



margo



URGETREIDE

**6-KORN-BROT
30-50 %**



URGETREIDE 6-KORN-BROT 30-50 %

Entdecken Sie die einzigartige Vielfalt!

Brote aus Urgetreide greifen das gesteigerte Verlangen Ihrer Kunden nach authentischen und natürlichen Lebensmitteln auf. Erlesene Sorten wie Einkorn oder Emmer wurden bereits vor Jahrtausenden angebaut und haben bis heute nichts von ihrem einzigartigen Geschmack eingebüsst. Urgetreide 6-Korn-Brot liefert individuellen Handwerksbäckern wie Ihnen die perfekte Basis für ursprüngliche und unverfälschte Genussgaranten.



- Enthält sechs Urgetreidesorten für Ihr einzigartiges Brotsortiment
- Deklarationsfreundliche Zutatenliste
- Grosse Rezeptvariabilität und -individualität möglich durch Zugabe von zum Beispiel Saaten oder Vollkornmahlerzeugnissen
- Bereits in der Grundrezeptur mit kräftig, nussigen, leicht röstigen Geschmacksnoten
- Für rustikale Gebäcke mit besonders guter Saftigkeit und Frischhaltung
- Ohne Palmöl
- Geeignet für Veganer

Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
Urgetreide 6-Korn-Brot 30-50 %	2182	18465	30-50 %	

Zutaten: Vollkorn Urgetreide-Schrot (53%): EINKORN; WALDSTAUDENROGGEN; FISSE IMPERIAL GERSTE; KHORASAN; BAULÄNDER SPELZ DINKEL; EMMER; Sauerteig: DINKELVOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (17%), EMMER VOLLKORNSAUERTEIG, GETROCKNET (12%); Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Kandisfarinzucker; SESAMÖL, GERÖSTET; Gewürze.

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

Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



malzig / süß / milchig / Honig / Karamell



nussig / sautig



Röstaroma

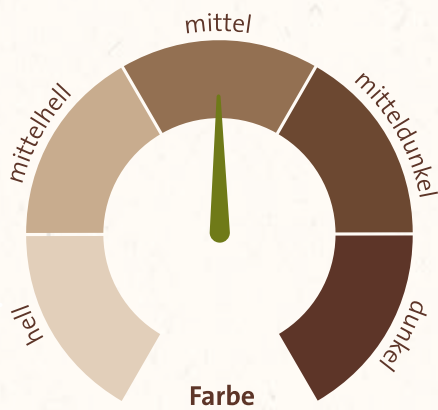


rauchig



Empfohlen mit kräftigen Belägen und herben Weinen und Bieren.

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich / fluffig

medium / elastisch

fest / schwer

Mundgefühl

mehlig (nicht körnig)

leicht körnig

sehr körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Kruste



Krume



Aroma / Geruch

röstig, nussig

würzig, kräftig, röstig

Konsistenz

mürbe-saftig

weich

Porenstruktur / Farbe

feinporig, goldbraun, feucht

Gesamtmundgefühl

mürbe Kruste; weiche, saftige und gut lösliche Krume

Gesamtgeschmack

röstig, breites Säurespiel, würzig, (leichte Schärfe)



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!

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