

Gemeinsam -
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



DINKELSAUER PLUS VK

Das Trendgetreide für bewusste Genießer



Alles
Gute 



Für Ihren Erfolg: aromatische Dinkelgebäcke mit langer Verzehrfresche!

Laut einer repräsentativen Umfrage* kaufen 3 von 4 Deutschen regelmäßig ein Sauerteigbrot. Gleichzeitig achten immer mehr Konsumenten auf eine **ausgewogene Ernährung** und tendieren zu **hochwertigen Dinkel-Backwaren**. **MADRE Dinkelsauer Plus VK** ist die beste Lösung, um aktuelle Ernährungstrends zu bedienen und davon zu profitieren.

Der hochwertige Dinkel-Vollkorn-Sauerteig überzeugt Ihren Kunden mit **aromatischem Geschmack**, während die backaktiven Komponenten für eine **hohe Verarbeitungssicherheit** und einen **sicheren Betriebsablauf** sorgen. Die **perfekte Kombination** für die **gelingsichere Herstellung köstlicher Dinkelgebäcke** mit **langanhaltender Verzehrfresche**, nach denen sich Konsumenten von heute sehnen.

Produktvorteile auf einen Blick:

- Ausgewogener Geschmack durch den hochwertigen Dinkel-Vollkorn-Sauerteig, schonend fermentiert & getrocknet
- Lange Verzehrfresche – für langandauernden Genuss
- Bedient wachsenden Dinkel-Trend – erreicht viele ernährungsbewusste Konsumenten
- Variabel in der Anwendung durch flexible Dosierung – für eine breite Gebäckauswahl
- Auch geeignet zur Veredelung von weizen- und roggenbetonten Gebäcken

TIPP: Mit **MADRE Dinkelsauer Plus VK** lässt sich eine große Vielfalt an köstlichen Gebäcken herstellen, siehe z. B. unser Titelmotiv „Saftiges Dinkelbrot“, Rezept-Nr. 01215.

Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
MADRE Dinkel-sauer Plus VK  	Backaktives Dinkelsauerteigprodukt zur Herstellung von Dinkelgebäcken – mit dem Plus an Frischhaltung.	10402 1	10% vom Gesamtmehl	25 kg Sack

 = vegan

Fachliche Hotline Brot / Brötchen: Tel. 0800 418 418-0 (freecall) | hotline.brot-broetchen@csmingredients.com