FROM FLOUR TO FINAL

deutscheback
Together. Better Baking.

DIE EXPERTEN DER STERN-WYWIOL GRUPPE

von Single-Ingredients zu Funktionssystemen

Alleine sind wir gut, zusammen sind wir besser! Die DeutscheBack gehört zur weltweit agierenden und inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe in Hamburg.

FROM FLOUR TO FINAL

Vom Rohstoff
bis zur fertigen Backware

Die DeutscheBack ist Teil eines leistungsstarken Teams aus über 100 Technologen, Meisterbäckern, Mehltechnologen, Enzymexperten und Getreidewissenschaftlern. In unserem Stern-Technology Center entwickeln wir Funktionssysteme und intelligente Wirkstoffcompounds für Ihre Anwendungen. Die Synergien mit unseren Schwestergesellschaften **Mühlenchemie**, Weltmarktführer im Bereich der Mehlstandardisierung, und **SternEnzym**, einem Spezialisten-Team für Enzym-Systeme, führen zu einem Wissensvorsprung, von dem Sie profitieren.

In unseren Erfolgskonzepten spiegelt sich diese gemeinsame Expertise wider. Wir kennen die Herausforderungen der Branche ebenso wie Trends und lokale Marktanforderungen der Backwarenindustrie. Davon zeugen unsere Produktlinien **TopBake** und **TopSweet** sowie kundenspezifische Lösungen, die wir für die wirtschaftliche Herstellung hochwertiger Backerzeugnisse im engen Dialog mit Ihnen entwickeln.

Inhalt

4–5 **Mehrfachkompetenz** aus einer Hand

6–7 **Ihre Herausforderungen.** Unsere Kompetenzen.

8–9 **Ihre Anforderungen.** Unsere Lösungen.

10–11 **TopBake** für Brotspezialitäten

12–13 **TopSweet** für Feinbackwaren

14–15 **Weltweit in Ihrer Nähe**

MEHRFACHKOMPETENZ AUS EINER HAND

VORSPRUNG DURCH WISSEN

100 Jahre Mehlverbesserung

Mühlenchemie

Konstante Mehlqualität:
Wir wissen, wie man die einzigartige und weltweit häufigste Basis von Backwaren verbessert und eine gleichbleibend hohe Qualität sicherstellt – Qualität, die man schmeckt.

+

50 Jahre Enzym Forschung

SternEnzym

Enzyme – Wunderwerke der Natur:
Wir entwickeln maßgeschneiderte Wirkkomplexe, die Prozesse, Teige und Endprodukte optimieren – zielgerichtet und kosteneffizient.

GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

Erfolgskonzepte

Individuell für Ihre Backwaren

Mehlbehandlung, maßgeschneidertes Enzymdesign und innovative Erfolgskonzepte für die Backwarenindustrie:
Das sind unsere Kernkompetenzen, die uns einzigartig machen. Mit dieser Dreifach-Spezialisierung machen wir unsere Kunden nach dem Motto „From flour to final" weltweit erfolgreich.

Effizienzsteigerung

Optimierung von Rohstoffen

Innovative und wirtschaftliche Erfolgskonzepte aus einer Hand:
Unsere Produkte erhöhen die Effizienz Ihrer Produktion und sichern erstklassige Erzeugnisse – kundenorientiert und individuell.

deutscheback
Together. Better Baking.

IHRE HERAUSFORDERUNGEN. UNSERE KOMPETENZEN.

Für Lösungen,
die überlegene Wirkung zeigen.

Die DeutscheBack verbindet Tradition und Moderne. Als Teil einer international erfolgreichen und inhabergeführten Unternehmensgruppe kennen wir die globalen Märkte und Herausforderungen der Backwarenbranche seit vielen Jahrzehnten. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln und produzieren wir Wirkstoffe, um **Rohstoffschwankungen** auszugleichen und **Herstellungsprozesse** effizient zu gestalten. Dabei profitieren Sie insbesondere von unseren Erfahrungen in der Anwendung komplexer Enzym-Systeme.

In einem Marktumfeld, das sich immer schneller verändert, geben wir außerdem **passende Antworten** auf steigende Erwartungen und den zunehmenden Innovationsdruck. Ob es sich um die Verwendung von Urgetreide, glutenfreie Produkte, Frischhaltung, Proteinanreicherung, Clean Label oder andere Anforderungen und Wünsche handelt – wir kennen die Trends und länderspezifischen Ansprüche. Unsere Experten sind für Sie da und vor Ort.

MIT UNS ERREICHEN SIE MEHR:

- **Wirtschaftlichkeit bei konstanter Qualität**
- **Wettbewerbsvorsprung**
- **Optimierung bei Rohstoffschwankungen**
- **Antworten auf Marktveränderungen**
- **Innovationsstärke**
- **Wissen über Trendprodukte**

IHRE ANFORDERUNGEN. UNSERE LÖSUNGEN.

Bewährte Erfolgskonzepte oder kundenindividuelle Produkte – wir können beides.

ERFOLGSKONZEPTE

Mit unserem vielfältigen Sortiment für Brot- und Feinbackwaren erzeugen Sie täglich frisch erstklassige Ergebnisse. Abgestimmt auf eine Linienproduktion ohne Umrüsten lassen sich unsere Produkte unkompliziert in das bei Ihnen gegebene Umfeld integrieren. Ein hochwertiges und effizientes Angebot, das sich in der Praxis **vielfach bewährt** hat.

PASSGENAU

Als kompetenter Partner gibt die DeutscheBack Antworten auf länderspezifische Präferenzen und Qualitäten abseits der Norm. Ergänzend zu unseren Erfolgskonzepten bieten wir **regionale Anpassungen** und Unterstützung bei der Entwicklung von **Produktneuheiten**. Unsere erfahrenen Entwickler und lokalen Anwendungstechniker kreieren maßgeschneiderte Funktionssysteme und Rundum-Sorglos-Lösungen, die auf kundenindividuelle Arbeitsprozesse abgestimmt sind.

TopBake

Brot, Brötchen und Kleingebäck

Internationale Spezialitäten

Glutenfreie Backwaren

Tiefgekühlte Teiglinge

Enzym-Systeme und Compounds

Frischhaltung

Glutenreduzierung

Optimierung der Wasseraufnahme

Kostenoptimierung

**Trends
und saisonale Konzepte**

TOPBAKE

Brot und Brötchen
sind unsere Tradition,
technologische Stärke
unser größtes Plus.

Die DeutscheBack ist **weltweit nah an den Märkten**. Das spiegelt sich auch in unserem TopBake-Sortiment wider: Ob für herzhafte deutsche Roggenbrötchen, französisches Baguette, italienisches Ciabatta, mexikanische Tortillas oder chinesische Steam Buns – wir bieten **Konzentrate, Premixe und Spezialmehle** für die vielfältigsten Anwendungen und geben passende Antworten auf alle Anforderungen.

Unsere Lösungen für die Herstellung von Broten sind breit gefächert wie das Angebot: im Kasten gebacken oder freigeschoben, aus Weizen-, Roggen- oder Dinkelmehl, mit Hefe gelockert, als Sauerteig hergestellt oder auch für glutenfreie Alternativen. Darüber hinaus bieten wir ein umfassendes Sortiment zur Herstellung von Kleingebäck wie Brötchen oder Hamburger Buns.

TOPSWEET

Konzepte und Premixe
für Feinbackwaren

Mit der Produktreihe TopSweet bieten wir individuelle Premixe für die Herstellung von **Feinbackwaren**. Länderspezifische Anforderungen wie klimatische oder hygienische Bedingungen finden ebenso Berücksichtigung wie Rohstoffverfügbarkeiten und -preise. Dazu gehören beispielsweise praxisnahe Antworten auf den Teil- oder Vollersatz von Ei oder passende Stabilisierungssysteme.

Zur Herstellung feiner Hefeteige für Berliner, Panetone & Co. empfehlen wir vor allem unsere Konzentrate und Premixe. Diese gewährleisten ein **verbessertes Volumen, besondere Stabilität** und **langanhaltende Frische**. Rührkuchen, Muffins, Biskuits oder Pancakes gelingen mit unseren Mischungen und Vollcompounds für Teigmassen einfach und sicher.

Auch **Stabilisierungssysteme** für Füllungen und Auflagen wie Tortenguss sind Teil unseres TopSweet-Sortimentes. Ebenso wie hochwertige und gelatinefreie Sahnestandmittel und Cremes, die sich auf Wunsch mit Früchten, Zitrusschalenpasten oder Aromen verfeinern lassen.

TopSweet

Feines Hefegebäck

Rührmassen

Frischhaltung

Füllungen und Auflagen

Cremes und Sahnestandmittel

Trends und saisonale Konzepte

UNSERE EXPERTEN.
IHRE LOKALEN PARTNER.

Wir sind weltweit in Ihrer Nähe.

Aufgrund der globalen Ausrichtung unserer Firmengruppe verfügen wir über ein weitgespanntes Netz internationaler Filialen und moderner Anwendungslabore – unsere **Stern-Technology Center** – sowie Produktionsstätten in Deutschland, der Türkei, den USA, Mexiko, Russland, China und Malaysia. Unser Team ist in den Backstuben dieser Welt zu Hause, kennt Märkte, länderspezifische Vorlieben und die unterschiedlichsten Herstellungsprozesse.

Wie können wir Ihre Produkte noch besser machen?
Wir freuen uns auf einen intensiven Austausch und eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Produktionsanlage

Stern-Technology Center

TOGETHER.
BETTER BAKING.

Share your experience
#TOGETHERBETTERBAKING

Share your experience
#TOGETHERBETTERBAKING

WIR SIND WELTWEIT IN IHRER NÄHE

Deutschland

DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg
Tel.: 04102 202-005
info@deutscheback.de
www.deutscheback.de

Mexiko

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 16
Fraccionamiento Industrial Las Armas
Tlalnepantla
Estado de México, C.P. 54080, Mexiko
Tel.: +52 55 53181216
info@sterningredients.mx
www.sterningredients.mx

Russland

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberzhnaya 38, liter "V"
195027 St. Petersburg, Russland
Tel.: +7 812 31936-58
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Indien

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road
Andheri West
Mumbai 400053, Indien
Tel.: +91 22 40275555
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

Türkei

Stern Ingredients Turkey
Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.
10.006/1 Sokak No:25
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi
35620 Çiğli / Izmir, Türkei
Tel.: +90 232 325 20 01
info@sterningredients.com.tr
www.sterningredients.com.tr

USA

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111
Aurora, IL 60502, USA
Tel.: +1 630 270-1100
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

Singapur

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park
The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Tel.: +65 6569 2006
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

China

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue
Fenhu Economic Development Zone
215211 Wujiang, P.R. China
Tel.: +86 512 6326-9822
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

STERNWYWIOL
Gruppe

09/2019 D 1000 Irrtümer und Änderungen bleiben vorbehalten.