

# Veggie KORN



- vegan
- ohne Backhefe
- ballaststoffreich
- laktosefrei

Premix für veganes Gebäck  
mit hohem Saatenanteil





# Veggie KORN

## - Die vegane Alternative

Ob aus gesundheitlichen oder Lifestyle-Gründen – immer mehr Menschen achten zunehmend auf die Zusammensetzung ihrer Lebensmittel. So wächst der Markt für spezielle Lebensmittel wie lactosefreie Milchprodukte, glutenfreie Backwaren oder vegane Snacks bis zu 20 % pro Jahr.

Neben Verbrauchern, die aufgrund einer Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie bestimmte Lebensmittel meiden müssen, gewinnt der freiwillige Verzicht, zum Beispiel auf tierische Produkte, immer mehr an Bedeutung.

Das steigende Interesse an tierfreien Ernährungsformen macht natürlich auch vor Bäckereien nicht halt: Insbesondere vegan ist derzeit in aller Munde. Die vegane Lebensweise, auch Veganismus genannt, ist eine besondere Form des Vegetarismus, bei der keinerlei tierische Produkte konsumiert werden.

Mit seinen vollwertigen Zutaten entspricht unser **VEGGIEKORN** genau der veganen Ernährungsphilosophie. Die Gebäcke sind ohne Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs und werden ohne Backhefe hergestellt, was unabhängig von „Veganismus“ auch für spezielle Ernährungsformen interessant ist.

Der hohe Anteil an Saaten und Körnern verleiht den ballaststoffreichen Gebäcken eine ganz besondere Struktur und einen kernigen Biss. Der nussig-milde Geschmack sowie die gute Frischhaltung erfreuen sich auch bei „Nicht-Veganern“ großer Beliebtheit.



Moderner Lifestyle  
Vegane Ernährungsform

### Modernes Produkt mit Trendcharakter ohne Zusatz von tierischen Produkten

- für die vegane Ernährung geeignet
- Ansprache neuer Kundengruppen (Vegetarier, Veganer)
- Profitieren am Wachstumsmarkt für spezielle Lebensmittel

### Rationelle Herstellung der Gebäcke

- keine Vorverquellung nötig
- Teig kommt ohne Teigruhe direkt in die Backform

### Hoher Anteil an Ölsamen (Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Kürbiskerne, Sesam) und Getreide (Haferflocken, Roggenkörner, Dinkel)

- nussig, aromatisch im Geschmack
- gehaltvoller Krumencharakter mit kernigem Biss
- ideale Alternative für alle Vollkornliebhaber
- ballaststoffreich

### Besonders saftige Krume

- sehr gute Verzehrsfrische

### Ohne Zusatz von Backhefe

- ideal geeignet für spezielle Ernährungsformen



Produkt-  
profil



\* Lactosegehalt < 0,1 g/100 g



# VEGGIEKORN

## Zum Teig:

VEGGIEKORN	10,000 kg
BACKEXTRAKT	0,800 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	8,400 l
<b>Teiggewicht</b>	<b>19,420 kg</b>

## Teiggewicht

**Knetzeit:** 3 - 4 Minuten langsam,  
Spiralknetzer

**Teigtemperatur:** 25 - 26 °C

**Teigruhe:** keine

**Teigeinlage:** 0,580 - 1,150 kg,  
je nach Kastengröße

## Arbeitshinweise:

Den Teig mit Wasser zu Kastenbrot der gewünschten Größe aufarbeiten, die Oberfläche glatt streichen und danach 120 Minuten im Gärraum quellen lassen. Anschließend mit Schwaden schieben, den man ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

**Backtemperatur:** 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 90 - 120 Minuten, je nach Größe  
(Kerntemperatur 98 °C)

Direkt nach dem Backen die Brote aus den Formen stürzen.

## Hinweis:

Die Brote können nach einer für Schrotbrot üblichen Lagerzeit von ca. 20 Stunden mit einer Kreis- oder Schlagmessermaschine geschnitten werden.

## Verkehrsbezeichnung:

Ballaststoffreiches Haferbrot mit 22 % Ölsamen  
enthält 27 % Hafer

## Nährwertangaben für 100 g Brot:

Energie	1154 kJ (276 kcal)
Fett	13,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	25,0 g
davon Zucker	3,2 g
Ballaststoffe	8,0 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	1,4 g

## Allergene

Enthält: Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Sesam

## Pasteurisation von verpacktem Schnittbrot:

Die gut ausgekühlten Brote schneiden, in Einheiten à 0,400 kg in Pasteurisierungsbeutel verpacken und mit Verschlussclips verschließen. Die Beutel mit geringem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Lochblech gleichmäßig verteilen und bei ca. 120 °C für ca. 75 Minuten pasteurisieren. Dabei sollte die Kerntemperatur von mind. 75 °C für ca. 10 Minuten gehalten werden.

## Allgemeiner Hinweis:

Eine Kondenswasserbildung kann vermieden werden, indem man die Beutel nach dem Pasteurisieren zusammenschiebt und abgedeckt auf dem Blech lässt, um eine schnelle Abkühlung der Brote zu vermeiden. Ungeöffnet sind die Beutel mind. 14 Tage haltbar.



Ideal als  
verpacktes  
Schnittbrot







Laut Vegetarierbund Deutschland (VEBU) gibt es in Deutschland rund **7,8 Millionen** Vegetarier (entspricht ca. **10 %** der Gesamtbevölkerung). Darunter ca. **900.000** Veganer, sprich Menschen, die alle Nahrungsmittel tierischen Ursprungs sowie meist auch jegliche Nutzung von Tieren und tierischen Produkten ablehnen.



# VEGGIEKORN-Riegel

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm (ca. 80 Stück)

## Zur Fruchtiegel-Mischung:

VEGGIEKORN	
Mandeln, gestiftelt	1,200 kg
Cranberries, gesüßt, getrocknet (Bäko)	0,750 kg
Rohrzucker, braun	0,500 kg
Kürbiskerne	0,400 kg
	0,150 kg
BACKEXTRAKT	
Wasser, ca. 20 °C	0,200 kg
	0,500 l
<b>Fruchtiegel-Mischung</b>	<b>3,700 kg</b>

**Knetzeit:** max. 1 Minute langsam, Spiralknetter

## Arbeitshinweise:

Alle trockenen Zutaten gut vermischen. Anschließend **BACKEXTRAKT** und Wasser hinzufügen und vorsichtig homogen vermischen. Die Fruchtiegel-Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 x 40 cm) gleichmäßig verteilen und mit einer Palette glatt streichen. Anschließend 0,100 kg **MELLA-CROCCANTE** aufstreuen und mit Schwaden backen.

Alternativ kann eine Backplatte\* auf das Backpapier gelegt werden.

**Backtemperatur:** 60 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** ca. 30 Minuten

Direkt nach dem Backen mit einem Messer zu Riegeln der gewünschten Größe schneiden (z. B. 9 x 3 cm).

## Verkehrsbezeichnung:

Fruchtiegel

## Nährwertangaben für 100 g Gebäck:

Energie	1871 kJ (447 kcal)
Fett	22,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
Kohlenhydrate	45,3 g
davon Zucker	28,7 g
Ballaststoffe	8,6 g
Eiweiß	12,8 g
Salz	0,1 g

## Allergene

Enthält: Hafer, Roggen, Gerste, Dinkel, Mandeln, Sesam

\* Bitte prüfen Sie, ob in dieser Zutat noch weitere Allergene enthalten sind, die dann ebenfalls anzugeben sind.

NEU:  
Flexitarier

= Teilzeit-vegetarier:

Fleisch-/Wurst- und Fischkonsum max. 3 x pro Woche

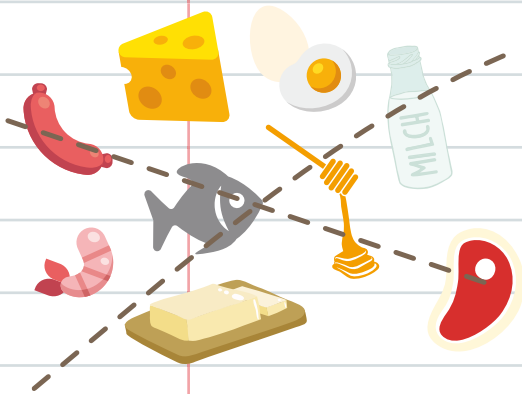


ideal als Pausensnack



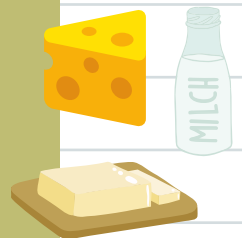


Der Begriff „Vegetarismus“ kommt aus dem lateinischen. Hier steht „vegetare“ für Wachsen oder Leben. Neben pflanzlichen Lebensmitteln essen Vegetarier in der Regel nur **Lebensmittel, die vom lebenden Tier stammen**, wie z. B. Eier, Milch, Käse, Joghurt oder andere Milchprodukte. Fleisch sowie Fisch stehen nicht mit auf dem Ernährungsplan.



Je nach Lebensmittelauswahl gibt es auch unter den Vegetariern wieder Unterschiede:

- **Veganer** sind die striktesten Vegetarier. Sie verzichten auf alle Lebensmittel, die vom Tier stammen, also auch auf Milch, Milchprodukte, Käse, Eier und sogar Honig.
- **Lakto-Vegetarier** essen neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milchprodukte und Käse.
- **Ovo-Lakto-Vegetarier** verzehren zusätzlich auch Eier.



Unser VEGGIEKORN



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
Tel.: 09221 706-0  
Fax: 09221 706-306  
info@ireks.de  
www.ireks.de  
Hotline: 09221 706-110