



Unser

# BUCHWEIZEN VOLLKORN

<b>Anwendungsgebiet:</b>	Premix für aromatische Buchweizenvollkornbrote
<b>Anwendungsmenge:</b>	100 %

### Erlesene Getreidemahlerzeugnisse für ein Buchweizenvollkornbrot mit besonderem Charakter

- ➔ hochwertigste Rohstoffe wie Buchweizenvollkornmehl, Buchweizenvollkornschrot und Dinkelvollkornmehl
- ➔ Buchweizenvollkornsauerteig und Buchweizenvollkornröstmehl aus eigener Herstellung
- ➔ Buchweizen und Dinkel als beliebte Alternative zu Weizen

### Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ➔ konstante Buchweizenvollkorn- und Dinkelvollkornqualität
- ➔ rationell zu verarbeitende Teige
- ➔ gute Gärstabilität und -toleranz
- ➔ gleichbleibende Backergebnisse

### Trendgerechtes Vollkornbrot für die ganze Familie

- ➔ mild-nussig im Geschmack
- ➔ unverwechselbares, nussiges Aroma von Buchweizen
- ➔ charakteristische Krumenfarbe
- ➔ saftig-weiche Krumenstruktur
- ➔ einzigartiger Vollkorncharakter
- ➔ überzeugt durch seine ausgezeichnete Frischhaltung