

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



margo

DAS GEWISSE ETWAS

UNSER SPEZIALBROT SORTIMENT



LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN

Unser umfangreiches Sortiment an qualitativ hochwertigen Brotvormischungen gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kunden mit einer abwechslungsreichen Brotauswahl zu begeistern. Durch die individuelle Zugabe authentischer Zutaten und die Verwendung von Dekoren verleihen Sie Ihrem Brot das gewisse Etwas und eine persönliche Note.



Art.-Nr.	Artikelname	Einsatzmenge	Charakteristika						Anwendungstechnik	frei von							Ernährungsform	
			MEHLANTEIL	SAATEN	MEHRKORN / KÖRNER	URGETREIDE	DINKEL	ROGGEN		HELLES MEHL	BESONDERHEIT	BRÜHSTÜCK	QUELLSTÜCK	DIREKTANWENDUNG	EMULGATOREN	ENZYMEN		SPEISESALZ
89369	Dinkelbrötchen Mix	100%	■				■		mit reinem Dinkel			■				■	■	■
8100	Helvetia Roggen Mix	100%						■	mit 87% Schweizer Roggen			■	■			■		
8189	Roggenbrot Mix	100%						■				■				■	■	■
8120	Hausbrot Mix	20–60%	■	■								■	■	■		■	■	■
8125	Goldkorn Mix	55%	■	■					mit Goldhirse			■	■			■	■	■
8122	Malzkorn Mix	50%	■	■					hoher Malzanteil			■				■	■	■
8126	Multikorn Mix	50%	■	■							■		■	■		■		
8311	Fitkorn Spezial Mix	50%	■	■					enthält viele Nahrungsfasern			■				■	■	■
8412	Bernd das Brot	50%	■	■					reich an Sonnenblumenkernen 17%			■	■	■		■	■	■
8408	Combicorn	5–50%	■	■					flexible Dosierung		■	■	■	■		■	■	■
8156	Vitakorn Mix	40%	■						enthält Joghurt			■				■		
8127	Rustica Mix	20%						■				■	■			■		
8409	Pane Luciane	20%						■	enthält natives Olivenöl			■					■	■
8300	CreaFarine UrDinkel	20%				■	■	■	UrDinkel-zertifiziert			■	■		■	■	■	■
8292	CreaFarine	10–20%						■	langgeführte Teige			■	■		■	■	■	■
2182	Pantique Urgetreide 6-Korn-Brot	30–50%		■	■				6 Urgetreidekörner			■	■	■	■	■	■	■
8101	Pantique Combicorn UrAcker Korn	30%	■	■	■				mit Edelkastanien		■		■	■		■	■	■
1798	Pantique UrRoggen Naturale	10–30%						■	mit 80% Waldstaudenroggen	■			■	■		■	■	■

PRODUKT- ÜBERSICHT



DINKELBRÖTCHEN MIX

- 100% Dinkel-Spezialbrotmischung
- mit Sonnenblumenkerne und Sesam
- für kurze und lange Triebführung



HELVETIA ROGGEN MIX

- 100% Spezialbrotmischung
- für reine Roggenbrote
- für lange Triebführung



ROGGENBROT MIX

- 100% Spezialbrotmischung
- für Roggenbrote mit lockerer Gebäckstruktur



HAUSBROT MIX

- 20–60% Spezialbrotmischung
- reich an Körnern und Saaten
- geeignet als Vorteig



GOLDKORN MIX

- 55% Spezialbrotmischung
- mit 10 Getreidesorten und Ölsamen



MALZKORN MIX

- 50% Spezialbrotmischung
- mit hohem Malzanteil
- für extra dunkle Brote



MULTIKORN MIX

- 50% Spezialbrotmischung
- mit vielen Ölsamen und Getreideflocken



FITKORN SPEZIAL MIX

- 50% Spezialbrotmischung
- enthält Inulin, für eine gute Verdauung



BERND DAS BROT

- 50% Spezialbrotmischung
- für saftige Dreikornbrote
- mit Sonnenblumenkernen und Magnesium



COMBICORN

- 5–50% Spezialbrotmischung
- für vielfältige Mehrkornbrote



VITAKORN MIX

- 40% Spezialbrotmischung
- mit Joghurtpulver und Gewürzen



RUSTICA MIX

- 20% Spezialbrotmischung
- mit Roggen für rustikale Brote



PANE LUCIANE

- 20% Spezialbrotmischung
- mit nativem Olivenöl, Kräutern und Gewürzen
- für mediterrane Brotspezialitäten



CREAFARINE URDINKEL

- 20% UrDinkel-Spezialbrotmischung
- UrDinkel-zertifiziert
- vielseitig einsetzbar



CREAFARINE

- 10–20% Spezialbrotmischung
- vielseitig einsetzbar
- für lange Triebführung



PANTIQUE URGETREIDE 6-KORN-BROT

- 30–50% Urgetreide-Spezialbrotmischung
- mit 6 wertvollen Urgetreidesorten



PANTIQUE COMBICORN URACKER KORN

- 30% Urgetreide-Spezialbrotmischung
- mit Emmer, Einkorn und Dinkel
- mit Edelkastanienmehl



PANTIQUE URROGGEN NATURALE

- 30% Urgetreide-Spezialbrotmischung
- für Brüh- und Kochstücke
- mit einzigartigem Waldstaudenroggen