



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



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904



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:



Product Categories

Page #

Biscuit, Cake and Sponge Premix

04

Muffin Premix

06

Icing and Glazes

06

Cake and Sponge Emulsifier

08

Pastes and Flavouring

08

Fruit Filling and Custard

10

Bread Mixes and Concentrate

12

Bread Improver

14

Release Agents (Bread and Cake)

14

Special Fats and Oils

14

Miscellaneous

14

Biscuit, Cake and Sponge Premix



3792-15 Apito Biscuit Mix

Premix untuk membuat beraneka ragam *cookies* dan varian

Sangat mudah dalam pembuatan dan renyah sekali

15 kg



4141-15 Apito Chocolate Moist Cake Mix

Premix untuk membuat *Chocolate Pound Cake* yang sangat enak dan lezat

Bisa diaplikasikan ke segala jenis *cake*

15 kg



4143-15 Apito Plain Moist Cake Mix

Premix untuk membuat *Vanilla Pound Cake* yang sangat lembut, enak dan lezat

Bisa diaplikasikan ke segala jenis *cake*

15 kg



3732-25 Bakels Sponge Mix Complete

Premix untuk membuat base *Vanilla Sponge Cake* yang sangat lembut dan lezat

Bisa diaplikasikan ke segala jenis *cake*

25 kg



3864-25 Bakels Supreme Chocolate Cake

Premix untuk membuat base *Chocolate Sponge Cake* yang sangat lembut dan lezat

Bisa diaplikasikan ke segala jenis *cake*

25 kg



4146-10 Bakels Chocolate Lava Cake Mix

Premix untuk membuat *Chocolate Lava Cake*

Sangat mudah dalam pembuatan dan bisa di-frozen atau *reheat*

10 kg



4154-10 Bakels Gula Melaka Lava Cake Mix

Premix untuk membuat Gula Melaka *Lava Cake*

Sangat mudah dalam pembuatan dan bisa di-frozen atau *reheat*

10 kg



3770-10 Bakels Savoury Muffin Mix

Premix untuk membuat *Savoury Muffin* yang sangat lembut dan lezat

Sangat mudah dalam pembuatan

10 kg



3795-15 Bakels American Cookies Mix

Premix untuk membuat *Classic American Chewy Cookies*

Chewy di tengah dan renyah di pinggir, serta mudah dalam pembuatan

15 kg



3726-15 Bakels Light Cheese Cake

Premix untuk membuat *Light Cheese Cake*

Rasa keju yang ringan dan sangat lezat, serta mudah dalam proses pembuatan

15 kg



3721-15 Pettina Chiffon Cake Mix

Premix untuk membuat *Baked Chiffon Cake*

Sangat lembut dan lezat serta mudah dalam proses pembuatan

15 kg



4142-10 Bakels Red Velvet Cake Mix

Premix untuk membuat *Red Velvet Cake*

Velvety taste, mudah dalam pembuatan, dan bisa divariasikan ke banyak jenis *cake*

10 kg



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



 **BAKELS**



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



5918-05 Diamond Glaze Silver

Ready-to-use glaze berwarna silver glittery

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. Setelah *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 Espresso Paste

Perisa kopi yang berkarakter kuat

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

2 kg



4424-02 Apito Green Tea Paste

Perisa teh hijau yang wangi dan berkarakter kuat

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

2 kg



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



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 Milkbun 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

15 kg



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 Fermdor 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

Improver berbentuk bubuk *wheat-based*, cocok diaplikasikan ke tipe roti ekonomis, hasil lembut dan volume yang besar

5 kg



2532-05 Bakels Dobrim™ 2000

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

5 kg



2533-05 Bakels Dobrim™ 3000

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.

5 kg



1914-10 Bakels Quantum Universal

Improver berbentuk bubuk, *soy-based*, cocok diaplikasikan ke segala macam tipe roti, hasil lembut dan volume yang besar

10 kg



 **BAKELS**



Release Agents (Bread and Cake)



1330-24 Bakels Tincol

Oles Loyang khusus untuk *tray* agar produk yang dihasilkan tidak lengket. Untuk adonan roti yang berkadar gula di bawah 10%.

24 kg



1324-24 Bakels Tinclear

Oles Loyang khusus (*oil-based*) yang biasa digunakan untuk skala industrial.

24 kg



1350-05 Bakels Tinglide Compound

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.

5 kg



Special Fats and Oils



2185-20 Bakels Bacom™ A100

Anti-stalling agent yang bisa membuat empuk dan daya tahan roti lebih lama. Dosis pemakaian 1-2% dari berat tepung.

20 kg



1122-20 Bakels Masterfat™

High viscosity oil emulsified vegetable fat yang bisa menambahkan keempukan dan rongga yang halus pada roti.

20 kg



1533-18 Bakels Butter Oil Substitute

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.

18 kg



F2211-40 Bakels Dairy Blend

Pengganti *unsalted butter* dengan kandungan 15% *dairy*. Untuk *biscuit*, *cake*, dan roti.

10 kg
25 kg



Miscellaneous



3927-10 Bakels 8 Grain Base

Campuran dari 8 jenis biji-bijian untuk produksi roti dan produk *bakery* yang lain.

10 kg



Bakels Hercules™ Baking Powder

Baking Powder double-acting yang sangat bagus dalam proses pengembangan dan volume. Dosis pemakaian berbeda untuk setiap produk.

25 kg

Bakels Fino Custard Powder

Custard Powder yang sangat mudah dalam pemakaian. Bisa diaplikasikan untuk *vla*, puding dan lain sebagainya.

25 kg

Flour Correctors and Blended Enzymes

Memperbaiki tepung untuk mendapatkan produk yang konstan dan kualitas yang lebih baik.

5 x 5 kg

