



## Zero-E-Sortiment - ohne Zusatzstoffe

Alle Produkte sind komplett frei von E-Nummern auf dem Zeelandia - Etikett. Gekennzeichnet werden diese Produkte durch unser hell-grünes Go-Pur-Logo.

Art. Nr.	Produktname	Beschreibung
<b>Brötchen</b>		
<b>Weizenkleingebäck</b>		
900150	Pur Backmalz	Leistungsfähiges Backmalz für alle Führungsarten.
<b>Teigveredler</b>		
900129	Malzgeschmack	Funktionelles Spezialmalz für vollendeten Weizenbrötchen-Genuss. Krustenbildung, Bräunung und Malznote individuell steuerbar. Verbessert Teigentwicklung und Triebleistung.
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 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.
900403	Prokorn Dekor	Buchweizengrieß.
<b>Brote</b>		
<b>Spezialbrote</b>		
900020	BasisKorn	Grundmischung für Mehrkorn- und Malzmehrkornbrote und -brötchen - auch zum Unterkneten (Malz: 26 %).
900028	Bergbauernbrot nach Bergbauern Art	Grundmischung für rustikale, kräftige Roggen-Dinkelbrote und -brötchen mit typisch bayerischer, fein-würziger Geschmacksnote.
900131	Malz-Mehrkorn Basic Pur	Grundmischung für individuelle rustikale, aromatische Malz-Mehrkornbrote und -brötchen – Einsatz des betriebseigenen Sauerteiges möglich.
900566	pure & JOY	Grundmischung zur Herstellung von saatenreichem Gebäck mit Flocken

MR. KORN		
900282	MR. KORN "Chia" Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener Chia-Samen – für Brote und Brötchen mit der extra Portion Saftigkeit.
900283	MR. KORN "Dinkel" Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Dinkelkörner und Dinkelvollkornschrot – 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 und Mais, sowie gerösteten Sonnenblumenkernen – für extra saftige Fünfkornbrote und -brötchen.
900285	MR. KORN "Grünkern" Pur	Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Grünkern-Körner 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 Müsli-Gebäckspezialitäten
900288	MR. KORN "Zwiebel-Knoblauch" Pur	Mischung aufgeschlossener ganzer Getreidekörner und Saaten, sowie Zwiebeln und Knoblauch – für extra saftige, pikante Brot- und Brötchenspezialitäten.
900722	MR. KORN "Frühling" Pur	Mischung aus Dinkelvollkornsauerteig und vollständig aufgeschlossenen, ganzen Dinkel-Körnern (Vollkorn) und Saaten für Brot und Brötchenspezialitäten mit Gemüse.
Brotverbesserer		
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-Brotgeschmack bei allen Sauerteigführungen.
Sauerteige		
900256	Dinkelvollkorn-Sauerteig	Getrockneter Dreistufen-Dinkelvollkorn-Sauerteig für reine Dinkel- und Dinkelvollkornbrote (Säuregrad 100 %).
900266	Roggen-Sauerteig	Schonend getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig zur rationellen Herstellung von besten Sauerteigbroten (Säuregrad 40 %).
900270	Roggenvollkorn-Sauerteig	Extra ergiebiger getrockneter Dreistufen-Vollkorn-Sauerteig für alle Sauerteigbrote – auch für Vollkornbrot (Säuregrad 68 %).
900271	Weizensauerteig	Getrockneter Dreistufen-Weizen-Sauerteig (Säuregrad 43 %).
900267	Roggen-Sauerteig 100	Getrockneter Dreistufen-Roggen-Sauerteig für ein vielseitiges Angebot herzhafter Sauerteigbrote von 20 - 100 % Roggenanteil (Säuregrad 100 %).

<b>Feine Backwaren</b>		
<b>Spezielle Zutaten und Dekore für Feine Backwaren</b>		
900293	Backfee	Basismischung zur rationellen Herstellung von Bienenstichdecken, Florentinern und Nussknackern.
<b>Sahnefonds</b>		
<b>Sahnefonds</b>		
900235	Sahne-auf Cappuccino	Sahnefond für zart-cremig lockere Cappuccino-Sahnetorten und -desserts – mit einer feinen Kaffee-Note.
<b>Füllungen und Auflagen</b>		
<b>Mohn-, Haselnuss- und Mandelfüllungen</b>		
900289	Amandel-Träume	Direkt gebrauchsfertige, aromatische, hochwertige Mandelmasse für Makronengebäcke.
900417	gedämpfter Mohn	Gedämpfter Blaumohn mit hoher Wasseraufnahme zur Herstellung von individuellen Mohnfüllungen.
<b>Spezielle Füllungen</b>		
900397	Vipan	Basismischung zur Herstellung von Gebäckfüllmassen mit Mandelgeschmack.