

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

# COMBICORN

## URACKER KORN 30%



# COMBICORN URACKER KORN 30%

**Backtradition, die man schmeckt!**

Combicorn UrAcker Korn eignet sich hervorragend für die Herstellung erstklassiger Gebäcke nach alter Backtradition. Die vortportionierte Basis verbindet die ältesten Weizensorten Einkorn und Emmer mit Dinkelvollkorn-Sauerteig und feinem Esskastanienmehl. Nutzen Sie Ihre kreative Ader und das Potenzial der wertvollen Rohstoffe – so verleihen Sie Ihren Urgetreide-Gebäcken einen ganz eigenen Charakter. Combicorn UrAcker Korn bietet eine individuelle und flexible Anwendung bei grösster Leistungssicherheit.



- Mit den Urgetreiden Einkorn und Emmer
- Edles Esskastanienmehl und Dinkelvollkorn-Sauerteig für besonderen Geschmack
- Hohe Flexibilität zur Veredelung von Hausteigen oder Herstellung eigener Teige
- Optimale Gärstabilität und attraktives Gebäckvolumen
- Leicht kernige und saftig-zarte Krumeneigenschaften mit langer Verzehrfrische
- Aromatisches Geschmacksprofil mit der feinen Note der Edelkastanie
- Ohne Palmöl
- Geeignet für Veganer

## Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
Combicorn UrAcker Korn 30%	8101	3779	30%	25 kg

Zutaten: URGETREIDE (10%) (EINKORN; EMMER); Esskastanienmehl (10%); DINKELVOLLKORNFLOCKEN; HAFERFLOCKEN; GERSTENSCHROT; GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; Sonnenblumenkerne; WEIZENKLEBER; GERSTENFLOCKEN; Braune Leinsaat; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; DINKELWEIZENMEHL; Kartoffelflocken; Meersalz; DINKELVOLLKORN-SAUERTEIG, GETROCKNET.

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation auf [www.margo.ch](http://www.margo.ch).

## Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



malzig / süß / milchig /  
Honig / Karamell



nussig / saatig



Röstaroma

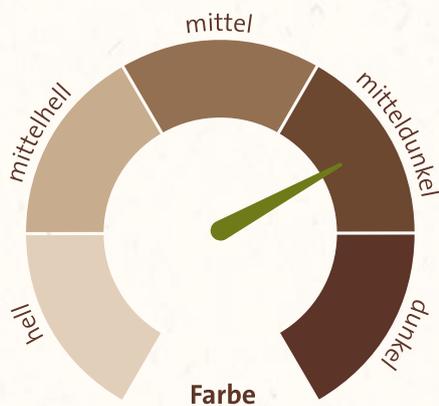


rauchig



Empfohlen für kräftige Beläge und Aufstriche  
sowie Rotwein (auch Barrique).

## Krumeneigenschaften



### Charakteristik

weich /  
fluffig

medium /  
elastisch

fest /  
schwer

### Mundgefühl

mehlig  
(nicht körnig)

leicht  
körnig

sehr  
körnig

## Detailliertes sensorisches Profil

### Kruste



### Krume



Aroma / Geruch

röstig, leicht erdig

malzig-erdig

Konsistenz

leicht rösch, innen weich-elastisch

saftig und gehaltvoll

Porenstruktur / Farbe

leicht lockere Porung, malzbraune Krume

Gesamtmundgefühl

leicht rösch, saftige Krume mit gutem Biss

Gesamtgeschmack

röstig, malzig und erdig



# EDELKASTANIE



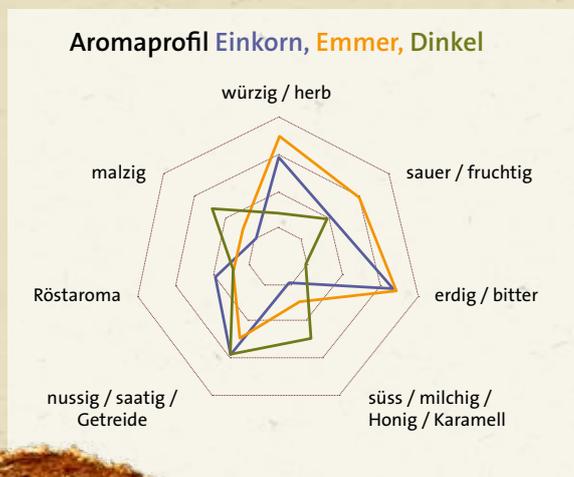
Die Edelkastanie ist auch als «Esskastanie» oder «Echte Kastanie» bekannt. Bei der Maroni handelt es sich um eine Edelkastanienart, welche besonders aromatische und grosse Früchte trägt.

Ursprünglich stammt die Europäische Kastanie aus dem Schwarzmeergebiet in Kleinasien. Aufgrund des hohen Nährwertes der Früchte wurden Edelkastanien in armen Regionen mit wenig Getreideanbau als Grundnahrungsmittel angebaut. Im 19. Jahrhundert nahm die Bedeutung der Kastanien ab, da Kartoffeln und Getreide günstig zu haben waren. Die Edelkastanien wurde als Grundnahrungsmittel aus dem Speiseplan verdrängt.

Da Edelkastanien keinen Gluten enthalten, ist das daraus gewonnene Mehl nur mit anderen Mehlen backfähig. Jedoch verleiht Edelkastanienmehl Broten einen unverwechselbaren, angenehm süsslichen und nussigen Geschmack. Edelkastanien enthalten wertvolle Nährstoffe und sind reich an B- und C-Vitaminen. Die Edelkastanie zählt zu den Nüssen. Mit einem Anteil von 1,9% Fett ist sie im Vergleich zu anderen Nüssen sehr fettarm.

## URGETREIDE-GENUSS – AUTHENTISCH IM AROMA

Die Vorfahren des Weizens, Einkorn, Emmer und Dinkel, bieten geschmacklich etwas Besonderes. Sie heben sich deutlich vom heutigen Weizen ab, was eine Vielfalt ins Brotsortiment bringen kann.



Aromaprofile: Erstellt im Fachpanel im Abgleich mit Aromareferenzen



### EINKORN

Das älteste Getreidekorn, das Einkorn, hat ein sehr **intensives, rustikales** Aroma mit **deutlich nussiger** Komponente. Der **kräftig erdige** Geschmack ist sehr lange anhaltend mit einem **leicht bitteren** Abgang.



### EMMER

Der Vater des heutigen Weizens, der Emmer, hat ein **deutlich würzig-herbes** Aroma. Der **intensiv erdige, leicht bittere** Geschmack wird von einer **fruchtigen Säurenote** begleitet.



### DINKEL

Dinkel, das Getreide der Alemannen, hat einen sehr **ausgewogen lieblichen, frisch getreidigen** Aromacharakter. Der milde, süssliche Geschmack wird von einer **leicht nussigen, fruchtigen** Note abgerundet.



*Einkorn*  
einzigartig nussig



*Emmer*  
feinwürzig



*Dinkel*  
süsslich-nussig

