

The logo for 'margo' features a stylized orange and white graphic above the brand name in a bold, lowercase, sans-serif font.

CREAFARINE

unverfälscht
& vielseitig

URDINKEL 20%




CREAFARINE URDINKEL 20%

Dinkel, die Getreideart mit Tradition, ist in der Lebensmittelproduktion wieder weit verbreitet. Unser CreaFarine UrDinkel 20% vereint die Tradition des alten Getreides mit dem Trend der Flexibilität und Vielfalt. Die Vormischung eignet sich perfekt zur Herstellung von hellen und dunklen Brot- und Kleingebäckspezialitäten mit rustikal-markanter Kruste und saftiger Krume. Die hochwertige Rezeptur ist UrDinkel-zertifiziert.

- Bietet eine Vielzahl an Rezeptvariationen für ein abwechslungsreiches Angebot an hellen und dunklen Broten und Kleingebäcken
- Steht für Gebäcke mit einzigartigem Geschmack, saftiger Krume und rustikal-markanter Kruste
- Ist für die kurze, direkte Führung sowie für die Führung über Nacht geeignet
- Sorgt für lange Frischhaltung der Endgebäcke
- Ist sicher in der Anwendung und Verarbeitung
- Enthält kein Salz
- Ohne Palmöl
- Für Veganer geeignet



Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
CreaFarine UrDinkel 20%	8300	18357	20%	25 kg

Zutaten: URDINKELMEHL (87%); DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (DINKELVOLLKORNMEHL; Starterkultur); Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Zucker; Enzyme (WEIZEN); Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation auf www.margo.ch.

CREAFARINE URDINKEL PANE MAGGIA



Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



Das milde UrDinkel Brot eignet sich gut als Beilage zum Apéro, zum Frühstück sowie als Basis für Sandwiches.



nussig / sautig

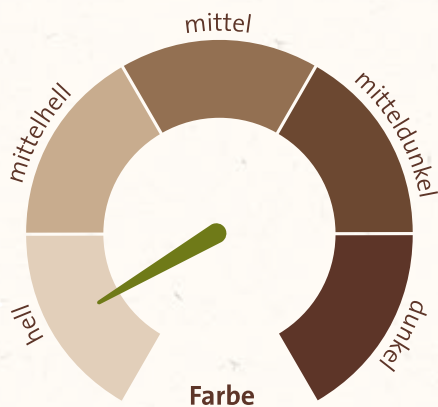


Röstaroma



süss / milchig / malzig
Honig / Karamell

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Geschmacksprofil

Der milde, frische, leicht säuerliche Geschmack der Krume wird von einer leicht nussigen Note begleitet und durch den Kontrast der knusprigen, goldfarbenen Kruste optimal ergänzt.

Konsistenz / Struktur / Farbe

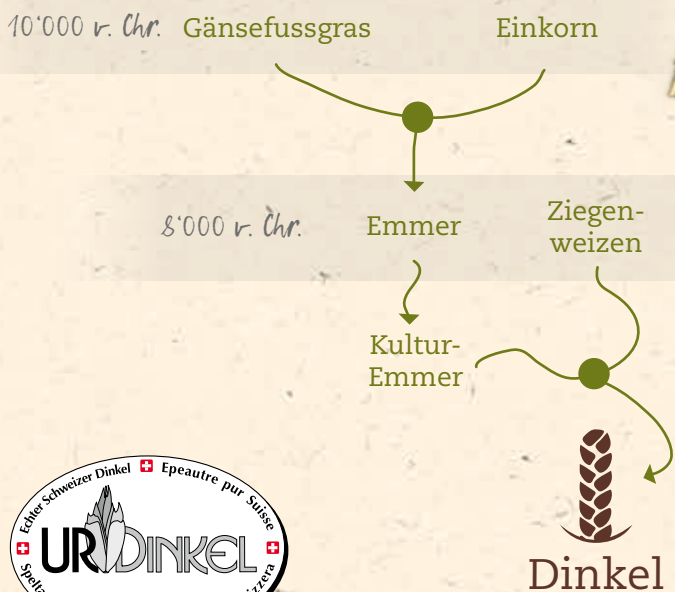
Der Ursprung des Pane Maggia liegt im wunderschönen Valle Maggia, ein tessiner Landstrich, der geprägt ist von dem verspielten Fluss – der Maggia. Passend zu dem Fluss Maggia ist das Rissbild des Maggiabrottes sehr lebendig, schön und etwas wild. Die helle Krume zeichnet sich aus durch die grobe, unregelmässige Porung. Die Saftigkeit des Brotes erinnert an das frische Wasser der Maggia.

DINKEL

Die ältesten Funde zu Dinkel führen ins 6. bis 5. Jahrtausend v. Chr. zurück nach Westgeorgien und Mesopotamien. Dinkel war damals nicht weit verbreitet. Im Mittelmeergebiet fand man Dinkel erst ab 1'100 – 800 v. Chr. Um 1'400 n. Chr. wurde Dinkel zum wichtigsten Getreide aufgrund der klimatischen Veränderungen (kleine Eiszeit). Nach dem 2. Weltkrieg ging der Anbau rasant zurück – Dinkel verschwand fast komplett. Gründe dafür waren der steigende Wohlstand und das immer beliebter werdende weisse, weiche Brot. Zudem haben Züchtungen den Weichweizen winterfest und sehr ertragreich gemacht.

Dinkel hat eine «Renaissance» erlebt und ist heute bei den Konsumenten beliebter denn je.

Die Entstehung von Dinkel



Alter der Fundstellen:

- 5'000 - 3'500 v. Chr.
- 3'400 - 1'700 v. Chr.
- 1'900 - 1'600 v. Chr.

Verwandtschaft
Dinkel ist aus einer Spontan-
kreuzung von Emmer und
Ziegenweizen entstanden.

Quelle: T. Miedaner; F. Longin:
Unterschätzte Getreidearten



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. Mit der Pflicht zu angestämmten Anbaugebieten gilt es, kurze Transportwege von maximal 40 Fahrkilometer zur nächsten Röllmühle oder anerkannten Sammelstelle einzuhalten.

Mit dem Einsatz von UrDinkel leisten Sie einen wertvollen Beitrag für eine vielfältige Schweizer Kulturlandschaft und sind mit dem Trend zur Ursprünglichkeit am aktuellen Puls der Zeit.

