

*Gemeinsam –
aus Leidenschaft*



margo

BROT- VORMISCHUNGEN *und Dekore*



BROT DIE VISITENKARTE DES BÄCKERS

Brot ist ein altbewährtes Nahrungsmittel, das schon seit vielen Jahrtausenden gegessen wird. Brot ist Kultur, die viele Geschichten geschrieben hat. Die mikrobielle Gärung von Brot, wie wir diese heute kennen, ist durch einen Zufall entstanden. Aber Brot ist viel mehr als Grundnahrungsmittel, Geschichte und Zufall. Brot ist vielfältig, aromatisch, gesund und emotional. Denn Brot trägt die Handschrift der Bäckerei. Es vereint das fachliche **Können** des Bäckers mit dem traditionellen **Wissen** und der **Qualität** der ausgewählten Rohstoffe.



*Brot ist ein Genuss
für alle Sinne ...*



SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN & DEKORE – EIN ÜBERBLICK

Unser umfassendes Sortiment an qualitativ hochwertigen Spezialbrotvormischungen lebt von der Verbindung aus wertvoller Erfahrung, traditionellen Werten und innovativen Backtechnologien. Entdecken Sie unsere vielfältigen Produkte, die neue Impulse setzen und Sie kreativ inspirieren. Täglich aufs Neue unterstützen wir Sie bei Ihrer Arbeit mit unseren praxisnahen Lösungen.

Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Artikelname	Einsatzmenge	Anwendungs- technik					Charakteristika						frei von					Ernährungs- form
SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN			MEHLANTEIL	BRÜHSTÜCK	QUELLSTÜCK	DIREKTANWENDUNG	LANGZEITFÜHRUNG	SAATEN	MEHRKORN / KÖRNER	URGETREIDE	DINKEL	ROGGEN	HELLES MEHL	BESONDERHEIT	EMULGATOREN	ENZYMEN	SPEISESALZ	PALMÖL	LAKTOSE	VEGAN
18879	8295	CreaFarine Emmer-Einkorn	60 %											wertvolles Urgetreide Vollkorn						
18357	8300	CreaFarine UrDinkel	20 %											UrDinkel-zertifiziert: ProCert						
763	8127	CreaFarine Rustica Mix	20 %											vielseitige Anwendung / mit dunklem Roggenmehl						
18188	8292	CreaFarine	10 – 20 %											vielseitige Anwendung						
52482	1267	Hildegard von Bingen Brot	50 %											mit Honig und Brotgewürzen						
18465	2182	Urgetreide 6-Korn-Brot	30 – 50 %											6 Urgetreidekörner						
3779	8101	Combicorn UrAcker Korn	30 %											mit Edelkastanien						
18464	1798	UrRoggen Naturale	10 – 30 %											mit 80 % Waldstaudenroggen / als Dekor geeignet						
18825	89369	Dinkelbrötchen Mix	100 %											mit reinem Dinkel						
12866	8100	Helvetia Roggen Mix	100 %											mit 87 % Schweizer Roggen						
4911	8189	Roggenbrot Mix	100 %											intensiver Roggengeschmack						
4900	8125	Goldkorn Mix	55 %											mit Goldhirse						
4901	8122	Malzkorn Mix	50 %											hoher Malzanteil						
52543	8356	Malzkruste Tradition	50 %											mit Sauerteig und Malz / sehr lange Frischhaltung						
822	8126	Multikorn Mix	50 %											mit Getreideflocken und Saaten						
4746	8311	Fitkorn Spezial Mix	50 %											enthält viele Nahrungsfasern						
4757	8412	Bernd das Brot	50 %											reich an Sonnenblumenkernen 17 %						
3885	8408	Combicorn	5 – 50 %											flexible Dosierung						
3781	8156	Vitakorn Mix	40 %											enthält Joghurt						
52483	10260861	Mais Mix	35 %											mit 88 % Maisanteil / als Dekor geeignet						
3482	8409	Pane Luciane	20 %											enthält natives Olivenöl						
DEKORE																				
18463	1686	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	Topping mit Pfeffer und Meersalz für einzigartige Optik																	
39525	10261260	Magic Glaze	Pflanzliche Glanzstreiche für perfekte Optik, optimal geeignet in Sprühanwendung																	

UNSERE CREAMFARINE UND URGETREIDE

	CREAFARINE EMMER-EINKORN 60% • zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen für Urgetreide-Brote • wertvolles Emmer- und Einkorn-Vollkornmehl • authentischer Geschmack und rustikale Optik 	Mehr Informationen S. 16-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>8295</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>18879</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	8295	Art.-Nr. Pistor	18879	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	8295							
Art.-Nr. Pistor	18879							
Sackinhalt	25 kg							
	CREAFARINE URDINKEL 20% • zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen: rustikale, helle und dunkle Brote sowie Kleingebäcke • einzigartiger Geschmack: saftige Krume, knusprige Kruste • lange Frischhaltung • UrDinkel-zertifiziert: ProCert 	Mehr Informationen S. 16-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>8300</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>18357</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	8300	Art.-Nr. Pistor	18357	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	8300							
Art.-Nr. Pistor	18357							
Sackinhalt	25 kg							
	CREAFARINE RUSTICA MIX 20% • zur Herstellung von vielfältigen, rustikalen Spezialbrot und Kleingebäcken • ausgewogener, aromatischer Geschmack • auf der Basis von dunklem Roggenmehl 	Mehr Informationen S. 16 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>8127</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>763</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	8127	Art.-Nr. Pistor	763	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	8127							
Art.-Nr. Pistor	763							
Sackinhalt	25 kg							
	CREAFARINE 10-20% • zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen • bestens geeignet für Saisonrezepte und Pane Maggia • flexible Dosierung • aussergewöhnlich positive Auswirkungen auf das Gebäck 	Mehr Informationen S. 16 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>8292</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>18188</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	8292	Art.-Nr. Pistor	18188	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	8292							
Art.-Nr. Pistor	18188							
Sackinhalt	25 kg							



«Mein Lieblingsbrot ist das **CreaFarine Emmer-Einkorn**, weil es ein authentisches, würzig-nussiges Aroma hat. Das rustikale Brot hat eine besonders aromatische, knusprige Kruste, herrlich passend zu einem feinen Znacht mit rezentem Käse, Trockenfleisch oder Salami. Ein Brot mit den zwei ältesten Getreidesorten und einem starken Charakter. En Quätäl!»

ANDREAS BENZ
Verkaufsberater



«Mein Lieblingsbrot ist das **CreaFarine 10-20%**, weil es sich sehr vielfältig einsetzen lässt. Es ist ideal, um daraus Monatsbrote zu kreieren oder auch ganz weiche Teige herzustellen. Als Brot überzeugt es durch die sehr feinsplittrige Kruste und die weiche Krume.»

WALTER KÜNDIG
Anwendungstechniker



	HILDEGARD VON BINGEN BROT 50% • zur Herstellung von Urgetreide-Brot mit dem gewissen Extra • mit 4 wertvollen Urgetreide-Sorten: Emmer, Einkorn, Dinkel, Waldstaudenroggen • einzigartige Geschmacksnote durch Gewürzkräuter und Honig • vielseitig anwendbar 	Mehr Informationen S. 17-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>1267</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>52482</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	1267	Art.-Nr. Pistor	52482	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	1267							
Art.-Nr. Pistor	52482							
Sackinhalt	25 kg							
	URGETREIDE 6-KORN-BROT 30-50% • zur Herstellung von Urgetreide-Brot • mit 6 wertvollen Urgetreide-Sorten: Emmer, Einkorn, Dinkel, Waldstaudenroggen, Khorasan, Fisser Imperial Gerste • perfekte Basis für ursprünglichen, unverfälschten Genuss • flexible Dosierung 	Mehr Informationen S. 17-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>2182</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>18465</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	2182	Art.-Nr. Pistor	18465	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	2182							
Art.-Nr. Pistor	18465							
Sackinhalt	25 kg							
	COMBICORN URACKER KORN 30% • einzigartiger Geschmack durch Emmer, Einkorn und Dinkel • mit feinen Edelkastanien • rustikales Brot mit knuspriger Kruste • schönes Rissbild sorgt für Aufmerksamkeit • lange Frischhaltung 	Mehr Informationen S. 17-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>8101</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>3779</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	8101	Art.-Nr. Pistor	3779	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	8101							
Art.-Nr. Pistor	3779							
Sackinhalt	25 kg							
	URROGGEN NATURALE 10-30% • zur Herstellung von Quell-, Brüh- oder Kochstücken • unverfälschter und harmonischer Geschmack • mit Waldstaudenroggen, Roggenmalzflocken und getrocknetem Roggensauerteig 	Mehr Informationen S. 17-21 <table><tr><td>Art.-Nr. Margo</td><td>1798</td></tr><tr><td>Art.-Nr. Pistor</td><td>18464</td></tr><tr><td>Sackinhalt</td><td>25 kg</td></tr></table>	Art.-Nr. Margo	1798	Art.-Nr. Pistor	18464	Sackinhalt	25 kg
Art.-Nr. Margo	1798							
Art.-Nr. Pistor	18464							
Sackinhalt	25 kg							



«Mein Lieblingsbrot ist das **Hildegard von Bingen Brot**, weil es ein authentisches, einzigartig intensives, würzig-herbes Aroma hat und für eine genussvolle und bewusste Ernährung steht. Das Brot vereint 4 traditionelle Urgetreidesorten und hochwertige Inhaltsstoffe für charaktervolle, aromatische Endprodukte. Das Brot passt hervorragend zu kräftigem Käse oder Trockenfleisch, aber auch zu Honig und Konfitüren – somit ein perfekter Begleiter zum Zmorge und zum Znacht.»

RENÉ BRÖDNER
Verkaufsberater



«Ich schätze Brote aus **CreaFarine Urdinkel 20%** wegen ihrer röstigen Kruste, der sehr saftigen Krume und dem kurzen, angenehmen Biss. Der würzig-salzige Geschmack mit feiner Sauerteignote verleiht ihnen Tiefe und Charakter. Besonders überzeugt mich die Vielseitigkeit, da sich damit helle wie dunkle Brote sowie Spezialitäten wie Zöpfe herstellen lassen.»

TABEA VON WYL
QS & Entwicklung



UNSERE 100% VORMISCHUNGEN

	DINKELBRÖTCHEN MIX 100%	Mehr Informationen S. 17-21	
	• zur Herstellung von aromatischen Dinkelbrotten mit Sonnenblumenkernen • saftige, zarte Krume • vielseitig anwendbar • rationelle und sichere Herstellung	Art.-Nr. Margo 89369 Art.-Nr. Pistor 18825 Sackinhalt 25 kg	
	HELVETIA ROGGEN MIX 100%		
	• zur Herstellung lang geführter Roggengebäcke ohne Weizenzusatz • aus bestem Schweizer Roggenmehl • natürliche Zutaten • saftige Krume und knusprige Kruste • einzigartige Optik • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8100 Art.-Nr. Pistor 12866 Sackinhalt 25 kg	
	ROGGENBROT MIX 100%		
	• zur rationellen Herstellung kräftiger Roggengebäcke mit Weizenkleber • mit intensivem, echtem Roggengeschmack • lockere Gebäckstruktur • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8189 Art.-Nr. Pistor 4911 Sackinhalt 25 kg	



«Mein Lieblingsbrot ist das **Dinkelbrötchen 100%**. Optisch ein sehr schönes rustikales Dinkelbrot. Die knusprige Kruste und die feine, saftige Krume passen hervorragend zu Weichkäse, Butter oder auch Salami. Die Sonnenblumenkerne geben noch das gewisse Etwas... ich bin ein richtiger Fan!»

ROBERTO NARACCI
Verkaufsberater



«**Helvetia Roggen** ist für mich ein echtes Charakterbrot: intensiv im Geschmack, fein säuerlich und mit saftig-kompakter Krume. Der Sauerteig sorgt für eine ausgezeichnete Frischhaltung, der 100%-Mix für maximale Einfachheit in der Herstellung. Das Brot lässt sich vielseitig verfeinern – mit Nüssen, Trockenfrüchten oder Feigen. Am liebsten esse ich es ganz klassisch, belegt mit Käse zum Nacht.»

SUSANNE WEISSERT
Product Manager



UNSERE 35-55% VORMISCHUNGEN

	GOLDKORN MIX 55%		
	• zur Herstellung von saatenreichem Brot • mit 10 wertvollen Getreidesorten und Ölsaaten • weiche Krume • ausgewogenes Aroma • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8125 Art.-Nr. Pistor 4900 Sackinhalt 25 kg	
	MALZKORN MIX 50%		
	• zur Herstellung von Brot mit besonders dunkler Färbung und intensivem Aroma • hoher Malzanteil • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8122 Art.-Nr. Pistor 4901 Sackinhalt 25 kg	
	MALZKRUSTE TRADITION 50%		
	• zur Herstellung von aromatischen Malz-Sauerteigbrotten • ausgewogenes Aroma • feuchte Krume – sehr knusprige Kruste • sehr lange Frischhaltung • hergestellt in der Schweiz	Art.-Nr. Margo 8356 Art.-Nr. Pistor 52543 Sackinhalt 25 kg	
	MULTIKORN MIX 50%		
	• zur Herstellung von Mehrkornbrotten mit Ölsaamen und Getreideflocken • ausgeprägtes Aroma • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8126 Art.-Nr. Pistor 822 Sackinhalt 25 kg	
	FITKORN SPEZIAL MIX 50%		
	• reich an Nahrungsfasern, liefert somit einen Beitrag zur gesunden Ernährung • volles Aroma • enthält Oligofructosen, eine gute Ballaststoffquelle	Art.-Nr. Margo 8311 Art.-Nr. Pistor 4746 Sackinhalt 25 kg	



«Mein Lieblingsbrot ist das **Malzkorn**, weil es trotz hohem Saatenanteil und dunkler Krume auf ganzer Strecke überzeugt. Es erzeugt im Mund eine volle Geschmacksexplosion und hat ein intensives Malzaroma, was ich gerne habe. Die fluffig-feuchte Krume und die Konsistenz sind zudem das Tüpfelchen auf dem i.»

MARCEL BÄTTIG
Leiter Verkauf



«Ich habe das **Fitkorn-Brot** als mein Lieblingsbrot erkoren. Es hat mir einfach schon auf Anhieb sehr gemundet und es fühlt sich sehr erfrischend an. Ich mag die knusprige Kruste, die weiche Krume sowie den röstigen Geschmack nach Nuss. Das rustikale Brot kann man mit süßen sowie salzigen Beilagen genießen. Der Name vom Brot passt total, ich fühlte mich danach wirklich fit.»

RITA WASER
Telefonverkauf

UNSERE 35-55% VORMISCHUNGEN

	BERND DAS BROT 50% • zur Herstellung von saftig leckeren Dreikornbrotten • mit Magnesium sowie Vitamin E aus Sonnenblumenkernen • mit vielen wertvollen Zutaten für eine abwechslungsreiche Ernährung • saftige Krume • lange Frischhaltung	 Art.-Nr. Margo 8412 Art.-Nr. Pistor 4757 Sackinhalt 25 kg
	COMBICORN 5-50% • zur Herstellung von vielfältigen Mehrkorn-Spezialitäten • enthält viele wertvolle Körner und Saaten • ergibt Brote mit rustikalem Charakter und herzhaftem Geschmack • flexibel dosierbar	Mehr Informationen S. 14 Art.-Nr. Margo 8408 Art.-Nr. Pistor 3885 Sackinhalt 25 kg
	VITAKORN MIX 40% • zur Herstellung von Fitnessbrotten- und Brötchen • enthält Joghurt und Gewürze • innen frisch, aussen knusprig • volles Aroma • besonders lange Frischhaltung	 Art.-Nr. Margo 8156 Art.-Nr. Pistor 3781 Sackinhalt 25 kg
	MAIS MIX 35% • zur Herstellung vielfältiger Maisgebäcke • mit 88 % Maisanteil für intensiven Maisgeschmack • auch als Knusper-Dekor einsetzbar • lange Frischhaltung	 Art.-Nr. Margo 10260861 Art.-Nr. Pistor 52483 Sackinhalt 15 kg



«**Bernd das Brot** überzeugt mich durch seine wertvollen Zutaten und seinen unvergesslichen Geschmack. Die kastanienbraune Farbe sowie die zahlreichen Sonnenblumenkerne und Maisflocken sorgen für eine besonders ansprechende Optik. Der Duft ist angenehm frisch, abgerundet und fein nussig nach Körnern und Saaten. Die Konsistenz ist kompakt und kernig. Im Mund präsentiert sich das Brot sehr saftig, rustikal und perfekt ausbalanciert – ein Brot mit richtig viel Power.»

SANDRA BARMETTLER
Key Account Manager



«Unser **Maisbrot** ist ein echter Genussklassiker. Die goldbraun gebackene Kruste fasziniert mit einem herrlichen Farbenspiel und macht bereits optisch Lust auf mehr. Im Inneren überzeugt die leicht süßliche, sonnengelbe Krume mit ihrem unverwechselbaren Aroma. Ob zu würzigem Käse, feurigem Sweet-Chili oder fruchtiger Konfitüre – dieses Brot ist ein vielseitiger Begleiter für jeden Genussmoment.»

MATHIAS BORER
Key Account Manager

UNSERE 20% VORMISCHUNG

	PANE LUCIANE 20% • zur Herstellung von mediterranen Brotspezialitäten • mit natürlichem, kaltgepresstem Olivenöl • innen frisch, aussen knusprig • bestens geeignet für die lange Triebführung	Mehr Informationen S. 15 Art.-Nr. Margo 8409 Art.-Nr. Pistor 3482 Sackinhalt 25 kg
--	--	---



«Mein Lieblingsbrot ist das **Pane Luciane** in allen Variationen. Aussen knusprig, innen lange frisch. Ob als Schraubenbrot, klassische Focaccia oder mit Gemüse dekoriert als Garden Focaccia. Auch als Pizza-Teig, Grissini oder Baguette, bestrichen mit Tigerpaste, gefüllt als Sandwich,... schmeckt das **Pane Luciane** nach Süden, Ferien und 'La Dolce Vita'. Das Olivenöl gibt jedem Rezept das gewisse 'Etwas'.»

BEATRICE BISSIG
Telefonverkauf



UNSERE DEKORE

	BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE • Topping zur Geschmacksveredlung von Teiglingen mit Pfeffer und Meersalz • sorgt für knusprige, kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment • einzigartige Optik und würziger Geschmack der Gebäcke • ideal für Spezial- und Kleinbrote, Grill- und Fonduebrote sowie Apérogebäcke	Mehr Informationen S. 22 Art.-Nr. Margo 1686 Art.-Nr. Pistor 18463 Kesselinhalt 5 kg
	MAGIC GLAZE 12x 1L • pflanzliche Glanzstrieche für perfekte Optik • ohne Ei und Verkleben der Sprühdüsen • geruchs- und geschmacksneutral	Mehr Informationen S. 23 Art.-Nr. Margo 10261260 Art.-Nr. Pistor 39525 Tetra 12 x 1 l





Schöne Brote in der Auslage ziehen die Blicke auf sich. Mit ein paar Schnitten kann ein einfaches Brot zu einem individuellen Kunstwerk verwandelt werden. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Diese Kunst nennt sich **Brot Scoring** oder auch **Bread Scoring**. Es benötigt ein wenig Zeit, doch der Aufwand lohnt sich garantiert. Probieren Sie es aus und begeistern Sie Ihre Kunden mit Ihren ganz persönlichen Broten.

MEHR INFORMATIONEN ZUM THEMA BROTFORMISCHUNGEN UND DEKORE FINDEN SIE HIER:

Brot Scoring	13
Unser Combicorn – für individuelle Freiräume	14
Die mediterrane Vielfalt – mit Pane Luciane	15
Unsere CreaFarine-Linie – kreativ & vielseitig	16
Unsere Urgetreide – natürlich genießen	17 - 21
Unsere Tigerpaste	22
Unsere Glanzstrieche auf pflanzlicher Basis	23
Brot- / Brötchen-Fehler erkennen und vermeiden	24 - 25
Enzyme in der Backstube – gezielte Helfer für stabile Backergebnisse	26 - 28
Salz und Brot	29 - 30



Kurzfilm zur Inspiration



TIPPS FÜR BREAD SCORING

- Nicht zu weichen Teig verwenden:
Wenn der Teig trockener und kühler ist, lässt sich die Oberfläche leichter einritzen.
- Eher knappe Gare erzeugt schöne Ausrisse bei tiefen Schnitten.
- Eine gute Gare ergibt ruhigere Zeichnungen ohne wilde Ausrisse.
- Eine scharfe Klinge verwenden.



UNSER COMBICORN – FÜR INDIVIDUELLE FREIRÄUME

Das **Combicorn 5-50 %** beinhaltet natürliche Rohstoffe, die sich optimal für die Herstellung unterschiedlichster Mehrkorn-Spezialitäten eignen.

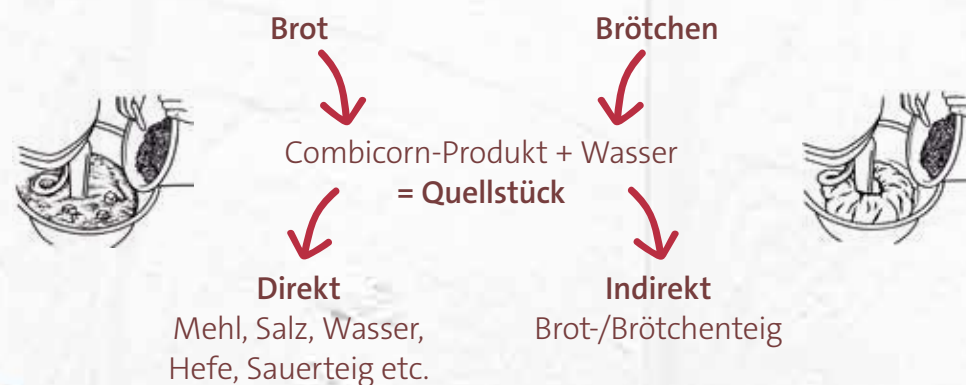
Es besteht aus einer feinen Auswahl von hochwertigen, vorportionierten Körnern und Ölsaaten.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Das Basisprodukt wird als Quellstück, je nach Anforderung, in beliebiger Menge Ihren hauseigenen Teigen zugegeben. Als Grundteig ist jegliche Art Ihrer Hausteige verwendbar. Das Quellstück wird einfach untergeknetet.

IHRE PRODUKTVORTEILE

- für ein abwechslungsreiches Mehrkorn-Sortiment
- rationelle Verarbeitung für direkte Herstellung oder Unterknetung
- flexible Dosierung 5-50 %
- hoher Anteil an Flocken, Ölsaaten und Malzen

Anwendungsprinzip = Individualprinzip



DIE MEDITERRANE VIELFALT – MIT PANE LUCIANE

Hochwertiges Olivenöl, frische Kräuter, fruchtige Tomaten und pikante Zutaten – das ist original mediterraner Geschmack. Begeistern Sie Ihre Kunden mit genussvollen Gebäcken, die eine einzigartige Note aufweisen.

ERGÄNZEN SIE DEN GRUNDTEIG MIT EINER VIELZAHL AN ZUTATEN UND KREIEREN SIE BROTE, DIE SOMMER- UND URLAUBSGEFÜHLE WECKEN:



DAS FOCACCIA GARDEN

Es ist der Eye-Catcher in jeder Auslage. Dieses Focaccia ist nicht nur optisch attraktiv. Es schmeckt dank Rosmarin und Olivenöl herrlich mediterran.



DIE CRACKER-CHIPS

Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Dünn ausgewallt und knusprig gebacken bieten sie eine willkommene Abwechslung in Ihrem Sortiment.



Mit Pane Luciane bringen Sie mediterrane Sehnsucht nach gutem Geschmack in Ihre Bäckerei! **Entdecken Sie die Vielfalt in unserer Rezeptdatenbank unter dem Produkt «Pane Luciane».**

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
Combicorn 5-50 %	3885	8408	25 kg

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
Pane Luciane 20 %	3482	8409	25 kg

UNSERE CREAMARINE-LINIE – KREATIV & VIELSEITIG

Die Spezialbrotvormischungen zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen.
 CreaFarine besticht durch den breiten Einsatzbereich und die aussergewöhnlich positiven Auswirkungen bezüglich Frischhaltung und Geschmack im Endgebäck.

CREAMARINE-VORMISCHUNGEN ÜBERZEUGEN MIT FOLGENDEN QUALITÄTSARGUMENTEN:

- für ein vielseitiges Brotsortiment – perfekt für saisonale Brote
- Triebführung über GV, TK oder GU möglich
- geeignet für kurze und lange Triebführungen
- grosse Auswahl an Rezepten
- keine weiteren Backmittel erforderlich

CREAMARINE IST ERHÄLTICH
 ALS VORMISCHUNG FÜR:



WEIZEN-BROTE



RUSTIKALE BROTE



URGETREIDE-BROTE



Entdecken Sie die Vielfalt in unserer Rezeptdatenbank
 unter den Produkten «CreaFarine»

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
CreaFarine Emmer-Einkorn 60 %	18879	8295	25 kg
CreaFarine UrDinkel 20 %	18357	8300	25 kg
CreaFarine Rustica Mix 20 %	763	8127	25 kg
CreaFarine 10-20 %	18188	8292	25 kg

UNSERE URGETREIDE NATÜRLICH GENIESSEN



Dinkelbrötchen Mix
 100%

Pistor Art.-Nr. 18825
 Margo Art.-Nr. 89369 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Intensiv nussig-röstig,
 mit malzig-süsslichem Abgang
 Enthaltene Getreide
 Dinkel



CreaFarine
 Emmer-Einkorn 60%

Pistor Art.-Nr. 18879
 Margo Art.-Nr. 8295 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Würzig, leicht herb-nussig
 Enthaltene Urgetreide
 Emmer, Einkorn, Dinkel



CreaFarine
 UrDinkel 20%

Pistor Art.-Nr. 18357
 Margo Art.-Nr. 8300 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Nussig, mit feiner, lieblicher
 Sauerteignote
 Enthaltene Urgetreide
 UrDinkel-zertifiziert: ProCert



Hildegard von Bingen
 Brot 50%

Pistor Art.-Nr. 52482
 Margo Art.-Nr. 1267 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Fein-erdig, nussig, dezente Süsse des
 Honigs, samtig-weiche Säurenoten
 Enthaltene Urgetreide
 Emmer, Einkorn, Dinkel und
 Waldstaudenroggen



Urgetreide 6-Korn-Brot
 30–50%

Pistor Art.-Nr. 18465
 Margo Art.-Nr. 2182 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Röstig, breites Säurespiel, würzig,
 einzigartig
 Enthaltene Urgetreide
 Einkorn, Emmer, Urroggen, Khorasan,
 Fisser Imperial Gerste, Dinkel



Combicorn
 UrAcker Korn 30%

Pistor Art.-Nr. 3779
 Margo Art.-Nr. 8101 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Rustikal, knusprig, röstig,
 malzig und erdig
 Enthaltene Urgetreide
 Einkorn, Emmer, Dinkel



UrRoggen
 Naturale 10–30%

Pistor Art.-Nr. 18464
 Margo Art.-Nr. 1798 | 25 kg
 Geschmacksprofil Grundrezeptur
 Kräftige Sauerteignoten mit
 malzig-röstigem Abgang
 Enthaltene Urgetreide
 Urroggen (Waldstaudenroggen)

URSPRÜNGLICHE SORTEN

neue Chancen

Ursprüngliche und authentische Lebensmittel treffen den Zeitgeist: Konsumenten wünschen sich Genuss mit gutem Gefühl und traditionellem Wert. Kostbare Backwaren aus Urgetreide sind die perfekte Antwort auf diesen Trend!

URGETREIDE-GEBÄCKE ...

- ... bieten ein neues, reines Genusserlebnis
- ... erfüllen die Sehnsucht nach puren, unverfälschten Lebensmitteln
- ... entsprechen dem Wunsch nach bewusster Ernährung

Alte Sorten, neu belebt

Urgetreide: Robust, schmackhaft und voller Nährstoffe.



-10'000 v. Chr.

Einkorn

- einzigartig nussig
- das älteste bekannte Brotgetreide wurde auch schon bei dem Urmenschen Ötzi gefunden
- charakteristische goldgelbe Färbung von Teigen und Gebäcken



-8'000 v. Chr.

Emmer

- feinwürzig
- wird auch als «Vater des heutigen Weizens» bezeichnet
- charakteristische dunkle Färbung von Teigen und Gebäcken



Urroggen

- süsslich-erdig
- als «Ur-Roggen» die älteste Form des Roggens
- auch als Waldstaudenroggen bekannt
- natürlich braune Färbung von Teigen



-6'000 v. Chr.

Khorasan

- buttrig-nussig
- auch bekannt als «Kamelszahn», «Kamut®» oder «Weizen des Propheten»
- ähnlich dem Hartweizen, Verwendung in Gebäcken und Nudeln



Fisser Imperial Gerste

- leicht nussig & erdig
- hat seinen Ursprung in der Gemeinde Fiss (AT)
- wird unterschiedlich eingesetzt als Korn, Flocken, Schrot und Mehl



Dinkel

- süsslich-nussig
- das Getreide der Alemannen
- ist aus einer Spontankreuzung (Emmer, Ziegenweizen) entstanden
- enthält zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe



Erfahren Sie mehr!



HEUTE

HILDEGARD VON BINGEN – IM REINEN MIT SICH SELBST

Ein gutes Stück Ursprünglichkeit

Wertvolle Urgetreidesorten wie Dinkel, Einkorn, Emmer und Waldstaudenroggen vereinen sich in unserem Brot-Highlight mit traditionellen Zutaten wie Gewürzkräutern, Kürbiskernmehl und Backhonig – und ergeben unwiderstehliche Gebäcke mit einzigartigen Geschmacksnoten.



Hildegard von Bingen

(1098–1179), visionäre Klosterfrau

Hildegard von Bingen vereinte in ihrer Rolle als Benediktinerin sowie Kräuter- und Naturheilkundlerin ein tiefes Wissen über die Heilkraft der Natur. Sie vertrat eine ganzheitliche Ernährungslehre, in der Nahrung als Zusammenspiel von Körper, Geist und Wohlbefinden verstanden wird. Besonders schätzte sie Dinkel als hochwertiges Getreide, das sie aufgrund seiner leichten Verdaulichkeit sowie seiner kräftigenden und stimmungsaufhellenden Wirkung hervorhob. In ihrer Lehre erscheint Brot nicht nur als körperliche Nahrung, sondern zugleich als geistige Speise – eine Verbindung von Leib und Seele.

Das ganze Wissen.
Das gute Getreide.



TIPPS UND TRICKS ZUM BACKEN MIT EMMER, EINKORN & DINKEL

Das Backen mit Urgetreiden benötigt etwas handwerkliches Geschick. Die Urgetreide besitzen einen hohen Rohprotein-Anteil. Das darin enthaltene Gluten ist insbesondere bei Emmer und Einkorn in der Qualität schwach und knetempfindlich. Freigeschobene Brote aus reinem Emmer- oder Einkornmehl zu backen ist daher sehr schwierig und die eingeschränkte Backfähigkeit führt zu einem geringeren Volumen der Gebäcke.



GENUSS

- Lang geführte Brote sind besonders bekömmlich.
- Die Verwendung von Urgetreide-Vollkornmehl bringt wertvolle Nährstoffe ins Brot.
- Urgetreide bringen ein besonderes Aroma ins Brot und sorgen für Abwechslung in der Brotauslage.
- Die herben Aromen aus den Urgetreiden können mit Zugabe von Wurzelgemüse wie Pastinaken oder Süsskartoffeln verfeinert werden. Ausserdem bringt das Gemüse eine gute Frischhaltung ins Brot.

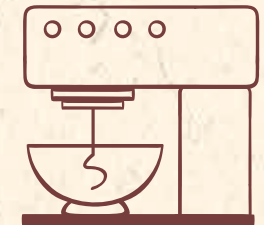


REZEPTUR

- Sauerteig einsetzen.
- Emmer; Einkorn: einen Teil des Mehles durch Dinkel- oder Weizenmehl ersetzen, um eine bessere Backfähigkeit zu erhalten.
- Wasserzugabe in der Rezeptur leicht verringern
> Urgetreide nimmt weniger Wasser auf als Weizen.
- Auf erprobte Rezepturen oder Vormischungen setzen.

VORTEIG

- Vorteige wie Quell- oder Brühstücke verwenden, um mehr Feuchtigkeit im Endprodukt zu erhalten.



TEIGHERSTELLUNG

- Schonend kneten, vorsichtig auskneten und nicht überkneten > Urgetreide haben eine schwache Kleberstruktur.
- Kühle Teigtemperatur beachten: die Idealtemperatur ist um ca. 24 °C.
- Eher festere Teige ergeben stabilere Teige.



STOCKGARE

- Während der Stockgare 1-2 Mal aufziehen, um den Kleber zu stabilisieren.
- Eine längere Stockgare wirkt sich positiv auf die Frischhaltung und das Aroma aus.

AUFARBEITEN

- Dinkel- und Mischbrote: geeignete Formen wählen, da die Brote eher breitlaufen.
- Reine Emmer- oder Einkornbrote: in Formen backen.



STÜCKGARE

- Eine knappe Stückgare bewirkt ein schönes Rissbild.



BACKEN

- Heiss und kurz backen verhindert das Austrocknen.



UNSERE TIGERPASTE

Die **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** sorgt für kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment! Veredelte Gebäcke überzeugen durch ihre einzigartige Optik und einen würzigen Geschmack. Dank knuspriger Kruste wird das Gebäck so zu einem echten Genuss-Highlight!

Das Besondere

- flexibler Einsatz für Brote und Kleingebäcke
- würzig im Geschmack
- Gebäcke mit trendig getigeter Optik
- einfaches Handling – nach dem Aufarbeiten auf Teigling auftragen und abbacken



Mehr zur
Tigerpaste



ANWENDUNGS- MÖGLICHKEITEN:



PAPRIKA	
Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Paprika Pulver	ca. 50 g



CURRY	
Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Curry Pulver	ca. 50 g



KÜMME	
Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Kümmel gemahlen	ca. 20 g
Kümmel ganz	ca. 20 g



Zaubern Sie aus den Teiglingen im Handumdrehen neue Trends in die Auslage! Zudem ist sie auch für die Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung geeignet.

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Kesselinhalt
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	18463	1686	5 kg

UNSERE GLANZSTREICHE AUF PFLANZLICHER BASIS

Magic Glaze ist eine gebrauchsfertige, ungesüsste Glanzstreiche auf pflanzlicher Basis ohne Zusatzstoffe. Das vegane Produkt eignet sich als Eistreich-Alternative und verleiht den Gebäcken einen anhaltenden und gleichmässigen Glanz. Die Glasur wird vor dem Backen mit dem Sprühgerät, der Sprühanlage oder mit dem Pinsel aufgetragen. Aufgrund der Herstellung mit UHT-Technologie ist eine ungekühlte Lagerung des *ungeöffneten* Produktes möglich.

- rein pflanzlich
- ohne Zusatzstoffe
- läuft weniger stark als Ei
- verklebt weniger als Ei
- neutral im Aroma
- lange Haltbarkeit dank UHT



Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Tetra
Magic Glaze 12 x 1 L	39525	10261260	12 x 1 l

BROT- / BRÖTCHEN-FEHLER ERKENNEN UND VERMEIDEN

FORM, AUSSEHEN

Problem	Ursache	Lösung
 Flache Form / breiter Boden Brote sind zu flach und entsprechen nicht mehr dem gebäcktypischen Charakter oder der Gebäckboden ist deutlich zu breit.	- zu kurze Stockgare - zu weicher Teig - zu lange Stückgare - zu niedrige Anbacktemperatur	- Stockgare verlängern - Teige fester führen - Stückgare verkürzen - Anbacktemperatur erhöhen
 Nicht artgemässer Riss Charakter des Risses entspricht nicht den gebäcktypischen Anforderungen.	- zu fester Teig - zu feuchte Umgebung während der Gare - Teigling nicht fachgerecht geschnitten - bei zu breitem, wildem Riss: - zu kurze Stückgare - bei zu schmalem Riss: - zu junger Teig - zu lange Stückgare - zu viel Dampf	- Teige weicher führen - trockenere Umgebung während der Gare - fachgerechte Schnittführung - bei zu breitem, wildem Riss: - Stückgare verlängern - bei zu schmalem Riss: - Teigruhezeiten verlängern - Stückgare verkürzen - Dampf reduzieren
 Aufgeplatzter Schluss Der Schluss des Brotes ist erkennbar aufgeplatzt.	- zu fester Teig - zu warmer Teig - Mehl in Schluss eingearbeitet - Schluss schlecht geschlossen - zu kurze Stückgare	- Teige weicher führen - Teige kühler führen - kein Mehl in den Schluss einarbeiten - Schluss besser schliessen - Stückgare verlängern
 Hohler Boden Zu hohler Boden des Brotes. Mit zunehmender Brotlagerung ist ein hohler Boden nicht auszuschliessen.	- zu fester Teig, zu lange Stockgare - zu lange Stückgare - zu lange bei zu tiefer Backtemperatur gebacken	- Teige weicher führen, kürzere Stockgare - Stückgare verkürzen - kürzer und bei höherer Backtemperatur backen



LOCKERUNG, KRUMENBILD

Problem	Ursache	Lösung
 Ungleichmässige Lockerung Porung der Brotkrume gebäckuntypisch ungleichmässig.	- zu weicher Teig - zu warmer Teig - zu lange Stockgare - Teigling nicht satt genug aufgearbeitet	- Teige fester führen - Teige kühler führen - kürzere Stockgare - satter aufarbeiten
 Geringe Lockerung (satte Porung) Porung der Brotkrume gebäckuntypisch fein.	- zu fester Teig - zu kurze Stockgare, zu junger Teig	- Teige weicher führen - Stockgare verlängern
 Ablösen der Kruste / Krume Horizontale Risse in der Brotkrume unterhalb der Oberkruste.	- zu kurze Stockgare - zu weicher Teig - zu knappe Stückgare - zu hohe Anbacktemperatur	- Stockgare verlängern - Teige fester führen - längere Stückgare - Anbacktemperatur reduzieren
 Ungleichmässige Krumenfarbe Farbunterschiede im Krumenbild.	- zu warmer Teig - beim Aufarbeiten zu viel Mehl eingewirkt - Teiglinge während der Zwischengärzeit verhautet	- Teige kühler führen - weniger Staubmehl verwenden - Teiglinge während der Zwischengare vor dem Verhauen schützen

OBERFLÄCHEN-, KRUSTENEIGENSCHAFTEN

Problem	Ursache	Lösung
 Helle Bräunung Gebäckoberfläche zu hell gebräunt.	- kein Kochsalz zugegeben - zu geringer Sauerteiganteil - zu fester Teig - zu tiefe Ofentemperatur - zu wenig oder kein Dampf - zu kurze Backzeit	- Kochsalzmenge überprüfen - Sauerteiganteil erhöhen - Teige weicher führen - Ofentemperatur erhöhen - ausreichend Dampf geben - Backzeit verlängern
 Stumpfe Oberfläche Zu geringer Glanz der Gebäckoberfläche.	- zu warmer Teig - Verhauen der Teiglinge durch zu trockene Stückgare - zu wenig oder keinen Dampf gegeben	- Teigtemperatur reduzieren - Gärraumfeuchte erhöhen oder mit Plastik zudecken, um die Teiglinge vor dem Verhauen zu schützen - Dampfmenge erhöhen, im Etagenofen auch auf ausreichen-des Vordämpfen achten
 Blasen Hohlräume direkt unterhalb der Brotkruste. Vereinzelte Blasen sind bei einigen Brotsorten (ausgehobenes Brot, Ciabatta etc.) herstellungsbedingt unvermeidbar und damit gebäcktypisch.	- zu kurze Stockgare - zu weicher Teig - zu kühler Teig - zu geringe Spannung auf der Teiglingsoberfläche bei ausgehobenen Broten - zu feuchte Stückgare - zu hohe Dampfmenge	- Stockgare verlängern - Teige fester führen - Teige wärmer führen - bei ausgehobenen Broten Spannung auf der Teiglingsoberfläche erhöhen - trockenere Stückgare - Dampfmenge reduzieren

ENZYME IN DER BACKSTUBE – GEZIELTE HELFER FÜR STABILE BACKERGEBNISSE

Enzyme spielen in der modernen Bäckerei eine zentrale Rolle: Sie helfen dabei, Prozesse zu stabilisieren, Rohstoffschwankungen auszugleichen und die Qualität von Backwaren gezielt zu verbessern. Dieser Artikel erklärt, was Enzyme sind, wie sie wirken und welchen konkreten Nutzen sie in der Praxis bieten.

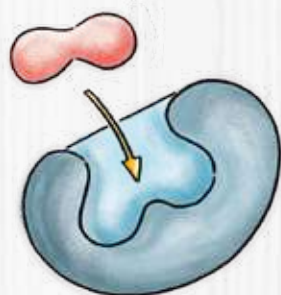
Was sind denn das für Enzyme in meinem Brot?

Enzyme sind Biokatalysatoren (bestehend aus Proteinen), die in allen lebenden Organismen vorkommen. Sie ermöglichen und beschleunigen chemische Reaktionen, ohne dabei selbst verbraucht zu werden.

Sie kommen natürlicherweise im Mehl vor, werden jedoch zunehmend gezielt zugesetzt, um Backergebnisse zu optimieren und standardisieren. Zu den bekanntesten Enzymgruppen in der Backstube zählen¹:

Enzym	Wirkung im Teig	Nutzen
Amylasen	Bauen Stärke zu Zucker (Maltose/Glucose) ab	Verbessern Hefegärung, sorgen für bessere Bräune und aromatischeren Geschmack
Proteasen	Spalten Klebereiweiss (Gluten)	Machen Teig dehnbarer und verbessern Knetbarkeit
Xylanasen	Bauen Ballaststoffe im Mehl ab	Erhöhen Teigvolumen und verbessern die Wasseraufnahme

1 GROSSES TEILCHEN

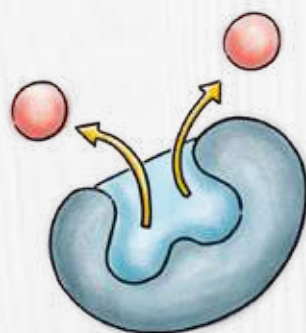


ENZYM



ENZYMREAKTION

2 KLEINE TEILCHEN



ENZYM

Schematische Darstellung einer Enzymreaktion

Das Enzym bindet ein Substrat, wandelt es gezielt um und setzt einen neuen Stoff frei, während es selbst unverändert bleibt.

Abbildung <https://www.genome.gov/genetics-glossary/Enzyme> (Institute N. H., 2026)

Sind zusätzliche Enzyme denn wirklich nötig?

Mit Hilfe von Enzymen können beispielsweise Teigeigenschaften, Garverhalten oder Rohstoffschwankungen gezielt beeinflusst und verbessert werden. Dabei kommen in unseren Backmischungen auf die jeweilige Anwendung optimal abgestimmte Enzyme zum Einsatz.

Die wichtigsten Vorteile im Überblick:

- Stabilerer Teigeigenschaften trotz schwankender Mehlqualität
- Verbesserte Gärtoleranz und Ofentrieb
- Optimiertes Volumen und gleichmässige Krumenstruktur
- Attraktivere Krustenfarbe und intensiveres Aroma
- Effizientere und reproduzierbare Produktionsprozesse

Ergebnis: höhere Prozesssicherheit bei konstant hoher Produktqualität.^{1,2}

Sind industriell hergestellte Enzyme sicher?

Industriell – in Bioreaktoren – hergestellte Enzyme sind unbedenklich. Die Herstellung unterliegt strengen gesetzlichen Vorgaben und nur geprüfte und zugelassene Enzyme dürfen eingesetzt werden.

Sowohl natürlich vorkommende als auch spezifisch hergestellte Enzyme sind hitzeempfindlich und werden beim Backprozess vollständig inaktiviert und zerstört.

Da Enzyme ausschliesslich während der Teigphase wirken und im Endprodukt nicht mehr aktiv sind, gelten sie als Verarbeitungshilfsstoffe. Sie müssen daher nicht deklariert werden. Eine saubere Clean-Label-Auslobung ist möglich.

Der Einsatz von Enzymen kann zudem helfen, auf klassische Zusatzstoffe wie Emulgatoren, Konservierungs- oder Frischhaltungsmittel zu verzichten – bei vergleichbarer oder verbesserter Produktqualität.^{3,4,5}

Fazit: Enzyme ermöglichen es, Backprozesse gezielt zu steuern und natürliche Teigeigenschaften zu optimieren, ohne im gebackenen Produkt wirksam zu bleiben. Zusatzstoffe erfüllen ebenfalls technologische Funktionen, bleiben jedoch im Produkt enthalten und müssen deklariert werden.⁶

Moderne Enzymlösungen bieten daher eine effektive Möglichkeit, Prozesssicherheit und Produktqualität zu verbessern und gleichzeitig Clean-Label-Anforderungen zu erfüllen.





MERKSATZ: ENZYME WIRKEN IM PROZESS – ZUSATZSTOFFE WIRKEN IM PRODUKT

Kriterium	Enzyme	Zusatzstoffe
Typische Beispiele	Amylasen, Proteasen, Pentosanasen	Emulgatoren, Konservierungsstoffe, Farbstoffe
Grundfunktion	Steuern und beschleunigen natürliche biochemische Prozesse im Teig	Erfüllen technologische Funktionen im fertigen oder gebackenen Produkt
Wirkzeitpunkt	Ausschliesslich vor dem Backen (Teigbereitung, Gärung, Ofentrieb)	Teilweise nach dem Backen noch wirksam
Wirkungsweise	Sehr gezielt und spezifisch (z. B. Stärkeabbau, Glutenlockerung)	Oft breiter Effekt , weniger selektiv
Herkunft / Herstellung	Natürlich im Mehl vorhanden oder biotechnologisch (fermentativ) hergestellt	Chemisch, physikalisch oder biotechnologisch hergestellt
Verhalten beim Backen	Hitzeempfindlich , werden vollständig inaktiviert	Hitzestabil , bleiben teilweise im Produkt
Rechtlicher Status	Verarbeitungshilfsstoffe	Zutaten / Zusatzstoffe
Deklaration	Nicht deklarationspflichtig , sofern keine Wirkung nach dem Backen	Deklarationspflichtig in der Zutatenliste (E-Nummern oder Namen)
Einfluss auf Clean Label	Unterstützt Clean-Label-Konzepte	Kann Clean-Label-Wahrnehmung beeinträchtigen
Ziel in der Praxis	Prozessstabilität, Volumen, Krume, Gärtoleranz	Frischhaltung, Schnittfestigkeit, Optik
Dosierung	Sehr gering (ppm-Bereich)	Höher als Enzyme
Flexibilität bei Rezepturen	Hoch – an unterschiedliche Rohstoffe anpassbar	Geringer – eher konstante Wirkung
Verbraucherwahrnehmung	Neutral, da nicht deklariert	Kritischer wegen E-Nummern
Ersatzpotenzial	Können viele Zusatzstoffe ersetzen oder reduzieren	Werden zunehmend durch Enzyme ersetzt

2, 3, 4, 7, 8, 9

¹enzymes.bio, 2026 / ²Cuni-Mertz, 2025 / ³Mag. Karin Gattertnig, 2013 / ⁴Grossklaus, 2011 / ⁵<https://bakeryinsider.com>, 2026 / ⁶Adams, 1991 / ⁷DGAL & Alimentaires, 2025 / ⁸<https://bakerpedia.com>, 2026 / ⁹Lesaffre, 2024

Auf Wunsch können wir Ihnen gerne das ausführliche Literaturverzeichnis zustellen.

SALZ UND BROT FAKTEN IN DER ÜBERSICHT

Salz wurde früher als weisses Gold gehandelt. Dies zeigt, welchen Stellenwert der lebensnotwendige Rohstoff dazumal hatte. Heutzutage sorgt das Salz vor allem rund um die Gesundheit für Gesprächsstoff. Ist zu viel Salz wirklich schädlich? Ist Himalaya-Salz besser als «normales» Salz? Und warum hat Speisesalz häufig einen Jodzusatz?

WEISSES UND FARBIGES SALZ

Salz ist nicht gleich Salz. Obwohl alle Salze hauptsächlich aus Natrium und Chlorid bestehen, gibt es feine Unterschiede in der Gewinnung des Salzes oder bei den Inhaltsstoffen.

STEINSALZ

- Steinsalz ist ein Sedimentgestein, dessen Herkunft sowohl im marinen Bereich, als auch in Salzseen liegt.
- Der Abbau von Steinsalz kann durch Siedesaline oder durch Bergabbau erfolgen.
- Die Farbe von reinem Steinsalz ist weiss.
- Durch verschiedene andere Mineralien können Steinsalze auch rote, graue, gelbe, blaue oder violette Farbtöne haben:
 - Himalaya-Salz:** Eisenoxide im Salz erzeugen die typische rosa Färbung des Salzes.
 - Blaues Saphirsalz:** Durch eine spezielle Salzkristallstruktur schimmert das darin enthaltene Kaliumchlorid bläulich.

MEERSALZ

- Meerwasser besitzt einen ungefähren Salzanteil von 3.5 %.
- Salz aus dem Meer wird durch Verdunstung in grossen, flachen Becken, den sogenannten Salinen, gewonnen.
- Ungewaschenes Meersalz besitzt neben Natrium und Chlorid ausserdem Calciumsulfat, Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat.
- Wegen gestiegenen Reinheitsanforderungen und Verschmutzungen kommt Meersalz meistens gewaschen in den Handel.



SALZ UND DIE GESUNDHEIT

Was bewirkt Salz (NaCl) im Körper?

NATRIUM (NA) BRAUCHT UNSER KÖRPER FÜR:

- die Verdauung der Nahrung
- die Regulation des Blutdrucks
- die Steuerung des Wasserhaushalts
- die Erregbarkeit von Muskeln und Nerven

CHLORID (CL) IST WICHTIG FÜR DIE VERDAUUNG (BILDUNG VON SALZSÄURE).

ZU VIEL NATRIUM FÜHRT JEDOCH ZU EINEM UNGLEICHGEWICHT IM KÖRPER UND HAT NEGATIVE FOLGEN AUF UNSERE GESUNDHEIT:

- Bluthochdruck
- Herzinfarkt
- Hirnschlag
- hohe Gesundheitskosten

Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) empfiehlt daher, höchstens 5 g Salz pro Tag zu konsumieren.

WARUM JODIERT MAN SALZ?

- Der natürliche Jodgehalt in Lebensmitteln ist generell gering.
- Ein Jodmangel kann Folgen für die Schilddrüsenfunktion haben.
- Seit 100 Jahren wird deshalb in der Schweiz das Salz jodiert.
- Brot ist das Lebensmittel, welches den höchsten Beitrag zur täglichen Jodversorgung der Bevölkerung liefert.

SALZ IM BROT

WARUM IST BROT FÜR DEN HOHEN SALZKONSUM VERANTWORTLICH?

- Die durchschnittliche Salzaufnahme in der Schweiz liegt aktuell bei 9 g pro Tag.
- Brot zählt zum beliebtesten Grundnahrungsmittel der Schweiz. Das im Brot enthaltene Salz stellt eine wesentliche Quelle des täglichen Salzkonsums dar.
- Der Salzgehalt liegt bei durchschnittlich 1.72 g pro 100 g Brot. (Monitoring 2019)
- Der Bund verfolgt seit 2008 eine Strategie, um den Salzkonsum zu senken. Langfristig soll dieser auf unter 5 g Salz pro Tag gesenkt werden.
- Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband hat einen freiwilligen Zielwert von 1.5 bis 1.3 g Salz pro 100 g Brot angesetzt.

MARGO HAT EINEN GROSSTEIL DER SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN UND REZEPTUREN AUF DIE EMPFEHLUNG DES VERBANDES ANGEPASST.

WAS BEWIRKT SALZ IM BROT?

Salz hat nicht nur eine geschmacksgebende und -verstärkende Funktion im Brot, es beeinflusst auch die Teigeigenschaften:

- Macht den Teig widerstandsfähiger, toleranter gegen die Knetwirkung.
- Festigt das Klebergerüst in Weizenteigen.
- Hemmt die Aktivität der stärkeabbauenden Amylase in Roggenteigen.
- Hemmt die Hefe.

WIE KANN DER SALZGEHALT REDUZIERT WERDEN?

Neben den technologischen Aspekten wird Salz vor allem wegen des Geschmacks eingesetzt. Der Salzgehalt lässt sich senken, ohne dass das Brot fade wirkt.

Es gibt Alternativen, welche viel Geschmack ins Brot zu bringen:

- Mit Gewürzen arbeiten.
- Sauerteig einsetzen.
- Vollkornmehle enthalten Mineralstoffe aus der Kleie und daraus hergestellte Brote benötigen dadurch weniger Salz.
- Statt Speisesalz (NaCl) Kaliumsalz einsetzen. Es gibt bereits diverse Anbieter.

Die Salzempfindung ist aber auch Gewohnheit. Wird der Salzgehalt langsam reduziert, gewöhnt sich der Geschmacksinn daran. Eine Studie der ZHAW Wädenswil zeigt, dass eine Salzreduktion von 2 % auf 1.8 % Salz aufs Mehl geschmacklich nicht wahrgenommen wird.

WUSSTEN SIE...?
... dass das Wort **Salär** von **Salz** abstammt? Früher war Speisesalz sehr wertvoll und galt dazumal auch als Zahlungsmittel. Die römischen Soldaten bekamen einen Teil ihres Soldes in Speisesalz ausbezahlt, dem sogenannten «salarium» («Salzration»). Daraus entstand der deutsche Begriff «Salär».

UNSERE LABELS



DIE MARKE URDINKEL

Die Marke UrDinkel wurde 1996 von der Interessengemeinschaft Dinkel ins Leben gerufen. Für die Produktion von Schweizer UrDinkel sind ausschliesslich IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannte Betriebe zugelassen. Die eingesetzten UrDinkel-Sorten sind spezifisch ausgesucht, wobei aktuell die Sorten «Oberkulmer» und «Ostro» zugelassen sind.



OHNE PALMÖL

Die Nachfrage im Markt nach palmölfreien Produkten steigt. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten, mit dem «Palmfree»-Logo.



OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend, von dem auch Sie profitieren können. Margo deklariert Produkte als «vegan», wenn für deren Herstellung keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden und wenn im Produktionsprozess Vorkehrungen getroffen wurden, die einen potenziellen Eintrag von Stoffen tierischen Ursprungs vermeiden.

MIT URGETREIDE

Ursprüngliche und authentische Lebensmittel treffen den Zeitgeist: Konsumenten wünschen sich Genuss mit gutem Gefühl und traditionellem Wert. Kostbare Backwaren aus Urgetreide sind die perfekte Antwort auf diesen Trend.



BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

Bestellungen: Sämtliche in diesem Katalog aufgeführten Produkte sind bei Pistor erhältlich. Bestellungen können über unseren Verkauf sowie Pistor / Mercanto getätigt werden.

Lieferungen: Margo-Produkte werden gemäss Tourenplan über unsere Logistik-Partner ausgeliefert.

Preis: Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preislisten. Alle auf der Preisliste aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Beanstandungen: Lieferbeanstandungen sind sofort, Qualitätsbeanstandungen spätestens 24 Stunden nach Auftreten zu melden. Das Margo-Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter.

Generell: Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.

KOMPETENTER SERVICE



Bei Margo – Baker & Baker Schweiz AG stehen Sie als Kunde an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen zuverlässig den besten Service. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung!

Besuchen Sie uns auf:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Sortiment gültig ab: Juni 2026

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77

info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER&BAKER**