



seit 1900

**Mit**  
**Pfisterer**  
**Brezellaug<sup>®</sup>**  
**immer auf**  
**dem richtigen Weg**







## Pfisterer Frosterlauge®

E 524 Natriumhydroxidlösung, ca. 36 % NaOH, UN 1824

im 20 kg Kanister  
hergestellt im quecksilberfreien Membranverfahren

### Premiumqualität **N III S**

zur Produktion von Frosterteiglingen und  
hochwertigem Laugengebäck

#### speziell entwickelt für Frosterfähigkeit

1 kg Lauge mit 10–12 kg Wasser verdünnen (nicht mehr als 4 % wässrige Lösung)



## Pfisterer Brezellauge®

E 524 Natriumhydroxidlösung, ca. 36 % NaOH, UN 1824

im 20 kg Kanister  
hergestellt im quecksilberfreien Membranverfahren

### Meisterqualität **N II S**

zur Produktion von hochwertigem Laugengebäck

#### frosterfähig

1 kg Lauge mit 10–12 kg Wasser verdünnen (nicht mehr als 4 % wässrige Lösung)



## Pfisterer Brezellauge®

E 524 Natriumhydroxidlösung, ca. 36 % NaOH, UN 1824

im 13,7 kg Kanister  
hergestellt im quecksilberfreien Membranverfahren

### Meisterqualität **N II S**

zur Produktion von hochwertigem Laugengebäck

#### frosterfähig

1 kg Lauge mit 10–12 kg Wasser verdünnen (nicht mehr als 4 % wässrige Lösung)





## Pfisterer Brezelglanz®

E 524 Natriumhydroxidlösung, ca. 36 % NaOH, UN 1824

im 13,7 kg Kanister  
hergestellt im quecksilberfreien Membranverfahren

### Standardqualität **N I S**

zur Produktion von Laugengebäck  
für den Tagesbedarf

#### bedingt frosterfähig

1 kg Lauge mit 10–12 kg Wasser verdünnen (nicht mehr als 4 % wässrige Lösung)



## Pfisterer Brezellauge® Perlen

E 523 Natriumhydroxid, ca. 99 % NaOH, UN 1823

im 10 kg Eimer  
hergestellt aus hochwertiger Natronlauge  
mindestens 99 % NaOH wasserfrei

### Standardqualität **N**

zur Produktion von Laugengebäck  
für den Tagesbedarf

300–400 g mit 10 Liter Wasser verdünnen (nicht mehr als 4 % wässrige Lösung)



## Pfisterer Auslaufhilfe

H 101 – für 20 kg Kanister  
H 102 – für 13,7 kg Kanister

#### zugelassene Auslaufhilfe

#### wiederverwendbar



**Aus quecksilberfreiem  
Membranverfahren  
liefern wir die Marken:**

**Pfisterer Brezellaug<sup>®</sup>**

**Pfisterer Brezelglanz<sup>®</sup>**

**Pfisterer Frosterlaug<sup>®</sup>**

**Pfisterer Backlaugenkonzentrat<sup>®</sup>**

**Die Schlüssel zu allem:**

**Laugen-Gebäck,  
Sticks- und Dauergebäck,  
belaugten TK-Teiglingen**

Karl Pfisterer GmbH & Co. Brezellaug KG · Raiffeisenstraße 35-37 · 74182 Obersulm  
Telefon: (071 34) 98 11 10 · Fax: (071 34) 1 78 15 · E-Mail: [info@brezellaug.de](mailto:info@brezellaug.de) · [www.brezellaug.de](http://www.brezellaug.de)

GLN: 4 260 064 450 005