

# Germania



## GERMANIA Infolyer 2023.08



### Germania Makrofix® 1 kg / 10 kg Karton



- für alle Nuss- und Makronen-Gebäcke, Dauerbackwaren, Lebkuchen, Füllmassen ...
- kein Abrösten nötig, extreme Frischhaltung durch hohe Wasseraufnahme

Noch mehr Möglichkeiten durch die Kombination von [Germania Makrofix®](#) und [Germania®-S](#).

### Große Kombi-Packung Artikel-Nr. 1906

6 kg Germania-S  
1 kg Makrofix  
2 Spritzbeutel gratis

### Kleine Kombi-Packung Artikel-Nr. 1902

3 kg Germania-S  
1 kg Makrofix  
1 Spritzbeutel gratis

### Optionen:

- Muster Makrofix® und Germania®-S
- Rezeptmappe Germania Makrofix®
- Rezeptmappe Germania®-S

Ihre Anschrift:



Fax 09371 696 08 oder  
[info@germania-backmittel.de](mailto:info@germania-backmittel.de)

Sie möchten keine Idee, kein Rezept, keinen Tipp und keine Hintergrundinfo mehr verpassen?

Der **Germania Newsletter** erscheint einmal im Quartal, und [HIER](#) geht es zur Anmeldung!





## Haselnussmakronen

Haselnussgrieß .....	1.000 g
Germania®-S .....	200 g
Makrofix® .....	60 g
Zucker KF .....	1.650 g
Wasser .....	ca. 600 g



TIPP: Um ein Breitlaufen zu verhindern können die Haselnussmakronen angefrosten, oder bei Lagerung im Froster angetaut gebacken werden.



## Hafermakronen

Haferflocken zart .....	800 g
Haferschrot .....	600 g
Germania®-S .....	200 g
Makrofix® .....	60 g
Zucker KF .....	1.650 g
Wasser ca. 60° C .....	ca. 750 g

## Walnussmakronen

Walnüsse gemahlen .....	900 g
Walnussbruch fein .....	400 g
Germania®-S .....	200 g
Makrofix® .....	60 g
Zucker KF .....	1.650 g
Wasser .....	ca. 600 g



## Müesli-Riegel

Zucker .....	700 g
Glukose .....	700 g
Honig .....	200 g
Milch .....	500 g
Butterfett .....	80 g
Mandelstifte .....	400 g
Sonnenblumenkerne .....	300 g
Sesam .....	300 g
Kürbiskerne .....	200 g
Haferflocken .....	200 g
Makrofix® .....	120 g

