisonalen Eye-Catchern.**

Backtoberfest-Zeit

Wiesnzeit ist Umsatzzeit: Machen Sie Ihren Kunden Appetit auf feine Oktoberfest-Schmankerl:

- **Süße Aktionsgebäcke** von Wiesn-Gaudi-Muffin bis Wiesn-Herzen laden zum saisonalen Genuss ein
- Mit den **attraktiven Aktionsmaterialien** rund um Ihr „Backtoberfest“ werden Ihre Gebäcke zu verkaufsstarken Wiesn-Highlights

Der Nikolaus-Stiefel

Wecken Sie **weihnachtliche Vorfreude und Kauflust** mit dem fröhlichen Stiefel zum Befüllen und Ausmalen!

Unsere Erfolgsrezepte

Ob bewährte Klassiker oder innovative Trendgebäcke – mit unseren Erfolgsrezepten backen Sie, was Ihre Kunden lieben:

- Lieblingsrezepte von **einfach bis raffiniert**
- **Große Vielfalt** für alle Gebäckkategorien – überraschen Sie Ihre Kunden immer wieder aufs Neue
- **Beste Qualität und praktische Abläufe** in Ihrer Bäckerei stehen bei den Erfolgsrezepten im Vordergrund

Willkommen im Service-Club

Seit mehr als **35 Jahren** präsentieren wir mit dem SERVICE-CLUB ein umfassendes Konzept von Bäckereizutaten in Verbindung mit praktischen Rezepten und erprobten SERVICE-CLUB-Artikeln. Für die erfolgreiche Herstellung und Vermarktung Ihrer Gebäckspezialitäten.

www.service-club.de

Gimmix & Co

Nutzen Sie saisonale Anlässe, um **verkaufsfördernde Aktionen** umzusetzen. Wir bieten Ihnen dazu aufmerksamkeitsstarke Artikel als Hingucker und Impulsgeber in Ihrer Theke.

MEISTERMARKEN

Ihr erfolgreicher Werbeauftritt

Das Bäcker Werbeportal

Mit Hilfe unseres onlinebasierten und nutzerfreundlichen Bäcker-Werbeportals generieren Sie die Aufmerksamkeit, die sie verdienen:

- **Individuelle Werbeberatung** online und per Telefon
- Entwicklung von **kompletten Werbeaktionen** mit unseren vielfältigen Vermarktungslösungen
- **Individualisierbare Gestaltung und Produktion** ihrer Werbemittel mit eigenem Text, Logo und Grafik-Abbildungen im **Posterbaukasten**
- **Couponkarten** mit Haushaltsdirektverteilung zur Erhöhung Ihrer Kundenreichweite

Unser Baukastenprinzip:

www.baecker-werbeportal.de

Unsere Couponkarten

Einfach, schnell und direkt bei Ihren Kunden:

Mit dem Bäcker-Werbeportal haben Sie die Möglichkeit, schnell und einfach individualisierte Couponkarten zu erstellen. Im Handumdrehen können Sie diese mit Ihrem eigenem Logo und attraktiven Aktionen versehen – so erreichen Sie Ihre Kunden und profitieren von einer **erhöhten Reichweite, steigendem Kundeninteresse** und **maximalem Umsatz.**

So einfach geht's:

Wir stehen Ihnen zur Seite

Immer und überall für Sie da: In backtechnischen, betriebswirtschaftlichen oder verkäuferischen Angelegenheiten – wir helfen Ihnen gerne, wann und wo wir können. Vor Ort sind unsere kompetenten Vertriebsmitarbeiter als Ansprechpartner für Sie da. Natürlich können Sie uns aber auch per Telefon, E-Mail oder über unsere Website erreichen:

0800 418 418-0 (freecall)

hotline.brot-broetchen@csmbakerysolutions.com

www.meistermarken-ulmerspatz.de

Immer top informiert!

Melden Sie sich jetzt bei unserem E-Mail-Newsletter an – wir halten Sie auf dem Laufenden!

CSM Deutschland GmbH
Mainzer Str. 152–160 | 55411 Bingen am Rhein
www.meistermarken-ulmerspatz.de

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®