UNSER
SORTIMENT

STAMAG

INHALT

Das STAMAG-Reinheitsgebot

Malz zum Backen

Backmittel für Weizenkleingebäck

Backmittel für Brot

Premix für Brot und Kleingebäck

Premix für Feinbackwaren

Füllen und Auflagen

Sonstiges für Feinbackwaren

Glasurmassen & Kuvertüren

Gelierprodukte

Pudding- und Cremeprodukte

Dessertprodukte

Geschmackgebende Produkte

Marzipan, Nougat

Dekorprodukte

Trennmittel

Spezialmittel

Erläuterungen zu den Symbolen

Backzutaten

STAMAG

100 % transparent, 100 % verlässlich

Ernährung ist Vertrauenssache

Wenn es ums „tägliche Brot" geht, sind viele Verbrauche:innen besonders kritisch. Kein Wunder, gehören Brot und Backwaren doch zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln in Österreich. Es ist also nur legitim, wenn sich die Verbraucher:innen bei diesen Produkten besonders viele Gedanken machen, welche Inhaltsstoffe sie tagtäglich zu sich nehmen.

Vertrauen fordert Verantwortung Wir von STAMAG sind uns dieser Verantwortung bewusst. Wir möchten, dass sich Ihre Kund:innen bei Ihnen gut aufgehoben fühlen und sich mit den Gebäcken aus Ihrer Backstube bewusst und in höchster Qualität ernähren. Aus unserer in über 135 Jahren gewachsenen Erfahrung heraus geben wir Ihnen deshalb die Garantie, dass unser Produktsortiment unserem strengen STAMAG-Reinheitsgebot entspricht.

100 % transparent, 100 % verlässlich – und das schon seit jeher. Dafür steht unser STAMAG-Reinheitsgebot.

DAS STAMAG-REINHEITSGEBOT

Von Natur aus Bestes seit 1884!

Seit über 135 Jahren schöpfen wir bei der Entwicklung unserer Backzutaten aus dem Erfahrungsschatz der Natur. Dafür stehen wir mit unserem STAMAG-Reinheitsgebot!

Beste Zutaten

Wir verwenden ausschließlich beste Zutaten, die unseren hohen Qualitätsansprüchen uneingeschränkt gerecht werden. So bilden natürliche Rohstoffe wie Malze und Natur-Sauerteige aus eigener Produktion die solide Basis für unsere Produkte. Unsere Spezialist:innen beherrschen mit ihrem langjährig erworbenem Wissen die gesamte Erzeugungskette vom landwirtschaftlichen Ursprung, ob in der Heimat oder in fernen Ländern, über sämtliche Veredelungsschritte, bis hin zum fertigen Produkt.

Alles aus einer Hand

Unsere Vielzahl an natürlichen Rohstoffen stammen, wenn immer möglich, aus eigener Herstellung. Alle Prozesse, vom Anbau über die eigene Malzherstellung bis hin zum Einsatz im Endprodukt, liegen somit in unserer Hand.

Höchste Qualität und Reinheit

Wir bieten eine breite Palette an zusatzstofffreien Produkten für jede Anwendung an. Wo Zusatzstoffe für das Produkt unabdingbar erscheinen, setzen wir sie nur so viel wie nötig ein. Die Unbedenklichkeit und Notwendigkeit dieser Rohstoffe überprüfen wir und stellen wir regelmäßig in Frage.

BIO und RSPO-Zertifizierung

Nachhaltigkeit spielt bei uns eine tragende Rolle. Da wir unseren Kund:innen stets beste Qualität sowie größte Sicherheit unserer Produkte bieten, sind wir neben FSCC und ISO 9001 auch RSPO sowie BIO zertifiziert. Auf Anfrage bieten wir auch gerne ausgewählte Produkte mit FAIRTRADE zertifiziertem Kakao an.

Transparenz

Alles, was drin ist, steht zu 100 % drauf. Auf unseren Verpackungen finden Sie genaue Angaben zu sämtlichen Inhaltsstoffen. Ausführliche Deklarationsempfehlungen geben Ihnen zusätzliche Sicherheit und sorgen dafür, dass sich Ihre Kund:innen in punkto Ernährung zu 100 % auf Sie verlassen können.

MALZ ZUM BACKEN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung (auf Mehl)	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
AROMA MALZBACK Aromatisches Gerstenmalzmehl	04076	25 kg Papiersack	1 – 3 %	✓	✓			✓	✓
BACKEXTRAKT Heller Malzextrakt zur Verbesserung des Geschmacks und Verlängerung der Krustenrösche	04085	15 kg Kanister	1 – 3 %	✓	✓			✓	✓
CRAFT MALZ Aromatisches Malzcuvée für individuelle Malz-Backwaren	02182	25 kg Papiersack	15 %	✓	✓			✓	✓
DIAMALT Enzymaktiver Malzextrakt	01010	15 kg Kanister	2 %	✓	✓			✓	✓
DIAMALT SUPER Malzextrakt mit verstärkter Enzymaktivität	01060	15 kg Kanister	2 %	✓	✓			✓	✓
DIA-MALZMEHL 1884 Enzymaktives Malzprodukt für Weiß- und Feingebäck	01016	25 kg Papiersack	2 – 3 %	✓	✓			✓	✓
KARAMELL MALZBACK Aromatisches Gerstenkaramellmalzmehl	04077	25 kg Papiersack	1 – 3 %	✓	✓			✓	✓
MALZKRAFT 1884 Aromatisches Spezial-Malzmehl	03005	25 kg Papiersack	2 – 5 %	✓	✓			✓	✓
PANIMALTIN Dunkler Malzextrakt für aromatischen Geschmack und rustikale Krumenoptik	04121	15 kg Kanister	1 – 4 %	✓	✓			✓	✓

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

BACKMITTEL FÜR WEIZENKLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung (auf Mehl)	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
AROMAPASTE Malz-Aromapaste zur Intensivierung des Geschmacks und Verbesserung der Gebäckqualität	01362	10 kg Eimer	1 – 2 %		✓	✓		✓	
BIO BACKMALZ Backmittel für Bio-Weizenkleingebäck (Frischware und Kälteführungen)	01388	25 kg Papiersack	3 % + 1 – 2 % Fett		✓			✓	✓
DIAGOLD Enzymaktives Backmittel für Weiß- u. Feingebäck	01361	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓			✓	✓
DINKELBASIS Backmittel für Dinkelkleingebäck	01386	25 kg Papiersack	5 %					✓	✓
FROSTFRISCH PLUS Backmittel für Weizenkleingebäck, speziell für Kälteführungen	01618	25 kg Papiersack	3 %		✓			✓	
GOLDBACK Backmittel für Weizenkleingebäck	01381	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓			✓	
HABACK SHOP Backmittel für Weizenkleingebäck, speziell für Halbgebackene – ohne palmbasierte Rohstoffe	01644	25 kg Papiersack	2 %		✓	✓		✓	✓
MALTOSTAR Backmittel für Weizenkleingebäck	01683	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓			✓	
MALZBACK Backmittel für Weizenkleingebäck	01750	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓			✓	
MALZHIT PLUS Backmittel für Weizenkleingebäck	01659	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓			✓	
MALZHIT FROST Backmittel für malzig-aromatisches Weizenkleingebäck, speziell für moderne Kälteführungen	01671	25 kg Papiersack	2 – 3 % + 1 – 2 % Fett		✓			✓	✓
MALZJUWEL Backmittel für Weizenkleingebäck	01722	25 kg Papiersack	3 %		✓	✓		✓	
MALZPERLE Backmittel für Weizenkleingebäck	01716	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓	✓		✓	

BACKMITTEL FÜR WEIZENKLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung (auf Mehl)	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
STADLAUER MALZ 1884 Backmittel für Weizenkleingebäck	01884	25 kg Papiersack	2 % + 1 – 2 % Fett	✓*	✓			✓	✓
STAMAG-BREZELBACK Pastenförmiges Backmittel mit Salz zur Herstellung von Laugengebäck	04110	12,5 kg Eimer	8 %		✓			✓	✓
STEIRERMALZ Backmittel für Weizenkleingebäck	01718	25 kg Papiersack	2 – 3 %		✓	✓		✓	✓
WEISSBACK 1884 Backmittel für Weizenkleingebäck	01746	25 kg Papiersack	2 % + 1 – 2 % Fett	✓*	✓	✓		✓	✓
WIENER MALZCREME Pastenförmiges Backmittel zur codexgerechten Herstellung von Handsemmeln und Kleingebäck	01022	30 kg Eimer	5 %		✓	✓		✓	

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

BACKMITTEL FÜR BROT

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung (auf Mehl)	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BIO ROGGENKRAFT 1884 Aromatisches Roggenquellmehl in Bio-Qualität für alle dunklen Bio-Brotsorten	03024	25 kg Papiersack	2 %	✓			✓	✓	✓
BROTFRISCH Backmittel zur Verbesserung von Stabilität und Frischhaltung	02941	25 kg Papiersack	2 %					✓	✓
DAWAMEHL 1884 Aromatisches Spezialmehl für DAWA-Brot	03081	25 kg Papiersack	mind. 10 % für DAWA-Brot	✓				✓	✓
DIASAUER Teigsäuerungsmittel	02293	25 kg Papiersack	400 Sr° ca. 2,5 % auf Roggenmehl					✓	✓
PANITOP-ROGGEN Sauerteig-Backmittel für Roggen- und Roggenmischbrot zur Verbesserung von Frischhaltung und Stabilität	02435	25 kg Papiersack	100 Sr° 2 – 4 % bei entsprechender Sauerteigzugabe			✓		✓	✓
PROTOSAUER DUNKEL Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02552	25 kg Papiersack	125 Sr° ca. 8 % auf Roggenmehl			✓		✓	✓
PROTOSAUER FS Teigsäuerungsmittel mit Quellmehlwirkung und Fadenzieher-Schutz für alle milden Brotsorten	02301	25 kg Papiersack	125 Sr° ca. 8 % auf Roggenmehl			✓		✓	✓
RISOFARIN 1884 Weizenquellmehl zur Regelung des Wasserhaushalts im Brotteig	02921	25 kg Papiersack	1 – 3 %	✓				✓	✓
ROGGENKRAFT 1884 Spezialmehl für alle dunklen Brotsorten	02999	25 kg Papiersack	2 %	✓	✓			✓	✓

BACKMITTEL FÜR BROT

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung (auf Mehl)	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
SAFTKORN Vorgequollenes Roggenkorn mit Sauerteigextrakt zur Herstellung von Spezialbroten	02432	25 kg Papiersack	5 – 50 % in Mehl / Schrot	✓			✓	✓	✓
STABILASE Backmittel zur Verbesserung von Gärstabilität, Volumen und Frischhaltung	02931	25 kg Papiersack	1,5 – 2,5 %					✓	✓
STAMAG BIOSAUER DUNKEL Bio-Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02562	25 kg Papiersack	110 Sr° ca. 9 % auf Roggenmehl			✓	✓	✓	✓
STAMAG BIOSAUER HELL Bio-Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02563	25 kg Papiersack	115 Sr° ca. 9 % auf Roggenmehl			✓	✓	✓	✓
STAMAG SAUER HELL Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02431	25 kg Papiersack	135 Sr° ca. 8 % auf Roggenmehl			✓		✓	✓
SUPER-S-TOAST Backmittel mit Schimmelschutz für geschnittenes und verpacktes Toastbrot	01916	12,5 kg Papiersack	5,5 %			✓		✓	
TEIGSAUER Pastöses Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02260 02270	9 kg 30 kg Eimer	330 Sr° ca. 3 % auf Roggenmehl		✓	✓		✓	✓
TEIGSAUER PUR Pastöses Teigsäuerungsmittel auf Sauerteigbasis	02290	30 kg Eimer	330 Sr° ca. 3 % auf Roggenmehl		✓	✓		✓	✓
VOLLSOJASCHROT 1884 Getoasteter Sojaschrot für Sojabrot und -kleingebäck	02812	25 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓
WEIZENSAUER 1884 Getrockneter Weizensauerteig	02242	25 kg Papiersack	40 Sr° 2 – 10 %	✓		✓		✓	✓

PREMIX FÜR BROT- UND KLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
ALMLÄNDER Premix für rustikale Gebäckspezialitäten mit original Schweizer Ruchmehl und aromatischem Ruchmehlsauerteig	02174	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓		✓	✓
BIO DINKELBERGER-VOLLKORN Premix für Bio-Dinkelvollkornbrot mit Bio-Sonnenblumenkernen	02110	25 kg Papiersack	100 %			✓	✓	✓	✓
BON BAGUETTE Premix für Baguettes und Baguette- Brötchen	02052	25 kg Papiersack	20 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
CHEESY KÄSEBÄLLCHEN Premix für herzhafte Käse-Snackgebäcke	02180	25 kg Papiersack	43 % in Teig					✓	
CIABATTA CLASSICA Premix für Weißbrot und Kleingebäck nach italienischer Art mit getrocknetem Weizen-Natursauerteig und Weizenvorteig	02060	25 kg Papiersack	20 % in Mehl	✓*		✓		✓	✓
DAS ABENDBROT Premix für eiweißreiches Weizenvollkornbrot	02139	25 kg Papiersack	78 %		✓		✓	✓	✓
DINKELBERGER VOLLKORN Premix für saftiges Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	02101	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓	✓	✓	✓
DINKEL-HONIG-KRUSTIS Premix für rustikales Dinkelkleingebäck mit Ölsamen, Lupinenschrot und Honig	02097	25 kg Papiersack	100 %		✓			✓	
DINKELMALZ-KRUSTE Premix für malzig-aromatisches Dinkelbrot mit Dinkelmalz, Ölsamen und Lupinenschrot	02104	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓		✓	✓
DINKELSEMMEL AT Premix für Dinkelsemmeln – mit Mahl- und Schälprodukten österreichischer Herkunft	02162	25 kg Papiersack	100 %					✓	✓

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

PREMIX FÜR BROT- UND KLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
DINKELVOLLKORNMIX MIT BUCHWEIZEN Premix zur Herstellung von Dinkel- Vollkornbrot mit Buchweizen	02075	25 kg Papiersack	100 %			✓	✓	✓	✓
FITBERRY Premix für FITBERRY-Brot (Malz-Dreikornbrot mit Sonnenblumenkernen und rotem Traubenkonzentrat)	02067	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓			✓	✓
HEIDEKORN 1884 Premix für Buchweizen-Dinkel Brot und Kleingebäcke	02185	25 kg Papiersack	50 % in Mehl	✓*				✓	✓
JAGDZEIT Premix für zünftig-österreichische Mehrkorn-Gebäckspezialitäten	02118	25 kg Papiersack	40 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
KEIMKRAFT-KLEINGEBÄCK Premix für Keimlings-Kleingebäck	02146	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	
KLOSTER-SONNE Premix für rustikales Kartoffelbrot	02059	25 kg Papiersack	30 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
KORNBASIS 1884 Premix für rösches Spezialkleingebäck	02136	25 kg Papiersack	25 % in Mehl	✓	✓	✓		✓	✓
KORNLANDMIX Premix zur Herstellung von Kornlandbrot	02002	25 kg Papiersack	50 % in Mehl			✓		✓	✓
KRAFTLACKL Premix für herzhaft-deftiges Roggen- Dinkel-Malzbrot	02107	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	
KÜRBISKERNMIX Premix zur Herstellung von Kürbiskernbrot und -kleingebäck	01939	25 kg Papiersack	50 % in Mehl			✓		✓	✓
LIEVITO MADRE PANE Mild-aromatisches Cuvée für Brot und Kleingebäck mit Lievito Madre (Weizensauerteig)	02218	25 kg Papiersack	10 % in Mehl	✓	✓	✓		✓	✓
MALZDINKERLMIX Premix für Kleingebäcke mit Dinkel und Gerstenmalz	01922	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	✓

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

PREMIX FÜR BROT- UND KLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MALZVITAL 1884 Premix mit Malz und Ölsamen für MALZVITAL-Brot und -kleingebäck	02863	25 kg Papiersack	50 % in Mehl	✓	✓			✓	✓
MEDITERRANO Premix zur Herstellung mediterraner Brotspezialitäten	02071	25 kg Papiersack	10 % in Mehl		✓	✓		✓	
PANE GUSTO Premix für rustikale, mediterrane Gebäckspezialitäten	02120	25 kg Papiersack	20 % in Mehl		✓	✓		✓	
PIZZA-QUICK Premix für Pizza-und Snackgebäcke	02054	12,5 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
RESCHLINGMIX Premix für malzig-rösches Kleingebäck	02032	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
ROGGENBACK Premix zur Herstellung von Roggenkleingebäck	02046	25 kg Papiersack	20 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
ROGGENBACK 1884 Premix zur Herstellung von Roggenkleingebäck	02047	25 kg Papiersack	20 % in Mehl	✓*	✓	✓		✓	
SONNENBLUMENMIX Premix zur Herstellung von Sonnenblumenbrot und -kleingebäck	01942	25 kg Papiersack	50 % in Mehl			✓		✓	
SONNENKRAFT 35 Premix für Sonnenkraftbrot und -kleingebäck	01950	25 kg Papiersack	35 % auf Mehl			✓		✓	
UNSER GERSTENBROT Premix für malzig-aromatisches Gersten-Dinkel-Vollkornbrot	02155	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓	✓	✓	✓
UNSER HAFERBROT Premix für mild-aromatische, softige Hafergebäcke	02168	25 kg Papiersack	50 % in Mehl		✓	✓		✓	✓
VEGGIEKORN Premix zur Herstellung von ballaststoffreichem Gebäck mit hohem Ölsaatenanteil	02173	25 kg Papiersack	100 %					✓	✓

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

PREMIX FÜR BROT- UND KLEINGEBÄCK

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
VIT D Premix für Vitamin-D-reiches Dinkelsauerteigbrot	02205	25 kg Papiersack	50 % in Mehl	✓	✓	✓		✓	✓
VOLLGUT VOLLKORNBROT Premix für mild-aromatisches, freigeschobenes Vollkornbrot	02114	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓	✓	✓	✓
VOLLGUT VOLLKORNWECKERL Premix für moderne Vollkornweckerl mit fein-softigem Gebäckcharakter	02132	25 kg Papiersack	100 %		✓	✓	✓	✓	✓
W-MIX Premix für Winzerbrot und -kleingebäck	02023	25 kg Papiersack	50 % in Mehl			✓		✓	

PREMIX FÜR FEINBACKWAREN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BISKUITMIX Premix für Biskuitmassen	07754	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
BISKUITMIX SOFT Premix für Biskuitmassen	07738	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
BRANDTEIG MIT EI Premix mit Ei für Brandteiggebäcke – ohne palmbasierte Rohstoffe	08059	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
BRIOCHE TRADITION Premix zur Herstellung von softig-weichen Butterbriochegebäcken ohne Butter/Ei	03708	25 kg Papiersack	100 %					✓	✓
GERMTEIG 1884 Premix zur Herstellung von Hefefeinteig-Gebäcken	03705	25 kg Papiersack	50 % in Mehl	✓*				✓	
GERMTEIG CLASSIC BRIOCHE Premix zur Herstellung von Hefefeinteig-Gebäcken	03756	25 kg Papiersack	50 % in Mehl					✓	
HAFERGLÜCK Premix für saftige Hafer-Rührmassen-gebäcke mit besonders hohem Haferanteil – ohne palmbasierte Rohstoffe	07851	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
HEFEGOLD Pastenförmiger Premix für Hefefeinteige	03721 03722	10 kg Eimer 30 kg Eimer	25 % auf Mehl					✓	
HEFETEIG UNIVERSAL Premix für Hefefeingebäck (auch für Buttergebäcke) – ohne palmbasierte Rohstoffe	03723	12,5 kg Papiersack	20 % auf Mehl					✓	
HEIDEKORN KUCHEN Premix zur Herstellung von Buch-weizen-Rührmassen – ohne palmbasierte Rohstoffe	07834	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
KRAPFEN 100 % Premix ohne Ei für Krapfen – ohne palmbasierte Rohstoffe	03787	25 kg Papiersack	100 %					✓	

* Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

PREMIX FÜR FEINBACKWAREN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure®) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
KRAPFEN 100 % EI Premix mit Ei für Krapfen – ohne palmbasierte Rohstoffe	03779	25 kg Papiersack	100 %					✓	
KRAPFEN 25 % Premix ohne Ei für Krapfen – ohne palmbasierte Rohstoffe	03751	25 kg Papiersack	25 % auf Mehl					✓	
LIEVITO MADRE DOLCE Cuvée für zart-schmelzende Hefefein-teig-Spezialitäten mit Lievito Madre (Weizensauerteig)	03766	25 kg Papiersack	20 % auf Mehl	✓	✓	✓		✓	✓
MAKRONENMIX 1884 Premix für Kokosmakronenmassen ohne Rösten	03902	12,5 kg Papiersack	100 %	✓				✓	
MELLA-BERLINER-SUPERSOFT Premix für softig-zarte Krapfen und Siedegebäckspezialitäten	03797	25 kg Papiersack	100 %					✓	
MELLA-CROISSANT Premix für zartblättrige Croissants, Butter-Croissants und touriertes Feingebäck	03728	12,5 kg Papiersack	25 % auf Mehl		✓			✓	
MELLA-DINKEL-JOGHURT-RÜHR Premix für locker-leichte Dinkel-Joghurt-Rührkuchen	07798	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
MELLA-MUFFIN-RÜHR Premix für softige Muffins, Rühr- und Blechkuchen	07805	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
MELLA-TEEKUCHEN Premix für softig-zarte Sand- und Rührkuchen	07782	25 kg Papiersack	100 %					✓	
MELLA VEGAN RÜHR Premix für vegane Rühr-, Blechkuchen und Muffins	07857	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	✓
MÜRBTEIG MIT EI Premix mit Ei für Mürbteiggebäcke – ohne palmbasierte Rohstoffe	07753	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	

PREMIX FÜR FEINBACKWAREN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
RÜHRKUCHEN PUR Premix für Sand- und Rührmassen - mit Ei aus Bodenhaltung – ohne palmbasierte Rohstoffe	07844	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
RÜHRMIX SOFT Premix zur Herstellung von Rühr- und Sandmassen	07801	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
SCHOKO BISKUITMIX SOFT Premix für Schoko-Biskuitmasse	07855	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
STAMAG PALS Aufschlagmittel für Biskuit- und Sandmassen – ohne palmbasierte Rohstoffe	07850	5 kg Papiersack	siehe Rezept					✓	
STAMAG SACHER CLASSIC Premix für Schoko-Tortenmassen und Sachermassen (Schoko-Rührmassen)	07770	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
STAMAG SACHER PREMIUM Premix für Sachermassen	07775	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
TOPFEN-HEFE-SOFT Premix für softig-zarte hefegelockerte Topfenteig-Gebäcke	03711	25 kg Papiersack	100 %					✓	
TOPFENBACK Premix für Topfenteige – ohne palmbasierte Rohstoffe	07908	25 kg Papiersack	100 %					✓	
TOPFENMIX Premix für back- und frosterfeste Topfentorten und -auflagen	07500	5 kg Papiersack	100 %					✓	
TORTENFEIN Premix für Biskuitmassen ohne Ei – ohne palmbasierte Rohstoffe	07740	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
VOLLKORNBISKUIT Premix für Vollkorn-Biskuitmassen – mit Ei aus Bodenhaltung	07776	12,5 kg Papiersack	100 %				✓	✓	
WIENER BLECHKUCHEN Premix zur Herstellung von Rührmassen	07825	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	

PREMIX FÜR FEINBACKWAREN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
WIENER FEINBACKCREME Pastenförmiger Premix für Hefefeinteige	03702	30 kg PP-Eimer	30 % auf Mehl					✓	
WIENER KRAPFENCREME Pastenförmiger Premix für Krapfen – ohne palmbasierte Rohstoffe	03746	10 kg PP-Eimer	25 % auf Mehl					✓	

FÜLLEN UND AUFLAGEN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
EIBUMIN Premix für Eiweiß-Schaummassen – mit Hühnereiweißpulver aus Bodenhaltung	07461 07471	5 kg und 1 kg Papiersack	0,130 kg Mix 0,800 kg Zucker 1,000 l Wasser					✓	
FRUCHTGENUSS APFEL Backfeste Apfel-Fruchtfüllung	07401	6 x 1 kg Dressiersack	nach Bedarf					✓	✓
FRUCHTGENUSS KIRSCHE Backfeste Kirsch-Fruchtfüllung	07404	6 x 1 kg Dressiersack	nach Bedarf					✓	✓
FRUCHTGENUSS MARILLE Backfeste Marillen-Fruchfüllung	07405	6 x 1 kg Dressiersack	nach Bedarf					✓	✓
HASELNUSSFÜLLE 1884 Premix für Haselnuss-Füllmassen	03851	12,5 kg Papiersack	100 %	✓				✓	
NOUGETTE RSPO SG Nuss-Nougat-Creme – auf Basis ungehärteter Fette	06805	12,5 kg Eimer	nach Bedarf					✓	
SCHAUMTRAUM Pulverförmiges Produkt zur rationellen Herstellung von Eiweiß-Schaum-massen	07470	5 kg Papiersack	1,000 kg Mix 0,500 l Wasser					✓	
SCHOGETTE RSPO SG Kakaocreme	06806	12,5 kg Eimer	nach Bedarf					✓	
STAMAG MOHNFÜLLE CLASSIC Premix für aromatische Mohn-Füllmassen	03925	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	✓
STAMAG MOHNFÜLLE PREMIUM Premix für zart-feine Mohn-Füllmassen	03805	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	
SUGO POMODORO Backfeste Tomatensauce zur Herstellung typisch mediterraner Snackgebäcke	07417	6 x 1 kg Dressiersack	nach Bedarf					✓	✓
TOFÜMA 1884 Premix für backfeste Topfenfüllmassen	03875	12,5 kg Papiersack	30 % auf Topfen	✓				✓	✓
WALNUSSFÜLLE Premix für Walnuss-Füllmassen	03849	12,5 kg Papiersack	100 %					✓	

SONSTIGES FÜR FEINBACKWAREN

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BACKPULVER Backtriebmittel für Teige und Massen	07900 07910	1 kg 5 kg Papiersack	nach Bedarf					✓	✓
OWI Pastöses Weichhaltemittel für zuckerreiche Massen	08000 08021	7 kg Eimer 40 kg Eimer	ca. 10 % des Zuckers durch OWI ersetzen					✓	✓
STREICHGLANZ Zum Abglänzen der Oberfläche von Feinbackwaren	03696	5 kg Eimer	100 – 120 g Mix auf 1 l Wasser (30 – 35 °C)					✓	

GLASURMASSEN UND KUVERTÜRE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
				1884					
KAKAOMASSE KONCHIERT Kakaomassenchips zum Verfeinern von Konditoreiwaren	04781	5 kg Karton	nach Bedarf	✓				✓	✓
KUVERTÜRE Kuvertürechips	04861	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
SCHOKOMASSE Schokoladechips	04741	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
WIENER GLASUR DUNKEL RSPO SG Kakaohaltige Fettglasurmassenchips	04315	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
WIENER GLASUR SPEZIAL DUNKEL RSPO SG Kakaohaltige Fettglasurmassenchips	04342	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
WIENER GLASUR HELL RSPO SG Kakaohaltige Fettglasurmassenchips	04492	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	
WIENER GLASUR ROSA RSPO SG Rosa Fettglasurmassenchips mit Punschgeschmack	04458	5 kg Karton	nach Bedarf						
WIENER GLASUR WEISS RSPO SG Weiße Fettglasurmassenchips	04392	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	

GELIERPRODUKTE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
GELIERSÄURE Zitronensäurelösung für die Gelierung von Kaltgelee	07210	500 ml Flasche	20 g pro kg KALTGELEE					✓	✓
KALTGELEE Gelee-Stammlösung zur Herstellung von Tortenguss ohne Erhitzen (säureregulierend)	07112	6 kg Kanister	nach Bedarf					✓	✓
KRISTALLGELEE Pulverförmiger Premix für hoch-transparenten Geleeguss	07188	5 kg Papiersack	0,500 kg Mix 1,000 l Wasser					✓	✓
SAFTBINDER Geschmacksneutraler und universell einsetzbarer Fruchtsaftbinder	07180	4 kg Papiersack	140 g Mix 1,000 l Wasser					✓	✓
UNIGEL MIT ERDBEERGESCHMACK Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren mit fruchtigem Erdbeergeschmack	07140 07141	5 kg Eimer 10 kg Eimer	1,000 kg UNIGEL 0,500 – 0,700 l Wasser						
UNIGEL MIT MARILLENGESCHMACK Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren mit fruchtigem Marillengeschmack	07138 07139	5 kg Eimer 10 kg Eimer	1,000 kg UNIGEL 0,500 – 0,700 l Wasser						
UNIGEL NEUTRAL Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren	07151 07152	5 kg Eimer 10 kg Eimer	1,000 kg UNIGEL 0,500 – 0,700 l Wasser					✓	✓

PUDDING- UND CREMEPRODUKTE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
COMPLET NEUTRAL Sahnestandmittel	07000	3 kg Karton	0,100 kg Mix 0,100 l Wasser 0,500 kg aufgeschlagenes Obers						
CREME BOURBON VANILLE Vanille-Kaltcremepulver für Back-, Füll- und Buttercreme	05809	12,5 kg Papiersack	0,400 kg Mix 1,000 l Wasser					✓	
CREME RIALTO RSPO MB Kaltcremepulver für leichte Füll- und Dessertcremen	05595	12,5 kg Papiersack	0,400 kg Mix 1,000 l Wasser						
CREME VENEZIA Kaltcremepulver für back- und gefrierstabile Füllcremen	05799	12,5 kg Papiersack	0,400 kg Mix 1,000 l Wasser					✓	
CREME VEGAN Veganes Kaltcremepulver für back- und gefrierstabile Füllcremen	05810	12,5 kg Papiersack	0,350 – 0,400 kg Mix auf 1 l Wasser					✓	✓
MELLA GOURMET WHIP Ungesüßte, aufschlagfähige Zubereitung auf Basis pflanzlicher Fette, zur Verwendung in der Konditorei und Gastronomie	07343	1 kg Tetrapack	Gekühlt aufschlagen, zum Montieren von Saucen flüssig zugeben					✓	
PUDDINGCREME Kochcremepulver mit Vanillegeschmack für sturzfähige Cremen und Saucen	05645 05644	5 kg 12,5 kg Papiersack	0,070 – 0,080 kg Mix auf 1,000 l Milch (Pudding)					✓	✓
PUDDINGCREME NEUTRAL 1884 Kochcremepulver mit Vanillegeschmack für sturzfähige Cremen und Saucen	05692	12,5 kg Papiersack	0,070 – 0,080 kg Mix 1,000 l Milch (Pudding)	✓				✓	✓
SCHLAGCREME Premix für locker-leichte Füll- und Dressiercremes	07285	3 kg Karton	0,400 kg Mix 1,000 l Milch (kalt)						

DESSERTPRODUKTE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MARONENPÜREE PASTEURISIERT Pasteurisiertes Maronenpüree für Konditorei und Gastronomie	08112	1 kg Dose	nach Bedarf					✓	✓
MARONENPÜREE TIEFGEKÜHLT Tiefgekühltes Maronenpüree für Konditorei und Gastronomie (z.B. für Massen, Desserts, Beilagen, etc.)	08082	4 kg Karton	nach Bedarf	✓				✓	✓

GESCHMACKGEBENDE PRODUKTE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
HASELNUSSMARK Haselnussmasse zum Verfeinern von Speiseeis, Cremen, Massen und Teigen	06730	5 kg Eimer	nach Bedarf					✓	✓
VANILLINZUCKER Vanillinzucker	07508 07960	1 kg 5 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓

MARZIPAN, NOUGAT

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
MARZIPAN-ROHMASSE Marzipan-Rohmasse	07611	10 kg Karton	nach Bedarf	✓				✓	✓
MODELLIERMARZIPAN GRÜN Direkt modellierbares grün gefärbtes Marzipan	07675	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
MODELLIERMARZIPAN NEUTRAL Direkt modellierbares Marzipan	07690	5 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓
MODELLIERMARZIPAN ROSA Direkt modellierbares rosa gefärbtes Marzipan	07671	5 kg Karton	nach Bedarf						
NOUGAT Nuss-Nougat	07701	6 kg Karton	nach Bedarf					✓	

DEKORPRODUKTE

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
KNABBERSTREUSEL Streusel für Fein- und Konditorbackwaren	08280	2 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓
RASPELSCHOKOLADE Dekorschokolade	08351	1 kg Karton	nach Bedarf					✓	✓

TRENNMITTEL

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
SG-ÖL Schneid- und Gleitöl für Teigteilmaschinen, Brotschneidmaschinen und Schneidgatter	03401	15 l Kanister	nach Bedarf					✓	✓
TRENNAKTIV B 100 Gleit- und Trennmittel für alle Brotformen	03503	15 l Kanister	nach Bedarf					✓	✓
TRENNAKTIV PR 100 Universelles Trennmittel für alle Brot- und Kuchenformen	03485	15 l Kanister	nach Bedarf					✓	✓
TRENNAKTIV PR 100/SPRAY Backtrennmittel für alle Formen und Bleche	03488	0,6 kg Spraydose	nach Bedarf					✓	✓

SPEZIALMITTEL

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*) 1884	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
BIO HEI-KO TOPPING Topping aus gekeimten Bio-Buchweizen	04116	10 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓
BREZELLAUGE Konzentrierte Brezellauge (32 %) zur Herstellung von Laugengebäcken	03600	6,5 kg Kanister	1 l auf 10 – 12 l Wasser					✓	✓
FASI Backmittel mit Wirkung gegen Fadenziehen	03179	12,5 kg Papiersack	6 g pro Liter Gesamt-Schüttflüssigkeit					✓	✓

SPEZIALMITTEL

Produkt	Art. Nr.	Gebinde	Anwendung	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (Ausnahme: Ascorbinsäure*)	mit STAMAG-Malz	mit STAMAG-Sauerteig	Vollkorn-Produkt	Vegetarisches Produkt	Veganes Produkt
HEFEFREE Premix zur Herstellung von Backwaren ohne Zusatz von Hefe	04107	12,5 kg Papiersack	15 % auf Mehl		✓			✓	✓
MAIS TOPPING Mais-Topping für alle Sorten Brot und Kleingebäck	04119	8 kg PET-Innensack im Karton	nach Bedarf	✓				✓	✓
SCHIMMELFEIND Sorbinsäure als Konservierungsstoff für verpacktes Schnittbrot	03261	5 kg Papiersack	0,15 - 0,2 % auf Mehl (maximal 2,0 g/kg verpacktes Schnittbrot)					✓	✓
SPICY TOPPING Knuspriges, würziges Topping zur individuellen Veredelung von Backwaren	04114	10 kg PET-Innensack im Karton	nach Bedarf	✓				✓	✓
STREUMIX DINKELSPITZ Topping zum Bestreuen von Brot und Kleingebäck	04099	5 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓
STREUMIX SPEZIAL Topping zum Bestreuen von Brot und Kleingebäck	04098	12,5 kg Papiersack	nach Bedarf	✓				✓	✓

ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

Alle unsere Produkte sind ausnahmslos frei von Geschmacksverstärkern. Die angeführten Symbole geben Ihnen darüber hinaus auf übersichtliche Art und Weise Informationen zu den für Backbetriebe relevanten Besonderheiten unserer Produkte. Sollten Sie weitergehende Informationen benötigen, sprechen Sie uns bitte einfach an – wir stellen Ihnen gerne die gewünschten Informationen zur Verfügung:

100 % transparent, 100 % verlässlich.

1884

STAMAG 1884
Bei diesen Produkten wird auf den Einsatz von Lebensmittelzusatzstoffen verzichtet (Ausnahme: Ascorbinsäure).
Alle 1884 Produkte, die Ascorbinsäure enthalten, sind in der Spalte mit Stern gekennzeichnet.

Mit STAMAG-Malz
Diese Produkte werden unter Verwendung von aus unserem Hause kommendem, hochwertigem STAMAG-Malz hergestellt.

Mit STAMAG-Sauerteig
Diese Produkte werden unter der Verwendung von STAMAG-Sauerteig gefertigt.

Vollkorn-Produkt
Die damit hergestellten Gebäcke können gemäß dem Codex Backerzeugnisse als Vollkorn-Produkte bezeichnet werden.

Vegetarische Produkte
Diese Produkte sind für Verbraucher:innen geeignet, bei deren Ernährungsweise nur auf pflanzliche und von lebenden Tieren stammende Produkte (z. B. Eier, Milch, Honig) zurückgegriffen wird.

Vegane Produkte
Diese Produkte sind für Verbraucher:innen geeignet, bei deren Ernährungs- und Lebensweise komplett auf Erzeugnisse tierischen Ursprungs verzichtet wird.

Stand: 10/23