

Unsere Produkte

für Bäckereien, Konditoreien und Speiseeishersteller.

ABC-Trieb (Ammoniumbicarbonat, Hirschhornsalz)
Backpulver Medina
Backpulver ohne Phosphat
Backpulver, Wiener- (aus reinem Weinstein)
Bäckerstärke
Ballaststoffe
Blütenhonig
Brotgewürze (SABA-Brotgewürze aus eigener Herstellung)
Caramel Couleur
Dextrose (Traubenzucker)
Erbsenprotein (Nutralys)
Fruchtsäure 1:1
Fruchtzucker krist.
Fruchtzuckersirup 70%
G D L (Glucon-Delta-Lacton)
Gelatine
Gewürze (Anis, Fenchel, Kümmel, Zimt u.a.)
Gewürze „SABA“ für Lebkuchen, Spekulatius, Honigkuchen,
Keks, Pfeffernüsse, Printen
Glukosesirup
Glukose-Fruktosesirup
Hühner- Eigelbpulver, - Eiweißpulver, - Volleipulver
Invertzuckercreme
Invertzuckersirup
Karasirupe
Kartoffelpuder (Bäckerstärke)
Kartoffelstärkemehl
Krempulver Saba mit Vanillegeschmack

Kunsthonig
Lactose
Magermilchpulver, gesprüht
Maisstärke
Maltitol
Milchkaramelpulver
Milchzucker
Natriumbicarbonat
Natriumpyrophosphat sauer 64% SAPP28
Nutriose (Ballaststoff)
Pottasche
Saftbinder
Sahnepulver 42%
Sorbinsäure
Sorbit krist.
Sorbitlösung 70%
Trockenglukose
Vanille gemahlen echt Bourbon
Vanille Bourbon Stangen
Vanillezucker SABA mit 5% echter Bourbon Vanille
Vanillin
Vanillinzucker SABA 1% naturidentische Aromastoffe
Vollmilchpulver, gesprüht 26%
Weizenkleber
Weizenstärke 1A
Zuckerulör
Zuckerrübensirup

Wenn Sie Ihr Wunschprodukt hier nicht finden, fragen Sie uns bitte trotzdem. Gerne beraten wir Sie bei Fragen zu unseren Produkten und deren Anwendung.



Ferdinand Kreuzer Sabamühle GmbH

Hauptsitz | Burgbernheimer Str. 11 | 90431 Nürnberg | Tel. 0911-324720 | Fax 0911-3247230 |
Niederlassung | Handwerkerstr. 3 | 21423 Drage/Elbe | Tel. 04177-71210 | info@saba.de | www.saba.de