



URGETREIDE

NATÜRLICH GENIESSEN



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 reinen, 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

UNSER URGETREIDE- SORTIMENT

Entdecken Sie
die Vielfalt!

Diese Urgetreide-Produkte sind die perfekte Basis für Ihre kreative Handwerkskunst und vielfältige Anwendungen. Ob Brot, Kleingebäck oder hochwertige Veredelungen –
entdecken Sie unsere Produkte.



Dinkelbrötchen Mix 100%

Pistor Art.-Nr. 18825 | 25 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur

Intensiv nussig-röstig,
mit malzig-süßlichem Abgang

Enthaltene Getreide
Dinkel



CreaFarine Emmer-Einkorn 60%

Pistor Art.-Nr. 18879 | 25 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur
Würzig, leicht herb-nussig

Enthaltene Urgetreide
Emmer, Einkorn, Dinkel



CreaFarine UrDinkel 20%

Pistor Art.-Nr. 18357 | 25 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur
Nussig, mit feiner, lieblicher
Sauerteignote

Enthaltene Urgetreide
UrDinkel (zertifiziert)



Urgetreide 6-Korn-Brot 30–50%

Pistor Art.-Nr. 18465 | 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 | 25 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur
Rustikal, knusprig, röstig,
malzig und erdig

Enthaltene Urgetreide
Einkorn, Emmer, Dinkel



UrRoggen Naturale 10–30%

Pistor Art.-Nr. 18464 | 25 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur
Kräftige Sauerteignoten mit
malzig-röstigem Abgang

Enthaltene Urgetreide
Urroggen (Waldstaudenroggen)



Urgetreide Dekor

Pistor Art.-Nr. 18518 | 10 kg

Geschmacksprofil Grundrezeptur
Grobkörnig und edel

Enthaltene Urgetreide
Einkorn, Emmer, Khorasan

VERMARKTUNGSIDEEN

Viele Ihrer Kunden sind auf der Suche nach besonders authentischen und handwerklichen Backwaren. Mit Gebäcken aus Urgetreide und dafür massgeschneiderten Werbemitteln werten Sie Ihr Sortiment auf.

Schaffen Sie Aufmerksamkeit und emotionalisieren Sie das Thema «Urgetreide»

Zum Anfassen:
6 Urgetreide-Körner
zur Ansicht

Zum Anschauen:
Bilderrahmen mit
Film und Fotos

Zum Degustieren:
Degustationsglocke
für Ihre Kreationen

Zum Bewerben:
Urgetreide-Theke



Zum Lesen:
Informationsflyer für Ihre
Kunden zum Mitnehmen

Um Neugier zu wecken:
Kundenstopper

Informieren Sie bereits
vor dem Laden



**Nachhaltige
Brottüten:**
Hergestellt
zu 100% aus
Zuckerrohrfasern.

Wir unterstützen Sie dabei!
Leihen Sie sich bei Margo das Urgetreide-Set aus.

Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufsberater
oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.