



MULLMIX

LINEA

BAKERY

La Storia



Siamo un'azienda giovane e dinamica forte nell'esperienza dal 1980 nel settore dell'industria alimentare. Questo know how acquisito nel corso degli anni ci ha consentito di implementare una nuova linea di prodotti per il canale Pasticceria, Panetteria e Gelateria. La nuova gamma garantisce prodotti innovativi dagli elevati standard di qualità. Grazie ai moderni laboratori di ricerca e sviluppo ed alle attrezzature di moderna generazione, l'azienda è in grado di rispondere alle esigenze di mercato in continua evoluzione, garantendo sempre prodotti di altissima qualità e performance elevate.



Vantaggi:



Scelta delle migliori materie prime



Innovazione continua



Puntualità logistica



Formazione nell'assistenza clienti



Distributori fidelizzati

BAKERY

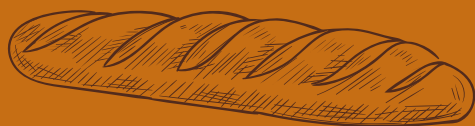


ANVIRA



Mix per pane e baguette

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANE BAGUETTE COME DA TRADIZIONE FRANCESE, FRAGRANTE E PROFUMATO.

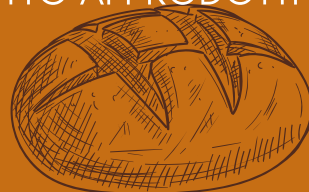


ASTRID



Coadiuvante per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. OTTIMO PER TUTTE LE TIPOLOGIE PRODUTTIVE STABILIZZA I PANI IN LIEVITAZIONE. DONA MIGLIORE ASPETTO AI PRODOTTI FINITI.

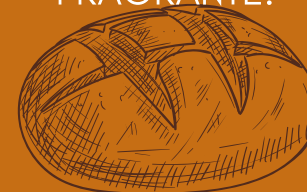


CORONA



Miglioratore per panificazione

MIGLIORATORE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. UTILIZZATO PER LIEVITAZIONI PIU RAPIDE E COSTANTI, ALVEOLATURA PIU REGOLARE, CROSTA FRAGRANTE.

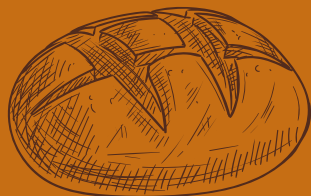


DOLLY



Miglioratore per panificazione

E' UN MIGLIORATORE CHE GARANTISCE FRAGRANZA, MORBIDEZZA, VOLUME E SOFFICITA', AUMENTANDO LA SHELF LIFE DEL PRODOTTO FINITO.

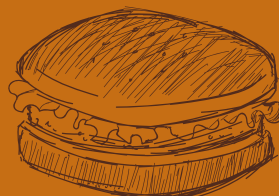


DUSIA



Mix per panini al latte

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PANINI MORBIDI AL LATTE. MORBIDI E DELICATI, CHE DURANO PIU' GIORNI.

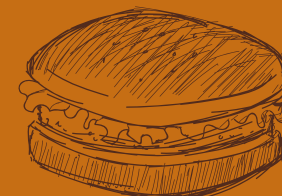


DUSIA NUCLEO AL 50%



Nucleo in polvere al 50% per la preparazione di panini morbidi al LATTE

NUCLEO IN POLVERE AL 50% PER LA PREPARAZIONE DI PANINI MORBIDI AL LATTE. MORBIDI E DELICATI, CHE DURANO PIU' GIORNI.

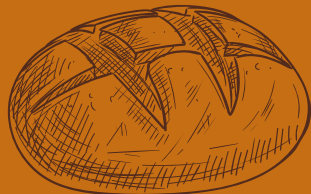


DUVY



Coadiuvante in polvere per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. GRANDE TOLLERANZA DELLA PASTA ED OTTIMO SVILUPPO IN FORNO. CONFERISCE MAGGIORE CROCCANTEZZA E VOLUME AI TUOI PRODOTTI.



EMAGARDO



Mix per pizza - Senza Glutine, senza lattosio

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, LIEVITAZIONE E SAPORE PARAGONABILE AL PRODOTTO CONVENZIONALE.

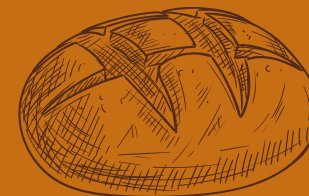


EMUL



Miglioratore per pani speciali

MIGLIORATORE IN POLVERE PER PANI SPECIALI CON AGGIUNTA DI GRASSI. RAFFORZA L'IMPASTO PROTEGGENDO IL GLUTINE. AUMENTA IL VOLUME DEL PRODOTTO FINITO.



EXPANSIV



Coadiuvante per pizzeria

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PIZZERIA. GARANTISCE UNA SPINTA OTTIMALE IN FORNO, PER REALIZZARE UN BORDO VUOTO E FRAGRANTE.



HIPO



Mix per panini hamburger

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PANINI HAMBURGER, HOTDOG E PANI IN CASSETTA. GARANTISCE UN OTTIMO SVILUPPO, UNA MORBIDEZZA CHE DURA PIU' GIORNI

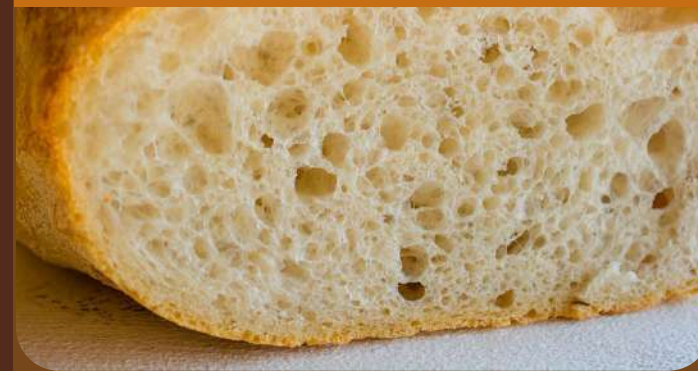
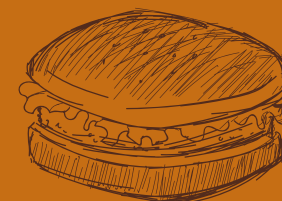


ISBA



Mix per pane senza glutine e senza lattosio

SEMILAVORATO IN POLVERE PER LA PREPARAZIONE DI PANE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, CHE GARANTISCE UNA PERFETTA LIEVITAZIONE.

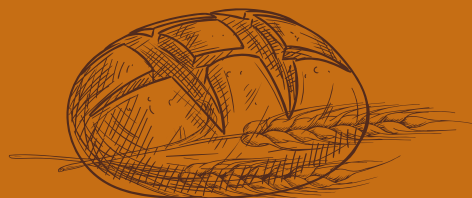


ISEM



Coadiuvante in polvere per panificazione ad alto contenuto di malto

COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE AD ALTO CONTENUTO DI MALTO GARANTISCE VOLUME E COLORAZIONE



KARMA



Addensante per puree, polpe e sughi

ADDENSANTE SOLUBILE A FREDDO PER PUREE, POLPE E SUCCHI DI POMODORO E FRUTTA.

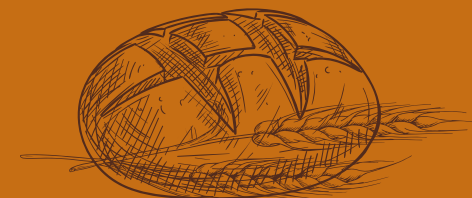


MALTO



Farina di grano tenero maltato

LA FARINA MALTATA O MALTO DIASTATICO, È UN PRODOTTO OTTENUTO MEDIANTE UN PROCESSO FISICO E NATURALE. SI ADOPERA PER MIGLIORARE LA FERMENTAZIONE DEGLI IMPASTI A CUI VERRÀ AGGIUNTA LA FARINA MALTATA



MICCA



Coadiuvante in polvere per
panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER
PANIFICAZIONE. GRANDE TOLLERANZA DELLA
PASTA ED OTTIMO SVILUPPO IN FORNO.
CONFERISCE ECCELLENTE SOFFICITA' E
MORBIDEZZA

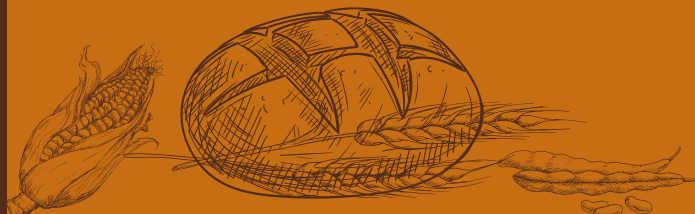


MORESCO



Semilavorato in polvere completo
ricco di cereali e semi per pane e
pizze

È UN PRODOTTO NATURALE E
CLEAN LABEL CON CUI IL PANIFICATORE
PUÒ PREPARARE NON SOLO PANE MA
ANCHE PIZZE, CROISSANT ECC.

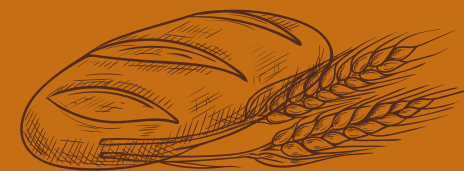


3 FARRI NUCLEO 50%



Nucleo per pane ai 3 farri

E' UN NUCLEO DI PANI AI 3 FARRI
(SPELTA, DICOCCO E MONOCOCCO).

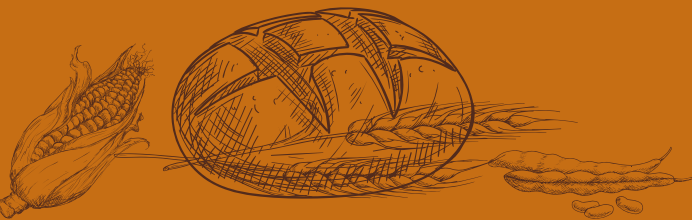


7 CEREALI ANTICHI



Mix per pane antico ai 7 cereali e semi

E' UN MIX DI CEREALI ANTICHI E SEMI PER PANE AI 7 CEREALI

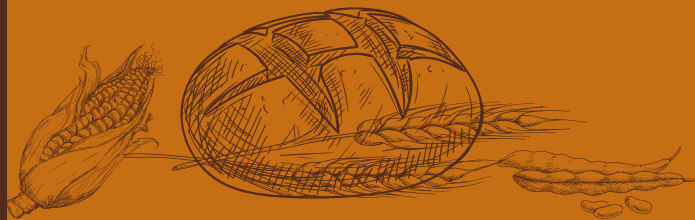


7 CEREALI SCURO



Mix per pane antico ai 7 cereali e semi scuro

E' UN MIX DI CEREALI ANTICHI E SEMI PER PANE AI 7 CEREALI SCURO



PINSA ROMANA



Miscela per Pinsa Romana croccante e leggera

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PINSA ROMANA, IN MODO SEMPLICE. L'ALTO CONTENUTO DI ACQUA CHE CONSENTE DI INSERIRE NELL'IMPASTO PERMETTE DI OTTENERE UNA PINSA CROCCANTE FUORI E MORBIDA DENTRO.



POLAR



Miglioratore per panificazione

E' UN MIGLIORATORE CHE GARANTISCE VOLUMI ECCEZIONALMENTE ELEVATI ANCHE IN PRESENZA DI SOLLECITAZIONI MECCANICHE. RISOLVE LA PROBLEMATIC DELLA FORMAZIONE DI BOLLICINE SULLA CROSTA DEL PANE.



RIA



Antifilante ed antimuffa per prodotti di pasticceria e panificazione

IL PRODOTTO È INDICATO PER EVITARE FENOMENI DI MUFFA E ALTERAZIONI MICROBIOLOGICHE DEI PRODOTTI DA FORNO. NON È DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO



SCROCCHIAPIZZA



Semilavorato in polvere per la preparazione di pizza alla pala scrocchiante, leggera e gustosa.

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PIZZA SCROCCHIANTE ALLA PALA, IN MODO SEMPLICE. L'ALTO CONTENUTO DI ACQUA CHE CONSENTE DI INSERIRE NELL'IMPASTO PERMETTE DI OTTENERE UNA FOCACCIA ESTREMAMENTE LEGGERA



SEGALE 50



Nucleo in polvere concentrato con farina di segale, semi e miele per la preparazione di pani e sostituti del pane

IL NUCLEO È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI PANI DI SEGALE. RICCO DI SEMI E MIELE IN POLVERE PERMETTE AL PANIFICATORE DI REALIZZARE NUMEROSI PANI SPECIALI ANCHE A DIVERSE PERCENTUALI DI UTILIZZO. È UN PRODOTTO NATURALE. CLEAN LABEL IDEALE ANCHE PER SOSTITUTI DEL PANE E PIZZE.



SIANA



Miglioratore per panificazione ad alto contenuto di malto

È UN MIGLIORATORE AD ALTA ATTIVITÀ DIASTASICA, GRAZIE ALL'ELEVATO CONTENUTO DI MALTO. RAFFORZA L'IMPASTO, AUMENTA IL VOLUME DEL PRODOTTO FINITO E GARANTISCE UNA PERFETTA COLORAZIONE DELLA CROSTA. DUE PRODOTTI IN UNO NON DEVI ADOPERARE PIÙ FARINA MALTATA.



SOIA 50



Nucleo in polvere concentrato con farina di soia integrale e gritz di soia, per la preparazione di pani e sostituti del pane

IL NUCLEO È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI PANI DI SOIA. RICCO DI PROTEINE E CON MIELE IN POLVERE. PERMETTE AL PANIFICATORE DI REALIZZARE NUMEROSI PANI SPECIALI ANCHE A DIVERSE PERCENTUALI DI UTILIZZO.



VIGO



Semilavorato in polvere per la preparazione di pani di semola di grano duro e lievito madre

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANI A BASE DI SEMOLA DI GRANO DURO E PASTA MADRE

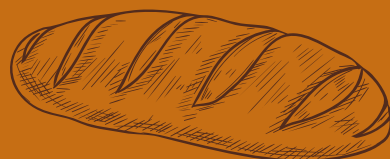


WIVER



Coadiuvante in polvere per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. ADATTO PER TUTTE LE TIPOLOGIE PRODUTTIVE RIDUCE I TEMPI DI LAVORAZIONE. OTTIMA SPINTA IN FORNO



ZENI



Coadiuvante in polvere per panificazione

E' UN COADIUVANTE IN POLVERE PER PANIFICAZIONE. MIGLIORA LA TOLLERANZA DELL' IMPASTO, RINFORZA ANCHE LA MAGLIA GLUTINICA. IDEALE PER PROCESSI STRESSANTI



ZENI SOFT



Coadiuvante innovativo in polvere
per la sofficità

IDEALE PER AUMENTARE LA FRESCHEZZA,
LA SHELF-LIFE E LA SOFFICITÀ DI TUTTI I
VOSTRI PRODOTTI LIEVITATI
(PANBRIOCHE, PANETTONI, PANE ECC.)
SENZA L'UTILIZZO DI EMULSIONANTI,
GARANTENDO UN'ETICHETTA PULITA





MULLMIX

Pastry & Bakery

ITALIA



MULLMIX

MULLMIX ITALIA S.R.L.
VIA PROVINCIALE PER NOLA, 4 80039 SAVIANO (NA)
TEL. 081/19915188
E-MAIL: INFO@MULLMIX.IT
WWW.MULLMIX.IT