




# WESTFALIA

*Aktuelles Sortiment*

*Beste Qualität für das Bäckerhandwerk, denn Tradition verpflichtet: gestern, heute, morgen.*





*Beste Qualität für das  
Bäckerhandwerk, denn  
Tradition verpflichtet.  
Gestern, heute, morgen.*

Die Marke Westfalia steht seit Jahrzehnten für ein umfangreiches Sortiment an Spezialmargarinen und -cremes, Siedefetten und Trennmitteln für vielseitige Anwendungen in der Backstube.

Das Westfalia-Sortiment wird von der Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH angeboten, die die Geschäftstätigkeit der Westfälischen Lebensmittelwerke Lindemann GmbH & Co. KG übernommen hat. Beide Unternehmen sind und waren Teil der Bunge Deutschland GmbH, einem weltweit tätigen Unternehmen.

„Auf beste Einsatzfähigkeit und Funktionalität können Sie sich bei Westfalia wie gewohnt verlassen. Wir entwickeln die Sortimente für unsere professionellen Kunden stetig am Puls der Zeit weiter, damit diese auch für die Zukunft gut aufgestellt sind“, sagt Marco Ahrenholz, Commercial Director B2B der Walter Rau Lebensmittelwerke.



# Sicherheit und Transparenz

bei den Rohstoffen spielt für uns eine große Rolle. Für die Marke Westfalia verwenden wir ausschließlich qualitativ hochwertige Rohstoffe.

BÜNGE

**23K+**

Beschäftigte



**350+**

Standorte



**40+**

Länder



## Walter Rau – ein Teil von Bunge

Die Zugehörigkeit zum weltweit führenden Konzern, der auf pflanzliche Öle, Fette und Proteine spezialisiert ist, erlaubt einen Zugriff auf Rohstoffe in über 40 Ländern, mit über 350 Standorten und über 23.000 Beschäftigten. So garantieren wir eine hervorragende Qualität.





### ***Die gesamte Wertschöpfungskette aus einer Hand***

„Walter Rau Lebensmittelwerke: Als Teil von Bunge haben wir nicht nur Zugang zu der gesamten Wertschöpfungskette vom Rohstoffanbau über Raffinerien bis zum Endkonsumenten, sondern auch die entsprechenden Einblicke und Kompetenzen in Marktentwicklungen und Trends. Diese Infos geben wir gern an unsere Kunden weiter“, erklärt Harald Guimaraes, Head of Marketing bei Walter Rau.

### ***Nachhaltigkeit, die uns alle betrifft***

Für Westfalia beginnt sie bereits bei den Rohstoffen. Für unsere Spezialmargarinen setzen wir auf wertvolle, rein pflanzliche Öle und Fette. Wir achten auf einen möglichst nachhaltigen Anbau.



# Wir bei Westfalia sind Experten in der Herstellung und Verarbeitung von Fett und Margarine.

Daher wissen wir, welches Öl wo und wann einzusetzen ist ...

## **Sonnenblumenöl - reichhaltig und stabil**

Sonnenblumenöl ist ein pflanzliches Öl, das aus Sonnenblumenkernen gewonnen wird.

Die reifen Samen werden geschält, gemahlen und anschließend gepresst.

Sonnenblumenöl hat einen Linolsäuregehalt von über 60 %. Das macht es zu einer Quelle für mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

Das Öl ist geschmacksneutral und daher ideal für die Herstellung hochwertiger Margarineprodukte geeignet.

Zudem gibt es besondere Züchtungen, die sehr hitze- und oxidationsstabil sind. Sie sind daher optimal für die heiße Anwendung und eignen sich somit hervorragend zum Sieden und Ausbacken.



## Kokosöl

Kokosöl hat einen niedrigen Schmelzpunkt, der für einen zarten Schmelz und einen tollen Geschmack sorgt.

*Durch seinen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren eignet sich Kokosöl bestens*

- *zum Braten, Backen und Frittieren.*



## Rapsöl – neutral und gesund

Rapsöl ist ein hellgelbes, pflanzliches Öl, das aus den Samen der Rapspflanze gewonnen wird.

Das Öl der Rapspflanze hat nicht nur gute Eigenschaften zum Kochen und Backen, sondern ist auch förderlich für die Gesundheit. Das empfiehlt ebenfalls die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): „Bei der Verwendung von Fett stehen gesundheitsfördernde und qualitative Aspekte im Mittelpunkt.

In erster Linie sollten pflanzliche Öle eingesetzt werden, wie beispielsweise Rapsöl und daraus hergestellte Streichfette.“

(Quelle: DGE)

Rapsöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, die eine gesunde Körperfunktion unterstützen. Denn für viele Stoffwechselprozesse braucht der Körper diese Fette, um zum Beispiel fettlösliche Vitamine zu verarbeiten. Außerdem liefert Rapsöl von Natur aus ein ideales Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren.



## Unser Shea – sozial und ökologisch verträglich

Fett aus der Sheanuss ist eine sozial und ökologisch verträglichere Alternative zu Palmfett. Der Karitébaum, an dem die Nuss wächst, ist eine natürliche Ressource in der westafrikanischen Natur und wird nicht in Plantagen angebaut.

„Wir als Teil von Bunge Loders Croklaan sind Gründungsmitglied der Global Shea Alliance (GSA) und sorgen so für das nachhaltige und faire Sourcing der wertvollen Sheafrüchte. Wir nutzen die hervorragenden Eigenschaften der Sheafrucht zur Herstellung unserer hochwertigen Produkte und stärken gleichzeitig eine ganze Region in Afrika“, so Guimaraes weiter.

Beispielsweise werden die Sheasammlerinnen durch ein sicheres Einkommen sowie Schul- und Bildungsangeboten unterstützt, um ihnen und ihren Kindern den Lebensunterhalt zu sichern.

Gleichzeitig wird so geholfen, die natürlichen Anbaueregionen zu schützen und zu erhalten.

Die eigene Raffinerie von Bunge Loders Croklaan in Ghana garantiert eine transparente Lieferkette.





Die Anbaufläche für Palmöl ist die

**effizienteste** pro Hektar:

**CO<sub>2</sub>-Emission**

und **Wasserbedarf** sind **sehr gering**.

## *Palmöl: effizient und nachhaltig*

### **Ein wertvoller Bestandteil für die Margarineherstellung**

Palmöl oder auch Palmfett ist ein Naturprodukt, das seit vielen Jahrhunderten weltweit in der Lebensmittelherstellung eingesetzt wird. Es wird aus dem Fruchtfleisch der Palmfrucht gewonnen und hat im festen Zustand eine butterähnliche Konsistenz.

„Palmöl wird in Bezug auf Nachhaltigkeit und Gesundheit stark diskutiert. Wir stehen dazu, Palmöl einzusetzen, weil es eins der effizientesten pflanzlichen Öle ist. Beispielsweise würde der vollständige Ersatz von Palmöl durch Sonnenblumenöl die fünffache Fläche im Anbau benötigen“, erklärt Guimaraes. „Ein vollständiger Palmölausstieg wird für uns langfristig keine Lösung sein.“

# RSPO macht den Unterschied!

## Ökologisch handeln

Bunge hat seit 1818 weltweit Erfahrungen rund um die Rohstoffketten gesammelt. Mit diesem Wissen sehen wir die unbedingte Dringlichkeit nachhaltigen Wirtschaftens. Walter Rau Lebensmittelwerke ist bereits seit 2011 Mitglied im Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) und setzt sich für den nachhaltigen Anbau von Palmöl ein.

Alle Westfalia-Margarineprodukte enthalten **ausschließlich** RSPO-zertifiziertes Palmöl aus nachhaltigem Anbau.

„Wir haben eine hohe Transparenz hinsichtlich unseres Palmöleinsatzes mit unseren Palmöldashboards. Schon 2017 erreichten wir eine 93-prozentige Rückverfolgbarkeit des bei uns eingesetzten Palmöls bis zur Mühle“, so Harald Guimaraes.



## Was ist der Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)?

Damit die nachhaltige Produktion von Palmöl gewährleistet wird, haben sich im Jahr 2004 auf Initiative des WWF (World Wide Fund For Nature) verschiedene Interessensvertreter zusammengetan. Dazu zählen u. a. Umweltorganisationen, Lebensmittelkonzerne, Plantagen sowie Hersteller und Einzelhändler für palmöhlhaltige Produkte.

Es wurde der „Roundtable on Sustainable Palm Oil“, der Runde Tisch für nachhaltiges Palmöl gegründet. Die über 4.400 RSPO-Mitglieder aus mehr als 50 Ländern haben verschiedene Ziele definiert und sich u. a. dazu verpflichtet, dass keine Rodungen ökologisch wertvoller Waldflächen zum Anbau der Ölpalmen mehr erfolgen.

## Weitere Kernthemen sind:

- die Einhaltung gesetzlicher Regelungen wie Landnutzungs- und Eigentumsrechte
- Vermeidung von Kinderarbeit
- das Fördern und Einbinden von Kleinbauern
- das Kontrollieren von Plantagen durch unabhängige und dafür autorisierte Prüfer
- Das Hauptziel ist, die Verwendung von nachhaltigem Palmöl durch eine enge und partnerschaftliche Zusammenarbeit zwischen den unterschiedlichen Partnern und Interessensvertretern innerhalb der gesamten Lieferkette zu unterstützen.



weitere Infos unter  
[www.rspo.org](http://www.rspo.org)



# RSPO im Überblick

Bei der RSPO-Zertifizierung werden drei Qualitätsstufen unterschieden – wir bei Westfalia setzen ausschließlich die höchste Qualitätsstufe ein.

Der RSPO hat acht Grundprinzipien und 39 zu erfüllende Kriterien zum Thema nachhaltige Produktion von Palmöl definiert. Inhaltlich zielen diese beispielsweise auf die Erhaltung der Lebensräume sowie die Rechte der Einwohner ab. Dabei wird gewährleistet, dass bei Neuanlagen von Plantagen keine „Primärwälder“ oder Gebiete mit „hohem Naturschutzaspekt“ betroffen sind.

Hervorzuheben ist, dass wir seit Beginn unserer Mitgliedschaft ausschließlich RSPO-zertifiziertes Palmöl aus nachhaltigem Anbau verwenden.

*Wir bei Westfalia sind sowohl nach MB-Standard als auch nach SG-Standard zertifiziert, **haben uns aber bewusst für die ausschließliche Nutzung von SG-Qualität entschieden.***



**Mittlerer Standard**  
zertifiziert seit 2011



## Niedrigster Standard



### B & C (Book and Claim)

Bei der einfachsten Handlungsoption – Book and Claim („Kaufen und Deklarieren“) – handelt es sich um einen reinen Zertifikathandel.

Das bedeutet, dass die physische Ware, das Palmöl, und die Nachhaltigkeitszertifikate komplett getrennt voneinander gehandelt werden.

Die Zertifikate stehen hier für eine explizit bestimmbare Menge an nachhaltigem Palmöl, die produziert worden ist, aber nicht physisch als zertifizierte Ware weitergehandelt wird.

Hier ein Vergleich mit Ökostrom: Auch dort wird ein handelbares Zertifikat für die Produzenten ausgestellt, welches über ein Bieterverfahren von den Herstellern der Endprodukte ersteigert werden kann.

### MB (Massenbilanz/Mass Balance)

Bei dem sogenannten Mass-Balance-Modell („Massenbilanz“) wird nachhaltig gewonnenes Palmöl von zertifizierten Plantagen mit konventionellem, nicht-zertifiziertem Palmöl in der Wertschöpfungskette gemischt.

Dabei wird kontrolliert, wie groß der Anteil zertifizierter Ware ist, und sichergestellt, dass nicht mehr vom Endprodukt als zertifiziert ausgezeichnet wird, als vor der Vermischung aus Zertifizierung eingebracht wurde.

Es findet eine Art buchhalterische Erfassung und damit verbundene Weitergabe von zertifiziertem Palmöl statt. Die Option des Massenbilanzmodells ermöglicht so das Ausweisen nachhaltiger Ware auf jeder Stufe der Warenkette, ohne jedoch eine zusätzliche Infrastruktur für eine parallele Lieferkette aufbauen zu müssen.

Zusammengefasst bedeutet dieses Modell, dass zertifizierte und konventionelle Ware nicht physisch getrennt werden. Mass-Balance-Ware kann auf diese Weise recht einfach innerhalb der Lieferketten gehandelt werden.

**Höchster Standard**  
SG-Standard  
zertifiziert seit 2011



2-0066-07-100-00

## SG (Segregation)

Bei der Handlungsoption Segregation („segregiert“) wird nachhaltig zertifizierte Ware entlang der gesamten Lieferkette durchgängig von nicht-nachhaltiger Ware getrennt.

Dabei kann das Palmöl zwar aus mehreren zertifizierten Plantagen miteinander gemischt werden, aber der Produktstrom wird durch unabhängige Zertifizierungsinstanzen überprüft.

Auf diese Weise kann sichergestellt werden, dass das gehandelte Palmöl zu 100 % auf seine Nachhaltigkeit geprüft und entlang der gesamten Lieferkette kontrolliert wurde.

Segregiertes Palmöl ist aktuell die für uns bestmögliche Entscheidung den wertvollen Rohstoff bewusst und nachhaltig einzusetzen.

# Legende



<b>ohne Palmöl, dafür auf Sheabasis</b>			<b>X</b>
<b>frei von E-Nummern</b> ohne Deklaration eines Emulgators, dafür Einsatz von Weizenkeimöl		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>		<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ohne künstliche Zutaten</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ohne Farb- und Konservierungsstoffe</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ohne Zitronensäure</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>ohne Aroma</b>		<b>X</b>	<b>X</b>

**bei gleichen Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine  
sehr gute Laminierfähigkeit, optimales Gebäckvolumen**

Wir nutzen in unseren Produkten keine teilgehärteten Fette, bei denen Transfettsäuren als Nebenprodukt gebildet werden können.

Transfettsäuren gelten als Mitverursacher für Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Statt teilgehärteten Fetten, können auch ganz gehärtete Fette oder pflanzliche Fette, die von Natur aus fester sind, eingesetzt werden.

**Hinweis:** Transfettsäuren sind auch natürlicherweise in Milch und Milchprodukten zu finden. Sie werden in einem der Mägen von Wiederkäuern gebildet.



mit Butterreinfett



ohne Palmöl



vegetarisch



vegan



koscher



Halal



RSPO-zertifiziert:  
enthält zertifiziertes  
nachhaltiges Palmöl

2-0066-07-100-00





# WESTFALIA



## WESTFALIA DÄNISCH PLATTE ZART

Touriermargarine für die Herstellung von zarten Dänisch-Plundergebäcken und Croissants.

- besondere Geschmeidigkeit
- hervorragend zum Tourieren geeignet
- niedriger Schmelzpunkt
- saftiges, schmackhaftes Gebäck
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 5036668

5 x 2 kg Platte  
64 Kartons je Palette



## WESTFALIA SUPERBACK 38

Backmargarine für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen, Streuseln sowie feinsten Sand- und Rührmassen.

- besonders geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung von Teigen und Massen
- zarter Schmelz und saftige Krume der Gebäcke

Art.-Nr. 5036724

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette



## WESTFALIA BACK 42

Backmargarine für die Herstellung von feinsten Hefeteigen, Mürbeteigen und Streuseln.

- besonders für schwere Teige geeignet
- variabler Einsatz durch ihre Geschmeidigkeit
- zarte, saftige Krume der Gebäcke

Art.-Nr. 5036733

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette



## WESTFALIA PLUNDER-CROISSANT-PLATTE

Touriermargarine für die Herstellung von zart-lockeren (splittrigen) Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants.

- Touriereigenschaften
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 5036673

5 x 2 kg Platte  
64 Kartons je Palette



## WESTFALIA ZIEHPLATTE

Zieh-margarine für die Herstellung von feinsten Blätterteigen.

- beste Touriereigenschaft
- sichere, rationelle Verarbeitung
- angenehmes Schmelzverhalten
- gleichmäßig zarte Splitterung der Gebäcke
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 5036772

5 x 2 kg Platte  
64 Kartons je Palette





### WESTFALIA EXTRA-SUPERCREME

Cremermargarine für die Herstellung von feinsten Cremegebäcken, Füllungen sowie Sand- und Rührmassen.

Art.-Nr. 5036738

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette

- optimales Aufschlagvolumen
- hohe Standfestigkeit
- besonders zart im Schmelz
- hervorragend auch für Spritzgebäck geeignet



### WESTFALIA EXTRA-BACK

Backmargarine für die Herstellung von feinsten Backwaren wie Hefe-, Mürbteigen und Streuseln.

Art.-Nr. 5036660

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette

- geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- zarte, saftige Krume der Gebäcke



### WESTFALIA PALMARIN

Reines Pflanzenfett zum Frittieren, Braten, Backen und Kochen.

Art.-Nr. 5015330

10 kg Block  
77 Kartons je Palette

- sehr stabiles Siedefett
- neutral im Geschmack
- geringe Fettaufnahme beim Frittieren
- rein pflanzliches ungehärtetes Fett
- leicht zu portionieren



*„Die Westfalia-Standard-Produkte bietet mir höchste Qualität und besten Service für mein Geschäft. Die Produkte lassen sich hervorragend verarbeiten und die Backergebnisse schmecken meinen Kunden. Auf Westfalia kann ich mich verlassen.“*



# natürlich WESTFALIA

Bei der Marke „natürlich Westfalia“ stehen Natürlichkeit, Pflanzlichkeit und Transparenz im Vordergrund.

„Denn weniger ist mehr“ steht nicht nur als Slogan für „natürlich Westfalia“, sondern spiegelt auch einen klaren Trend wider. Endverbraucher suchen nach möglichst natürlichen und pflanzlichen Produkten mit einfachen und bekannten Zutaten, ohne auf Genuss zu verzichten“, so Marketingleiter Harald Guimaraes.

Das „natürlich-Westfalia-Produktsortiment“ entspricht genau diesem Trend: rein pflanzlich und damit 100 % vegan, mit Sicherheit, Transparenz und Nachhaltigkeit bei den Rohstoffen Palmöl und Sheabutter.

Unser Free-E-Logo findet sich auf all unseren „natürlich-Westfalia-Produkten“, denn wir halten die Zutatenlisten möglichst kurz und verzichten auf Zusatzstoffe, so dass wir ganz ohne E-Nummern auskommen.



## NATÜRLICH WESTFALIA PLUNDER-CROISSANT-PLATTE FREE E

Herstellung lockerer Plunder- und Blätterteige sowie Croissants.

- gleiche Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine.
- sehr gute Laminierfähigkeiten
- optimales Gebäckvolumen

Art.-Nr. 5036769

5 x 2 kg Platte  
64 Kartons je Palette



## NATÜRLICH WESTFALIA BACK FREE E

Backmargarine Free E für die Herstellung von Hefeteigen, Mübsteigen und Streuseln.

- gleiche Verarbeitungseigenschaften wie herkömmliche Margarine
- besonders für schwere Teige geeignet
- variabler Einsatz durch ihre Geschmeidigkeit
- zarte, saftige Krume der Gebäcke
- hohe Wasserbindung

Art.-Nr. 5015219

10 kg Block  
77 Kartons je Palette



... denn weniger ist mehr.



*Gleiche Verarbeitungseigenschaften  
wie herkömmliche Margarine:*

- sehr gute Laminierfähigkeit*
- optimales Gebäckvolumen*



# WESTFALIA

## *Feinste*

### ***Feinster Buttergeschmack trifft beste Verarbeitungsqualität***

Unter der Marke Westfalia Feinste bieten wir hochwertige Profimelangen, die feinsten Buttergeschmack mit der gewohnt sicheren Westfalia-Verarbeitungsqualität vereinen.

Westfalia Feinste Melangeprodukte unterschiedlicher Buttergehalte sorgen für ein flexibles Preis-Leistungs-Verhältnis für jeden Anspruch.

Westfalia Feinste Tourier- und Backmelangen zeichnen sich durch einen ausgezeichneten buttrigen Geschmack, zarten Schmelz sowie zartsplittrige Blätterung der Gebäcke aus, die Kunden begeistern werden.



# Feinster Buttergeschmack



## WESTFALIA FEINSTE PLUNDER-CROISSANT-PLATTE 10 %

Melangeplatte mit 8 % Butterreinfett (entspricht 10 % Butter) für die Herstellung von zart-lockeren Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants.

Art.-Nr. 5036765

5 x 2 kg Platte

56 Kartons je Palette

- zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- plastische Touriereigenschaften
- ansprechendes, großes Gebäckvolumen
- ausgezeichnete buttriger Geschmack



## WESTFALIA FEINSTE PLUNDER-CROISSANT-PLATTE 25 %

Melangeplatte mit 20,5 % Butterreinfett (entspricht 25 % Butter) für die Herstellung von zart-lockeren Plunder- und Blätterteiggebäcken sowie Croissants.

Art.-Nr. 5036674

5 x 2 kg Platte

64 Kartons je Palette

- besonders zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimale Touriereigenschaften
- ansprechendes, großes Gebäckvolumen
- hervorragender Buttergeschmack



## WESTFALIA FEINSTE BACK 19 %

Melange mit 16 % Butterreinfett (entspricht 19 % Butter) für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen sowie feinsten Sand- und Rührmassen.

Art.-Nr. 5036780

4 x 2,5 kg Stange

78 Kartons je Palette

- besonders geschmeidige Konsistenz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- optimal zum Aufschlagen
- Gebäck mit zarter, saftiger Krume
- ausgezeichnete buttriger Geschmack



## WESTFALIA FEINSTE PREMIUM BACK 50 %

Premiummelange mit 41 % Butterreinfett (entspricht 50 % Butter) für die Herstellung von Hefe- und Mürbeteigen, Streuseln, sowie feinsten Sand- und Rührmassen.

Art.-Nr. 5036782

4 x 2,5 kg Stange

78 Kartons je Palette

- besonders zarter Schmelz
- sichere, rationelle Verarbeitung
- Gebäck mit zarter, saftiger Krume
- hervorragender Buttergeschmack





# WESTFALIA

## Siedefette



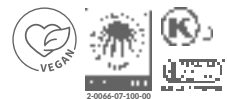
### WESTFALIA KRONIN PRO

Westfalia Kronin PRO - ist ein Siedefett für Profis. Kronin PRO zeichnet sich durch eine hervorragende Frittierstabilität und verringerte Schaumbildung aus.

- aus ungehärteten Fetten
- ohne deklarationspflichtige Allergene laut Rezeptur
- hoher Rauchpunkt

Art.-Nr. 5036793

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette



### WESTFALIA SONIN PRO

Premium-Siedefett aus rein pflanzlichen, ungehärteten Ölen und Fetten.

- enthält 36 % Sonnenblumenöl
- sehr gute Frittierstabilität
- ohne deklarationspflichtige Allergene laut Rezeptur
- hoher Rauchpunkt
- geruchs- und geschmacksneutral
- beste Basis für Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Qualität!

Art.-Nr. 5036798

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette



### WESTFALIA SONIN PREMIUM

Hervorragend geeignet zum Sieden und zum Aufschlagen.

- ohne Palmöl
- geruchs- und geschmacksneutral
- ohne deklarationspflichtige Allergene laut Rezeptur
- verringerte Schaumbildung
- rein pflanzlich/vegan

Art.-Nr. 5036755

4 x 2,5 kg Stange  
78 Kartons je Palette





***Siedefette – so wie sie sein sollen.***

Durch die langjährige Erfahrung und enge Kundenverbundenheit wissen wir genau, was für Sie wichtig ist.

Die Spezialöle und -fette sind zum Frittieren und Braten.

Unser Siedefett-Konzept baut auf Ernährungstrends und heiß geliebte Klassiker. Egal, ob flüssige oder feste Varianten, unsere Produkte bestechen durch neutralen Geschmack und eine hohe Stabilität.

Marke	Produktname	Art.-Nr.	GTIN	VKE*
NATÜRLICH WESTFALIA	<i>Plunder-Croissant-Platte Free E</i>	5036769	4039500007239	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
NATÜRLICH WESTFALIA	<i>Back Free E</i>	5015219	4039500042193	4 x 2,5 kg Block 77 Kartons je Palette
WESTFALIA	<i>Dänisch Platte zart</i>	5036668	4039500001596	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	<i>Superback 38</i>	5036724	4039500002401	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Ziehplatte</i>	5036772	4039500003392	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	<i>Extra-Supercreme</i>	5036738	4039500003637	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Extra-Back CL</i>	5036660	4039500003729	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Back 42</i>	5036733	4039500003972	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Plunder-Croissant Platte</i>	5036673	4039500007192	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	<i>Palmarin</i>	5015330	4039500002012	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette
WESTFALIA	<i>Kronin Pro</i>	5036793	4039500004832	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Sonin Pro</i>	5036798	4039500005853	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA	<i>Sonin Premium</i>	5036755	4039500009585	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA FEINSTE	<i>Back 19 %</i>	5036780	4039500003859	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA FEINSTE	<i>Premium Back 50 %</i>	5036782	4039500001930	4 x 2,5 kg Stange 78 Karton je Palette
WESTFALIA FEINSTE	<i>Plunder-Croissant-Platte 25 %</i>	5036674	4039500006720	5 x 2 kg Platte 56 Kartons je Palette
WESTFALIA FEINSTE	<i>Plunder-Croissant-Platte 10 %</i>	5036765	4039500005082	5 x 2 kg Platte 64 Kartons je Palette

\*Palettenfaktoren unter Vorbehalt. Bitte sprechen Sie Ihren Sales Manager dazu an.

Format				Anwendung									Merkmale						Weitere Infos		
2 kg Platte	2.5 kg Stange	10 kg Block, vorgeschnitten	10 kg Block,	Mürbeteig / Kekse	Streusel	Knet- / Teige	Rührteig / Kuchen	Blätterteig	Croissants	Plunderteig	Toppings / Creme / Füllungen	Siedefett	ohne Palmöl	Palmöl, SG	Clean Label	FREE E	mit Buttereinfett	vegetarisch	vegan	Halal	koscher
X								X	X	X				X	X	X			X	X	
		X		X	X	X								X	X	X			X	X	X
X								X	X	X				X					X	X	
	X			X	X	X	X							X					X	X	X
X								X	X	X				X					X	X	
	X						X				X			X	X			X			
	X			X	X	X	X							X	X			X			X
	X			X	X	X								X					X	X	X
X								X	X	X				X					X	X	
			X								X	X		X		X			X	X	
	X										X	X		X					X	X	
	X											X	X						X	X	
	X			X	X	X	X							X			X	X		X	X
	X			X	X	X	X							X			X	X		X	X
X								X	X	X				X			X	X		X	
X								X	X	X				X			X	X		X	



# WESTFALIA

## Back-Trennmittel & Schneideöle



### Spezialöl

#### WESTFALIA ST 35

Harzfreies Spezialöl für Bäckerei-Maschinen. Ideal für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie als Maschinen- oder Schneideöl.

- Sorgt für einen hervorragenden Film auf den Maschinenteilen.
- Nur geringe Mengen benötigt um jegliches Verkleben und Verkrusten zu verhindern.
- rein pflanzlich und geschmacksneutral

Art.-Nr. 5036754

10 L Bag-in-Box  
72 Kartons je Palette

Art.-Nr. 5050682

500 ml Spraydose  
140 Kartons je Palette



### Gleit-/Schneideöle

#### WESTFALIA GLEIT-/SCHNEIDEÖL ST 45 GS

Das ideale Gleit- und Schneidöl für Teigtrichter, Teigteiler und Brotschneidemaschinen.

- super Haftung auf angeschrägten Flächen
- aus rein pflanzlichen Ölen

Art.-Nr. 5036802

10 L Bag-in-Box  
72 Kartons je Palette

Art.-Nr. 5036717

KEG-Fass  
18 Stück je Palette

Art.-Nr. 5036761

920 kg IBC





## Trennwachse

Leckere Gebäcke brauchen hervorragende Trennmittel mit den besten Verarbeitungseigenschaften. Unsere Walter Rau Backtrennmittel und Schneideöle sind sehr effizient und qualitativ hochwertig. Sie werden aus rein pflanzlichen Zutaten hergestellt, enthalten keine Allergene und sind extrem anwenderfreundlich.



### WESTFALIA BACK & UP TRENNSPRAY



Idealer Begleiter in der Backstube. Vielseitig einsetzbar für das einsprühen von kalten Backformen, Blechen, Töpfen, Pfannen, Waffeleisen, Grillrosten und weiteren Formen.

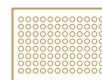
- 100 % Pflanzlich
- Effizient im Einsatz
- Geschmacksneutral

Art.-Nr. 5050683

600 ml Spraydose  
70 Kartons je Palette



### WESTFALIA TRENNWACHS



Wachshaltiges, wasserfreies Produkt zum Einfetten von Backformen und Backblechen (nur für gewerbliche Anwender).

- Haftet hervorragend
- Garantiert leichtes problemloses Lösen der Gebäcke aus Formen
- Ist absolut geruchs- und geschmacksneutral
- Schützt Formen und Bleche vor Korrosion

Art.-Nr. 5036666

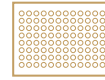
10 L Bag-in-Box  
72 Kartons je Palette

Art.-Nr. 5036684

920 kg IBC



## WESTFALIA TRENN PRO L 50 DT



Das universelle dünnflüssige Trennmittel für Brotformen und Bleche.

- besteht aus rein pflanzlichen Ölen und Wachsen
- gewährleistet eine gute Verarbeitung



Art.-Nr. 5036750

12 Liter Kanister  
40 Stück je Palette

Art.-Nr. 5036751

KEG-Fass  
18 Stück je Palette

Art.-Nr. 5036758

920 kg IBC



## WESTFALIA TRENN PRO L 55 DT



Das universelle dickflüssige Trennmittel für Brot- und Kuchenformen und Bleche.

- aus ungehärteten Ölen und Fetten
- ohne deklarationspflichtige Allergene laut Rezeptur
- hoher Rauchpunkt
- aus rein pflanzlichen Ölen und Wachsen



Art.-Nr. 5036665

12 Liter Kanister  
40 Stück je Palette

Art.-Nr. 5036667

KEG-Fass  
18 Stück je Palette



Ihnen fehlt das richtige Equipment oder Sie brauchen eine Empfehlung welches Trennmittel am besten passt?

Ihr Kundenberater unterstützt Sie gerne.



besonders leistungsstark!

**BUNGE**

# Trennmittel

Beste Basis für Effizienz, Wirtschaftlichkeit und Qualität!

universell einsetzbar

30 Liter

WESTFÄLISCHE LEBENSMITTELFABRIK  
LINDEMANN GMBH & CO. KG  
Herforder Straße 173-179  
D-32257 Bünde - [www.lindemann.de](http://www.lindemann.de)

Marke	Produktname	Art.-Nr.	GTIN	VKE*
WESTFALIA	ST 35	5050682	4039500002104	500 ml Spraydose 140 Kartons je Palette
WESTFALIA	ST 35	5036754	4039500002067	10 Liter Bag-in-Box 72 Kartons je Palette
WESTFALIA	Gleit-/Schneideöl ST 45 GS	5036802	4039500007307	10 Liter Bag-in-Box 72 Kartons je Palette
WESTFALIA	Gleit-/Schneideöl ST 45 GS	5036717	4039500015883	KEG-Fass 18 Stück je Palette
WESTFALIA	Gleit-/Schneideöl ST 45 GS	5036761	4039500010819	920 kg IBC
WESTFALIA	Back & Up Trennspray	5050683	4039500034433	600 ml Spraydose 56 Karton je Palette
WESTFALIA	Trennwachs	5036666	4039500002081	10 Liter Bag-in-Box 72 Kartons je Palette
WESTFALIA	Trennwachs	5036684	4039500023772	920 kg IBC
WESTFALIA	Trenn Pro L 50 DT	5036750	4039500017689	12 Liter Kanister 40 Stück je Palette
WESTFALIA	Trenn Pro L 50 DT	5036751	4039500015999	KEG-Fass 18 Stück je Palette
WESTFALIA	Trenn Pro L 50 DT	5036758	4039500023741	920 kg IBC
WESTFALIA	Trenn Pro L 55 DT	5036665	4039500017719	12 Liter Kanister 40 Stück je Palette
WESTFALIA	Trenn Pro L 55 DT	5036667	4039500016040	KEG-Fass 18 Stück je Palette

\*Palettenfaktoren unter Vorbehalt. Bitte sprechen Sie Ihren Sales Manager dazu an.

Format						Anwendung					Merkmale					Weitere Infos	
500 ml Spraydose	600 ml Spraydose	10 Liter Bag-in-Box	12 Liter Kanister	KEG-Fass	920 kg IBC	Backformen	Lochbleche	Backbleche	Waffeleisen	Teigmaschine	ohne Palmöl	Palmöl, SG	Clean Label	FREE E	vegan	Halal	koscher
X										X			X		X	X	X
		X								X					X	X	X
		X								X					X	X	X
				X						X					X	X	X
					X					X					X	X	X
	X					X	X	X	X						X	X	X
		X				X	X	X				X			X	X	X
					X	X	X	X				X			X	X	X
			X			X	X	X							X	X	X
				X		X	X	X			X				X	X	X
				X		X	X	X			X				X	X	X



## Auszug aus unserem Foodservice Sortiment



### LANDKOST DIE ALLERBESTE

Vielseitiger Margarine-Klassiker für den Profi.

- Küchenallrounder mit 80 % Fettgehalt
- Perfekt für eine Vielzahl von Anwendungen, wie zum Braten, Dünsten, Backen und Streichen.
- Deklarationsfrei (clean label) im Produktions-/Herstellungsprozess
- ideal für die moderne, vegane und vegetarische Küche

Art.-Nr. 5036723

4 x 2,5 kg Schale

78 Kartons je Palette



### GOLDQUELL FRÜHSTÜCKSMARGARINE

Vielseitige Pflanzenmargarine mit 80 % Fettgehalt, zum Kochen, Braten, Backen und als Brotaufstrich.

- mit den Vitaminen A, D und E

Art.-Nr. 5028521

16 x 500 g Rechteckbecher

72 Kartons je Palette





## DELI FOODSERVICE CULINESSE

Mischfett aus pflanzlichen Ölen und Fetten.

- ideal für den Einsatz im Catering- und Back-Snackbereich
- eignet sich hervorragend zum Dünsten, Kochen, Braten, Backen und Verfeinern von Soßen.
- Auch gekühlt sofort streichfähig!
- mit 20 % Butter
- natürliche Omega-3- und Vitamin E-Quelle

Art.-Nr. 5033525

4 x 2 kg Schale  
56 Kartons je Palette



## DELI FOODSERVICE SOFT

Veganes Streichfett aus pflanzlichen Ölen.

- ideal für den Einsatz im Catering- und Back-Snackbereich
- eignet sich hervorragend zum Abschmelzen, Dünsten, Kochen, Braten, Backen und Verfeinern von Soßen. - Auch gekühlt sofort streichfähig!
- natürliche Omega-3- und Vitamin E-Quelle
- mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren

Art.-Nr. 5033523

6 x 2 kg Schale  
56 Kartons je Palette



## OPTIMA ALPENSCHMELZ

Alpenschmelz ist ein traditionelles Schmelzfett:

- reines Fett in feinkristalliner Form – ideal zum Braten, Dünsten, Verfeinern (Abschmelzen) und Backen geeignet
- durch die weiche Konsistenz ideal portionierbar und somit direkt einsatzbereit und einfach zu verwenden
- dank des Buttergeschmacks und der pflanzlichen Rezeptur, die ideale Alternative zu Butterschmalz
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte

Art.-Nr. 5036796

10 Liter Eimer  
44 Stück je Palette

Art.-Nr. 5036774

15 Liter Wanne  
30 Stück je Palette



2-0056-07-300-00



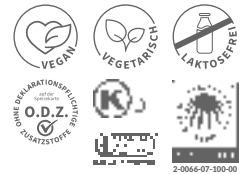
## OPTIMA FRITTIER FIT LONGLIFE

Frittierfit Longlife ist ein rein pflanzliches halbflüssiges und extrem leistungsfähiges Frittierfett.

- halbflüssig und ideal zum Frittieren & heißen Anbraten
- besonders stark belastbar
- nicht schäumend
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- deutlich längere Haltbarkeit als Pflanzenöle
- in der praktischen Bag-in-Box, spart Verpackungsmüll

Art.-Nr. 5036791

10 L Bag-in-Box  
72 Stück je Palette



## OPTIMA FRITTIER FIT SUN PLUS

Frittierfit Sun Plus ist ein rein pflanzliches, halbflüssiges Premium Frittier-Öl aus Rapsöl und hoch erhitzbaren Sonnenblumenölen.

- palmfrei
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- hoher Rauchpunkt (>220°C)
- ideal zum Frittieren und heißen Anbraten
- sehr oxidationsstabil und ergiebig
- neutral in Geschmack und Geruch
- in der praktischen Bag-in-Box, spart Verpackungsmüll

Art.-Nr. 5019068

10 L Bag-in-Box  
72 Stück je Palette



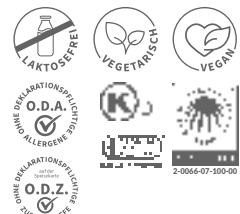
## OPTIMA SCHMELZ FIT

Schmelz-Fit ist ein wasserfreies Schmelzfett (laut Rezeptur).

- ideal zum Braten, Dünsten, Verfeinern (Abschmelzen) und Backen geeignet
- durch die halbflüssige Konsistenz ideal portionierbar und somit direkt einsatzbereit und einfach zu verwenden
- dank des feinen Buttergeschmacks und der pflanzlichen Rezeptur, die ideale Alternative in der modernen veganen Profi-Küche
- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte
- in der praktischen Bag-in-Box, spart Verpackungsmüll

Art.-Nr. 5036725

10 L Bag-in-Box  
72 Stück je Palette







# Willkommen im Backlabor der Walter Rau Lebensmittelwerke

Unser Kompetenzzentrum für innovative Backwaren  
stellt sich vor



Seit der Gründung im Jahr 2000 steht unser Backlabor für Forschung und Entwicklung, besten Kundenservice, laufende Qualitätskontrolle und kundenindividuelle und kundenbezogene Produktentwicklung.

Unsere erfahrenen Bäckermeister und Anwendungsberater Frank Höhle und Sven Heidemann arbeiten seit vielen Jahren intensiv mit den Kollegen aus der Qualitätssicherung und Produktentwicklung zusammen. Gemeinsam bilden sie ein Team der Kreativität und Innovation.

Wir unterstützen individuell nach Kundenwunsch sowohl bei Rezepturenentwicklungen, dem up-scaling in der Produktion als auch bei Problemstellungen. Dabei sehen wir unser Backlabor als Kompetenzzentrum von Bäckereien bis hin zur Industrie.

Unser Backlabor ist bewusst klein gehalten, um den Anforderungen und Bedürfnissen unserer Kunden

nahe zu sein. Wir schaffen die gleichen Voraussetzungen wie in der Backstube, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Hier werden nicht nur neue Rezepturen entwickelt, sondern auch unsere Produkte auf Herz und Nieren geprüft. Es werden Fragen beantwortet, Lösungen gefunden und ein intensiver Austausch mit Kunden aus dem In- und Ausland gepflegt.

Sprechen Sie uns gerne an und lassen Sie sich von unserer Expertise und Leidenschaft für Backwaren begeistern!







Druckprodukt mit finanziellem  
**Klimabeitrag**  
ClimatePartner.com/13274-2409-1001

**Wünschen Sie weitere Informationen?  
Wir beraten Sie gern!**

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Münsterstraße 9 - 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: [info@westfalia-backhandwerk.de](mailto:info@westfalia-backhandwerk.de)

**BUNGE**

[www.westfalia-backhandwerk.de](http://www.westfalia-backhandwerk.de)