



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



 **BAKELS**

HEAD OFFICE EMU AG
Buzibachstrasse 19 · P.O. Box 131
6023 Rothenburg · Switzerland
Tel. direct: +41 41 854 46 44
Facsimile: +41 41 854 46 45
emu@bakels.ch

PT BAKELS INDONESIA
Wisma BNI 46 (47th floor)
Jl. Jend. Sudirman Kav. 1
Jakarta Pusat 10220 · Indonesia
Tel : +62 21 2598 1315

www.bakels.com

BAKELS INDONESIA
PRODUCT
CATALOGUE

It was on 21 September 1904 when two brothers, Hendrik A and Bernardus J Bakels, registered the first Bakels company in Amsterdam. The Bakels Group as we know it today is largely the result of the vision and lifetime work of the son of Bernardus, Bernard J Bakels. He led the company into manufacturing with the establishment, in 1943, of Nordbakels in Sweden.

Through a mixture of investment and innovation additional companies, and successful products, were added through each decade up until his death in 1986. Since then this successful mix continues to be applied, investment increases every year to accompany innovative new products. By remaining a private company owned by a foundation established by Bernard J Bakels we have grown to become a group of nearly 40 companies, manufacturing on all five continents with customers in over 120 export markets.

"Bakery Ingredients since 1904" — this line sums up what we do but a more comprehensive description of our activities would be as follows: Bakels Companies develop, manufacture, distribute and technically support bakery ingredients for every market and product sector — craft, industrial, supermarket — bread, pastry, cake and confectionery — on all five.

Our products are formulated to meet customer's specific requirements, from scale of production to local specialties. All are fully supported by teams of technical specialists. In the larger Bakels companies these teams are focused on specific market sectors to give the highest level of technical support. Customer service teams are also set up to provide expert support to customers and increasingly technical information is available through our individual company websites. Product innovation and producing products tailored to meet specific market sector requirements does not stop at formulation.

We are also applying innovation to packaging solutions to assist our customers to control costs, improve efficiency and ensure constant quality. Powder ingredients are available from pre-portioned sachets up to bulk bags. Liquid ingredients are now available in ready-to-use (RTU) format in sachets, piping bags, pails and bag-in-box. Bulk quantities, to be used in conjunction with automatic dosing equipment, are available to provide our customers with every possible option.

PT Bakels Indonesia

Bakery ingredients brands under Bakels:

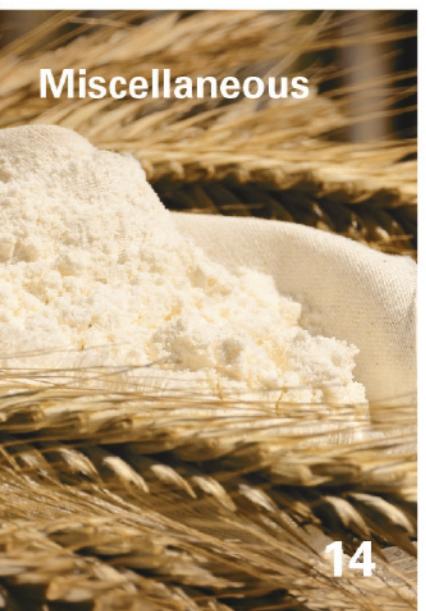
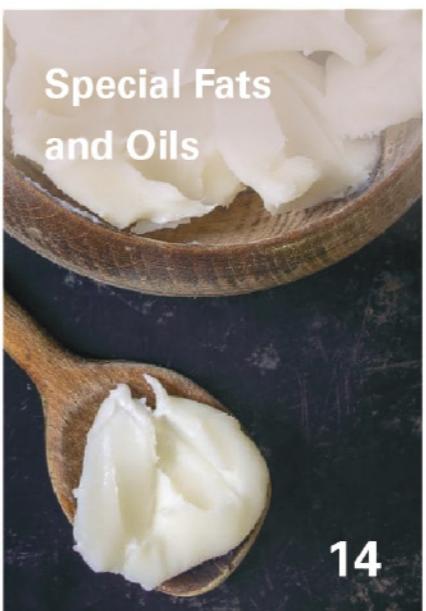
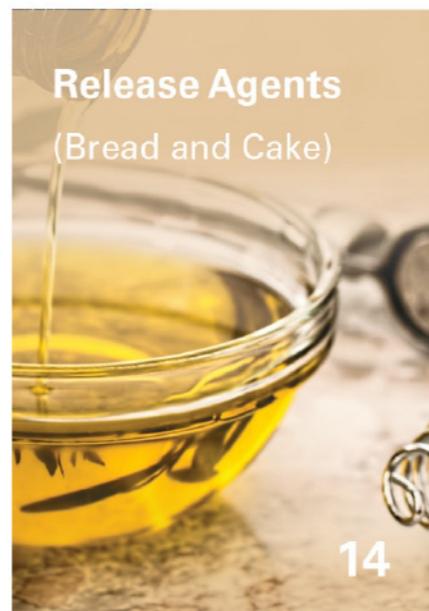
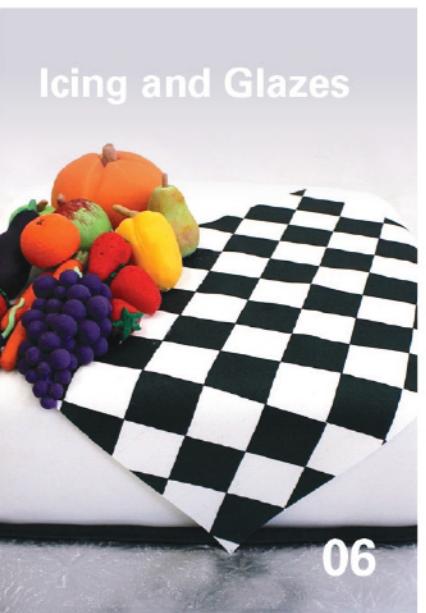
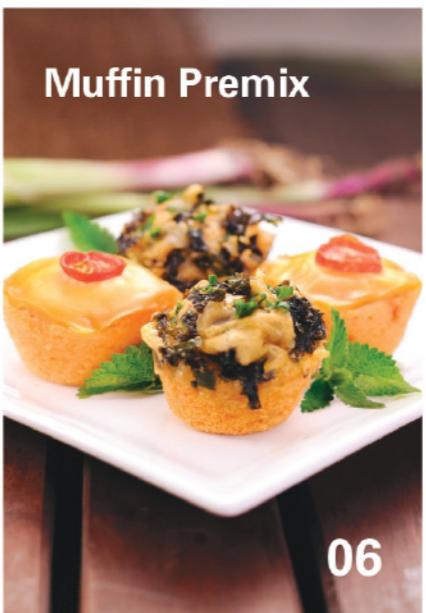
Hercules™ Ovalett™ Bacom™ Dobrim™ Masterfat™

Our products are sourced from our associate companies within Bakels Group:

Malaysia     Belgium  Australia 

Product Categories

Page #



04

08

06

10

06

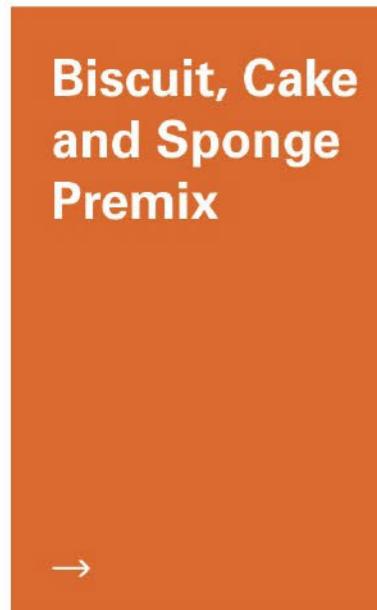
12

14

14

14

14



BAKELS



Muffin Premix



**3854-15
Bakels Blueberry Muffin Mix**

Premix untuk membuat Blueberry Muffin

Terdapat Blueberry Jelly, sangat lezat dan mudah dalam proses pembuatan



15 kg

**3833-15
Bakels Crème Cake Mix**

Premix untuk membuat Vanilla Muffin European Style

Sangat lezat dan mudah dalam proses pembuatan



15 kg

**3858-15
Bakels Chocolate Muffin Mix**

Premix untuk membuat Chocolate Muffin yang glossy

Rasa coklat yang kuat, sangat lezat dan mudah dalam proses pembuatan



15 kg

**3981-15
Bakels Premier Muffin Mix**

Premix untuk membuat Vanilla Muffin Asian Style

Rasa vanila yang kuat, sangat lezat dan mudah dalam proses pembuatan



15 kg



Icing and Glazes



**5911-05
Diamond Glaze Dark Chocolate**

Ready-to-use glaze berwarna dark chocolate

Water-based dan mengkilap untuk jangka waktu yang panjang (chiller)



5 kg

**5364-05
Diamond Glaze Neutral**

Ready-to-use glaze berwarna bening

Water-based dan mengkilap untuk jangka waktu yang panjang (chiller)



5 kg

**5914-05
Diamond Glaze Red**

Ready-to-use glaze berwarna merah rasa strawberry

Water-based dan mengkilap untuk jangka waktu yang panjang (chiller)



5 kg



**1486-05
Diamond Glaze White**

Ready-to-use glaze berwarna putih

Water-based dan mengkilap untuk jangka waktu yang panjang (chiller)



5 kg

**1516-05
Donut Glaze**

Ready-to-use glaze berwarna bening

< 1 menit akan set, tidak lengket di plastik, water-based dan sangat berkilau



5 kg

**1256-05
Sapphire Glaze Neutral**

Freeze-stable hot-use glaze berwarna bening

Campur Sapphire dengan 40-60% air, kemudian dipanaskan sampai 95°C. Sesudah gel larut dalam larutan, diaduk dengan lembut sebelum diaplikasikan



5 kg

**420338
Pettinice RTR Black Icing**

Fondant untuk dekorasi kue ulang tahun atau pernikahan berwarna hitam

Sangat mudah digunakan dan lentur, tidak mudah pecah atau retak



6 x 750g



**422452
Pettinice RTR White Icing**

Fondant untuk dekorasi kue ulang tahun atau pernikahan berwarna putih

Sangat mudah digunakan dan lentur, tidak mudah pecah atau retak



7 kg

Cake and Sponge Emulsifier



**2119-21
Ovalett™ Special**

Cake Emulsifier yang digunakan untuk menambah volume dan melembutkan tekstur bolu atau *cake*

Dosis pemakaian 3-5% dari berat telur



21 kg

**2125-21
Ovalett™ 420**

Premium Cake Emulsifier yang digunakan untuk menambah volume dan melembutkan tekstur bolu atau *cake*

Dosis pemakaian 3-5% dari berat telur



21 kg

**2124-20
Fino Cake Gel**

Cake Emulsifier yang digunakan untuk menambah volume dan melembutkan tekstur bolu atau *cake*, dengan harga yang lebih ekonomis

Dosis pemakaian 3-5% dari berat telur



20 kg



Pastes and Flavouring



**4473-02
Apito Banana Paste**

Perisa *banana* yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4450-02
Apito Chocolate Emulco**

Perisa coklat yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4483-02
Apito Expresso Paste**

Perisa kopi yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



**4424-02
Apito Green Tea Paste**

Perisa teh hijau yang wangi dan berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



**4310-02
Apito Lemon Paste**

Perisa lemon yang berkarakter *lemony*

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4482-02
Apito Mocha Paste**

Perisa *mocha* yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4330-02
Apito Orange Paste**

Perisa jeruk yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4430-02
Apito Pandan Paste**

Perisa pandan yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

**4410-02
Apito Strawberry Paste**

Perisa *strawberry* yang berkarakter kuat

Water-based dan cocok digunakan di banyak aplikasi *baking*



2 kg

Fruit Filling and Custard

→

3321-10
Instant Baked Custard

Premix *bakestable* vla dengan rasa vanila yang lembut dan sangat mudah diaplikasikan

Dosis pemakaian 1:3 (air/susu)



10 kg

5875-55
Bakels Apple Filling 50%

Isian apple dengan konten 50% buah asli

Tekstur *crunchy*, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



5.5 kg

5877-06
Bakels Blueberry Filling 50%

Isian blueberry dengan konten 50% buah asli

Bakestable dan sangat lezat rasanya



6 kg

5732-06
Bakels Blueberry Filling

Isian blueberry dengan konten 5% buah asli

Tekstur lembut, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

BAKELS



5880-06
Bakels Dark Cherry Filing 50%

Isian dark cherry dengan konten 50% buah asli

Tekstur *smooth*, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

5897-06
Bakels Kiwi Fruit Filling (with seeds)

Isian kiwi dengan konten 5% buah asli

Tekstur *smooth*, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

5730-06
Bakels Lemon Filling

Isian lemon dengan rasa yang kuat

Tekstur *smooth*, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

3885-05
Bakels Golden Sauce Salted Egg

Isian dengan rasa telur asin

Sweet-salty taste, *bakestable* dan sangat cocok diaplikasikan ke segala macam produk



5 kg

5720-05
Bakels RTU Lemon Filling

Isian lemon dengan tekstur yang lembut dan *creamy*

Bakestable, cocok untuk berbagai aplikasi *baking*



5 kg

5770-06
Bakels Mango Filling

Isian mangga dengan rasa yang unik

Tekstur halus, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

5710-06
Bakels Orange Filling

Isian jeruk mandarin dengan rasa yang unik

Tekstur halus, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg

5733-06
Bakels Strawberry Filling

Isian strawberry dengan konten buah 5% buah asli dengan rasa yang unik

Tekstur halus, *bakestable* dan sangat lezat rasanya



6 kg



Bread Mixes and Concentrate



**3741-15
Bakels Baguette Mix**

Bread Concentrate digunakan untuk pembuatan *baguette*

Rongga lebih besar dalam waktu singkat dan warna lebih memikat
Dosis pemakaian 10% dari berat tepung



15 kg

**3931-15
Bakels Barley and Sunflower Seed**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti Eropa

Berbahan *barley and sunflower seed*
Healthy bread concept
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



15 kg

**3975-15
Bakels Soy and Linseed**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti Eropa

Soy-based dengan campuran *linseed*
Healthy bread concept
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



15 kg

**3993-15
Bakels Country Oven Multiseed Bread Mix**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti Eropa

Bread mix dengan campuran *multi seeds*
Healthy bread concept
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



15 kg



**3921-10
Bakels Maize Optima**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti Eropa

Corn-based, berwarna kekuningan
Healthy bread concept
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



10 kg

**3700-10
Bakels Milk bun Concentrate**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti manis

Rasa yang lezat dan tekstur halus sempurna
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



10 kg

**3965-10
Bakels Potato Bread Mix**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti

Potato-based dengan hasil jadi yang lembut
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



10 kg

**3932-15
Bakels Rye Meal Bread**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti Eropa

Rye-based dengan campuran *wheat meal*
Dosis pemakaian 10-50% dari berat tepung



15 kg

**3749-15
Bakels Soft Donut Mix**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan *donut*

Volume besar dan hasil jadi yang lembut
Dosis pemakaian 50% dari berat tepung



**3837-05
Bakels Fino Malt Base**

Malt bubuk yang digunakan untuk menambah warna suatu produk menjadi lebih gelap dan menambahkan rasa *malt* di dalam produk tersebut



5 kg

**3743-10
Bakels Wheat Bran Sandwich**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan roti gandum

Aroma yang ringan dan warna yang cerah
Dosis pemakaian 10-30% dari berat tepung



10 kg

**50415109
Bakels Ferm dor Smoke**

Sourdough bubuk dengan aroma *smoke* yang khas dan unik

Bisa diaplikasikan ke segala macam keperluan
Dosis pemakaian 10-30% dari berat tepung



10 kg

**3956-10
Bakels Ciabatta Concentrate**

Tepung konsentrat digunakan untuk pembuatan *ciabatta*

Memotong waktu pembuatan untuk mendapatkan rongga yang besar
Dosis pemakaian 10% dari berat tepung



10 kg



Bread Improver	2531-05 Bakels Dobrim™ 1000 <i>Improver berbentuk bubuk wheat-based, cocok diaplikasikan ke tipe roti ekonomis, hasil lembut dan volume yang besar</i> 5 kg 	2532-05 Bakels Dobrim™ 2000 <i>Improver berbentuk bubuk, cocok diaplikasikan ke semua tipe roti. Tekstur dan kelembutan yang lebih baik, volume yang besar, dan berfungsi untuk anti-staling sampai 4 hari</i> 5 kg 	2533-05 Bakels Dobrim™ 3000 <i>Improver berbentuk bubuk, cocok diaplikasikan ke semua tipe roti. Tekstur dan kelembutan paling optimal, volume yang besar dan berfungsi untuk anti-staling sampai 7 hari.</i> 5 kg 	1914-10 Bakels Quantum Universal <i>Improver berbentuk bubuk, soy-based, cocok diaplikasikan ke segala macam tipe roti, hasil lembut dan volume yang besar</i> 10 kg 
Release Agents (Bread and Cake)	1330-24 Bakels Tincol <i>Oles Loyang khusus untuk tray agar produk yang dihasilkan tidak lengket Untuk adonan roti yang berkadar gula di bawah 10%</i> 24 kg 	1324-24 Bakels Tinclear <i>Oles Loyang khusus (oil-based) yang biasa digunakan untuk skala industrial</i> 24 kg 	1350-05 Bakels Tinglide Compound <i>Oles Loyang khusus untuk tray agar produk yang dihasilkan tidak lengket Berbentuk padat dan harus dicairkan sebelum pemakaian, simple dan rapi Untuk segala jenis produk</i> 5 kg 	
Special Fats and Oils	2185-20 Bakels Bacom™ A100 <i>Anti-stalling agent yang bisa membuat empuk dan daya tahan roti lebih lama Dosis pemakaian 1-2% dari berat tepung</i> 20 kg 	1122-20 Bakels Masterfat™ <i>High viscosity oil emulsified vegetable fat yang bisa menambahkan keempukan dan rongga yang halus pada roti</i> 20 kg 	1533-18 Bakels Butter Oil Substitute <i>Margarin yang telah diolah dan diberi aroma butter yang wangi dan unik Bisa ditambahkan di segala macam varian produk baking dan membuat produk berbeda dengan lainnya</i> 18 kg 	F2211-40 Bakels Dairy Blend <i>Pengganti unsalted butter dengan kandungan 15% dairy Untuk biscuit, cake, dan roti</i> 10 kg  25 kg
Miscellaneous	3927-10 Bakels 8 Grain Base <i>Campuran dari 8 jenis biji-bijian untuk produksi roti dan produk bakery yang lain</i> 10 kg 	Bakels Hercules™ Baking Powder <i>Baking Powder double-acting yang sangat bagus dalam proses pengembangan dan volume Dosis pemakaian berbeda untuk setiap produk</i> 25 kg 	Bakels Fino Custard Powder <i>Custard Powder yang sangat mudah dalam pemakaian Bisa diaplikasikan untuk vla/puding dan lain sebagainya</i> 25 kg 	Flour Correctors and Blended Enzymes <i>Memperbaiki tepung untuk mendapatkan produk yang konstan dan kualitas yang lebih baik</i> 5 x 5 kg 

