



我们公司和德国及欧洲的烘焙、酥点及其他食品原辅料制造商通力合作。和我们合作的供应商在欧洲本土运作非常成功，在产品生产线上有相当丰富的经验。

但愿产品系列能打开双方合作意愿。“欧洲美食出口”将最大限度发挥其供应商网资源来最大限度地满足客户要求。

“欧洲美食出口”成立于2007年，致力于提供一系列烘焙、酥点及特色食品的原辅料，这些原辅料既可以用“欧洲美食出口”标签也可以根据客户要求定制私人标签。

我们的客户遍布全球各地，非常珍惜和我们合作的机会。因为作为一个独立的贸易机构、合作伙伴，我们能最大限度地满足客户关于产品替代及建立客户自有品牌的要求。

最后，“欧洲美食出口”能够根据客户要求，结合出口相关细节，做到合并发货，来帮助客户进口。

蛋糕全粉及预拌粉

巧克力装饰

巧克力

糖豆装饰

面包改良剂及混合粉

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



巧克力片、厚块、水滴和棒



黑色水滴顶峰**7500**

10 kg 每箱



牛奶水滴圆**9500**

10 kg 每箱



黑色水滴 耐烘烤顶峰
15000

10 kg 每箱



牛奶水滴顶峰**15000**

10 kg 每箱



白水滴顶峰**25000**

10 kg 每箱



可可脂片

3 kg 桶装 or 10 kg 每箱



巧克力棒 耐烘烤**44%**

8 cm

20 x 1,5 kg 每箱



巧克力棒 耐烘烤**44%**

36 cm

4 kg 每箱



牛奶巧克力棒**35%**

36 cm

4 kg 每箱

最小起订量在每个型号100箱.



巧克力片、厚块、水滴和棒



巧克力片**55 %**

10 mm
10 kg 每箱



牛奶巧克力片**35 %**

10 mm
10 kg 每箱



白色巧克力片**29 %**

10 mm
10 kg 每箱



黑色厚块**55 %**

10 x 10 x 4 mm
10 kg 每箱



牛奶厚块**35 %**

10 x 10 x 4 mm
10 kg 每箱



白色厚块**29 %**

10 x 10 x 4 mm
10 kg 每箱



黑色厚块 耐烘烤**44 %**

7 x 7 x 5 mm
10 kg 每箱



黑色厚块 耐烘烤**44 %**

10 x 10 x 2mm
10 kg 每箱



黑色厚块**55 %**

14 x 14 x 6 mm
10 kg 每箱

最小起订量在每个型号100箱.



带颜色的巧克力片和卷



焦糖巧克力片

10 mm

10 kg 每箱



焦糖巧克力卷

标准卷碎 12 mm

4 kg 每箱



绿色巧克力片

10 mm

10 kg 每箱



绿色巧克力卷—柠檬

标准卷碎 12 mm

4 kg 每箱



橙色巧克力片&卷

片 10 mm

标准卷碎 12 mm

4 kg / 10 kg 每箱



粉红色巧克力片—草莓

10 mm

10 kg 每箱



粉红色巧克力卷—草莓

标准卷碎 12 mm

4 kg 每箱



红色巧克力片 & 卷

片 10 mm

标准卷碎 12 mm

4 kg / 10 kg 每箱



黄色巧克力片 & 卷

片 10 mm

标准卷碎 12 mm

4 kg / 10 kg 每箱

最小起订量在每个型号100箱.



巧克力卷碎



黑标准卷碎

12 mm
4 kg 每箱



牛标准卷碎

12 mm
4 kg 每箱



白标准卷碎

12 mm
4 kg 每箱



黑标准卷碎开口

12 mm
4 kg 每箱



牛标准卷碎开口

12 mm
4 kg 每箱



白标准卷碎开口

12 mm
4 kg 每箱



黑巧克力卷碎

微 (6 mm),小(9 mm)
和巨大 (28 mm)可选
4 kg 每箱



牛奶巧克力卷碎

微 (6 mm),小(9 mm)
和巨大 (28 mm)可选
4 kg 每箱



大理石花色巧克力卷碎

微 (6 mm),小(9 mm)
和巨大 (28 mm)可选
4 kg 每箱

最小起订量在每个型号100箱.



巧克力叶片，削片及卷条



黑色叶片

30 mm

1,5 kg 每箱



牛奶叶片

30 mm

1,5 kg 每箱



白色叶片

30 mm

1,5 kg 每箱



黑巧克力削片

120 mm 长, 20 mm 宽

0,6 mm 厚

2,5 kg 每箱



牛奶巧克力削片

120 mm 长, 20 mm 宽

0,6 mm 厚

2,5 kg 每箱



白色巧克力混合削片

120 mm 长, 20 mm 宽

0,6 mm 厚

2,5 kg 每箱



黑巧克力卷条

30 mm

2,5 kg 每箱



牛奶巧克力卷条

30 mm

2,5 kg 每箱



白巧克力卷条

30 mm

2,5 kg 每箱

最小起订量在每个型号100箱.



巧克力铅笔条、卷轴和长矛



巧克力条，黑色-白色

20 cm
900 g 每箱



巧克力条，白色黑色

20 cm
900 g 每箱



巧克力条，大理石

20 cm
900 g 每箱



巧克力条，黑色

20 cm
900 g 每箱



黑色卷轴棒

8,5 cm
600 g 每箱



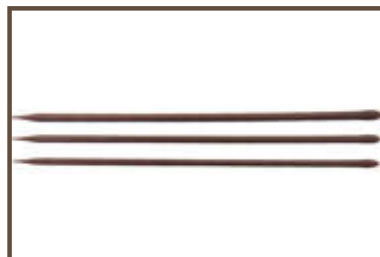
牛奶卷轴棒

8,5 cm
600 g 每箱



黑-白卷轴棒

8,5 cm
600 g 每箱



黑色长矛

20 cm
300 个 = 600 g 每箱



牛奶长矛

20 cm
300 个 = 600 g 每箱

有最小起订量要求



巧克力蛋糕装饰



黑巧克力弹力卷

20 x 7 mm
2,5 kg 每箱



牛奶黑色巧克力弹力卷

20 x 7 mm
2,5 kg 每箱



大理石螺旋卷

25 x 15 mm
200 个 = 400 g 每箱



黑白螺旋卷

25 x 15 mm
200 个 = 400 g 每箱



白黑螺旋卷

25 x 15 mm
200 个 = 400 g 每箱



白色和红色螺旋卷

25 x 15 mm
200 个 = 400 g 每箱



巧克力卷 9 cm

150 个 = 600 g 每箱



巧克力卷 4 cm

4 kg 每箱



巧克力卷 2 cm

4 kg 每箱

有最小起订量要求



巧克力蛋糕装饰



三角形的眼泪

55 x 35 mm
490 个每箱



三角点

55 x 35 mm
490 个每箱



三角形条纹

55 x 35 mm
490 个每箱



三角线

55 x 35 mm
490 个每箱



矩形线

40 x 25 mm
350 个每箱



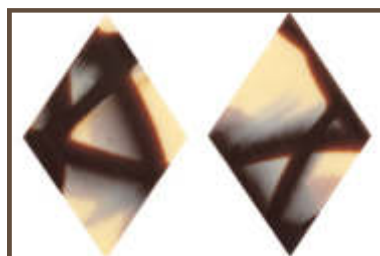
矩形大理石

30 x 45 mm
350 个每箱



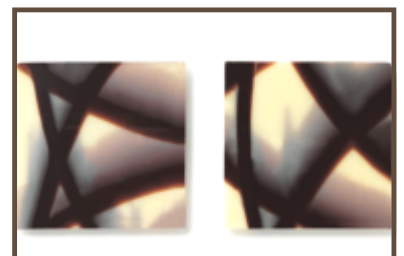
三角大理石

55 x 35 mm
490 个每箱



菱形大理石

40 x 60 mm
360 个每箱



方形大理石

40 x 40 mm
350 个每箱

有最小起订量要求



巧克力蛋糕装饰



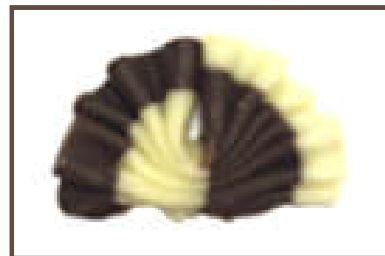
巧克力蝴蝶黑/白
70 mm

165 个 = 1 kg 每箱



巧克力蝴蝶黑/白
40 mm

185 个 = 500 g 每箱



巧克力蝴蝶黑/白
30 mm

185 个 = 350 g 每箱



巧克力蝴蝶大理石
70 mm

165 个 = 1 kg 每箱



巧克力蝴蝶大理石
40 mm

185 个 = 500 g 每箱



巧克力蝴蝶黑
70 mm

165 个 = 1 kg 每箱



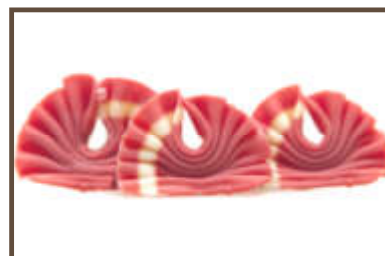
巧克力蝴蝶白色/黑色
30 mm

185 个 = 350 g 每箱



巧克力蝴蝶绿/白
30 mm

185 个 = 350 g 每箱



巧克力蝴蝶红/白
30 mm

185 个 = 350 g 每箱

有最小起订量要求



巧克力蛋糕装饰



羽毛

60 mm

500 个 = 650 g 每箱



小黑裙

40 mm

610 个 = 460 g 每箱



金丝编织品

45 mm

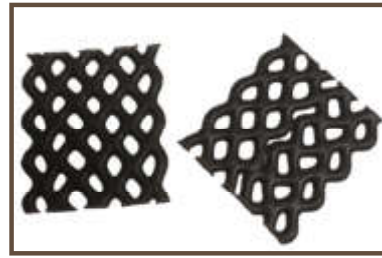
300 个 = 360 g 每箱



特制的

60 mm

575 个 = 675 g 每箱



迷你蛋糕盖顶

40 x 40 mm

350 个 = 780 g 每箱



标准的

60 mm

800 个 = 1000 g 每箱



扇形

34 x 59 mm

400 个 = 925 g 每箱



大理石花纹金丝编织品

60 mm

575 个 = 675 g 每箱



圣诞节

45 mm

530 个 = 410 g 每箱

有最小起订量要求



巧克力蛋糕装饰



巧克力笔划黑色

72 个每箱



巧克力笔划白色

72 个每箱



标签牌黑色标

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱



标签牌 黑 / 白

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱



标签牌 大理石

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱



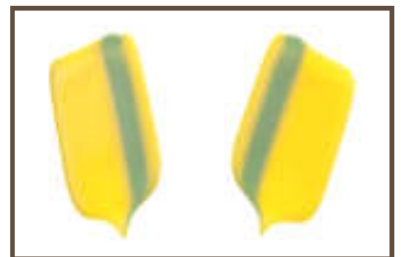
标签牌 黄色

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱



标签牌 红 / 白

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱



标签牌 黄/绿

30 x 30 mm
0,5 kg
= 450 个每箱

有最小起订量要求



巧克力树皮



黑色巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱



牛奶巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱



白色巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱



焦糖巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱

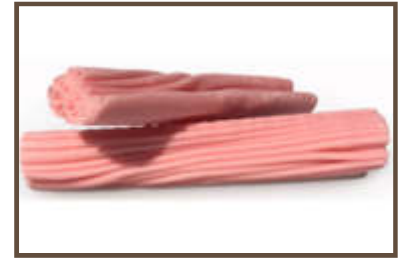


大理石巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱



草莓巧克力树皮

75 mm

0,75 g = 100 个

2 kg = 265 个每箱



黑色巧克力树皮

15 mm

1 kg = 660 个

2,5 kg = 1330 个每箱



牛奶巧克力树皮

15 mm

1 kg = 660 个

2,5 kg = 1330 个每箱



白色巧克力树皮

15 mm

1 kg = 660 个

2,5 kg = 1330 个每箱

有最小起订量要求

甜甜圈装饰配料



五彩屑

3 mm, 4 mm or 5 mm
15 kg 每箱



五彩屑天然颜色

3 mm, 4 mm or 5 mm
15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料

扇贝/海星/美人鱼尾巴
15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料
足球

15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料
海星

15 kg 每箱



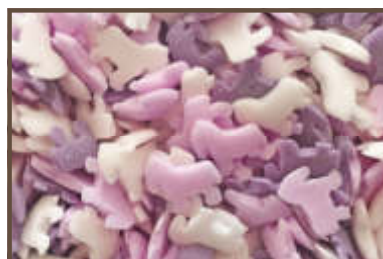
甜甜圈装饰配料
运动车 绿色

15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料
运动车蓝色

15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料
马

15 kg 每箱



甜甜圈装饰配料
SUV 车

15 kg 每箱

有最小起订量要求



巧克力细细条、小薄皮及脆豆



细细条 巧克力 黑色牛奶 / 白色

1,3 mm
20 kg 袋



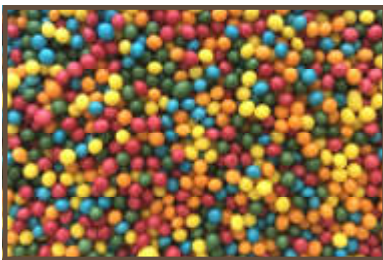
细细条 黑色 / 白色及混合色

1,3 mm
20 kg 袋



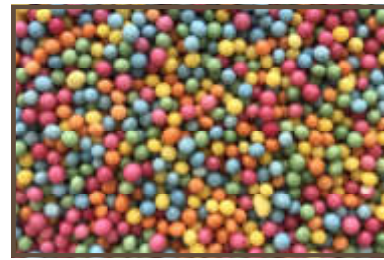
巧克力薄皮
黑色/ 牛奶 / 白色混合

3 mm
20 kg 袋



脆豆

2 mm
15 kg 袋



脆豆 天然色

2 mm
15 kg 袋



脆豆独立混合

2 mm
15 kg 袋



脆豆
黑色/牛奶/白色

1 mm
15 kg 袋



脆豆
黑色/牛奶/白色

2 mm
15 kg 袋



脆豆
黑色/牛奶/白色

4-5 mm
15 kg 袋

有最小起订量要求

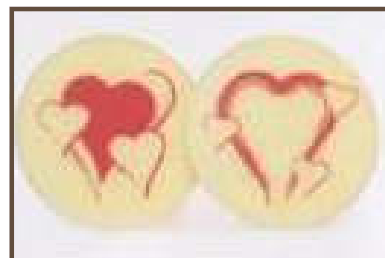
印刷的装饰件



印刷的糖



印刷的糖心



印刷的糖心



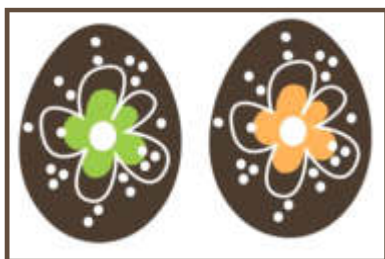
印刷的巧克力蝴蝶



印刷的糖制足球场



印刷的糖制足球



印刷的巧克力



印刷的巧克力春色



印刷的巧克力星星

有最小起订量要求

银质球



球

有2 mm, 3 mm, 4 mm, 5 mm, 6 mm, 8 mm 和 10 mm 型号, 4 kg 每箱



厚的小扁豆

4 kg 每箱



薄的小扁豆

4 kg 每箱



方块

4 kg 每箱



心形

4 kg 每箱



三角形

4 kg 每箱



胡萝卜形状

4 kg 每箱



大米形状

4 kg 每箱



通心粉形状

4 kg 每箱

最小起订量在每个型号50箱.

珍珠的和金属的球



白色珍珠色球

4 kg 每箱



蓝色珍珠色球

4 kg 每箱



粉红色珍珠色球

4 kg 每箱



科特迪瓦珍珠色球

4 kg 每箱



银色金属色球

4 kg 每箱



铜色金属色球

4 kg 每箱



黄金色金属色球

4 kg 每箱



波尔多金属色球

4 kg 每箱

最小起订量在每个型号50箱.

带色银球 / 夹心糖脆银色脆



黄色银球

有4 mm, 5 mm 或6 mm
型号
4 kg 每箱



蓝色银球

有4 mm, 5 mm 或6 mm
型号
4 kg 每箱



绿色银球

有4 mm, 5 mm 或6 mm
型号
4 kg 每箱



金色银球

有4 mm, 5 mm 或6 mm
型号
4 kg 每箱



粉红色银球

有4 mm, 5 mm 或6 mm
型号
4 kg 每箱



迷你银色夹心糖脆

5 mm
4 kg 每箱



迷你粉红色夹心糖

5 mm
4 kg 每箱



迷你蓝色夹心糖

5 mm
4 kg 每箱



迷你绿色夹心糖脆

5 mm
4 kg 每箱

最小起订量在每个型号50箱.



巧克力外壳



黑色巧克力杯子

Ø 31 mm
432 个每箱



蛋型外壳黑色

迷你: 31 x 23 mm
标准: 39 x 26 mm
大号的: 41 x 28 mm



黑色外壳

圆的: 28 x 16 mm
立方形: 25 x 25 mm
心形: 30 x 32 mm
椭圆形: 31 x 22 mm



牛奶巧克力杯子

Ø 31 mm
432 个每箱



蛋型外壳牛奶

迷你: 31 x 23 mm
标准: 39 x 26 mm
大号的: 41 x 28 mm



牛色外壳

圆的: 28 x 16 mm
立方形: 25 x 25 mm
心形: 30 x 32 mm
椭圆形: 31 x 22 mm



白色巧克力杯子

Ø 31 mm
432 个每箱



蛋型外壳白色

迷你: 31 x 23 mm
标准: 39 x 26 mm
大号的: 41 x 28 mm



白色外壳

圆的: 28 x 16 mm
立方形: 25 x 25 mm
心形: 30 x 32 mm
椭圆形: 31 x 22 mm

最小起订量在每个型号100箱.



松露巧克力壳



微小外壳, 黑色

Ø 19 mm
1080 个每箱



松露外壳, 黑色

Ø 25,5 mm
504 个每箱



长裙外壳, 黑色

Ø 35 mm
252 个每箱



微小外壳, 牛奶

Ø 19 mm
1080 个每箱



松露外壳, 牛奶

Ø 25,5 mm
504 个每箱



长裙外壳, 牛奶

Ø 35 mm
252 个每箱



微小外壳, 白色

Ø 19 mm
1080 个每箱



松露外壳, 白色

Ø 25,5 mm
504 个每箱

最小起订量在每个型号100箱.

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



装饰外壳



条纹 黑色

Ø 31 mm
216 个/箱



装饰品 黑色

Ø 31 mm
216 个/箱



星星 黑色

Ø 31 mm
216 个/箱



条纹牛奶

Ø 31 mm
216 个/箱



装饰品 牛奶

Ø 31 mm
216 个/箱



星星 牛奶

Ø 31 mm
216 个/箱



条纹白色

Ø 31 mm
216 个/箱



装饰品 白色

Ø 31 mm
216 个/箱

最小起订量在每个型号100箱.



巧克力外壳



星型黑色

35 x 35 x 14 mm
378 个每箱



树型黑色

39 x 30 x 15 mm
378 个每箱



心型外壳黑色

27 x 31 x 9 mm
432 个每箱



星型牛奶

35 x 35 x 14 mm
378 个每箱



树型牛奶

39 x 30 x 15 mm
378 个每箱



心型外壳牛奶

27 x 31 x 9 mm
432 个每箱



星型白色

35 x 35 x 14 mm
378 个每箱



树型白色

39 x 30 x 15 mm
378 个每箱



心型外壳白色

27 x 31 x 9 mm
432 个每箱

最小起订量在每个型号100箱.



脆性/松脆外壳



松脆外壳26 mm

441 个每箱



松脆外壳30 mm

441 个每箱



古格鲁夫松脆38 mm

245 个每箱



球形松脆25 mm

441 个每箱



球形松脆31 mm

441 个每箱



古格鲁夫松脆30 mm

315 个每箱



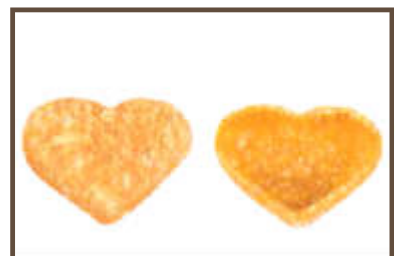
蛋形松脆30 mm

448 个每箱



蛋形松脆90 mm

36 个每箱



心形松脆30 mm

432 个每箱

最小起订量在每个型号**100**箱或桶。



脆性/松脆外壳



松脆圆形20 mm

3 kg 每桶



松脆圆形25 mm

3 kg 每桶



松脆圆形30 mm

3 kg 每桶



松脆方形20 mm

3 kg 每桶



松脆方形29 mm

3 kg 每桶



松脆方形32 mm

3 kg 每桶



松脆三角形26 mm

3 kg 每桶



松脆三角形30 mm

3 kg 每桶



松脆三角形
20 x 38 mm

3 kg 每桶

最小起订量在每个型号**100**箱或桶。



预拌粉和蛋糕混合料



布朗尼全粉

全粉(100 %)

用于制作附加有巧克力的
湿软美味的布朗尼蛋糕。



胡萝卜蛋糕

全粉 (100 %)

用于制作含水和辣的胡
萝卜马芬。添加干水果。



戚风蛋糕

全粉 (100 %)

植物油制作的非常轻的海
绵香草蛋糕。



巧克力蛋糕

全粉 (100 %)

制作黑色的和高含巧克力的
蛋糕。



巧克力软糖蛋糕

全粉 (100 %)

制作典型黑黏的富含巧克
力的蛋糕。



飞翔巧克力蛋糕

全粉(100 %)

拥有爆浆夹心,完美甜点。



甜甜圈(蛋糕)

全粉 (100 %)

松软结构。由烘焙粉制作而
成。



甜甜圈 (酵母)

全粉 (100 %)

完美结构,湿润柔软,含
有酵母。



巧克力曲奇

全粉(100 %)

制作湿软美式特色曲奇。

最小起订量每个型号1500公斤。



预拌粉和蛋糕混合料



香草曲奇

全粉(100 %)

用于制作湿软美式曲奇并含巧克力。



巧克力马芬

全粉 (100 %)

湿软富含巧克力马芬, 含巧克力。



巧克力马芬(长保产品)

全粉(100 %)

高达3个月保质期的烘焙马芬产品。



巧克力马芬浓缩粉

浓缩 (35 %) 用于制作湿软的富含巧克力的马芬。



香草马芬

全粉(100 %)

用于制作湿软和高起发度的马芬。



香草马芬 (长保产品)

全粉 (100 %)

高达3个月保质期的烘焙马芬产品。



香草马芬浓缩粉

浓缩(23 %) 用于制作湿软和富含巧克力的马芬产品。



橘子丝绒蛋糕

全粉 (100 %)

用于制作强烈橘子风味和颜色的松软蛋糕。



潘娜朵妮

全粉 (100 %)

意大利风格, 添加水果干。

最小起订量每个型号1500公斤。



预拌粉和蛋糕混合料



红丝绒蛋糕

全粉 (100 %)
用于制作松软的具有浆果和典型暗红色蛋糕。



酥皮点心

全粉(100 %) 用于制作完美蛋糕基底和 饼干，在烘烤过程中不收缩。



巧克力海绵

全粉(100 %)
完美黑巧克力基底，轻软结构。



巧克力海绵蛋糕浓缩

浓缩(25 %)
完美的黑巧克力基底。



香草海绵蛋糕

全粉(100 %) 理想的基底
适用于各种轻软结构的奶油水果蛋糕。



香草海绵蛋糕浓缩

浓缩 (15 %)
完美轻质香草基底。



香草蛋糕

全粉 (100 %)
经典蛋糕基底，添加水果或巧克力让它更加特别。



酸奶蛋糕

全粉 (100 %)
松软蛋糕微酸，含有酸奶。



酵母生面团蛋糕

全粉(100 %) 拥有各种早餐元素完美混合料。

最小起订量每个型号1500公斤。

夹心和特色西点



卡仕达奶油

冷加工. 应用于奶油卡仕达夹心, 可烘烤.



卡仕达奶油

热加工. 经典产品应用于香草卡仕达奶油.



夹心奶油

完美夹心奶油, 有很好打发量适合产品盖面.



巧克力夹心奶油

立即可用. 典型黑巧克力风味口感.



榛子巧克力夹心奶油

畅销品. 立即可用. 榛子成分含量高.



典型白巧克力夹心

立即可用. 具有典型白巧克力风味口感.



佛罗伦萨混合料

立即可用的粉末用于制作美味的佛罗伦萨点心和酥脆的盖顶.



吉利丁片

银质, halal认证.

有最小起订量要求

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



纯杏仁酱100%
意大利制造



纯榛子酱 100 %
意大利制造



纯松子酱100 %
意大利制造



意大利制造 100 %
意大利制造



普拉纳杏仁 60%
意大利制造



普拉纳杏仁和榛子50%
意大利制造



普拉纳榛子50 %
意大利制造



普拉纳榛子60%
意大利制造



普拉纳开心果42 %
意大利制造

最小起订量每个型号200公斤.

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



乳品搅打稀奶油
35 %



乳品搅打稀奶油
32 %



乳品搅打稀奶油
30 %



餐厨用稀 奶油
20 %



然利乳品搅打稀奶油
30 %



咖啡稀奶 油
10 %



浓缩牛奶
7,5 %



全脂牛奶
3,5 %



低脂 牛奶
1,5 %

Minimum 1 container



面包及卷预拌和全粉



法棍预拌粉

预拌粉(10 %)

应用于湿软法棍具有典型结构。



德国棕色面包

全粉(100 %)

用于小麦制作棕色麦芽香面包基底。



夏巴塔面包预拌粉

预拌粉 (10 %)制作典型意大利夏巴塔, 用橄榄油烘烤拥有独特风味。



玉米面包粉

全粉 (100 %)

制作芬芳金黄色面包。基于玉米粉制作。



可颂预拌粉

预拌粉 (10 %)

制作轻质典型法式可颂, 容易生产。



农民面包

全粉(100 %)

用黑麦, 燕麦和种子混合小麦制作轻质可口面包。



黄金面包

浓缩 (40 %)

制作可口黄金面包基于小麦, 黑麦和燕麦及种子。



凯撒面包粉

浓缩 (25 %)

制作可口轻质面包基于亚麻籽, 葵花籽和燕麦。



马铃薯面包

全粉 (100 %)

用于制作湿软小麦面包带马铃薯片拥有长久新鲜。

最小起订量每个型号1500公斤。



面包及卷预拌和全粉



暴力面包

浓缩 (40 %)

混合各种粉料或松脆料制作黑暴力面包。



黑麦粗面包

浓缩(50 %)

基于黑麦丰盛的黑全麦面包。



罗马面包

浓缩 (50 %)

制作拥有草本植物小麦基底的地中海风格面包。



乡村面包

全粉 (100 %)

制作基于小麦和黑麦的健康美味的面包。



黑麦面包

全粉 (50 %)

基于黑麦粉制作的美味丰盛的面包。



酸面团面包

全粉(100 %)

制作美味的典型德式风格硬壳小麦面包。



斯佩尔特小麦面包

全粉 (100 %)

基于斯佩尔特小麦和各种种子制作的健康面包。



山谷面包

全粉 (100 %)

基于小麦，仅用天然物料。



杂仁面包

浓缩 (30 %) 基于麦芽粉和5种不同的种子制作的美味和丰盛的面包。

最小起订量每个型号1500公斤。



面粉和特色品



荞麦粉



玉米粉（非转基因）



多用途面粉-不含麸质

由马铃薯，玉米和大米制作，替代标准面粉。



燕麦粉



黑麦粉



斯佩尔特粉



小麦面粉

蛋糕粉(T 405)
面包粉(T 550)
全麦粉(T 1700)



小麦麸皮

最小起订量每个型号1500公斤.



面团改良剂和特色品



干净标签改良剂

3—4 % 添加量. 仅用天然原辅料.



可颂改良剂

4% 添加量.
应用于可颂从冷冻状态直接烘烤.



冷冻面团改良剂

4 % 添加量.
用于面包和卷类.



一般改良剂

0,5—1 % 添加量.
应用于各种卷类及白面包的经济型改良剂.



麦芽卷改良剂

2-3 % 添加量.
用于金黄松脆美味早餐卷.



乡村卷改良剂

3 % 添加量. 应用于用黑麦和小麦制作的松脆美味的卷类.



烤制的麦芽

4% 添加量.
应用于可颂从冷冻状态直接烘烤冷冻面团改良剂.



柔软卷改良剂

添加量 1 %.
应用于各种白色柔软的小圆甜饼的可信赖改良剂.



酸面团

由小麦, 黑麦和斯佩尔特小麦制作. 天然发酵和轻柔干燥.

最小起订量每个型号1500公斤.

European Gourmet Export

Your Source for Fine European Food



烘焙和糕点

原辅料

整合

服务

资源



Photos: Africa Studio-Alexander Damme-aleypfoto-Andreas Fischer-angelo.gi-Birgit-Reitz-Hofman-Brad Pict-C_atta-Connfetti-Elena Schweizer-emmi-Doris Heinrichs-felinda-felix-fotogal-gosphotodesign-Grecaud Paul-hanabiyori-HJSchneider-kate Mirnova-Jürgen Wieseler-koss13-lisa 870-Lucky Dragon-M. Studio-mad4design-Maksim Shebeko-Marintxa-Markus Mainka-moving moments-niknikp-okinawaksawa-olyasweetart-packshot-photocrew-pictures news-Quade-Radu Razvan-Richard Oechsner-robymac-ryba Sisters-samantha grandy-sasimoto-Simone van den Berg-Vidady-victoria-p-viktor@fotolia.com, Chocconcept, Hatziniyakis, Juchem, Mutter, Weibler, ECC, Newrzella

Heidelore Knirr GmbH | Reuterweg 65 | 60323 Frankfurt a.M. | Germany
www.european-gourmet-export.de | info@european-gourmet-export.de
Phone +49 (0) 69 9760 9553 | Fax +49 (0) 69 9760 9559