

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

# URROGGEN

NATURALE 10-30 %





# URROGGEN NATURALE 10-30 %

Das rustikale Quell-, Brüh- und Kochstück!

UrRoggen Naturale-Backwaren mit echten Urgetreiden passen perfekt zum aktuellen Konsumententrend, der besonders auf authentische und natürliche Lebensmittel abzielt. Mit UrRoggen Naturale bedienen Sie nicht nur dieses Bedürfnis, sondern bieten einzigartige Gebäckspezialitäten mit unverfälschtem und harmonischem Geschmack. Dafür sorgen Waldstaudenroggen, Roggenmalzflocken und getrockneter Roggensauerteig. UrRoggen Naturale eignet sich ideal zur Herstellung von Quell-, Brüh- oder Kochstücken für Brote und Brötchen.



- Als Quell-, Brüh- oder Kochstück anwendbar
- Mit Waldstaudenroggen, Roggenmalzflocken und getrocknetem Roggensauerteig
- Deklarationsfreundliche Zutatenliste
- Besonders variabel und individuell in der Anwendung
- Für jede gewünschte Mehlmischung in direkter Führung
- Als Unterknetmethode bei Roggen- und Weizenteigen
- Für eine gute Frischhaltung und angenehme Krumenfarbe
- Ohne Palmöl
- Geeignet für Veganer



## Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
UrRoggen Naturale 10-30 %	1798	18464	10-30 %	

ZUTATEN: WALDSTAUDENROGGENSCHROT (STABILISIERT) (80 %); ROGGENMALZFLOCKEN; Sauerteig: (GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG; ROGGENSAUERTEIGEXTRAKT); Meersalz; Brauner Zucker; ROGGENMALZMEHL GERÖSTET.

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 / sautig



Röstaroma

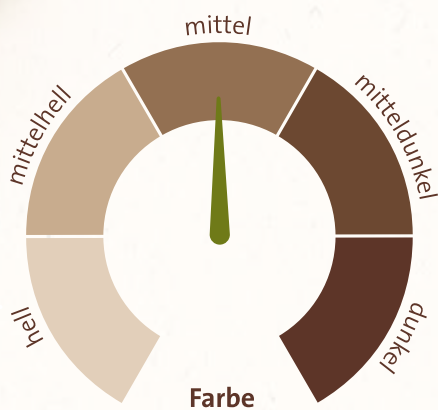


rauchig



Empfohlen zu kräftigen Beilagen und  
herben Biersorten.

## Krumeneigenschaften



### Charakteristik

weich /  
fluffig

medium /  
elastisch

fest /  
schwer

### Mundgefühl

mehlig  
(nicht körnig)

leicht  
körnig

sehr  
körnig

## Detailliertes sensorisches Profil

### Kruste



### Krume



Aroma / Geruch

röstig, frische Getreidenote

Sauerteig- und Getreidenoten

Konsistenz

kompakter, mürber Bruch

kompakte, gehaltvolle Krume

Porenstruktur / Farbe

feinporig, graubraun

Gesamtmundgefühl

kompakt, gehaltvoll

Gesamtgeschmack

kräftige Sauerteignoten mit malzig-röstigem Abgang



# URROGGEN

Urroggen, auch Waldstaudenroggen genannt, stammt ursprünglich aus dem Vorderen Orient und ist der älteste Vorgänger des heutigen Roggens. Seinen interessanten Namen erhielt diese Roggenart, da sie meist auf Rodungsflächen angesät wurde. Bereits vor über 7'000 Jahren erfreute sich der Urroggen dank seiner Winterfestigkeit und eher unkomplizierten Kultivierung grosser Beliebtheit.

**Im Mittelalter** wurde der Roggen sogar zum Hauptgetreide in vielen Teilen Europas. Dort wurde er aber aufgrund seines geringeren Ertrages im Vergleich zu moderneren Roggenarten abgelöst und geriet für lange Zeit in Vergessenheit. Heute ist der Ertrag glücklicherweise nicht mehr der entscheidende Faktor und Urroggen kann einzig und allein für sein unvergleichliches Geschmacks-potenzial exklusiv kultiviert werden. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit leidenschaftlichen Getreidebauern, denen die Erhaltung dieses echten Urgetreides wirklich am Herzen liegt.



## Backen mit Urroggen

Urroggen wird vorwiegend als Vollkornmehl oder als Schrot verarbeitet. Die geringe Backfähigkeit von Urroggen macht die Verarbeitung anspruchsvoll. Mit erprobten Rezepturen und geeigneten Führungsmethoden lassen sich auch aus diesem Getreide besondere Brote herstellen.

Urroggen verleiht Gebäcken eine ansprechend dunkle Färbung und einen erdigen, leicht würzigen Geschmack. Im Vergleich zu Roggen besitzt der Urroggen einen deutlich höheren Nahrungsfasergehalt.

