

# Clean Label

– ohne Zusatzstoffe



Konsumenten wünschen sich **einfache** und **verständliche Zutatenlisten**. Dafür bieten wir mit unserem **Clean Label-Sortiment** die passende Lösung.

Neben dem Verzicht auf E-Nummern sind für uns grundsätzlich der **Verzicht von künstlichen Aromen, Farbstoffen** und **Konservierungsstoffen** Voraussetzung für Clean Label. Die Produkte in unserem Clean Label Zero-E Sortiment funktionieren – **natürlich ohne Zusatzstoffe!**

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	
<b>Brötchen</b>			
<b>Weizenkleingebäck</b>			
900150	Pur Backmalz	Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.	
<b>Teigveredler</b>			
900262	Malzextrakt flüssig	Flüssiger, enzyminaktiver Gerstenmalzextrakt für aromatische Weizenkleingebäcke aller Art.	
900054	Combi RELAX	Backmittel zur Optimierung der Eigenschaften von Weizenteigen bei maschineller Aufarbeitung – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige.	
900260	Gerstenmalzmehl	Pulverförmiges, enzyminaktives, reines Gerstenmalz, geröstet, für einen malzigen Brötchen-Genuss.	
<b>Krustendekor</b>			
900127	Mais-Reis Dekor	Extrudiertes Maismehl und Reisflakes für eine attraktive Optik mit dem besonderen Knusper-Effekt.	
900358	Mais Dekor	Aufgeschlossener Maisgrieß für sonnig-goldgelbe Krustenauflagen.	
900857	Prokorn Dekor	Buchweizengrieß.	
<b>Brote</b>			
<b>Spezialbrote</b>			
900020	BasisKorn	Grundmischung für Mehrkorn- und Malzmehrkornbrote und -brötchen – auch zum Unterkneten.	
900028	Bergbauernbrot nach Bergbauern Art	Grundmischung für rustikale, kräftige Roggen-Dinkelbrote und -brötchen mit typisch bayerischer, fein-würziger Geschmacksnote.	

Ohne Palmfett als Zutat

# Clean Label

– ohne Zusatzstoffe



Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	
<b>Spezialbrote</b>			
900131	Malz-Mehrkorn Basic Pur	Grundmischung für individuelle kräftig-aromatische Malz-Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.	
900566	pure & JOY	Grundmischung zur Herstellung von saatenreichem Gebäck mit Flocken.	
900874	HaferJOY	Grundmischung zur Herstellung von Hafergebäck mit Saaten	
<b>MR. KORN</b>			
900282	MR. KORN „Chia“ Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener Chia-Samen – für Chia-Brote und -Brötchen mit der extra Portion Saftigkeit.	
900283	MR. KORN „Dinkel“ Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener Dinkelkörner und Dinkelvollkornsauerteig – für extra-saftige Dinkelbrote und -brötchen.	
900284	MR. KORN „Einkorn“ Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Einkorn-Körner und Einkorn-Vollkornsauerteig – für extra saftige Einkorn-Brote und -Brötchen.	
900281	MR. KORN „5er“ Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Gerstenkörner, Haferkörner, Mais, gerösteten Sonnenblumenkernen und Roggenvollkornsauerteig für extra saftige Fünfkornbrote und -brötchen.	
900285	MR. KORN „Grünkern“ Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener ganzer Grünkern-Körner und Dinkelvollkornsauerteig für extra saftige Brote und Brötchen mit Grünkern.	
900287	MR. KORN „Super“ Pur	Mischung aufgeschlossener ganzer Haferkörner, Saaten (Sonnenblumenkerne, Lein-, Chia- und Hanfsamen) und Quinoasamen sowie mit Hafersauerteig für extra saftige Gebäckspezialitäten.	
900722	MR. KORN „Frühling“ Pur	Mischung aus Dinkelvollkornsauerteig und vollständig aufgeschlossenen ganzen Dinkelkörnern und Saaten für Brot- und Brötchenspezialitäten mit Gemüse.	
<b>Brotverbesserer</b>			
900264	Roggenmalz-Extrakt	Flüssiger Brotverbesserer für die geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Brotsorten.	
900265	Roggenmalzpulver	Reines pulverförmiges Roggenmalz zur individuellen farblichen Abrundung dunkler Brotsorten.	
900180	Sauerteigpflege	Brotverbesserer für einen ausgewogenen Sauerteig-Brot-Geschmack bei allen Sauerteigführungen.	

Ohne Palmfett als Zutat



# Clean Label

– ohne Zusatzstoffe



Art. Nr.	Produktname	Beschreibung	
<b>Sauerteige</b>			
900256	Dinkelvollkorn-Sauerteig	Schonend getrockneter Dreistufen-Dinkelvollkorn-Sauerteig für reine Dinkel- und Dinkelvollkornbrote.	
900266	Roggen-Sauerteig	Schonend getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig für aromatisch-abgerundete Sauerteigbrote.	
900270	Roggenvollkorn-Sauerteig	Getrockneter Dreistufen-Roggenvollkorn-Sauerteig, garantiert kräftig-aromatische Sauerteigbrote – auch für Vollkornbrot.	
900271	Weizensauerteig	Milder, getrockneter Dreistufen-Weizen-Sauerteig.	
900267	Roggen-Sauerteig 100	Extra ergiebiger, getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig für ein vielseitiges Angebot herzhafter Sauerteigbrote.	
<b>Feine Backwaren</b>			
<b>Dekore für Feine Backwaren</b>			
900293	Backfee	Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.	
<b>Sahne-Fonds</b>			
<b>Sahne-Fonds</b>			
900235	Sahne-auf Cappuccino	Sahne-Fond für zart-cremig lockere Cappuccino-Sahnetorten und -desserts – mit einer feinen Kaffee-Note.	
<b>Füllungen und Auflagen</b>			
<b>Füllungen</b>			
900289	Amandel-Träume	Direkt gebrauchsfertige, aromatische, hochwertige Mandelmasse für Makronengebäcke.	
900417	gedämpfter Mohn	Gedämpfter Blaumohn mit hoher Wasseraufnahme zur Herstellung von individuellen, extra saftigen Mohn-Füllungen.	
<b>Glasuren</b>			
<b>Glasuren</b>			
900259	Fondessa	Trockenfondant – schnell und einfach mit heißem Wasser anzurühren. Gute Deckfähigkeit und ausgezeichneter, leicht durchscheinender Glanz.	

Ohne Palmfett als Zutat

