



MULLMIX

LINEA
PASTRY

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

PASTRY



ARUL



Mix per pan di spagna senza glutine

E' UNA PREPARAZIONE GLUTEN-FREE E SENZA LATTOSIO, PER PAN DI SPAGNA E DOLCI. IL MIX PER DOLCI SENZA GLUTINE È ADATTO PER PASTE, MONTATE SOFFICI, CONTIENE GIÀ IL LIEVITO CHIMICO.



BOOM



Mix per krapfen, bomboloni e ciambelle

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI KRAPPEN (BOMBOLONI), CIAMBELLE ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA ED A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LORENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIÙ PARTICOLARI.



DOMINO BAKING



Lievito istantaneo

LIEVITO Istantaneo per dolci morbidi e soffici, lievita direttamente con il calore del forno.



CIOCOBUDIN



Mix in polvere per la preparazione di budino al cioccolato

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BUDINI AL CIOCCOLATO SENZA CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA CONSENTE DI REALIZZARE UN PRODOTTO PERFETTO, SENZA FENOMENI DI SINERESI CHE DURA ANCHE PIÙ GIORNI.



EKO



Mix per preparazione crema a freddo al gusto vaniglia

HA UN LEGGERO SAPORE VANIGLIATO ED È INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA.



EKO LEMON



Mix per preparazione crema a freddo al gusto di limone

HA UN LEGGERO SAPORE DI LIMONE ED È INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA. LA SUA FORMULAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI GRASSI LA RENDE IDONEA PER OGNI APPLICAZIONE E QUALUNQUE PERSONALIZZAZIONE



EKO TOP

EKO TOP LEMON

ELIOT



Mix per preparazione crema pasticceria a freddo al gusto vaniglia

Mix per preparazione crema pasticceria al gusto di limone

Mix per preparazione Zeppole, Pasta Choux e bigné

HA UN SAPORE TIPICO DELLA CREMA PASTICCERIA. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI

HA UN SAPORE TIPICO DELLA CREMA PASTICCERIA. POICHÉ LA FORMULAZIONE DELLA CREMA È STATA REALIZZATA SENZA L'UTILIZZO DI CONSERVANTI.

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI ZEPPOLE, BIGNÉ E PASTA CHOUX, AL FORNO EFRITTE



FLARA



Mix per la preparazione di Torte,
Muffins, Plum Cake

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA
PRODUZIONE DI TUTTI I TIPI DI TORTE SOFFICI,
PLUMCAKE, MUFFIN, CIAMBELLE. MOLTO
VERSATILE ED ADATTO A TUTTE LE
PRODUZIONI DI DOLCI A LIEVITAZIONE
ISTANTANEA.



GALAXY



Montante per Pan di Spagna e
paste all'uovo sbattute

AGGIUNGERE IL MONTANTE AGLI INGREDIENTI
CHE COMPONGONO IL DOLCE, IN RAGIONE
DEL 1% MASSIMO SUL PESO TOTALE.
RICHIUDERE SEMPRE LA CONFEZIONE DOPO
OGNI PRELIEVO

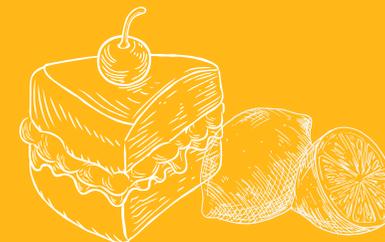


GOMEZ



Mix per la preparazione di crema
pasticcera, con cuocicrema, a
caldo

IL PRODOTTO HA UN LEGGERO SAPORE
DI LIMONE ED È INDICATO PER LE
PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA.



GRERO



Mix in polvere per la preparazione di crema pasticcera a caldo

IL PRODOTTO HA IL SAPORE TIPICO DELLA CREMA AL CACAO DA PASTICCERIA ED È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI CREME A BASE CACAO



JOLLY



Mix in polvere per la preparazione di waffel, crepes e pancakes

UN INNOVATIVO SEMILAVORATO CHE CONSENTE LA REALIZZAZIONE DI TRE GOLOSE SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE FRANCESE, BELGA ED AMERICANA, FAMOSE ED APPREZZATE SEMPRE PIÙ IN TUTTO IL MONDO.



KARMA



Addensante solubile a freddo per puree, polpe e succhi di pomodoro e frutta

INDICATO PER ADDENSARE. EVITA LA SINERESI E L'EVAPORAZIONE DELL'UMIDITÀ IN COTTURA. GELLING È RESISTENTE ANCHE ALLA SURGELAZIONE.



LINGE'



Mix in polvere per la preparazione di tortini di cioccolato con cuore fondente

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI SOUFFLÉ DAL CUORE CALDO. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA LO RENDE ESTREMAMENTE VERSATILE ED IDEALE PER REALIZZARE UN DESSERT MONOPORZIONE, CHE È POSSIBILE CONGELARE GIÀ COTTO.



LYGA



Mix in polvere per la preparazione di pasta frolla, **SENZA GLUTINE**

PREPARAZIONE AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE, GLUTEN-FREE E SENZA GLUTINE, PER CROSTATE. IL MIX PER CROSTATE SENZA GLUTINE È ADATTO PER PASTA FROLLA, CROSTATE E BISCOTTI.



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



MANDORLINA



Farina di mandorla 100% Italia

PRODOTTO OTTENUTO DALLA FINE MACINAZIONE DI MANDORLE DOLCI PELATE E SELEZIONATE DI ORIGINE ITALIANA, SENZA CONSERVANTI, A CUI ABBIAMO AGGIUNTO ZUCCHERO CALIBRATO



MAXIM



Mix a base di farina e lievito madre, per la produzione di Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA"

A BASE DI LIEVITO MADRE, IL PH PIÙ STABILE EVITA CHE IL PRODOTTO FINITO ABBA UN GUSTO TROPPO ACIDO, GARANTISCE PIÙ MORBIDEZZA DEL PRODOTTO NEL TEMPO E MAGGIORE FLESSIBILITÀ DURANTE LA PRODUZIONE



MAXIM PLUS



Mix a base di farina e lievito madre, da utilizzare solo per l'impasto serale, per la produzione di Panettone, Pandoro, COLOMBA, VENEZIANA"

IL MIX MAXIM PLUS È A BASE DI LIEVITO MADRE, IL PH PIÙ STABILE EVITA CHE IL PRODOTTO FINITO ABBA UN GUSTO TROPPO ACIDO, GARANTISCE PIÙ MORBIDEZZA DEL PRODOTTO NEL TEMPO E MAGGIORE FLESSIBILITÀ DURANTE LA PRODUZIONE. UN MIX UNICO, DA UTILIZZARE SOLO NELL'IMPASTO SERALE



MEBE



Semilavorato in polvere per la preparazione di plumcake

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PLUMCAKE ALTI E SOFFICI ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI. LA SUA FORMULAZIONE CON LO YOGURT, GARANTISCE UN SAPORE ED UNA SOFFICITÀ UNICA E BILANCIATA, IN GRADO DI RISPONDERE ANCHE ALLE ESIGENZE PIU' PARTICOLARI



MILK CREAM



Preparato in polvere per crema a caldo

INDICATO PER OTTENERE UNA CREMA A CALDO. SOSTITUISCE NELLA RICETTA TRADIZIONALE IL LATTE, RIDUCENDO I TEMPI DI PREPARAZIONE ED ANCHE LA QUANTITA' DI TUORLI DA ADOPERARE NELLA RICETTA BASE, RADDOPPIA I TEMPI DI CONSERVAZIONE DELLA CREMA



MILO



Semilavorato in polvere per la preparazione di brioches morbide

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BRIOCHES, PANBRIOCHES, NUVOLE E DOLCI LIEVITATI



NUCLEO BOOM



Mix in polvere per la preparazione di krapfen, bomboloni e ciambelle

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI KRAPPEN (BOMBOLONI), CIAMBELLE ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI



PANNACOTTA



Semilavorato in polvere per la preparazione di panna cotta

INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PANNACOTTA SENZA CONSERVANTI. LA SUA FORMULAZIONE BILANCIATA CONSENTE DI REALIZZARE UN PRODOTTO PERFETTO, SENZA FENOMENI DI SINERESI CHE DURA ANCHE PIU' GIORNI



PARADISE



Semilavorato in polvere per la preparazione di torte soffici e ciambelle

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI TORTE SOFFICI



PICIU



Preparato in polvere per la produzione di panna vegetale

INDICATO PER LA PRODUZIONE IDEALE PER LA DECORAZIONE DI TORTE, SEMIFREDDI, MOUSSE, GELATI INSOSTITUZIONE DELLA PANNA, RISPETTO ALLA QUALE MONTA CON MAGGIORE FACILITÀ E GARANTISCE MAGGIORE STABILITÀ. IL PRODOTTO MONTATO PUÒ ESSERE AROMATIZZATO A PIACIMENTO



POD



Semilavorato in polvere per la preparazione di crema al cioccolato a caldo

IL PRODOTTO HA IL SAPORE TIPICO DELLA CREMA AL CIOCCOLATO DA PASTICCERIA ED È INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI CREME A BASE CACAO



RAKER



Semilavorato in polvere per la preparazione di creme bavaresi

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE A FREDDO DI CREME ALLA PANNA COME BAVARESIS, MOUSSE, SEMIFREDDI, PANNA COTTA ECC. IL PRODOTTO È DI ESTREMA PRATICITÀ D'IMPIEGO E GARANTISCE INSUPERABILI LIVELLI QUALITATIVI

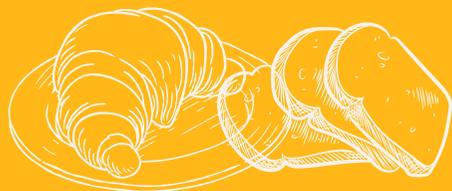


RIA



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.



RILUMA



Miscela di amidi per la preparazione di creme a caldo

IL PRODOTTO, UN MIX DI AMIDI DI MAIS, FECOLA DI PATATE E AMIDO DI RISO, INDICATO PER LE PREPARAZIONI TIPICHE DI PASTICCERIA



RIVER



Semilavorato in polvere per la preparazione di pasta frolla, biscotti e crostate

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BISCOTTI, PASTE FROLLE, CROSTATE ED ALTRI PRODOTTI SIMILI



ROA



Semilavorato in polvere per la preparazione di lucido per prodotti da forno

IL PRODOTTO HA UN SAPORE LEGGERO DI ZUCCHERO VANIGLIATO; È INDICATO PER LA LUCIDATURA DI CORNETTI O CROISSANT DIRETTO.



ROY



Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti e Croissant

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI CORNETTI E CROISSANT



ROY CEREAL



Semilavorato in polvere per la preparazione di Cornetti al multicereale

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI CORNETTI E CROISSANT AL MULTICEREALE



SBEE



Semilavorato in polvere per la preparazione di cookies americani

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BISCOTTI, PASTE FROLLE, SECONDO TRADIZIONE DEI BISCOTTI AMERICANI, FRAGRANTI, MORBIDI



SYLLA



Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI MUFFIN ALTI E SOFFICI ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI.



SYLLA DARK



Semilavorato in polvere per la preparazione di muffin alti e soffici al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI MUFFIN ALTI E SOFFICI ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI.



TALEO



Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI

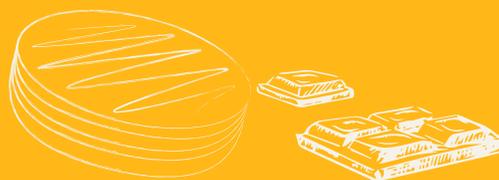


TALEO DARK



Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna e Torte Margherita al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO. IL CACAO DI PRIMA SCELTA È GIÀ SAPIENTEMENTE MISCELATO E GARANTISCE UNO SVILUPPO OTTIMALE.

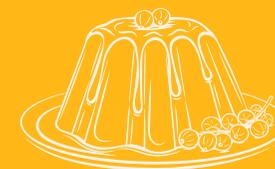


VANILBUDINO



Semilavorato in polvere per la preparazione di creme caramel / budino alla vaniglia

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BUDINI ALLA VANIGLIA/CREME CARAMEL SENZA CONSERVANTI



TALEO



Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA ED ALTRI PRODOTTI SIMILARI

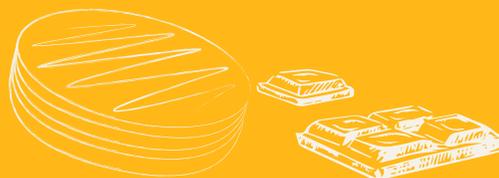


TALEO DARK



Semilavorato in polvere per la preparazione di Pan di Spagna e Torte Margherita al cioccolato

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO. IL CACAO DI PRIMA SCELTA È GIÀ SAPIENTEMENTE MISCELATO E GARANTISCE UNO SVILUPPO OTTIMALE.



VANILBUDINO



Semilavorato in polvere per la preparazione di creme caramel / budino alla vaniglia

IL PRODOTTO È INDICATO PER LA PRODUZIONE DI BUDINI ALLA VANIGLIA/CREME CARAMEL SENZA CONSERVANTI



WILD



Miglioratore in polvere per pasticceria

E' UN MIGLIORATORE IDEALE PER GARANTIRE UN OTTIMO SVILUPPO DURANTE LA LIEVITAZIONE E LA COTTURA. IL MIGLIORATORE ENZIMATICO ESALTA LA CONSISTENZA DEL PRODOTTO IN UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA CROCCANTEZZA E MORBIDEZZA. ESALTA ANCHE IL SAPORE FINALE.



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