



NABÍDKA PRODUKTŮ

100% KVALITA ... MY VÍME JAK!

NEJLEPŠÍ KVALITA PRODUKTU

VYVÍJÍME PRO VÁS

Naši technologové vyvíjejí a testují produkt až do té chvíle, kdy celkový koncept odpovídá Vaším požadavkům Vaší výrobní technologie.

DOBRÁ CHUŤ JE TAK SNADNÁ

Pekařské zboží, které je rychle k dispozici, ale zároveň je napečeno bezpečně a v nejvyšší kvalitě, musí odpovídat vysokým požadavkům Vašich zákazníků. K tomuto účelu najdete u firmy Pfahnl přes 600 inovativních rozmanitých produktů pro všechny labužníky z celého světa.

VŠE PERFEKTNÍ VYCHÁZÍ Z DOKONALÉ SMĚSI

To platí jak pro složení našich pekařských směsí, tak pro společnou souhru vkusu, dlouholetých zkušeností a fundovaného technologického a surovinového know-how. Naše produktová řada představuje TOP-kvalitu se správným duchem inovace.



PŘIPRAVILI JSME JEN PRO VÁS:

JEMNÉ PEČIVO	4
Směsi pro výrobu kynutých těst	4
Směsi pro výrobu koblih	4
Směsi pro výrobu šlehaných a třených hmot	5
Speciální směsi	5
Posypové cukry	6
SMĚSI PRO VÝROBU CHLEBA A SPECIÁLNÍCH DRUHŮ CHLEBA	7
Směsi pro výrobu chleba	7
Speciální směsi pro výrobu chleba	8
ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY BACKMITTEL NA BĚŽNÉ PEČIVO A CHLEBA	9
Zlepšující přípravky na výrobu chleba	9
Zlepšující přípravky na výrobu běžného pečiva	9
Kvasy a kvasové kultury	10
KRÉMY NA PEČENÍ, KALTKRÉMY, SPECIÁLNÍ KRÉMY	10
NÁPLNĚ	11
Ořechové náplně	11
Makové náplně	11
Ostatní náplně	11
INTERNATIONAL LOCATIONS	12
INTERNATIONAL DISTRIBUTORS	12



JEMNÉ PEČIVO

SMĚSI PRO VÝROBU KYNUTÝCH TĚST

Hefeteig Meister

Číslo zboží CZ00349125

25 kg

Koncentrát pro výrobu sladkých kynutých a plundrových těst. Vhodný pro přímé vedení i pro přerušované kynutí.

Mistrál

Číslo zboží CZ00356625

25 kg | 20 % na mouku

Koncentrát pro výrobu sladkých kynutých a plundrových těst. Vhodný pro přímé vedení i pro přerušované kynutí.

Milchbrötchen

Číslo zboží RU00357725

25 kg

Koncentrát na výrobu mléčného pečiva.

PC Mix 10 % New Trend

Číslo zboží CZ00332125

25 kg | 10 % na mouku

Koncentrát pro snadnou výrobu křupavých croissantů a plundrového pečiva s extra jemným listováním. Vhodný pro předkynuté zamražené produkty.

SMĚSI PRO VÝROBU KOBLIH

DIXI – koncentrát koblihový s vejci 30 %

Číslo zboží CZ00001625

25 kg | 30 % na mouku

DIXI koblihový koncentrát s vejci je univerzální koncentrát se 6 vaječnými žloutky na 1 kg mouky. Vybrané suroviny umožňují snadné a efektivní zpracování. Koblihy mají vynikající chuť, stabilitu a dlouhou trvanlivost.

Rekord – 100%ní koblihová směs s vejci

Číslo zboží CZ00313125

25 kg | 100 % na mouku

Koblihová mouka s vejci je určena speciálně pro výrobu smaženého pečiva. Výrobky se vyznačují velkým objemem, dlouhou čerstvostí, příjemným a křehkým skusem.

MELA 20 % s vejci

Číslo zboží SL00311925

25 kg | 20 % na mouku

Koncentrát 20% s vejci na výrobu stabilních a dlouho vláčných koblih.

Kobliha Magic 20%

Číslo zboží PI00002325

Kobliha Magic 20% je ideální směs pro chutný Krapfen s dokonalou čerstvostí a stabilitou.



JEMNÉ PEČIVO

SMĚSI PRO VÝROBU ŠLEHANÝCH A TŘENÝCH HMOT

Bábovka světlá

Číslo zboží CZ00331325

25 kg | 100 % na mouku

Koncentrát na výrobu lahodných bábovek s dlouhou trvanlivostí.

Bábovka tmavá

Číslo zboží CZ00332325

25 kg | 100 % na mouku

Koncentrát na výrobu lahodných tmavých bábovek.

Sandkuchen

Číslo zboží PL00317125

25 kg | 20 % na mouku

Koncentrát na výrobu třených hmot a muffinů s dlouhou trvanlivostí a perfektním vzhledem.

Vídeňský koláč

Číslo zboží PI00002425

25 kg | 100 % na mouku

Směs pro snadnou a jednoduchou výrobu třených těst.

Muffin Mix 22 %

Číslo zboží CZ00001825

25 kg

Muffin Mix je speciální produkt k výrobě typických „amerických“ muffinů výborné kvality. Výrobky jsou charakteristické jemnou střídou, příjemnou bohatou chutí a jsou velice šťavnaté.

Linecká směs 40 %

Číslo zboží PECZ250001

25 kg

Směs s vejci na všechny druhy lineckých těst.

SPECIÁLNÍ SMĚSI

Tvarohové těsto 50 % bez palmy

Číslo zboží DE00455325

25 kg | 50 %

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

Hefeteigmehl

Číslo zboží CZ00300125

25 kg

Hefeteigmehl je vyroben z prvotřídních a pečlivě vzájemně sladěných surovin. Je určen na výrobu vánoček, závinů, snídaňového pečiva, rohlíčků, plundrového pečiva apod.

TOP – Quarkbällchenmix

Číslo zboží DE00001225

25 kg | 100 %

Konvenienční produkt na výrobu chutných, šťavnatých a stabilních tvarohových kuliček a jiného smaženého pečiva.

Pfahnl Americké Cookies

Číslo zboží DE00303125

Směs k výrobě typických amerických cookies.



POSYPOVÉ CUKRY

Schnee – nevlhnoucí cukr

Číslo zboží CZ00880325

25 kg | 100 %

Schnee Extra – nevlhnoucí cukr na posyp pečiva. Vybrané suroviny zajišťují dlouhou stabilitu.

Dekorpuder Stollen – posypový cukr

Číslo zboží CZ00882325

25 kg | 100 %

Speciální dekorační cukr na posyp baleného pečiva.



SMĚSI PRO VÝROBU CHLEBA A SPECIÁLNÍCH DRUHŮ CHLEBA

SMĚSI PRO VÝROBU CHLEBA

Ährenmix Klassik

Číslo zboží PI00001225

30 kg

Ährenmix Klassik je chutná vynikající směs k výrobě pšeničného pečiva, tyčinek a chlebů.

Sládkova směs tmavá

Číslo zboží CZ00724225

25 kg

Tmavá směs sladové chuti pro výrobu chlebů a pečiva. Obsahuje olejnatá semena slunečnice a len.

Pfahnl Chléb Cuvée

Číslo zboží CZ00737225

25 kg

Směs na vícezrnné chleby a pečivo. Vybrané suroviny zaručují dlouhou trvanlivost.

Schweden Mix, směs na vícezrnné pečivo

Číslo zboží PI00001425

30 kg | 60 % na mouku

Směs na výrobu vícezrnného pečiva a malých chlebů. Vybrané suroviny včetně použitých olejnatých semen zaručují náležitou chuť a dlouhou čerstvost.

Cereál tmavý

Číslo zboží CZ00746130

30 kg

Univerzální cereální směs na výrobu tmavého chleba a pečiva. Složky směsi zajišťují výrobku velký objem a atraktivní přírodní tmavé zbarvení a lehce kořeněnou chuť.

Pastevecký chléb

Číslo zboží PI00001925

25 kg

Premix na výrobu baget a chleba. Krásné pórovitou dlouho měkkou střídu garantuje prodloužené zrání těsta. Kvas a jogurt dodávají chlebu typickou chuť a dlouhou trvanlivost.

Čísařský chléb – Kaiser Franz Brot

Číslo zboží DE00003730

30 kg | 50 % na mouku

Směs na vícezrnné chleby a pečivo. Vybrané suroviny zaručují dlouhou trvanlivost. Použité suroviny a špaldové produkty poskytují chlebu lahodnou chuť.



SMĚSI PRO VÝROBU CHLEBA A SPECIÁLNÍCH DRUHŮ CHLEBA

SPECIÁLNÍ SMĚSI PRO VÝROBU CHLEBA

Proteinbrötchen – Body pečivo

Číslo zboží PL00709925

25 kg

Směs na výrobu proteinových chlebů a pečiva. Garantuje jednoduchou výrobu a zpracování.

Žitná směs světlá 10 %

Číslo zboží CZ00000525

25 kg

Směs na výrobu výrazně aromatického chleba a pečiva. Výrobky vydrží dlouho křupavé, mají šťavnatou strídu a velký objem.

Chlebový mix tmavý

Číslo zboží CZ00002825

25 kg

Směs na výrobu výrazně aromatického žitného pečiva. Žitné pečivo vydrží dlouho křupavé, má šťavnatou strídu a velký objem.

Preback Extra

Číslo zboží CZ00843125

Pokrokový zlepšující přípravek na předpečené pekařské výrobky. Zajišťuje skvělý objem, velkou výtěžnost těsta a vynikající chuť.

Pane Rustico CL

Číslo zboží DE00839125

25 kg | 3 – 4 % na mouku

Univerzální koncentrát k výrobě výtečných baget, ciabatt a francouzského bílého chleba. Výrobek se vyznačuje velkými póry, intenzivní chutí a prodlouženou trvanlivostí.

Baguettemix K10

Číslo zboží DE00309130

30 kg

Baguettemix je univerzální koncentrát k výrobě lahodných baget, ciabatt a francouzského chleba. Díky vybraným ingrediencím poskytuje pečivo s většími póry a intenzivní chutí a dlouhou čerstvostí.

Směs špalda-jablko 40%

Číslo zboží DE00719130

30 kg | 40 % na mouku

Směs k výrobě lahodného špaldového chleba s jablečnou příchutí.

Grahamová směs bez palmového oleje

Číslo zboží PL00720120

Směs k výrobě lahodných grahamových chlebů a pečiva.



ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY BACKMITTEL NA BĚŽNÉ PEČIVO A CHLEBA

ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY NA VÝROBU CHLEBA

Brotbackmittel BBA 1 %

Číslo zboží SK00810325

25 kg

Chlebový přípravek pro lepší zpracování těsta, optimální objem, zvýšenou výtěžnost a delší dobu trvanlivosti.

Brotfix OPTIMA

Číslo zboží CZ00000325

25 kg | 1 – 2,5 %

Brotfix Optima je zlepšující přípravek pro všechny druhy chleba. Zajišťuje stejnoměrné póry, velký objem, stabilitu kynutí a jednoduché a jisté zpracování těsta.

Fresh Max ACP

Číslo zboží SK00804025

25 kg

FRESH Max s dlouhou trvanlivostí pro velmi štavnaté a měkké chleby. Bez kyseliny askorbové.

Uni Soft 1 % – Toast Spezial VS

Číslo zboží CZ00022525

25 kg | 1 % na mouku

Přípravek nejnovější generace pro pšeničná a pšeničnožitná těsta. Zaručuje excelentní měkkost a vláčnost.

Interfresh extra – CL

Číslo zboží PI00002025

25 kg | 2 – 3 % na mouku

Přípravek clean label pro výrobu štavnatých a měkkých chlebů.

ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY NA VÝROBU BĚŽNÉHO PEČIVA

Frostmeister Plus

Číslo zboží DE00827130

30kg

Frostmeister Plus je pokrokový pekařský pečivový přípravek, který zabraňuje vysychání a troušení. Vybrané přísady mají vliv na optimální objem, výtěžnost těsta, vynikající chuť a přispívají k tomu, že podpoří stabilitu při zpomaleném procesu kynutí.

VS Frost FF

Číslo zboží CZ00000825

25 kg

Výkonný zlepšující přípravek s 3% dávkováním. Má vynikající pečicí vlastnosti. Největší uplatnění najde při prodlouženém zrání či mražení pečiva.

EURO Backmittel 1 %

Číslo zboží PI00002625

25 kg

Euro Backmittel je výkonný přípravek s 1% dávkováním. Vyznačuje se vynikajícími pečnými vlastnostmi a zajímavou cenou.

Malzkönig 3 %

Číslo zboží DE00809130

30 kg | 3 % na mouku

Malzkönig 3 % – zlepšující přípravek na pečivo s chutí po sladu, s výrazným ražením a odpovídající barvou.

ZLEPŠUJÍCÍ PŘÍPRAVKY BACKMITTEL NA BĚŽNÉ PEČIVO A CHLEBA

KVASY A KVASOVÉ KULTURY

Startér CL

Číslo zboží DE00815825

25 kg | 8 – 10 % vztaženo na mouku v omládku

Produkt pro jednoduchou výrobu omládku.

Pekařské produkty se vyznačují příjemnou

kyselostí a dlouhou měkkostí.

Sauer hell

Číslo zboží DE00819130

30 kg | 10 % na žitnou mouku

Sauer hell je vysoce kvalitní zakyselující přípravek, který obsahuje bobtnavou mouku a složky na stabilizaci těsta. Hodí se pro všechny druhy chlebů. Stupeň kyselosti 125.

Startovací kultura Hematronic

40 g

Kombinace bakterií pro založení a nastartování pšeničných a žitných kultur.

KRÉMY NA PEČENÍ, KALTKRÉMY, SPECIÁLNÍ KRÉMY

Backcreme Vienna Royal, RSPO SG

Číslo zboží PL00398910

10 kg

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

Backcreme Vanilleschnecke, bez palmy

Číslo zboží DE00393225

25 kg

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



NÁPLNĚ

OŘECHOVÉ NÁPLNĚ

Náplň ořechová vlašská 11 %

Číslo zboží CZ00548825

25 kg

Ořechová vlašská náplň s 11% podílem ořechů.

Náplň ořechová vlašská 20 %

Číslo zboží CZ00000230

30 kg

Náplň ořechová vlašská s 20% podílem ořechů z vysoce jakostních vlašských ořechů, s výraznou ořechovou chutí. Složení zajišťuje lehké a rychlé zpracování.

Náplň ořechová vlašská 28% koncentrát

Číslo zboží CZ00012325

25 kg

Vysoce hodnotná náplň s 28% podílem vlašských ořechů s vyhraněnou ořechovou chutí. Složení garantuje jistou, lehkou a rychlou manipulaci.

Náplň lísková XX 10 %

Číslo zboží CZ00515330

30 kg

Lískoořechová náplň XX je náplň s redukováným podílem ořechů. Přes menší podíl ořechů se vyznačuje výbornou chutí, vysokou vazností vody a dobrou zpracovatelností.

Lísková náplň 30% vegan

Číslo zboží DE00525825

Lísková náplň s 30% podílem lískových ořechů. Má vynikající chuť, vysokou vaznost vody a optimální vlastnosti pro zpracování.

MAKOVÉ NÁPLNĚ

Maková náplň B4

Číslo zboží CZ00504330

30 kg

Maková náplň se 40% podílem máku. Chutná maková náplň.

Maková náplň 50 % – hrubý mák

Číslo zboží SK00501710

10 kg

Sušená maková náplň s 50% podílem máku. Díky vynikajícím komponentům je vhodná pro bezpečnou a racionální výrobu chutných makových náplní.

Stabilizovaný mák

Číslo zboží DE00187220

Mák je vyroben z vybraných partií. Zvláště hodnotná je maková chuť, stálost a tmavá barva. Speciální tepelné zpracování zajišťuje stabilitu, jemné drcení a vysokou nasákavost máku.

OSTATNÍ NÁPLNĚ

Kakaová náplň

Číslo zboží PEST250001

25 kg

Sypký produkt k výrobě stabilních krémů a náplní s kakaovou příchutí.

Skořicová náplň

Číslo zboží PI00000925

25 kg

Suchá směs na výrobu termostabilní, aromatické skořicové náplně.

Topfenfein – tvarohový stabilizátor

Číslo zboží DE00004214

Tvarohový stabilizátor pro výrobu stabilní tvarohové náplně, která je vhodná pro zachlazení a zamražení.



INTERNATIONAL LOCATIONS

AUSTRIA

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

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

GERMANY

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

CZECH REPUBLIC

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

SLOVENIA

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

SLOVAKIA

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

POLAND

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

ROMANIA

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

HUNGARY

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

RUSSIA

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

INTERNATIONAL DISTRIBUTORS

BELARUS

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

BOSNIA AND HERZEGOVINA

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

BULGARIA

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

DUBAI

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

ESTONIA

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

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

FINLAND

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

GEORGIA

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

GREECE

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

GREAT BRITAIN

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

KAZAKHSTAN

LLP Leipurin / 050012 Almaty
Tel. + 7 727 2935905

CROATIA

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

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

KOSOVO

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

LATVIA

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

LITHUANIA

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

MALDIVES

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

NORWAY

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

SAUDI ARABIA

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

UKRAINE

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