

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.	Produktnamen	Beschreibung
Brötchen		
Brötchenbackmittel		
900150	Pur Backmalz	Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.
900054	Combi RELAX	Backmittel zur Optimierung der Eigenschaften von Weizenteigen bei maschineller Aufarbeitung – mit dem RELAX-Faktor für entspannte Teige.
Brote		
Brotbackmittel		
900180	Sauerteigpflege	Brotverbesserer für einen ausgewogenen Sauerteig-Brotgeschmack bei allen Sauerteigführungen.
Brotvormischungen		
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.
900012	Bäcker-Vollkorn	Grundmischung für aromatisch-milde Malz-Vollkornbrote mit Ölsaaten.
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. 

Ohne Palmfett als Zutat





Clean Label

– ohne Zusatzstoffe

Art. Nr.	Produktnam	Beschreibung	
Sauerteige und Fermente			
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.	
MR. KORN – aus Liebe zum Brot			
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.	
900971	MR. KORN "Pizza" Pur	Mischung aus Tomatenpüree und getrockneten Tomaten, vollständig aufgeschlossenen ganzen Rotweizenkörnern, Quinoasamen sowie Weizensauerteig und Gewürzen nach mediterraner Art für extra saftige Gebäck- und Snackspezialitäten im Italian Style.	
Malze und Dekore			
Malze			
900262	Malzextrakt flüssig	Flüssiger, enzymaktivier Gerstenmalzextrakt für aromatische Weizenkleingebäcke aller Art.	



Ohne Palmfett als Zutat





Clean Label

– ohne Zusatzstoffe

Art. Nr.	Produktnam	Beschreibung	
Malze			
900260	Gerstenmalzmehl	Pulverförmiges, enzymaktives, reines Gerstenmalz, geröstet, für einen malzigen Brötchen-Genuss.	
900264	Roggenmalz-Extrakt	Flüssiger Brotverbesserer für die geschmackliche und farbliche Abrundung dunkler Brotsorten.	
900265	Roggenmalzpulver	Pulverförmiges, enzymaktives, reines Roggenmalz für eine farbliche und geschmackliche Abrundung dunkler Kleingebäcke und Brotsorten.	
Dekore			
900127	Mais-Reis Dekor	Extrudiertes Maismehl und Reisflakes für eine attraktive Optik mit dem besonderen Knusper-Effekt.	
900358	Mais Dekor	Extrudiertes Maismehl für sonnig-goldgelbe Krustenauflagen.	
900857	PROKORN® Dekor	Buchweizengrieß für eine dekorative und schmackhafte Krustenauflage.	
900983	Würz-Dekor Pur	Herzhafter Krustendekor für eine attraktive Optik und einen besonderen Knusper-Effekt.	
Feine Backwaren			
Feinbackdekore			
900293	Backfee	Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.	
900259	Fondessa	Trockenfondant – schnell und einfach mit heißem Wasser anzurühren. Gute Deckfähigkeit und ausgezeichneter, leicht durchscheinender Glanz.	
Füllungen/Auflagen			
Mohn, Haselnuss, Mandel			
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.	
Sahne-Fonds			
Sahne-auf			
900235	Sahne-auf Cappuccino	Sahne-Fond für zart-cremig lockere Cappuccino-Sahnetorten und -desserts – mit einer feinen Kaffee-Note.	



Ohne Palmfett als Zutat

