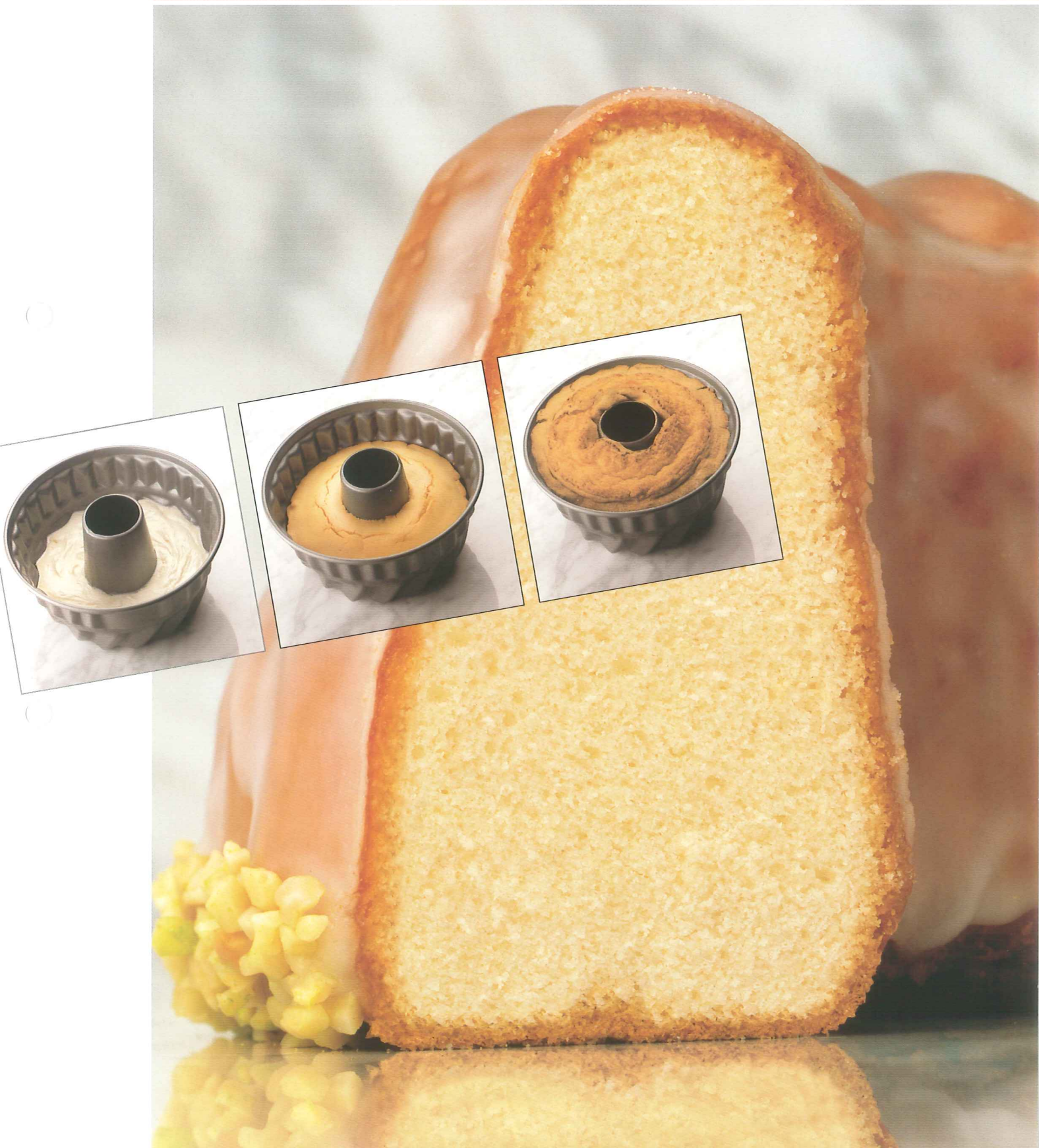


Boeson Backpulver



Stark aus Tradition



Boehringer Backmittel

Boeson Backpulver

Die optimale Lockerung

- **Reduzierter Vortrieb**

Massen und Teige sind unempfindlich gegen betriebsbedingte Stehezeiten.

- **Anhaltender Dauertrieb**

Boeson-Backpulver besitzt durch den Schutzüberzug der Wirkstoffe eine optimale Depotwirkung.

- **Starker Antrieb**

Die feine Struktur von **Boeson-Backpulver** reagiert schnell auf die Ofenhitze.

- **Zuverlässige Triebreserve**

Boeson-Backpulver garantiert Triebleistung, bis das Krumengerüst voll ausgebildet ist.



Gebäckarten

Leichte Sand- und Rührmassen
Schwere Sand- und Rührmassen

Biskuit, Schokoladenbiskuit

Obsttortenboden

Mürbeteige

Teegebäck, Buttergebäck

Schwere Hefeteige (mit Auflage)

Zugabemengen

20 – 30 g je kg Mehl/Stärke

10 – 20 g je kg Mehl/Stärke

30 – 40 g je kg Mehl/Stärke

60 – 75 g je kg Mehl/Stärke

10 g je kg Mehl/Stärke

5 – 10 g je kg Mehl/Stärke

10 – 15 g je kg Mehl/Stärke

Boehringer Backmittel GmbH & Co. KG
D-55411 Bingen am Rhein
Telefon 0 67 21-79 02 04
Telefax 0 67 21-79 02 09



Importeur Österreich:

Bender Backmittel GmbH
Tenschertstraße 3, A-1239 Wien
Telefon 01-61 411 DW 300, Fax DW 301