

Wij delen
uw passie

ASSORTIMENTS
BROCHURE

Brood





De beste grondstoffen voor een topassortiment!

Waarmee maakt u het beste brood en de lekkerste patisserie? Met de beste grondstoffen, dat spreekt voor zich. Maar wat betekent dat voor u, de beste grondstoffen? Producten waarin u de passie proeft waarmee u zelf uw vak beoefent? Waarmee u nieuwe smaakbelevingen kunt creëren en dus ook nieuwe omzetkansen? Die u het mooiste en smakelijkste resultaat opleveren? Die u inspireren en de ruimte bieden om creatief aan de slag te gaan? Samengevat: grondstoffen die het synoniem zijn van traditie en innovatie, in alles afgestemd op úw behoeften?

In deze catalogus kunt u kennismaken met een uitgebreid assortiment aan grondstoffen die perfect inspelen op de nieuwste voedingstrends, die beantwoorden aan de actuele gezondheidseisen en die u makkelijk en snel kan verwerken.

Maar u ontdekt ook tal van recepten, sterke concepten en totaaloplossingen waarmee we in uw behoeften trachten te voorzien. Zoals ons alom bekende consumentenbroodmerk Waldkorn®, hét merk dat meergranenbrood groot heeft gemaakt.

Zijn passie, creativiteit en expertise ook de grondstoffen van úw vakmanschap? Voeg er de grondstoffen van CSM Ingredients aan toe en ... zet uw eigen trend!

Kwalitatieve producten



CSM Ingredients denkt, werkt en verkoopt mee

CSM Ingredients heeft zich in de loop der jaren ontwikkeld tot een waardevolle partner voor de ambachtelijke bakker. En waardevol mag u in dit geval letterlijk nemen. Want CSM Ingredients biedt u een aantal concrete meerwaarden met een directe impact op uw aanbod, uw werkwijze en uw verkoop.

CSM Ingredients staat borg voor een gevarieerde selectie bakkerij-producten en ingrediënten, geselecteerd op basis van slechts één criterium: **kwaliteit**. Maar daar houdt het niet mee op. We zorgen er ook voor dat u die kwaliteit optimaal kunt laten renderen, door u te laten delen in onze **unieke expertise**.

CSM Ingredients komt graag mogelijke oplossingen bij u toelichten. Wij ondersteunen u met technisch advies, inspirerende recepturen en rendement verhogende kostprijscalculaties.

Bovendien helpt CSM Ingredients u om al die inspanningen om te zetten in een **succesvolle verkoop**, dit door het aanbieden van **professionele marketing support**. Met promoties die uw klanten bevestigen in hun overtuiging dat ze bij u moeten zijn voor de beste kwaliteit. Met acties die ook nieuwe klanten naar uw winkel lokken. En met winkel materiaal dat niet alleen uw producten, maar ook uw **vakmanschap** in de etalage zet.

Die **meerwaardepartner** willen we voor u zijn én blijven. Een producent die met u meedenkt en meewerkt in het belang van uw **reputatie** en uw **omzet**. Zodat u de toekomst met vertrouwen tegemoet kunt zien.

Marketingadvies

- ✓ Verkoopsondersteunende tools
- ✓ Consumentenacties
- ✓ Winkel materiaal

Technisch advies

- ✓ Inspirerende recepten
- ✓ Kostprijscalculaties
- ✓ Opleidingen & demonstraties

Wist je dat

je al onze Vegan producten kan herkennen in deze brochure aan de hand van dit symbool





Broodmixen, broodbereidings- middelen & decoratie

Vindt u ook dat uw klanten enkel het lekkerste en het beste brood verdienen? Gelijk heeft u. CSM Ingredients zorgt alvast voor een breed assortiment aan broodmixen, broodbereidingsmiddelen en toevoegingen waarmee u een rijk palet kwaliteitsvolle ambachtelijke broodproducten kunt bereiden.

CSM Ingredients biedt u daarnaast ook een uniek en alom bekend broodmerk: Waldkorn®. Daarmee creëerden we het eerste authentieke merkenbrood – momenteel beschikbaar in 10 varianten – waarmee u uw vakmanschap en uw oog voor detail extra kunt benadrukken en een persoonlijke toets kunt toevoegen aan uw bereidingen. De broodmixen bestaan in 2 productlijnen: Waldkorn® Traditionele Granen en Waldkorn® Oude Granen, met al het goede en smaakvolle van nu én vroeger.



Waldkorn®

Met Waldkorn® lanceerden we het eerste meergranenbrood en verrijken we het algemeen broodaanbod met steeds nieuwe, authentieke smaakbelevingen. Daarom noemen we het Waldkorn® the Original.

Met Waldkorn® Traditionele Granen en Waldkorn® Oude Granen breidt u uw brood-assortiment uit met brood op basis van gekende en hedendaagse granen of met brood met de natuurlijke kracht en rijkdom van de graangewassen van vroeger.



Traditionele Granen: voor iedere broodsoort een speciale melange van heerlijke granen en zaden.













Oude granen: de rijke, ongeëvenaarde smaak van oergranen vervat in authentieke broodsoorten.

VEZELMETER



*Deze vezelmeter is gebaseerd op de bereiding van het standaardrecept van het brood.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
03960 10119178	Waldkorn® Classic	  Geschikt voor bruin meergranenbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker meergranenbrood • heerlijk luchtig • dé echte klassieker om dagelijks van te genieten, bij het ontbijt of tijdens de lunch! • bevat tarwe, haver, rogge, zonnebloempitten en gerstemout • gebruik de Waldkorn® Classic Decoratiemix voor de perfecte afwerking 	# 1  25 kg
09390 10119184	Waldkorn® Classic Krokant	  Geschikt voor wit of bruin meergranen kleinbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker meergranen stokbroden, pistolets, baguettes en krokante broodjes • een heerlijke krokante klassieke mix voor kleinbrood, elke dag opnieuw genieten • bevat gerst, mout, tarwe, haver, rogge, zonnebloempitten • gebruik Waldkorn® Classic Decoratiemix voor de perfecte afwerking 	# 1  25 kg
20871 10161987	Waldkorn® Classic Decoratiemix	  <ul style="list-style-type: none"> • geef uw Waldkorn® Classic-groot- en kleinbrood toegevoegde waarde met deze decoratiemix • lekkere en herkenbare decoratiemix 	# 1  5 kg
01495 10222385	Waldkorn® Broodzak 	<ul style="list-style-type: none"> • composteerbare papieren broodzak 	# 116 stuks per DU





Traditionele Granen

Voor iedere broodsoort een **speciale melange van heerlijke granen en zaden**. Herkenbaar aan dit icoontje.



Waldkorn® Donker Volkoren Swirl

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Waldkorn® Vital 09427	2100 g	Draai het deeg zoals aangegeven op de verpakking van de betreffende Waldkornmix*.
Waldkorn® Donker Volkoren 09433	2100 g	Verdeel de beide degen direct na het kneden in deegstukken van 300 g.
Waldkorn® Vital Decoratiemix 20873	2100 g	Geet een bolrijs van 30 minuten. Rol alle deegstukken uit met de roltafel, leg per brood een VITAL - en een DONKER VOLKOREN deegstuk op elkaar en rol op tot een lang brood. Rol de deegstukken door de WALDKORN® VITAL DECORATIEMIX en leg in gesmeerde ronde casinovormen. Geef een narijs van 35-40 minuten. Bak af op ± 230 °C gedurende minimaal 35 minuten. Bak de laatste 10 minuten met de vormen open en draai de broden 2x tot gelijkmatige bakkleur.




Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
03955 10220266	Waldkorn® Haver	 Geschikt voor wit tarwehaverbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een licht gekleurd brood met een volle smaak • 25% haver in het brood: haverzemelen, -bloem en -vlokken • lekker puur 	# 1  25 kg RIJK AAN VEZELS* 
03965 10194176	Waldkorn® Heritage	 Geschikt voor wit meergranenbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een meergranenbrood met de smaak van desem • geschikt voor verschillende verwerkingsprocessen • een ambachtelijk brood met een milde smaak en héérlijke geur, dat smaakt op elk moment van de dag 	# 1  25 kg BRON VAN VEZELS* 
09410 10160772	Waldkorn® Maïs	 Geschikt voor wit tarwemaïsbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% broodmix voor een apart brood met een zonnige gele kleur om van elke lunch een echte verwennerij te maken • kindvriendelijk brood met maïs, aangevuld met zonnebloempitten • smaakvol en luchtig brood dat het midden houdt tussen krokant groot- en kleinbrood 	# 1  15 kg BRON VAN VEZELS* 
3243 10261158	Waldkorn® Proteïne	 Geschikt voor volkoren meergranenbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% broodmix voor een proteïnerijk volkorenbrood • beperkt koolhydraatgehalte (20% minder dan een gewoon volkoren meergranenbrood (nevo)) • smaakvol brood, met een echte broodtextuur 	# 1  15 kg RIJK AAN VEZELS* 

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
03933 10119179	Waldkorn® Deluxe	 Geschikt voor volkoren meergranenbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker rijkelijk gevuld meergranenbrood • extra zonnebloem- en pompoenpitten • onmisbaar bij een luxueus ontbijt of een bijzondere maaltijd 	# 1  25 kg RIJK AAN VEZELS* 
09433 10119181	Waldkorn® Donker Volkoren	 Geschikt voor volkoren meergranenbrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor donker volkoren meergranenbrood • perfect voor een gevarieerde maaltijd • rijk aan traditionele en natuurlijke ingrediënten 	# 1  25 kg RIJK AAN VEZELS* 





Oude Granen
 De rijke, ongeëvenaarde smaak van **oergranen** vervat in **authentieke broodsoorten**. Herkenbaar aan dit icoontje.



Waldkorn® Vital bierbroodje



Ingrediënten voor 6 stuks

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Waldkorn® Vital	1000 g	Kneed alle grondstoffen tot een homogeen deeg.
Tarwebloem	1000 g	(Snelkneder: 12 minuten langzaam, 3 minuten snel.
Gist	40 g	Traditionele kneder: ± 25 minuten)
Bier (donker, hoge gisting)	1,2 l	Deegtemperatuur: 27°C Afweeggewicht Vital bierbroodjes: 500 g Afweeggewicht Donker Volkorenverpakking: 100 g Voorrijs: ± 30 minuten Vorm bierbroodje: Maak de broden rond op, decoreer met een mengsel van havervlokken en havergruis en smeer het broodje volledig in met olie. Vorm verpakking: Rol het Donker Volkorendeeg dun uit en verpak hiermee het bierbroodje. Rol het verpakte bierbrood volledig door een mengsel van havervlokken en geplette tarwe en bestrooi met roggebloem.

Narijs: ± 60 minuten, 32°C, 75% RV.
 Bakken: ± 42 minuten op 220°C met stoom, sleutel/schuif openen na 30'.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
03966 10213696	Waldkorn® Trispelti	 Geschikt voor wit meergranenbrood • 100% mix • unieke melange van spelt met de oude granen eenkoren en emmer • voor brood zonder tarwe • bevat gedroogde emmerdesem voor extra smaak • een uniek brood met een overweldigende smaak en geur	# 1  25 kg BRON VAN* VEZELS 
09427 10119187	Waldkorn® Vital	 Geschikt voor wit meergranenbrood • 50% mix voor lichter gekleurd meergranenbrood • bevat veel Vitamine E en is verrijkt met Calcium • bevat mout, tarwe, haver, rogge en lekker veel pitten en zaden • gebruik Waldkorn® Vital Decoratiemix voor de perfecte afwerking • het perfecte brood voor een actieve werkdag of een sportief weekend	# 1  25 kg BRON VAN* VEZELS 

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
19912 10215784	Waldkorn® Oude Granen	 Geschikt voor volkoren meergranenbrood • 50% mix voor een volkoren meergranenbrood met een unieke smaak • volkorenbrood op basis van 10.000 jaar oude granen: eenkoren (nootachtige smaak) en emmer (kruidige smaak) in combinatie met Bauländerspelt, gierst en zaden • een brood dat net dat tikkeltje anders smaakt	# 1  15 kg RIJK AAN* VEZELS 



Pane Luciane

Een authentieke Italiaanse broodmix met pure extra vierge olijfolie en on top: een mix van fijne kruiden en knoflook. Eén hap en je waant je in het Zuiden.

VEZELMETER



*Deze vezelmeter is gebaseerd op de bereiding van het standaardrecept van het brood.

Focaccia

INGREDIËNTEN	GEWICHT	BEREIDING
Pane Luciane 09429	1000 g	Knead alle grondstoffen tot een soepel, elastisch deeg. (Spiraalkneder: ± 4 minuten langzaam, ± 6 minuten snel. Traditionele kneder: ± 20 minuten).
Tarwebloem	1000 g	
Gist	60 g	Deegtemperatuur: ± 26 °C.
Water	1000 g	
Volufresh Luxe 02148	200 g	Afwegen: 350 g.
Olijfolie	100 g	
Italiaanse kruiden (droog)	20 g	Voorrijs: ± 20 minuten.
		Vorm: rol de deegstukken uit tot een ovaal en leg ze op licht ingesmeerde bakplaten.
		Narijs: ± 45 minuten, 32 °C, 75% RV.
		Decoratie: druk na 3/4 rijstijd de deegstukjes in met in olijfolie gedrenkte vingers. Beleg met olijfringen, uiringen, verse rozemarijn,... Bestrooi ze met grof zeezout.
		Bakken: ± 14 minuten op 260 °C.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
09429 10104859	Pane Luciane	Geschikt voor wit tarwebrood <ul style="list-style-type: none"> • 50% mix voor een traditioneel en authentiek Italiaans wit brood • bevat Olio di Oliva Extra Vergine en gedroogde inactieve zuurdesem • voor een grote variëteit aan wit groot- en kleinbrood • ideaal met zuiders geïnspireerde toevoegingen zoals zongedroogde tomatenstukjes, olijfringen, pestokruiden, kaas, etc. 	# 1 25 kg



Enkel verkrijgbaar in België

Enkel verkrijgbaar in Nederland

*Deze vezelmeter is gebaseerd op de bereiding van het standaardrecept van het brood.

Ulmer Spatz

De broodbereidingsmiddelen van CSM Ingredients vormen de perfecte balans tussen traditie en technologie en staan stuk voor stuk voor eenvoudige dosering en een optimaal gebruiksgemak.

Ontwikkeld met maar één groot doel voor ogen: een optimaal resultaat waar het gaat om volume, kleur, kruimeigenschappen en houdbaarheid. Deze producten worden opgenomen in het gamma van Ulmer Spatz.


Ulmer Spatz heeft meer dan 150 jaar ervaring in het ondersteunen en inspireren van artisanale bakkers. Dit kwaliteitsmerk gelooft in:

- de combinatie van vooruitstrevende, hedendaagse baktechnologie en innovatieve oplossingen met traditionele waarden
- het vakmanschap, de expertise en de frisse ideeën van de artisanale bakker
- uniek en (h)eerlijk brood dat klanten verleidt.



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
75595 10101320	Malta  	<ul style="list-style-type: none"> • semi-actief • voor bruingleurd brood <p>TOEVOEGING: 1 tot 2% (naargelang het soort brood) berekend op de bloem</p>	# 5  3 kg
29432 10246152	VoluFresh Duo  	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor wit brood en bruin brood <p>TOEVOEGING: 2 tot 3% berekend op de bloem</p>	# 1  10 kg
04225 10260489	VoluFresh Luxe  	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor alle fijnebak en luxebroodsoorten <p>TOEVOEGING: 5 tot 15% (naargelang het soort brood) berekend op de bloem</p>	# 1  75 kg
28854 10118697	VoluFrost  	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor verwerking via diepvries / remrijkskast van gerezen degen en gerezen bladerdegen <p>TOEVOEGING: 3 tot 5% berekend op de bloem</p>	# 8  2,5 kg

TIP
Ook voor alle krokante broodsoorten.

Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
58310 10085402	Brotstabil  	<ul style="list-style-type: none"> • glutenpoeder (80%) • voor alle broodsoorten, directe of indirecte verwerking <p>TOEVOEGING: 1 tot 3% (naargelang het soort deeg) berekend op de bloem</p>	# 1  25 kg
01445 10191008	Ice fermentum/ Eisvorteig 	<ul style="list-style-type: none"> • voor bereidingen van gistdegen via remrijkskast, diepvries en nulgradenkast <p>TOEVOEGING: 1 tot 4% (naargelang het soort deeg) berekend op de bloem</p>	# 1  25 kg
<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="text-align: center; margin: 0;">TIP</p> <p style="margin: 0;">Ook voor alle krokante broodsoorten.</p> </div>			
28880 10118688	VoluDeb Traditional  	<ul style="list-style-type: none"> • voor krokante degen en kleingoed, traditionele verwerking <p>TOEVOEGING: 1 tot 4% (naargelang het soort deeg) berekend op de bloem</p>	# 1  25 kg
28881 10118687	VoluDeb Plus  	<ul style="list-style-type: none"> • voor krokante degen en kleingoed, ultrasnelle (groene) verwerking <p>TOEVOEGING: 1 tot 4% (naargelang het soort deeg) berekend op de bloem</p>	# 1  25 kg
28883 10118692	VoluFresh Intégral  	<ul style="list-style-type: none"> • actief bereidingsmiddel • voor volkoren brood en licht bruin gekleurd brood <p>TOEVOEGING: 3 tot 10% (naargelang het soort deeg) berekend op de bloem</p>	# 1  25 kg



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
02515 10233032	Oergranen Kiemen 	<ul style="list-style-type: none"> • exclusieve combinatie van gekiemde oergranen, (inactieve) eenkoorndesem en frisse frambozenpuree • met volledige kiemen van khorasan, emmer en bauländer spelt • flexibele toevoeging aan de bloem, voor uiteenlopende toepassingen (20 tot 40%) • gebruiksklare pasta, geschikt voor directe en indirecte verwerking <p>DOSERING: 20-40% op de totale bloem</p>	# 1  16 kg



GRRROOTSE SMAAK, EXTRA KROKANTE KORST

We ontwikkelden deze gebruiksklare pasta's in 2000, als eersten op de markt. **Met Tiger Paste® verzeker je je van het origineel:** Tiger Paste® geeft je broodjes die premium kwaliteit en smaak die je klanten willen. Gewoon even instrijken voor het bakken en je broodjes krijgen een lekker hartige smaak en een mooie, extra krokante korst.

Deze **gebruiksklare pasta** is het perfecte ingrediënt voor heerlijke, kraakverse broodvariëteiten die meteen de aandacht van je klanten trekken.

- Voor een hartige afwerking van brood en krokante broodjes
- Decoratie, met een kwast dun aan te brengen op het deegstuk vóór de narijs
- Geschikt voor deegstukken en bake-off
- TOEVOEGING: ± 1 % berekend op het gewicht van het deegstuk



Code	Productnaam	Omschrijving	Verpakking
1686 10204260	Tiger Paste® Black Pepper & Sea Salt	<ul style="list-style-type: none"> • decoratieve bovenlaag met zwarte peper en zeezout • brengt variatie in uw assortiment broodjes en overtuigt dankzij een opvallende uitstraling en kruidige smaak 	# 1 5 kg
TOEVOEGING: ± 1 % berekend op het gewicht van het deegstuk			



03216 10260213	Tiger Paste® Mediterranean	<ul style="list-style-type: none"> • decoratieve bovenlaag verfijnd met mediterrane specerijen en look • geeft uw broodjes een onmiskenbare smaak met een uitstraling die in het oog springt 	# 1 3 kg
TOEVOEGING: ± 1 % berekend op het gewicht van het deegstuk			



22030 10260403	Tiger Paste® Smoky BBQ	<ul style="list-style-type: none"> • decoratieve bovenlaag met een licht pikante toets, dankzij de unieke mix van pepertjes, look en fijne kruiden. • geeft uw broodjes een onmiskenbare smaak met een uitstraling die in het oog springt 	# 1 3 kg
TOEVOEGING: ± 1 % berekend op het gewicht van het deegstuk			

TIP

Haal een baguette door de snijmachine, strijk ze in met Peper- & Zeezoutolie (⇒ 1 deel Pasta Zwarte Peper & Zeezout en 2 delen olijfolie) en bak ze krokant af. Verpak ze in een zakje en bied zo krokante toastjes aan voor bij het aperitief.



Wij delen
uw passie

Over ons

CSM Ingredients is wereldwijd actief en één van de marktleiders in de internationale bakkerijsector. Het omvat een ruim en gevarieerd assortiment ingrediënten, pâtisseriesproducten, broodbereidingen en vetten.

Dankzij onze expertise en onze technische knowhow –het resultaat van meer dan 120 jaar ervaring- kunnen we u elke dag opnieuw oplossingen en diensten aanbieden op maat van uw specifieke behoeften.

Onze erkende merken Pâti, Waldkorn®, Jelfix, MeisterMarken, Meister, Tiger Paste®, Debco, Ulmer Spatz, Marguerite, Fruffi en Grand Pâtisserie staan borg voor een hoogkwalitatief product aanbod, nauwgezet afgestemd op de marktverwachtingen en de smaak van de consument.

Samen met onze andere producten bieden ze u de zekerheid van optimale resultaten, comfortabele werkomstandigheden en een groeiend klantenbestand.

Contacteer ons



www.csmingredients.com
www.waldkorn.com



cs.benelux@csmingredients.com

Volg ons



CSM Ingredients



CSM_Ingredients
Waldkorn



CSM Ingredients Benelux (BE) BV
Filip Williotstraat 9 | 2600 Berchem | België

CSM Ingredients Benelux (NL) BV
Fruitlaan 24 | 4462 EP Goes | Nederland
www.csmingredients.com | cs.benelux@csmingredients.com

