



# Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты

Индивидуальные и целенаправленные решения –  
для повышения эффективности и рентабельности производства







Технологический центр группы компаний Stern-Wywiol Gruppe в г. Аренсбурге

## Содержание

<b>об</b> Компания DeutscheBack	3
<b>об</b> Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты	4
<b>об</b> TopVake для хлебобулочных изделий	5
Хлеб	5
Булочки и мелкоштучные хлебобулочные изделия	6
Национальные изделия	7
Замороженные полуфабрикаты	8
<b>об</b> Ферментные системы и компаунды	9
Ферментные системы	
• Сохранение свежести	9
• Увеличение объёма и повышение стабильности	10
• Уменьшение дозировки соли	10
Ферментные компаунды	
• Оптимизация водопоглощения	11
• Уменьшение дозировки клейковины	11
<b>об</b> TopSweet для мучных кондитерских изделий	12
Изделия из сдобного дрожжевого теста	12
Смеси для выпечки	13
Сохранение свежести	13
Начинки и покрытия	14
Кремы и загустители для сливок	15
<b>об</b> Безглютеновые мучные изделия	16
<b>об</b> Производство	18

# Компания DeutscheBack

## Ваш компетентный партнёр по хлебопекарным решениям и ферментным препаратам

Индивидуально разработанные ферментные препараты играют всё более важную роль в обеспечении эффективного и экономичного производства хлебопекарных изделий. Особенности этого рынка требуют высокого профессионализма и международного опыта. Компания DeutscheBack активно работает на международном рынке и гибко реагирует на растущие потребности клиентов из разных стран. Деятельность предприятия направлена на разработку индивидуальных решений.

Компания DeutscheBack входит в независимую группу компаний Stern-Wywiol Gruppe с управляющим владельцем, которая объединяет 11 специализированных предприятий по производству ингредиентов и имеет 16 зарубежных филиалов по всему миру. Основным звеном группы компаний является технологический центр в г. Арнсбурге, где ведут межотраслевую работу более 70 различных специалистов в 15 технологических лабораториях.

Благодаря тесному взаимодействию с родственными предприятиями и специалистами отрасли, фирмами Mühlenchemie и SternEnzym, компания DeutscheBack располагает обширным ноу-хау в области хлебопечения. Синергизм и междисциплинарный подход к разработке являются составляющими успеха и уникальности группы компаний, предлагающей инновационные решения для хлебопекарной и кондитерской промышленности.

### Специалисты компании Stern-Wywiol Gruppe: от монокомпонентов к функциональным системам





## Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты

Компания DeutscheBack предлагает как хорошо зарекомендовавшие себя ферментные препараты, так и инновационные продукты.

Наши специалисты разрабатывают индивидуальные функциональные системы с оптимальным составом и дозировкой, следуя принципу: ровно столько, сколько требуется, в точном соответствии с потребностями.

Мы предлагаем широкий ассортимент продуктов под торговыми марками TopVake и TopSweet, разработанными для производства различных хлебопекарных и кондитерских изделий высокого качества.

### Преимущества хлебопекарных концентратов – 0,5–5 % дозировка

- Использование стандартизированной муки, семян и многих других сырьевых материалов
- Оптимизация складских и логистических затрат
- Гибкость рецептур
- Введение в рецептуру функциональных ингредиентов

### Преимущества хлебопекарных премиксов – 10–50 % дозировка

- Использование стандартизированной муки
- Простое и надёжное применение
- Экономия времени на разработку и производство продуктов
- Разнообразие ассортимента

### Преимущества готовых смесей – 100 % дозировка

- Высокий уровень безопасности производимой продукции
- Стандартизация производства
- Оптимизация качества
- Выпуск трендовых продуктов для стимулирования продаж



## TopVake для хлебобулочных изделий

Немецкие хлебобулочные изделия отличаются большим разнообразием и высоко ценятся во всём мире. Компания DeutscheBack предлагает целый ряд решений для производства высококачественных хлебобулочных изделий из различных видов муки: пшеничной, ржаной, полбяной, а также цельнозерновой муки. Наша компания работает по всему миру и разрабатывает высокоэффективные хлебопекарные решения для различных национальных изделий, таких как, например, багет, тортилья или паровые булочки.

### Хлеб

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Хлеб для сэндвичей и тостов	TopVake Bread Improver	Получение очень нежного мякиша с хорошей эластичностью и мелкой пористостью	0,5–5 %
Ржаной хлеб	TopVake Bread Pure	Экономичный базовый концентрат оптимизирует свойства теста	0,5–5 %
Пшенично-ржаной хлеб	TopVake Weizen-mischbrot	Концентрат премиум-класса облегчает процесс приготовления и обеспечивает хороший объём	0,5–5 %
Хлеб с повышенным содержанием сахара	TopVake Sugar Bread	Базовый концентрат обеспечивает хорошую обработку и стабильное качество	0,5–5 %
Хлеб из цельнозерновой муки	TopVake Bran Bread	Повышает устойчивость теста при брожении при высоком содержании балластных веществ	0,5–5 %
Пшеничный хлеб	TopVake Fresh RU	Базовый концентрат обеспечивает хороший объём и длительное сохранение свежести мякиша	0,5–5 %
Деревенский пшеничный хлеб	TopVake Rustikal 2 %	Экономичный базовый концентрат, используемый при особом способе приготовления теста*	0,5–5 %
Хлеб с повышенным содержанием белка	TopVake Protein Plus 50 %	Получение вкусного хлеба из полбяной муки с содержанием белка более 18 % и углеводов более 25 %	10–50 %

\* Замедление и прерывание брожения



## Булочки и мелкоштучные хлебобулочные изделия

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Булочки для гамбургеров	TopVake Bun Improver 1	Получение хорошего объёма, нежного мякиша с мелкой пористостью	0,5–5 %
Булочки для хот-догов	TopVake Bun Improver 2	Универсальный улучшитель оптимизирует свойства мякиша хлебобулочных изделий мягких сортов	0,5–5 %
Булочки из пшеничной муки	TopVake Cold Gold	Концентрат премиум-класса, используемый при особом способе приготовления теста*	0,5–5 %
	TopVake SBM	Универсальный улучшитель, используемый при безопасном способе приготовления теста	0,5–5 %
	TopVake Rolls Pure	Ферментная система с аскорбиновой кислотой, без других пищевых добавок	0,5–5 %
	TopVake Rustikal 2 %	С солодом для придания изделиям насыщенного цвета, вкуса и аромата с оттенком деревенской выпечки, при приготовлении теста с прерыванием брожения	0,5–5 %
	TopVake Bun Improver SA Plus	Для хлебобулочных изделий с высоким содержанием сахара и жира, а также при использовании слабой муки	0,5–5 %
Булочки из ржаной муки	TopVake Easy Roggen	Обеспечивает высокую стабильность теста даже при длительном тестоведении при производстве булочек из смеси ржаной и пшеничной муки	10–50 %
Булочки с повышенным содержанием белка	TopVake Protein Wheat Rolls 50 %	Получение вкусных пшеничных булочек с повышенным содержанием белка (содержание белка около 20 %, углеводов 30 %)	10–50 %

\* Замедление и прерывание брожения



## Национальные изделия

### Багет

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Традиционный багет	TopBake Baguette TKS Basic	Базовый концентрат оптимизирует стабильность теста при длительном тестоведении	0,5–5 %
	TopBake Baguette TKS	Универсальный улучшитель обеспечивает надёжное производство традиционного французского багета	0,5–5 %
Багет из цельнозерновой, ржаной, солодовой и других видов муки	TopBake Gold Baguette Dark	Для особых видов изделий из цельнозерновой, ржаной и других видов муки (при особом способе приготовления теста*)	0,5–5 %

\* Замедление и прерывание брожения

### Чиабатта

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Чиабатта	TopBake Ciabatta	Обеспечивает высокую газодерживающую способность при длительном тестоведении и крупнопористый мякиш	3,0–20,0 %

### Подовые изделия

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Пицца	TopBake Pizza Improver	Обеспечивает стабильность теста и формы пиццы по-американски, с эмульгаторами	0,5–5 %
	TopBake Pizza Gourmet	Обеспечивает стабильность теста и формы традиционной итальянской пиццы	0,5–5 %
Тортилья	TopBake Tortilla E	Ферментная система обеспечивает сохранение свежести и эластичность	0,5–5 %
	TopBake Tortilla S	Повышает водосвязывающую способность и способствует сохранению свежести, улучшает эластичность и скручиваемость	0,5–5 %
Лепёшка (турецкая)	TopBake Relax Fladen 1 %	Облегчает формование, повышает газодерживающую способность и стабильность теста	0,5–5 %

## Закваска

Наши натуральные закваски производятся по специальной технологии щадящей сушки. Они выпускаются в удобной порошкообразной форме с сохранением вкусоароматических веществ, образующихся в процессе

ферментации. Использование сухой закваски позволяет получать хлеб с требуемой кислотностью, а также с хорошим вкусом и ароматом без трудоёмкого процесса приготовления закваски традиционным способом.

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Пшеничный и ржаной хлеб	EMCedo SW	Пшеничная закваска придаёт требуемые вкусоароматические свойства и улучшает структуру мякиша	1–5 %
	Emcedo SR	Ржаная закваска облегчает процесс приготовления и обеспечивает превосходные вкусовые качества	0,2–2 %



## Замороженные полуфабрикаты

Особые технологии требуют особых продуктов. Это относится и к глубокому замораживанию заготовок из теста, которые хранятся от трёх до шести месяцев и выпекаются по мере необходимости. Продукты серии

TopVake Frozen специально разработаны для производства замороженных полуфабрикатов длительного хранения и их стабилизации в целях обеспечения постоянного качества готовой продукции.

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Булочки	TopVake Frozen Roll	Ферментная система с аскорбиновой кислотой для продуктов Lean-Label («Простая этикетка»)	0,5-5 %
Багеты	TopVake Frozen Baguette	Ферментная система с аскорбиновой кислотой для продуктов Lean-Label («Простая этикетка»)	0,5-5 %
Круассаны	TopSweet Frozen Croissant	Ферментная система с аскорбиновой кислотой для продуктов Lean-Label («Простая этикетка»)	0,5-5 %





## Ферментные системы и компаунды

### Экономические и экологические преимущества

Разнообразие ферментов и возможности их применения в хлебопекарной промышленности очень велики. Производство и использование ферментов, учитывая их высокую эффективность при низкой дозировке, имеет экономические и экологические преимущества. Эффект ресурсосбережения возникает уже на стадии производства и логистики, он связан с сокращением складских затрат и упаковочных материалов. Особое значение имеет возможность снижения дозировки других хлебопекарных ингредиентов.

Наряду с основными технологическими добавками, наши технологи разрабатывают инновационные хлебопекарные ингредиенты, которые обеспечивают дополнительное улучшение экономических и качественных показателей. Из сотен отдельных ферментов мы разрабатываем ферментные системы с оптимальным сочетанием компонентов, отличающиеся более высокой эффективностью действия. Их применение, например, способствует сохранению свежести хлебобулочных изделий или позволяет уменьшить количество добавляемой соли.

При разработке ферментных компаундов мы используем синергетический эффект взаимодействия ферментов с другими компонентами, например, с клетчаткой или гидроколлоидами, чтобы помимо прочего оптимизировать водопоглощение или уменьшить дозировку клейковины.



## Ферментные системы

### Увеличение срока сохранения свежести

Потребитель оценивает текстуру хлеба практическим способом – на ощупь. Таким образом он не только определяет степень свежести и эластичности мякиша упакованного хлеба при покупке, но и проверяет степень черствения

купленного хлеба. Применение ферментных систем, адаптированных для различных видов муки, способствует более длительному сохранению свежести и сочности мякиша, в результате этого повышается спрос на эти продукты.

Продукт	Свойства	Дозировка
Серия TopBake Fresh	Сохранение мягкости и эластичности мякиша упакованного пшеничного хлеба во время хранения	0,5–2 %
TopBake Fresh XL2 1 %	Сохранение свежести ржаного хлеба, хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, а также изделий из сдобного теста с высоким содержанием добавок, например, рождественского кекса	0,5–2 %
TopBake Fresh XL3 1 %	Получение мягкого, сочного мякиша хлеба из пшеничной муки или из смеси пшеничной и ржаной муки	0,5–2 %
TopBake RMB Fresh 2	Хорошая водосвязывающая способность, мягкий, сочный мякиш – специально для ржано-пшеничного хлеба	0,5–2 %



## Увеличение объёма и повышение стабильности

Потенциал пшеничных липидов долгое время недооценивался, при этом полярные липиды, прежде всего, гликолипиды и фосфолипиды (лецитины), влияют на хлебопекарные свойства муки.

Mulgazym оптимизирует их эмульгирующие свойства, что позволяет снизить дозировку эмульгаторов или вообще не добавлять их.

Продукт	Свойства	Дозировка
Серия Mulgazym SFX	Увеличение объёма, сохранение свежести мякиша булочек для гамбургеров, хлеба для сэндвичей и других хлебобулочных изделий	0,1–2 %
Серия Mulgazym DFX	Улучшение газодерживающей способности и устойчивости теста при брожении, увеличение объёма, улучшение пористости хлебобулочных изделий из пшеничной муки	0,1–2 %
Серия Mulgazym EFX	Повышение стабильности теста, устойчивости во время брожения, увеличение объёма, улучшение пористости готовых изделий	0,1–2 %



## Ферментные компаунды

### Оптимизация водопоглощения

Хорошая водосвязывающая способность муки оказывает непосредственное влияние на технологические свойства теста и на качество хлебопекарной продукции. Таким образом, стабильность и свойства теста во время разделки являются не менее важными параметрами

качества, чем объём, свежесть и эластичность готовых изделий. Продукты серии TopVake WA оптимизируют водопоглощение и повышают стабильность теста. TopVake WA Pure является альтернативным продуктом без содержания компонентов с E-кодом.

Продукт	Свойства	Дозировка
Серия TopVake WA	Повышает водопоглощающую способность, оптимизирует стабильность теста и улучшает сочность мякиша	0,5–5 %
Серия TopVake WA Pure	Вариант продукта без E-кодов	0,5–5 %

### Уменьшение дозировки клейковины

#### Универсальный компаунд для слабой или смешанной муки

Использование слабой муки или смесей с добавлением безглютенового сырья, например, соевой, кукурузной или тапиоковой муки, сказывается на качестве хлебопекарной продукции. Чем слабее клейковина и ниже её содержание в муке, тем ниже стабильность теста

и объём готовых изделий. Компаунд TopVake Gluten Enhancer позволяет оптимизировать хлебопекарные свойства муки, а также может заменить сухую пшеничную клейковину в дозировке 1/10.

Продукт	Свойства	Дозировка
Серия TopVake Gluten Enhancer	Оптимизирует стабильность теста, обеспечивает хороший объём и улучшает структуру мякиша	0,5–5 %



## TopSweet для мучных кондитерских изделий

Доступность сырья, такого как, например, свежие яйца, молочные продукты или эмульгаторы, а также климатические и санитарно-гигиенические условия в разных странах сильно различаются. Эти факторы являются определяющими для концентрации улучшителей и добавок.

В ассортименте TopSweet компании DeutscheBack представлены индивидуальные хлебопекарные концентраты, премиксы и готовые смеси для мучных кондитерских изделий, отвечающие потребностям разных стран.

### Изделия из сдобного дрожжевого теста

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Рождественский кекс, изделия из сладкого сдобного дрожжевого теста	TopSweet Hefefeinteig	Обеспечивает хороший объём изделий из сдобного дрожжевого теста	0,5–5 %
Кекс панеттоне, изделия из сдобного дрожжевого теста	TopSweet Panettone	Улучшает стабильность теста, объём и сохранение свежести мякиша	0,5–5 %
Пончики	TopSweet Berliner	Обеспечивает высокую стабильность теста даже при замедлении и прерывании брожения, а также хороший объём и равномерную пористость, с нейтральным вкусом для индивидуальной ароматизации	10–50 %
	TopSweet Doughnuts 3 %	Базовая смесь обеспечивает хороший объём, мягкий мякиш и длительное сохранение свежести	0,5–5 %
Круассаны	TopSweet Croissant direkt	Простое и надёжное применение, также для полуфабрикатов по технологии Freezer-to-oven (готовые к выпечке без размораживания)	0,5–5 %
Замороженные круассаны	TopSweet Croissant	Универсальный улучшитель, применяемый при особом способе приготовления теста*	0,5–5 %

\* Замедление и прерывание брожения







## Смеси для выпечки

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Изделия из песочного теста	TopSweet Sandkuchen 10 %	Равномерное качество выпечки, сочный мякиш, хорошее сохранение свежести	10-50 %
Кексы, маффины	TopSweet Muffin Soft 30 %	Очень мягкий мякиш, хорошее сохранение свежести, сбалансированный вкус, содержит яичный порошок	10-50 %
	TopSweet Muffin Mix 10 %	Базовая смесь	10-50 %
Изделия из бисквитного теста, флан	TopSweet Sponge	Отличная взбиваемость, пышный, мелкопористый и сочный мякиш	10-50 %
Изделия из бисквитного теста, кекс «Мадера»	TopSweet Sponge FM AS	Пышный, мелкопористый и сочный мякиш, хорошая взбиваемость, содержит яичный порошок	10-50 %
Кексы, шоколадные маффины	TopSweet Brownie 50	Интенсивный шоколадный вкус, тёмный цвет, очень сочный мякиш, длительное сохранение свежести	10-50 %
Творожные пончики	TopSweet Quarkbällchen Mix	Облегчение процесса приготовления, хорошая форма, свежесть и сочность изделий	100 %
Блины	TopSweet PanCake EL 5 %	Облегчение процесса приготовления, надёжный результат	0,5-5 %

## Сохранение свежести

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Изделия из песочного теста, кексы	TopSweet Fresh Cake TopSweet Fresh Cake Plus 24052	Ферментная система обеспечивает более длительное сохранение свежести изделий с высоким содержанием сахара и жира	0,5-5 %
Изделия из сдобного дрожжевого теста, рождественский кекс	TopFresh Stollen	Ферментный компаунд с эмульгатором обеспечивает сохранение свежести готовых изделий	0,5-5 %



## Начинки и покрытия

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Яблочная начинка	Apfel fruchtmix 50	Полный компаунд для приготовления начинок с кусочками яблока, с отличным вкусом	100 %
	Apfel Premix	Стабилизирующая система для использования замороженных и свежих кусочков яблок	10-50 %
Творожная начинка	TopSweet Quark Filling	Стабильность при выпечке, а также замораживании и размораживании, натуральный мягкий вкус, содержит творожный порошок	10-50 %
Чизкейк	TopSweet Käsekuchenmix S	Сохранение формы при нарезании, стабильность при замораживании и размораживании, нежный аромат и вкус	10-50 %
	TopSweet Käsekuchenmix HVOF	Очень сочная начинка, без красителей и трансжиров	10-50 %
Яичная заливка	TopSweet Eieguss Premix	Взбиваемость, применяется при использовании свежего яйца	10-50 %
Желе для торта, бесцветное	TopSweet Tortenguss Neutral	Возможность повторного нагревания, стабильность при замораживании и размораживании	0,5-5 %
Загуститель	TopSweet Saftbinder	Загуститель холодного применения	10-50 %
Печенье «Флорентинер» с глазурью	TopSweet Florentiner Mix S	Облегчение процесса приготовления, низкое содержание трансжирных кислот	10-50 %



## Кремы и загустители для сливок

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Заварной крем	TopSweet Kochkrem	Для приготовления используется молоко и сахар	10–50 %
Крем	TopSweet Kaltkrempulver	Для приготовления используется вода и сахар	10–50 %
	TopSweet Whip Fix Volume	Для приготовления используется молоко, хорошая взбиваемость, стабильность при замораживании и размораживании	10–50 %
Загуститель для сливок с нейтральным вкусом	TopSweet Neutral Sahne Fond	С нейтральным вкусом для индивидуальной ароматизации и добавления различных фруктов	10–50 %
Загуститель для сливок без желатина	TopSweet Cream Natural GF	Надёжное и универсальное средство для стабилизации сливок или крема на растительных маслах	10–50 %



## Безглютеновые мучные изделия

Продукты серии TopBake Rice и TopSweet Rice на рисовой основе с гидроколлоидами, а также с ферментами представляют собой специально разработанные для различных видов выпечки хлебопекарные решения, от добавок до

полных компаундов. Эта линия продуктов идеально подходит для производства безглютеновых хлебулочных и мучных кондитерских изделий, так как изготавливается из сырья с содержанием глютена менее 20 ppm.

Применение	Продукт	Свойства	Дозировка
Хлеб	TopBake Rice Bread	С поджаренными семенами, для получения рисового хлеба с характерным хлебным вкусом	100 %
	TopBake Rice Bread AF	Для производства безаллергенного рисового хлеба	100 %
	TopBake Rice Bread Premix 50	Премикс для смешивания с безглютеновой мукой	10–50 %
	TopBake Rice Bread AF Premix 50	Безаллергенный премикс для смешивания с безглютеновой мукой	10–50 %
Сохранение свежести	TopBake Fresh 100 (Rice)	Ферментная система обеспечивает длительное сохранение мягкости и сочности мякиша	0,2–0,5 %
Кексы	TopSweet Cake Mix Rice	Для производства изделий из песочного теста, маффинов, тонких вафель, сдобного и песочного печенья	100 %
Бисквиты	TopSweet Sponge Cake Rice	Для получения пышных и лёгких бисквитных коржей	100 %







## Хлебопекарные и кондитерские ингредиенты

**Индивидуальные и целенаправленные решения –  
для повышения эффективности и рентабельности производства**

Если Вас заинтересовала наша продукция, свяжитесь с нами. Наши специалисты и технологи с удовольствием проконсультируют Вас по вопросам применения продуктов на Вашем предприятии.





Производственный комплекс группы компаний Stern-Wywiol Gruppe в г. Виттенбурге

## Производство

Мы предлагаем нашим клиентам индивидуальные решения высочайшего качества. Регулярные проверки, как собственной, так и независимой авторитетной лабораторией гарантируют нашим клиентам получение только первосортных товаров, отвечающих всем критериям качества.

### **Современное производство**

Мы знаем, что важно в производстве улучшителей муки. Поэтому мы сами разработали нашу систему смешивания. Она имеет пять отдельных смесительных линий для производства компаундов из различных действующих веществ без риска перекрёстной контаминации.

Уникальное оборудование позволяет смешивать с точностью до грамма и обрабатывать как порошковые, так и жидкие компоненты – и выпускать более 35.000 тонн компаундов в год. Управление производством осуществляется с помощью современной автоматизированной системы управления технологическим процессом и визуализации. Это позволяет нам выполнять любые по объёму заказы с высокой точностью.

Такие меры обеспечения качества, как автоматическое контрольное просеивание и детектирование металлов, обеспечивают соответствие стандарту НАССР. Дополнительную безопасность обеспечивает конструкция оборудования, удобная для мойки и очистки.

### **Качество от сырья до готовой продукции**

Прежде чем закупленное сырьё будет допущено к применению в производстве, оно проходит строгий контроль. Наша собственная, а также независимая лаборатория тщательно проверяют всё сырьё на соответствие высоким требованиям по качеству и безопасности.

Такому же тщательному контролю подвергается и готовая продукция. Полное документирование и регулярный аудит завершают систему менеджмента качества и безопасности. О соответствии нашей системы обеспечения качества и безопасности самым высоким стандартам свидетельствуют сертификаты, полученные от самых авторитетных организаций.





### Сертификация и стандарты

- FSSC 22000 (Food Safety System Certification)
- Сертификация по GMP (часть II Руководства по GMP EC)
- Система HACCP
- Контроль аллергенов
- Производство кошерных и халяльных продуктов
- Маркировка BIO

### Обеспечение качества на производстве

- Стандартное автоматическое контрольное просеивание, размеры от 0,5 мм до 5 мм в зависимости от продукта
- Проверка металлодетектором
- Удобное для мойки и очистки оборудование, обеспечивающее высокое качество и гибкость производства
- Полное документирование
- Надёжное отслеживание партий сырья и упаковки
- Регулярное обучение сотрудников







#### Германия

**DeutscheBack GmbH & Co. KG**  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg, Германия  
Тел.: + 49 (0) 41 02 / 202-005  
Факс: + 49 (0) 41 02 / 202-050  
info@deutscheback.de  
www.deutscheback.de

#### Индия

**Stern Ingredients India Private Limited**  
211 Nimbus Centre, Off Link Road  
Andheri West  
Mumbai 400053, Индия  
Тел.: +91 / (0) 22 / 4027 5555  
Факс: +91 / (0) 22 / 2632 5871  
info@sterningredients.in  
www.sterningredients.in

#### Польша

**Представительство**  
Krzysztof Grabinski  
ul. Kwitnаca 15/2  
01-926 Warsaw, Польша  
Тел.: +48 / (0) 22 / 244 37 90  
Факс: +48 / (0) 22 / 490 62 94  
info@sterningredients.pl  
www.sterningredients.pl

#### Сингапур

**Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd**  
No. 1 International Business Park  
The Synergy # 09-04  
Singapur 609 917  
Тел.: +65 / 6569 2006  
Факс: +65 / 6569 1156  
info@sterningredients.com.sg  
www.sterningredients.com.sg

#### Мексика

**Stern Ingredients, S.A. de C.V.**  
Guillermo Barroso No. 14,  
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,  
Edo. Méx., С.Р. 54080, Мексика  
Тел.: +52 / (55) 5318 12 16  
Факс: +52 / (55) 5394 76 03  
info@sterningredients.com.mx  
www.sterningredients.com.mx

#### Турция

**Stern Ingredients Turkey**  
**Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş.**  
10.006/1 Sokak No:25  
Atatürk Organize Sanayi Bölgesi  
35620 Çiğli / Izmir, Турция  
Тел.: +90 232 325 20 01  
Факс: +90 232 325 20 06  
info@sterningredients.com.tr  
www.sterningredients.com.tr

#### Китай

**Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.**  
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu  
Industrial Square, 1508 Linhu Avenue  
Fenhu Economic Development Zone  
215211 Wujiang, КНР  
Тел.: +86 / 512 6326 9822  
Факс: +86 / 512 6326 9811  
info@sterningredients.com.cn  
www.sterningredients.com.cn

#### Россия

**КТ "ООО Штерн Ингредиентс"**  
Свердловская набережная 38, литера В,  
195027 Санкт-Петербург, Россия  
Тел.: +7 / (812) 319 36 58  
Факс: +7 / (812) 319 36 59  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

#### США

**SternMaid America LLC**  
3565 Butterfield Road, Unit 111  
Aurora, IL 60502, США  
Тел.: +1 / (630) 270-1100  
Факс: +1 / (630) 270-1108  
contact@sternmaid-america.com  
www.sternmaid-america.com