



Sortimentsübersicht 2024



Alipro – ein Familienunternehmen in dritter Generation

- Firmengründung 1942, inmitten des 2. Weltkrieges, Alipro steht für ALlmentary PROducts.
- 1947 Start mit der Produktion von Halbfabrikaten für Bäckereien und Konditoreien.
- Umzug nach Hittnau im Jahr 1964 und die 2. Generation steigt in die Firma ein.
- 1971 die Söhne Rolf und Konrad Wälchli übernehmen die Firma und die Produktion wird ausgebaut.
- 1975 Alipro wird Generalimporteur von Zeelandia.
- Neues Bürogebäude und Renovation der Produktion in den Jahren 1987 bis 1989
- Eintritt der 3. Generation Marcel Wälchli
- Lancierung von Massa Bianca in 2001
- Im Jahr 2018 bietet Alipro erstmals die natürlichen Marmeladen, ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe und Aromen, an.
- 2022 Alipro feiert 80 - jähriges Jubiläum.



90 Prozent der verkauften Produkte stellt Alipro in Hittnau her – wo immer möglich und sinnvoll – mit Rohstoffen aus der Schweiz.





Backmassen

Auserlesene Rohstoffe der höchsten Qualität bilden die Basis unserer Backmassen. Zudem bestechen die Produkte durch ausgezeichnetes Backverhalten und exquisiten Geschmack.

Mandelbackmassen

Beste Mandeln für beste Resultate

Die einfach zu verarbeitenden Produkte sorgen für eine schöne Struktur sowie eine lange Frischhaltung.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde		SPEZIELLES				
Alimanda mit 30 % Mandeln	400	981	12.5 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Alimanda mit 30 % Mandeln weich mit Vanilleextrakt	423	18791	12.0 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Alimanda mit 15 % Mandeln	414	-	10.0 kg	Karton	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Mandelmasse fest 1:1	700	984	12.0 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	-	vegan
Mandelmasse weich	710	2229	12.0 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Mandelbackmasse 24 % (natürliches Vanillearoma)	428	-	12.0 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Backmasse weiss mit 5 % Mandeln	450	980	12.5 kg	Kessel	6M	🌊	❄️	👤	vegan
Backmasse weiss mit 5 % Mandeln	455	990	10.0 kg	Karton	6M	🌊	❄️	👤	vegan

M Haltbarkeit in Monaten | 🌊 backfest | ❄️ tiefkühlfähig | 👤 dressierfähig



Biberfüllung & Modelliermarzipan

Mandelprodukte für spezifische Anwendungen

Diese Mandelprodukte wurden für ihre spezifischen Anwendungen entwickelt und machen die Arbeit einfach und effizient.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde		SPEZIELLES				
Biberfüllung (bestellbar bei Pistor September – Februar, Alipro ganzjährig)	730	18577	12.0 kg	Kessel	6M	☞	❄	-	vegan
Amarettimasse	750	18685	12.0 kg	Kessel	6M	☞	❄	👤	vegetarisch
Modelliermarzipan	810	986	5.0 kg	Karton	12M	☞	❄	-	vegan

M Haltbarkeit in Monaten | ☞ backfest | ❄ tiefkühlfähig | 👤 dressierfähig



Nussfüllungen

Die Basis für Ihre Nuss-Spezialitäten

Ausgewählte Nüsse und schonende Verarbeitung machen unsere Nussfüllungen zur perfekten Wahl für eine Vielzahl an süßen Kreationen.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde			SPEZIELLES			
Nussfüllung mit 25 % Haselnüssen und Stückli	620	1052	12.0 kg	Kessel	6M	☞	✱	👤	vegan
Nussfüllung mit 19 % Haselnüssen	600	983	12.5 kg	Kessel	6M	☞	✱	👤	vegan
Nussfüllung fest mit 19 % Haselnüssen	605	-	12.5 kg	Kessel	6M	☞	✱	-	vegan
Nussfüllung weich mit 19 % Haselnüssen	607	18792	12.0 kg	Kessel	6M	☞	✱	👤	vegan
Backmasse braun mit 7 % Haselnüssen	650	982	12.5 kg	Kessel	6M	☞	✱	-	vegan

M Haltbarkeit in Monaten | ☞ backfest | ✱ tiefkühlfähig | 👤 dressierfähig





Backmarmeladen

Unsere Backmarmeladen verbinden höchste Qualität mit ausgezeichnetem Geschmack. Seit Jahrzehnten zählen sie zu unseren beliebtesten Produkten.

Backmarmeladen

Top Backstabilität und fruchtiger Geschmack

Unsere Backmarmeladen zeichnen sich durch ihre hohe Backstabilität, optimale Konsistenz sowie den fruchtigen Geschmack aus.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES
Apfel	130	1581	12.5 kg Kessel 12M	32.8% top vegan
Aprikose	110	1580	12.5 kg Kessel 12M	27.2% top vegan
Erdbeer	180	1083	12.5 kg Kessel 12M	22.9% top -
Erdbeer-Rhabarber (Februar – Juni)	40	-	6.0 kg Kessel 9M	23.5% top -
Gemischte Frucht	170	1587	12.5 kg Kessel 12M	24.7% top vegan
Himbeer mit Kern	160	1584	12.5 kg Kessel 12M	24.7% top vegan
Himbeer ohne Kern	140	1582	12.5 kg Kessel 12M	23.5% top vegan
Himbeer extra fruchtig ohne Kern	145	-	12.5 kg Kessel 12M	47.5% gut vegan
Himbeer-Johannisbeer	155	1586	12.5 kg Kessel 12M	9.8% gut vegan
Mango-Maracuja (März – Oktober)	198	-	6.0 kg Kessel 12M	11.6% gut vegan
Orange (September – März)	199	18720	6.0 kg Kessel 12M	19.8% top vegan
Quitte	120	1076	6.0 kg Kessel 12M	26.9% top vegan
Zwetschge (Juli – Oktober)	214	-	6.0 kg Kessel 12M	27.6% top vegan
Sauerkirsche	51	-	6.0 kg Kessel 9M	26.8% gut vegan

M Haltbarkeit in Monaten | % Fruchtanteil | Backfestigkeit



Backmarmeladen altes Rezept

Perfekter Glanz bei geléeartiger Konsistenz

Ein ausgezeichneter Glanz und eine leicht geléeartige Konsistenz machen diese Backmarmeladen seit Jahrzehnten zu den Klassikern in unserem Sortiment.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES					
Aprikose altes Rezept	118	1023	12.5 kg Kessel	12M	26.9%	gut	vegan		
Gemischte Frucht altes Rezept	178	1053	12.5 kg Kessel	12M	26.4%	gut	vegan		
Himbeer mit Kern altes Rezept	168	1027	12.5 kg Kessel	12M	24.4%	gut	vegan		
Himbeer ohne Kern altes Rezept	138	1024	12.5 kg Kessel	12M	23.0%	gut	vegan		

Backmarmeladen natürlich

Bester Geschmack ohne Konservierungsmittel und Aromen

Unsere natürlichen Backmarmeladen enthalten keine Konservierungsmittel und Aromen und bestehen in fünf beliebten Sorten durch die einfache Anwendung bei bestem Geschmack.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES					
Aprikose natürlich	108	18592	6.0 kg Kessel	6M	27.1%	bedingt	vegan		
Gemischte Frucht natürlich	177	18593	6.0 kg Kessel	6M	26.8%	bedingt	vegan		
Himbeer mit Kern natürlich	169	18594	6.0 kg Kessel	6M	27.1%	bedingt	vegan		
Himbeer ohne Kern natürlich	134	18595	6.0 kg Kessel	6M	27.7%	bedingt	vegan		
Himbeer-Johannisbeer natürlich	152	18596	6.0 kg Kessel	6M	26.90%	bedingt	vegan		



Gelées

Unsere Gelées garantieren eine einfache Verarbeitung und unübertroffene Deckkraft. Zudem zeichnen sie sich durch Gefrierstabilität, sowie ein gutes Mundgefühl aus. Die Gelées sind mit Pinsel und/oder Spritzmaschine anwendbar und sorgen für eine konstante Qualität.

Alipro-Gel

Für dicke und dünne Überzüge ohne Farbstoffe

Der hochwertige Alipro-Gel enthält keine Farbstoffe und verbindet einen hohen Fruchtanteil mit einem hervorragenden Geschmack.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES						
Alipro-Gel Erdbeer ohne Farbstoff	315	1617	12.5 kg Kessel	9M	12.80%	-				vegan
Alipro-Gel Himbeer ohne Farbstoff	325	-	12.5 kg Kessel	9M	12.50%	-				vegan
Alipro-Gel Neutral ohne Farbstoff	305	1491	12.5 kg Kessel	12M	-	-				vegan
Alipro-Gel Aprikosen ohne Farbstoff	306	1530	12.5 kg Kessel	12M	6.20%	-				vegan
Alipro-Gel Neutral ohne Farbstoff fixfertig	255	18729	12.0 kg BIB	9M	-					vegan

Anwendung

1.0 kg Alipro-Gel oder Ali-Gel mit 300-600 g Wasser oder Fruchtsaft verdünnen.

Damit das Pektin seine ganze Gelierkraft entfalten kann, muss der Gelée auf mindestens 80 °C erhitzt werden. Anschliessend kann er auf das Gebäck aufgetragen werden. Für das Auftragen mit einem Sprühgerät den Gelée und das Wasser mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Als Faustregel gilt:

Ca. 300 g Wasser auf 1.0 kg Gelée für dicke, schnittfeste Geléeüberzüge.

Ca. 600 g Wasser auf 1.0 kg Gelée für dünne Überzüge.



Anwendung BIB

Für die Verarbeitung mit einem Sprühgerät einfach den Schlauch in die Bag-in-Box geben, die Temperatur auf ca. 90 °C einstellen und loslegen.

M Haltbarkeit in Monaten | % Fruchtanteil | gebrauchsfertig | schnittfest | tiefkühlfähig



Ali-Gel

Preiswerte Alternative, stabil & glänzend

Der Ali-Gel ist individuell einsetzbar und sorgt für eine top Stabilität sowie einen ausgezeichneten Glanz.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES
Ali-Gel mit Aprikosenaroma	300	1591	12.5 kg Kessel	12M - - ✂ ✱ vegan
Ali-Gel mit Erdbeeraroma	310	1592	12.5 kg Kessel	12M - - ✂ ✱ -
Ali-Gel mit Aprikosenaroma fixfertig	256	18732	12.0 kg BIB	9M - 👍 ✂ ✱ vegan
Ali-Gel mit Erdbeeraroma fixfertig	257	18731	12.0 kg BIB	9M - 👍 ✂ ✱ -

M Haltbarkeit in Monaten | % Fruchtanteil | 👍 gebrauchsfertig | ✂ schnittfest | ✱ tiefkühlfähig



Apricotur

Glänzender Schutz für Ihre Produkte

Unsere Apricotur ist die ideale Unterlage bei Zuckerglasuren und verhindert den Feuchtigkeitsaustausch.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES					
Apricotur	200	1590	12.5 kg Kessel	12M	16.80%	👍	-	❄️	vegan

Anwendung

Apricotur aufkochen und mit dem Pinsel oder Spachtel dünn auf das Produkt auftragen. Schokoladenhohlkugeln



werden in die Apricotur getunkt. Die Apricotur von Alipro ist gebrauchsfertig und muss nicht verdünnt werden.

Alipro-Kaltglanzgel streichfertig

Makelloser Glanz bei kalter Anwendung

Dieses streichfertige Gelée eignet sich perfekt für Spiegel auf Rahmtorten, Pâtisseries, Glacétorten etc. Das Produkt lässt sich nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und verarbeiten.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES					
Alipro-Kaltglanzgel streichfertig	309	18650	6.0 kg Kessel	12M	-	👍	🔪	❄️	vegan

Fondagel fixfertig

Rationell in der Anwendung

Unser Fondagel fixfertig ist eine rationelle Glanzstreiche, welche sich direkt aus dem Gebinde und damit zeitsparend, kalt oder warm auftragen lässt.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES						
Fondagel fixfertig	265	27939	12.5 kg Kessel	9M	-	👍	-	❄️	vegan	
Fondagel fixfertig BiB	266	39639	12 kg BiB	9M	-	👍	-	❄️	vegan	

NEU

Anwendung

Ofenheisse Gebäcke: kalt auftragen.

Kalte Gebäcke: Fondagel in einer Pfanne gut erhitzen und mit dem Pinsel auftragen.

Sprühgerät: Den Thermostat auf 75 °C einstellen.

Traiteur-Gel fixfertig

Perfekte Optik & optimaler Schutz

Der fixfertige und vegane Traiteur-Gel von Alipro zeichnet sich durch seinen salzig- neutralen Geschmack, seine Transparenz sowie ein angenehmes Gefühl beim Essen aus. Er sorgt für einwandfreie Stabilität und bringt Ihre Produkte zum Glänzen.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES						
Traiteur-Gel fixfertig	258	18733	12.0 kg BIB	9M	-	👍	✂️	-	vegan	

Anwendung

Für eine sichere Verarbeitung muss der Gelée auf mindestens 80 °C erwärmt werden.

Verarbeitung mit Sprühgerät: einfach den Schlauch in die Bag-in-Box geben und die Temperatur auf ca. 90 °C einstellen und loslegen.



Fruchtfüllungen

Aromatisch, schnitt- und backfest

Die praktischen Fruchtfüllungen eignen sich ausgezeichnet für Spezialitäten wie Strudel, Jalousien oder Kuchen. Die getrockneten, aromatischen Varianten sind schnitt- und backfest. Die Produkte können lange gelagert und bei Bedarf einfach mit Wasser angerührt werden.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES							
Apfelwürfel-Mix trocken 16 x 750g	1011	987	12.0 kg Karton	9M	50%	*	☞	-	vegan		
Aprikosenstückli-Mix trocken 8 x 750g	1012	988	6.0 kg Karton	9M	49%	*	☞	-	vegan		
Zwetschgenstückli-Mix trocken 8 x 750g	1013	989	6.0 kg Karton	9M	49%	*	☞	-	vegan		
Birnweggen-Einlage	1000	1650	12.5 kg Kessel	6M	35.5%	*	☞	👍	vegan		

Anwendung

Apfelwürfel-Mix: Ganzer Beutel mit 2500 g Wasser (40 °C) aufbereiten.

Inhalt der Packung immer auf einmal anrühren. Masse während zwei Stunden quellen lassen, gelegentlich umrühren. Nach Geschmack mit Haselnüssen, Quark, Joghurt, Vanillecreme etc. ergänzen. Angerührte Masse kann bis zu 8 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Aprikosenstückli-Mix und Zwetschgenstückli-Mix: Ganzer Beutel mit 1000 g Wasser (40 °C) aufbereiten und über Nacht quellen lassen. Ansonsten identische Anwendung wie Apfelwürfel-Mix.



Streusel

Dekorieren einfach gemacht

Alipro ist schweizweit der einzige Produzent von Streuseln. Diese werden mit viel Sorgfalt und in aufwendigen Verfahren hergestellt. Die Schoko-, Pâtisserie-, und Krokantstreusel eignen sich besonders zum Dekorieren von Konditorwaren und Desserts.

Auf Anfrage sind auch farbige Streusel lieferbar.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES
Schokoladen-Streusel dunkel	1920	1711	3.0 kg Karton 12M	* vegan, ohne Palmöl
Schokoladen-Streusel hell	1930	1712	3.0 kg Karton 12M	* vegetarisch, ohne Palmöl
Schokoladen-Streusel weiss	1960	-	3.0 kg Karton 9M	* vegetarisch, ohne Palmöl
Pâtisserie-Streusel dunkel	1910	1713	3.0 kg Karton 15M	* vegan
Butterstreusel mittel, gefroren (nur via Pistor, da TK)	3550	1134	3.5 kg Karton 6M	* vegetarisch, ohne Palmöl
Krokant-Streusel mittel (5 x 500g)	2000	2641	2.5 kg Karton 15M	* vegan, ohne Palmöl



Crèmepulver

Fein, sämig und stabil

Unsere beliebten Crèmepulver zeichnen sich durch ihre gute Stabilität bei gleichzeitig sämigem Mundgefühl aus. Je nach Endprodukt stehen Ihnen kaltlösliche oder auch zu kochende Crèmepulver mit harmonischem Vanillegeschmack zur Verfügung.

Crèmepulver, warm
Perfekte geschmeidige Crèmes mit einem feinen Vanillegeschmack.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES				
Crèmepulver mit Vanille-Aroma zum Kochen	1605	618	15.0 kg Sack	12M	-	-	-	vegan

Anwendung

100-120 g Crèmepulver, 1 l Milch, Zucker nach Bedarf (ca. 160 g)

120 g Crèmepulver unter Rühren mit 2 dl Milch auflösen. Zeitgleich weitere 8 dl Milch mit Zucker nach Bedarf (ca.

160 g) versetzen und zum Kochen bringen. Unter stetigem Rühren wird die heisse Milch zum angerührten Crèmepulver zugegeben. Anschliessend nochmals kurz aufkochen.

Crèmepulver kaltlöslich

Einfach herzustellende Crèmes für besten Geschmack

Gelingsichere Crèmes mit ausgezeichnetem Geschmack. Geeignet für Crèmeschnitten, Diplomat, Blätterteigcoronet, Plunder, Fruchttörtli etc.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde		SPEZIELLES			
Instant Crèmepulver mit Vanille-Aroma kaltlöslich	1620	963	15.0 kg	Sack	6M	☞	❄	vegetarisch
Rap Crèmepulver kaltlöslich	1700	655	15.0 kg	Sack	9M	☞	❄	vegetarisch
Rap mit Vanille-Aroma backfest kaltlöslich	1710	18227	15.0 kg	Sack	6M	☞	❄	vegetarisch

Anwendung

Instant, Art. 1620: 400 g Instant Crèmepulver mit 1000 g kaltem Wasser anrühren. Kurz stehen lassen, dann nochmals durchrühren und weiterverarbeiten.

RAP, Art. 1700: 400 g Rap mit 1000 g kaltem Wasser im Rührwerk für 3-4 Min. aufschlagen.



RAP backfest, Art. 1710: Das Pulver 1:1 mit kaltem Wasser kurz anrühren. Nicht aufschlagen! Nur zum Verbacken.

M Haltbarkeit in Monaten | ☞ backfähig | ❄ tiefkühlfähig





Rollfondants




Unsere Rollfondants werden von Confisereuren rund um die Welt für ihre leichte Verarbeitbarkeit, die schönen Farben, den guten Geschmack sowie ihrer Struktur geschätzt.

Rollfondants

Perfekt fürs Überziehen



Die Dekormasse, auch Rollfondant genannt, eignet sich zum Einschlagen von Torten und Modellieren von Figuren, Blumen und Dekorschildern. Die gebrauchsfertige Masse ist elastisch und geschmeidig. Das AZO-freie Produkt zeichnet sich zusätzlich durch die verarbeitungsfreundliche Anwendung aus und lässt sich problemlos einfärben und aromatisieren.

Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES
Massa Bianca	3720	2553	6.0 kg Kessel	12M  vegan
Massa Bianca palmfrei	3736	27951	6.0 kg Kessel	12M  vegan
Massa Bianca Calypso	3791	-	6.0 kg Kessel	12M  vegan

- gebrauchsfertig
- ausgewogen in Aroma und Geschmack
- elastisch und geschmeidig
- einfaches Einfärben und Aromatisieren
- verarbeitungsfreundlicher als Marzipan
- toleriert Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen

Lagerung

Massa Bianca immer in der mitgelieferten und verschlossenen Verpackung kühl und trocken lagern.

Kneten

Masse vor der Verarbeitung kurz durchkneten. Je nach Verwendung (z.B. für Blumen) zusätzlich Stärke einarbeiten. Das ergibt mehr Stabilität und die Masse härtet schneller aus.

Ausrollen

Masse nur auf Stärke dünn ausrollen. Keinen Staubzucker verwenden (wirkt hygroskopisch)!

Einfärben

Dank der hochweissen Grundmasse gelingt das Einfärben mit wasserlöslichen, hochkonzentrierten Flüssigfarben besonders leicht.



Polieren

Oberfläche mit dem Handballen polieren. Der Ausrollstaub wird damit entfernt.






Fondants & Glasurmasse

Unverwechselbare Brillanz

Die einfache und sichere Handhabung beim Überziehen von Produkten zeichnen unsere Glasurmassen aus. Sie bestehen durch perfekten Glanz und eignen sich zum Glasieren diverser Gebäcke oder für die Herstellung von Buttercrèmen.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES
Fondant weiss	3705	18754	14.0 kg Kessel	12M  vegan
Fondant weiss weich	3707	18755	14.0 kg Kessel	12M  vegan
Fondant Cacao	3710	-	14.0 kg Kessel	12M  vegan
Glasurmasse dunkel	1200	1007	6.0 kg Karton	18M - vegan

Anwendung

Zuerst sollte immer eine Schicht Apricotur (Alipro Nr. 200/ Pistor Nr. 1590) aufgetragen werden. Dies verlangsamt das Austrocknen des Gebäcks und ein Auskristallisieren des Fondants.

Idealerweise erwärmt man den Fondant in einem Wasserbad. Somit muss nicht ständig gerührt werden und der Fondant wird nicht zu heiss. Der Fondant sollte bei 40-

60 °C verarbeitet werden. Bei 60 °C zieht er schneller an.

Der Fondant kann mit Wasser oder Zuckersirup auf die gewünschte Konsistenz verdünnt werden.

Die Welt ändert sich, wir ändern uns mit.

Die Art, wie wir leben, wie wir uns verhalten und wie wir essen, verändert sich. Seit längerem sind wir Teil dieses Trends und ein grosser Anteil unseres Sortiments ist bereits vegan. Wir sorgen dafür, dass wir unsere Kunden auch in diesem Bereich mit Neuigkeiten und Alternativen beliefern können.

Eine Gelegenheit für uns alle, ob Veganer oder nicht.

V-GO! Basismischung

Das vegane Basis-Rühr **V-GO! Basismischung** ist das perfekte Produkt zum Erstellen eines veganen Gebäcksortiments mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten. Es wird für die Zubereitung von Schnitten und Muffins verwendet, kann aromatisiert werden und eignet sich aufgrund seiner Vielseitigkeit auch für Kekse, Torten, Waffeln, Pfannkuchen und Brownies.



Die Mischung ist einfach anzuwenden, das Standardrezept erfordert nur die Zugabe von Öl und Wasser und ist tiefkühlstabil.

Es hat einen süssen Zitronengeschmack und eine attraktive goldgelbe Farbe. V-GO! Basismischung ist nachhaltig, frei von Palmöl, mit natürlichen Farb- und Geschmacksstoffen.

Sind Sie bereit für die Zukunft?

Art. Nr. Alipro: 3422

Art. Nr. Pistor: 38757

Gebinde: Sack à 15 kg

Zusammensetzung:

Zucker, Weizenmehl, SOJAmehl, WEIZENstärke, Maismehl, Backtriebmittel, Fruchtzucker, Alpha-Cyclodextrin, Salz, Verdickungsmittel, Aroma





Backmischungen

Einfach, schnell, rationell

Unsere Backmischungen eignen sich für die problemlose Herstellung von Gebäcken mit viel Freiraum für Kreativität. Sie sind vielseitig einsetzbar, garantieren eine einfache, rationelle Arbeitsweise sowie eine konstante Produktqualität.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	SPEZIELLES			
Basis-Rühr	3428	1075	12.5 kg Sack	12M	Für Buttermassen	vegetarisch	
V-GO! Basismischung	3422	38757	15.0 kg Sack	12M	Für Rührmassen	vegan	
Berliner-Wunder 20 %	3090	820	15.0 kg Sack	9M	Für Berliner	vegetarisch	
Biscamix	3210	974	15.0 kg Sack	12M	Für Tortenbiskuits	vegetarisch	
Choco-Biscamix	3215	875	15.0 kg Sack	12M	Für Schokoladenbiskuits	vegetarisch	
Choco-Cake-Mix	3454	18255	15.0 kg Sack	12M	Für Choco-Cake	vegetarisch	
Choco-Muffin-Mix	3402	18380	20.0 kg Sack	12M	Für Choco-Muffins	vegetarisch	
Muffin-Mix	3400	18379	20.0 kg Sack	9M	Für Muffins	vegetarisch	
Quarkini	3423	689	15.0 kg Sack	6M	Für Quarkini	vegetarisch	
Quark-Basis-Mix	3438	2030	12.5 kg Sack	12M	Für Quarkgebäck	vegetarisch	



Backvormischungen

Bester Brotgenuss

Unsere Backvormischungen sind ideal für die problemlose Herstellung von verschiedensten Spezialbroten und Backwaren, Gipfeln und Sandwichbroten. Durch die Beigabe der Backvormischungen erhalten Sie eine sehr hohe Gelingensicherheit und eine konstante Qualität. Ausserdem verleihen Sie Ihrem Brot eine optimale Krume, knusprige Kruste und einen ausgezeichneten Geschmack.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde		M	SPEZIELLES	
Fiesta-Mexicana 50 % (inkl. 400g Maisdekor)	3105	661	15.4 kg	Sack	9M	Für Spezialbrote	vegan
Maisdekor	3106	18876	12.5 kg	Sack	12M	Dekorartikel	vegan
Maisdekor (3 x 400g)	3107	18646	1.2 kg	Karton	12M	Dekorartikel	vegan
MR. KORN "Original 5er"	915	18254	15.0 kg	Karton	9M	Für Spezialbrote	vegan
Roggopan 20 %	3163	18820	15.0 kg	Sack	12M	Für Spezialbrote	vegetarisch
Sunne-Korn 50 %	3165	674	25.0 kg	Sack	12M	Für Spezialbrote	vegetarisch



Backmittel

Konstante Qualität

Unsere Backmittel sind die richtigen Helfer für die problemlose Herstellung verschiedenster Brote, Spezialbrote und Backwaren. Die Produkte ermöglichen einen universellen Einsatz, einfache und rationelle Verarbeitung sowie gleichbleibende Produktqualität.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	M	SPEZIELLES
Alfapan	3111	602	15.0 kg Sack	9M	Für Grossbrote vegetarisch
Alitour	3141	613	15.0 kg Sack	6M	Für touriertes Hefeteiggebäck vegetarisch
Burrotour	3171	641	15.0 kg Sack	5M	Für Buttergipfel vegetarisch
Gamma mit Malz	3121	18378	20.0 kg Sack	12M	Für Kleingebäck und Spezialbrote vegan
Nordix	3131	610	15.0 kg Sack	12M	Für Tiefkühlteiglinge vegan



Geriebene Schalen

Einfach in der Anwendung & intensiv im Geschmack

Beste Orangen oder Zitronen bilden die Basis für diese Mischungen und erlauben eine natürliche Aromatisierung von Kuchen, Cakes, Gebäck, Crèmen und vielem mehr.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	M	SPEZIELLES
Mischung aus geriebenen Orangenschalen	3696	2579	1.0 kg Dose	9M	vegan
Mischung aus geriebenen Zitronenschalen	3695	2610	1.0 kg Dose	9M	vegan

Diverses

Helfer für vielfältige Anwendungen

Diese Artikel unterstützen Sie bei der Herstellung diverser Produkte. Ob Aromen, Pâtisseriescrème, Puderzucker oder Gelatine, die meisten dieser Produkte werden tagtäglich verwendet und stehen Ihnen in gewohnt hoher Alipro-Qualität zur Verfügung.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	M	SPEZIELLES
Zitronen-Aroma	2800	2480	1.0 lt Flasche	12M -	vegan
Pâtisseriescrème Typ Orange	2410	874	6.0 kg Kessel	12M -	vegetarisch
Pâtisseriescrème Typ Zitrone	2400	871	6.0 kg Kessel	12M -	vegetarisch
Puderzucker mit Antiklumpmittel	3815	-	15.0 kg Sack	12M -	vegan
Dekorierpuder	3800	-	15.0 kg Sack	12M -	vegan
Fleur 70 Spezial	2901	603	1.0 kg Sack	9M Eiweisspulver 70 %	vegetarisch



Trennmittel

Sauberer Arbeiten

Trennmittel und Oberflächenöle ermöglichen qualitativ einwandfreie Backwaren.



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	Menge	Spezifikation	SPEZIELLES
Carlex-Spray, 6 x 0.6 lt	3345	12842	3.6 lt Karton	18M		Universelles Trennmittel
Carlex TW 400	3340	11233	15.0 lt Kanister	12M		Trennmittel für Kleinbrote und Gipfel
Carlex 600	3335	11232	15.0 lt Kanister	12M		Trennmittel für Biskuitprodukte
Carlex 1000 FA	3355	18050	15.0 lt Kanister	15M		Trennmittel für Biskuitprodukte
Carlo	3310	11234	15.0 lt Kanister	12M		Trennmittel Spezial für Hefeteig
Ovam-Spray, 6 x 0.6 lt	3354	18445	3.6 lt Karton	18M		Gleitöl für Teigteilmaschinen

Zubehör

Zubehörartikel für einfaches, effizientes Arbeiten



Artikelbezeichnung	Art. Nr. Alipro	Art. Nr. Pistor	Gebinde	Menge	Spezifikation	SPEZIELLES
Blechrechenhauben	3411	-	1 Stk. Rolle			-
Muffin-Trays (18 x 24)	3405	8361	432 Stk. Karton			-
Muffin-Trays Big (18 x 12)	3407	9729	216 Stk. Karton			-
Muffin-Tulpenformen braun	3541	-	2000 Stk. Karton			-
Muffin-Tulpenformen weiss	3531	-	2000 Stk. Karton			-
Non plus ultra 52 x 64 cm	4500	-	500 Stk. Paket			-
Non plus ultra Rolle 0.5 m x 200 m	4502	-	1 Rolle Rolle			-
Panettone-Kapseln gross 500 g	3440	-	100 Stk. Karton			-
Panettone-Kapseln mittel 300 g	3437	9120	100 Stk. Karton			-
Panettone-Kapseln klein 90 g	3435	9133	100 Stk. Karton			-
Panettone-Säcke gross (2 x 50)	3455	-	100 Stk. -			-
Panettone-Säcke klein (2 x 50)	3450	-	100 Stk. -			-
Teigeinschlagfolie 90 x 104 cm	4105	-	25 Blatt Rolle			-



Alipro
ein Schweizer Familienunternehmen
seit 1942

Weitere Infos und Bestellungen
unter dispo@alipro.ch

alipro AG | CH-8335 Hittnau
Tel +41 (0) 43 288 20 20
dispo@alipro.ch | www.alipro.ch