

Mąki specjalne i produkty zbożowe

Mąki antyadhezyjne

Są to mąki uniemożliwiające przyklejanie się ciasta do powierzchni roboczych, przenośników taśmowych, urządzeń do posypywania, garowników oraz blach piekarniczych.

105315



CIP Flow Optimizer

CIP Flow Optimizer

- Mąka pszenna modyfikowana hydrotermicznie
- Funkcjonuje jako mąka antyadhezyjna i dekoracyjna
- Niskopyłowa mąka przemysłowa do maszynowego formowania ciasta
- Bezproblemowa produkcja bez zakłóceń
- Niskie koszty utrzymania czystości, oszczędna w zastosowaniu

25 kg = 1 worek

203051



Cip Flow Optimizer drobna

CIP Flow Optimizer fein

- Mąka pszenna modyfikowana hydrotermicznie
- Funkcjonuje jako mąka antyadhezyjna i dekoracyjna
- Niskopyłowa mąka przemysłowa do maszynowego formowania ciasta
- Bezproblemowa produkcja bez zakłóceń
- Niskie koszty utrzymania czystości, oszczędna w zastosowaniu

25 kg = 1 Worek

201854



Phö Ping Pong Mąka antyadhezyjna 500

Phö Ping Pong Trennmehl 500

- Mąka pszenna przetwarzana hydrotermicznie i ustabilizowana, stosowana jako wydajny środek antyadhezyjny w przemysłowym oraz rzemieślniczym formowaniu ciast oraz do urządzeń rozpylających
- Konsystencja grysiku

25 kg = 1 Worek

202134



Phö Tip Top Ultraclean

Phö Tip Top Ultraclean

- Niskopyłowa mąka pszenna antyadhezyjna do linii piekarniczych i ręcznego formowania ciast
- Wysoko niepyląca
- Silne działanie antyadhezyjne a w konsekwencji zmniejszone jej zużycie
- Konsystencja mąki

25 kg = 1 Worek

200324

Plange Mąka pszenna niskopyłowa

Plange Staub Minus Weizen

Niskopyłowa skuteczna mąka na bazie pszenicy

25 kg = 1 Worek

101492



Mąka owsiana do posypywania

Haferstreumehl

Wyprodukowana z łusek owsa, zmielona i przesiewana

25 kg = 1 Worek

Przegląd asortymentu

104027



Mąka owsiana do posypywania bardzo drobna

Haferstreumehl extra fein

25 kg = 1 Worek

202901



Cip Flow Roggen ART. NA ZAMÓWIENIE

Cip Flow Roggen

- Mąka żytnia modyfikowana hydrotermicznie
- Funkcjonuje jako mąka antyadhezyjna i dekoracyjna
- Niskopyłowa mąka do maszynowego formowania ciasta
- Bezproblemowa produkcja bez zakłóceń
- Niskie koszty utrzymania czystości, oszczędna w zastosowaniu

20 kg = 1 Worek

202209



Phö Tip Top Ultraclean Rye

Phö Tip Top Ultraclean Rye

- Niskopyłowa mąka żytnia do linii piekarniczych i ręcznego formowania ciast
- Wysoko niepyląca
- Silne działanie antyadhezyjne i w konsekwencji zmniejszone jej zużycie
- Konsystencja mąki

25 kg = 1 Worek

200320

Plange mąka żytnia bezpyłowa

Plange Staub Minus Roggen

Niskopyłowa skuteczna mąka na bazie żyta

25 kg = 1 Worek

201091

Plange grysik antyadhezyjny ART. NA ZAMÓWIENIE

Plange Trenn Grieß (Trennmittel)

Produkt zbożowy stosowany w celu wytworzenia warstwy oddzielającej pomiędzy pieczywem a foremką bądź blachą do pieczenia

10 kg = 1 Worek

Mąki specjalne

Mąki specjalne wykazują się wyjątkowymi właściwościami i w związku z tym, nadają się specjalnie do wytwarzania jedynych w swoim rodzaju produktów.

399103



Weizen Kraft - Wysokoproteinowa mąka pszenna

Weizen Kraft

- To specjalny fizyczny produkt powstały w efekcie zmielenia wyłącznie wyselekcjonowanych odmian pszenicy
- Służy jako dodatek do pieczywa wszelkiego rodzaju, szczególnie śródziemnomorskiego jak Ciabatta lub bagietka oraz wypieki cukiernicze
- Znaczące zwiększenie wydajności ciasta, optymalne właściwości do obróbki maszynowej, poprawa stabilności fermentowania i zwiększenie objętości
- Poprawa świeżości pieczywa poprzez zwiększoną wodochłonność
- Naturalny skład: CLEAN LABEL

REKOMENDOWANE DOZOWANIE 2-10%

20 kg = 1 Worek

105331



Mąka gryczana ART. NA ZAMÓWIENIE

Buchweizenmehl

25 kg = 1 Worek

Mąki specjalne i produkty zbożowe

109054



Mąka specjalna 405 do wypieków cukierniczych

Feinbackmehl spezial 405

- Nadaje się do wypieku ciast biszkoptowych, babek piaskowych, ciast ucieranych, kruszonek i kulek serowych
- Łatwo się łączy z dodawanymi surowcami i nie zbija się w grudki
- Tworzy delikatną jednakową strukturę skórki o naturalnym zabarwieniu
- Optymalne właściwości przy przeżuwaniu
- luźna i sypka konsystencja – brak potrzeby przesiewania mąki ze względu na drobną granulację zwiększony udział zarodków pszennych powoduje żółtawe zabarwienie mąki

25 kg = 1 Worek

105831



Mąka kukurydziana gruba

Maismehl grob

Gruby biały grysik kukurydziany z delikatnym lekko słodkawym posmakiem

25 kg = 1 Worek

105384



Mąka żytnia 1150 Jägers Norddeutscher Champagnerroggen [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Roggenmehl 1150 Jägers Norddeutscher Champagnerroggen

Mąka z pradawnej, nieprzetwarzanej i wytrzymałej odmiany żyta z Północnych Niemiec

25 kg = 1 Worek

101707



Slow Milling Roginello Konzentrat

Slow Milling Roginello Konzentrat

Mąka specjalna do wypieku pieczywa żytniego bez zakwaszania

20 kg = 1 Worek

202219



Smart Wheat

Smart Wheat

Wysokoproteinowa mąka do wzbogacania słabych i ubogich w proteiny mąk jak również do poprawiania właściwości ciasta przy wymagających recepturach

25 kg = 1 Worek

105552



Mąka pszenna 550 z pszenicy pomorskiej [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Weizenmehl 550 aus pommerschen Dickkopfweizen

Mąka ze starej, nieprzetwarzanej i wytrzymałej odmiany pszenicy

25 kg = 1 Worek

103784



Mąka pszenna 550 extra bez kwasu askorbinowego [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Weizenmehl 550 Extra ohne Ascorbin

- Nieprzetwarzana mąka pszenna ze zwiększoną ilością wysokiej jakości glutenu
- Bardzo dobra jakość ciasta
- Dobra stabilność fermentowania
- Nadaje się do wszystkich produktów

25 kg = 1 Worek

101557



Mąka pszenna 550 do produkcji herbatników

Weizenmehl 550 Keksmehl

- Optymalnie nadaje się do ciast kruchych i ciast ucieranych
- Brak możliwości przypalenia się ciasta
- Optymalna struktura skrobi
- Bardzo dobra kruchość wypieków

25 kg = 1 Worek

109053



Mąka pszenna 550 śródziemnomorska

Weizenmehl 550 Mediterran

- Do wszystkich rodzajów pieczywa śródziemnomorskiego, pieczywa z dodatkiem tłuszczu i ciast elastycznych
- Specyficzna kombinacja różnych odmian zbóż, która umożliwia uzyskanie mąki o szczególnych właściwościach elastoplastycznych
- Wysoka wydajność w trakcie pieczenia ze zmniejszonym dodatkiem polepszaczy

25 kg = 1 Worek

Przegląd asortymentu

105090



Mąka pszenna 550 specjalna ART. NA ZAMÓWIENIE

Weizenmehl 550 Spezial

- Termostabilna mąka pszenna do wszystkich rodzajów pieczywa (chleb, bułki, bułki specjalne)
- Zwiększone właściwości klejące (ilość i jakość)
- Zwiększona tolerancja na mieszenie i garowanie
- Umożliwia wypiek ze zmniejszonym użyciem polepszaczy

25 kg = 1 Worek

399002



KornGut

KornGut

- Mieszanka glutenu pszenicznego i zarodków pszenicy oraz słodowanej śruty jęczmiennej. Elastyczne zastosowanie do produkcji chleba, bułek i pieczywa drobnego
- Nadaje się do produkcji wysokojakościowego pieczywa pełnoziarnistego
- Długo utrzymująca się świeżość
- Dobra struktura skórki i miększu
- Dozowanie: ok. 12% w wymianie z mąką pszenną
- Rekomendowane przetwarzanie składników do namoczenia w stosunku 1:1

10 kg = 1 Worek

Zboża pradawne

Określenie zboża pradawne oznacza wszystkie rodzaje zbóż, na bazie których rozwinęły się dzisiejsze formy zbóż.

106205



Zab Weizen Baking Flour

Zab Weizen Baking Flour

- Mąka z pradawnej pszenicy 2 ab bez glutenu-D
- Zawiera mniej składników diety FODMAP niż tradycyjne zboża chlebowe
- Jest bogata w pierwiastek selen

25 kg = 1 Worek

105339



Mąka orkiszowa 630 „Gute Ernte”

Dinkelmehl 630 „Gute Ernte”

25 kg = 1 Worek

105333



Mąka orkiszowa pełnoziarnista „Gute Ernte”

Dinkelvollkornmehl „Gute Ernte”

25 kg = 1 Worek



101155



Mąka orkiszowa pełnoziarnista

Dinkelvollkornmehl

25 kg = 1 Worek



101499



Mąka orkiszowa 630

Dinkelmehl 630

25 kg = 1 Worek

101880



Mąka orkiszowa 630

Dinkelmehl 630

25 kg = 1 Worek

103175



Mąka z samopszy pełnoziarnista

Einkornvollkornmehl

25 kg = 1 Worek



105778



Mąka z pszenicy płaskurki jasna

Emmermehl hell

25 kg = 1 Worek

Mąki specjalne i produkty zbożowe

105418



Mąka z pszenicy płaskurki ART. NA ZAMÓWIENIE

Emmermehl

25 kg = 1 Worek

106092



Mąka z pszenicy płaskurki pełnoziarnista

Emmervollkornmehl

25 kg = 1 Worek



105306



Mąka z pszenicy płaskurki pełnoziarnista ART. NA ZAMÓWIENIE

Emmervollkornmehl

25 kg = 1 Worek



105717



Mąka z dzikiego żyta pełnoziarnista

Waldstaudenroggenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek



202254



Beta mąka jęczmienna pełnoziarnista ART. NA ZAMÓWIENIE

Beta Gerstenvollkornmehl

- Wyróżnia się dużą zawartością beta-glukanu (rozpuszczalny błonnik)
- Przy zastosowaniu fazy gotowania mąki pieczywo uzyskuje długą świeżość

25 kg = 1 Worek



102189


Gut Rosenkrantz Mąka pełnoziarnista BIO pszenica KAMUT

Gut Rosenkrantz Bio Kamutvollkornmehl kbA

Starożytna pszenica khorasan

25 kg = 1 Worek



Wszystkie mąki prastare - zaznaczone za pomocą  są również mąkami pełnoziarnistymi.

Mąki na struclę bożonarodzeniowe (artykuł sezonowy)

Mąki struclowe są bogatymi w białko, dobrze sezonowanymi mąkami, w szczególny sposób nadającymi się do produkcji ciężkich i bogatych w dodatki ciast drożdżowych.

102214



Mąka struclowa 405 sächsisches Ährenwort

Stollenmehl 405 sächsisches Ährenwort

- Tworzy jasną skórkę o optymalnej strukturze i w pełni rozwiniętym smaku
- Zapewnia równomierne rozkładanie w cieście takich dodatków jak: skórka pomarańczowa, skórka cytrynowa, rodzyunki sułtanka, itd.
- Długi termin przydatności do spożycia i dobra jakość produktu do konsumpcji

25 kg = 1 Worek

103300



Mąka struclowa

Stollenmehl

- Mąka struclowa z młyna Webermühle jest szczególną mąką, wyprodukowaną z elitarnych odmian pszenicy, pochodzących z ubiegłorocznych zbiorów i starannie wyselekcjonowanych. Stosujemy tę mąkę struclową do produkcji ciast drożdżowych, ciężkich i bogatych w dodatki składniki, którym mąka zapewnia wysokie bezpieczeństwo produktu gotowego.

25 kg = 1 Worek

105354



Mąka struclowa

Stollenmehl

25 kg = 1 Worek

Przegląd asortymentu

Mąki pełnoziarniste

Są to mąki zawierające resztki zarodków i okrywy owocowo-nasiennej ziarna wraz z witaminami i mikrośladnikami.

100237



Mąka pszenna pełnoziarnista [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Weizenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek

106164



Mąka pszenna pełnoziarnista purpurowa [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Weizenvollkornmehl rotschalig

Z pszenicy purpurowej, nadaje pieczywu lekko czerwonawego zabarwienia.

25 kg = 1 Worek

101981



Mąka pszenna pełnoziarnista

Weizenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek

201693



Slow Milling Pszenica biała pełnoziarnista

Slow Milling Schneeweizenvollkorn

- Specjalny koncentrat pełnoziarnisty ze zmielonych łusek pszenicy
- Bazuje na zewnętrznych frakcjach ziarna pszenicy
- Mieszając 18% koncentratu z 82% mąki pszennej można zadeklarować produkty końcowe jako pełnoziarniste

25 kg = 1 karton

202705



GoodMills Carat [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

GoodMills Carat

- Koncentrat pełnoziarnisty potrójnie wyfermentowany do produkcji pieczywa pełnoziarnistego z walorami prozdrowotnymi
- Dzięki wielokrotnej fermentacji ziarna pszenicy zawiera więcej antyoksydantów i składników mineralnych

MOŻLIWE ZNAKOWANIE PRODUKTU KOŃCOWEGO JAKO WYTWORZONEGO Z PEŁNOZIARNISTEJ MĄKI PSZENNEJ

25 kg = 1 Worek

103561



Mąka żytnia pełnoziarnista [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Roggenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek

101985



Mąka żytnia pełnoziarnista

Roggenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek

104873



Mąka żytnia pełnoziarnista Jägers Norddeutscher Champagnerroggen [ART. NA ZAMÓWIENIE](#)

Roggenvollkornmehl Jägers Norddeutscher Champagnerroggen

Mąka z pradawnej, niemodyfikowanej i wytrzymałej odmiany żyta z Północnych Niemiec

25 kg = 1 Worek

105859



Mąka żytnia pełnoziarnista

Roggenvollkornmehl

25 kg = 1 Worek

Śruty zbożowe

Jako śrutę rozumiemy grubo rozdrobnione czyli ześrutowane zboże. Zboże poddawane jest zgniataniu i mieleniu w śrutowniku. W zależności od wielkości śruty rozróżniamy śrutę grubą, średnią i drobną.

101986
















Śruta żytnia pełnoziarnista drobna

Roggenvollkornschrot fein

25 kg = 1 Worek

Mąki specjalne i produkty zbożowe

100542		Śruta żytnia pełnoziarnista drobna <i>Roggenvollkornschröt fein</i> 25 kg = 1 Worek
101987		Śruta żytnia pełnoziarnista średnia <i>Roggenvollkornschröt mittel</i> 25 kg = 1 Worek
100543		Śruta żytnia pełnoziarnista średnia <i>Roggenvollkornschröt mittel</i> 25 kg = 1 Worek
101988		Śruta żytnia pełnoziarnista gruba <i>Roggenvollkornschröt grob</i> 25 kg = 1 Worek
100544		Śruta żytnia pełnoziarnista gruba <i>Roggenvollkornschröt grob</i> 25 kg = 1 Worek
101989		Śruta żytnia pełnoziarnista extra gruba <i>Roggenvollkornschröt extra grob</i> 25 kg = 1 Worek
100537		Śruta pszenna drobna <i>Weizenschröt fein</i> 25 kg = 1 Worek
101983		Śruta pszenna pełnoziarnista średnia ART. NA ZAMÓWIENIE <i>Weizenvollkornschröt mittel</i> 25 kg = 1 Worek
100538		Śruta pszenna pełnoziarnista średnia <i>Weizenvollkornschröt mittel</i> 25 kg = 1 Worek
101984		Śruta pszenna pełnoziarnista gruba ART. NA ZAMÓWIENIE <i>Weizenvollkornschröt grob</i> 25 kg = 1 Worek
100539		Śruta pszenna pełnoziarnista gruba <i>Weizenvollkornschröt grob</i> 25 kg = 1 Worek
100442		Śruta jęczmienna ART. NA ZAMÓWIENIE <i>Gerstenschröt</i> 25 kg = 1 Worek
101321		Śruta jaglana ART. NA ZAMÓWIENIE <i>Hirseschröt</i> 25 kg = 1 Worek
101619		Śruta orkiszowa średnia specjalna <i>Dinkelschröt mittel spezial</i> 25 kg = 1 Worek

Grysik

Grysik jest produktem zbożowym powstałym przy mieleniu zbóż w szczególności pszenicy miękkiej i twardej (grysik pszenny twardy) oraz kukurydzy (grysik kukurydziany). W zależności od stopnia rozdrobnienia rozróżniamy grysik drobny, średni i gruby.

100547



Grysik pszenny drobny

Weizengrieß fein

10 kg = 1 Worek

101231



Grysik pszenny gruby

Weizengrieß grob

25 kg = 1 Worek

101258



Grysik pszenny gruby

Weizengrieß grob

Grysik z pszenicy miękkiej

25 kg = 1 Worek

103291



BAKO Grysik z pszenicy twardej gruby

BAKO Hartweizengrieß grob

25 kg = 1 Worek

101099



Grysik z pszenicy twardej drobny Goldpuder Durum

Hartweizengrieß fein Goldpuder Durum

25 kg = 1 Worek

101883



Grysik orkiszowy neutralny ART. NA ZAMÓWIENIE

Dinkelgrieß neutral

25 kg = 1 Worek

100792



Grysik kukurydziany

Maisgrieß

25 kg = 1 Worek

100961



Grysik kukurydziany

Maisgrieß

5 kg = 1 Worek



W naszym asortymencie posiadamy także różne rodzaje mąk pochodzących z upraw biologicznych.

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy o kontakt z handlowcami.

Wszystkie ceny z doliczeniem ustawowego podatku VAT * Z zastrzeżeniem błędów * Dostawa ważna do wyczerpania zapasów

Użyte w niniejszej promocji ilustracje i teksty, jak również wzornictwo, podlegają ochronie prawa autorskiego BAKO Ost eG, o ile nie zostały oznakowane inaczej. Ich użycie wymaga uprzedniej, pisemnej zgody właściciela praw.

BAKO Polska Sp. z o.o.

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław

Tel.: +48 (71) 700 04 90 • Fax: +48 (71) 700 04 72 • info@baekopolska.pl • www.baekopolska.pl

Mąki specjalne i produkty zbożowe



Ziarna

Pojęcie zboża jest to ogólne określenie na rośliny jednoroczne, uprawiane rolniczo, pochodzące z rodziny roślin trawiastych o owocach jednonasiennych. Owoce te określamy mianem ziaren i stanowią one główne źródło pokarmu dla ludzi i zwierząt.

- | | | |
|--------|---|---|
| 100789 |  | Ziarno gryki ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Buchweizenkerne</i>
25 kg = 1 Worek |
| 101875 |  | Ziarno orkiszu ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Dinkelkerne</i>
25 kg = 1 Worek |
| 101573 |  | Ziarno orkiszu oczyszczone ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Dinkelkerne gereinigt</i>
25 kg = 1 Worek |
| 101232 |  | Ziarno zielone ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Grünkerne</i>
25 kg = 1 Worek |
| 100994 |  | Ziarno żyta oczyszczone
<i>Roggen gereinigt</i>
25 kg = 1 Worek |
| 101980 |  | Ziarno pszenicy oczyszczone ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Weizen gereinigt</i>
25 kg = 1 Worek |

Produkty ekstrudowane

W przemyśle spożywczym pojęcie ekstruzji oznacza przetwarzanie żywności pod działaniem czynnika temperatury oraz pary w wyniku czego składniki zbóż ulegają pęcznieniu i poprawia się zdolność ich trawienia jak również zwiększa się ich wodochłonność oraz objętość.

- | | | |
|--------|---|--|
| 102706 |  | Amarantus naturalny ekstrudowany ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Amaranth natur gepoppt</i>
Ekstrudowany Bio Amarantus
7 kg = 1 Worek |
| 102707 |  | Bio Quinoa naturalny ekstrudowany ART. NA ZAMÓWIENIE
<i>Bio Quinoa natur gepoppt kbAv</i>
Ekstrudowany Bio Quinoa
7 kg = 1 Worek |

202294		CeralGran Bio żyto ART. NA ZAMÓWIENIE <i>CeralGran Bio Roggen</i> Ekstrudowane ziarno żyta BIO pełnoziarnistego 20 kg = 1 Worek
202191		CeralGran Durum ART. NA ZAMÓWIENIE <i>CeralGran Durum</i> Ekstrudowana pszenica twarda durum pełnoziarnista 20 kg = 1 Worek
399117		Granulat z orkiszu pełnoziarnistego <i>Dinkelvollkorngranulat</i> Zmielone ekstrudowane ziarno orkiszu pełnoziarnistego 20 kg = 1 Worek
202190		CeralGran orkisz <i>CeralGran Dinkel</i> Ekstrudowane ziarno orkiszu pełnoziarnistego 20 kg = 1 Worek
202186		CeralGran Roggen <i>CeralGran Roggen</i> Ekstrudowane ziarno żyta pełnoziarnistego 20 kg = 1 Worek
203115		Tatarski chips gryczany ART. NA ZAMÓWIENIE <i>Tatarischer Buchweizen Crisp</i> <ul style="list-style-type: none"> • Specjalny dodatek do pieczywa w celu uzyskania aromatu gryki oraz walorów optycznych miłych dla oka • Zielonkawy w kolorze chips odznacza się dużą zawartością cynku 15 kg = 1 Worek

Wszystkie ceny z doliczeniem ustawowego podatku VAT * Z zastrzeżeniem błędów * Dostawa ważna do wyczerpania zapasów

Użyte w niniejszej promocji ilustracje i teksty, jak również wzornictwo, podlegają ochronie prawa autorskiego BAKO Ost eG, o ile nie zostały oznakowane inaczej. Ich użycie wymaga uprzedniej, pisemnej zgody właściciela praw.

BAKO Polska Sp. z o.o.

ul. Zwycięska 45, 53-033 Wrocław

Tel.: +48 (71) 700 04 90 • Fax: +48 (71) 700 04 72 • info@baekopolska.pl • www.baekopolska.pl