

Gemeinsam -  
aus Leidenschaft



Ulmer Spatz



# PASTEN MALZSAUER

Für geschmackvolle, traditionelle Sauerteigbrote

Sauerteig  
& Malz in  
einzigartiger  
Kombination



Alles  
Gute



## Roggensauerteig in Pastenform – einfach und geschmackvoll

Schmackhaftes Sauerteigbrot ist eine **echte Spezialität**, die aus Sicht der Konsumenten für **Tradition und hochwertiges Handwerk** stehen. Machen Sie jetzt Appetit auf mehr mit **MADRE Pasten Malzsauer!**



Mit der sorgfältig **abgestimmten Kombination aus Sauerteig und Malz** in **verarbeitungsfreundlicher Form** gelingt Ihnen mühelos die **sichere Herstellung** von **geschmackvollen Sauerteig-Brotarten** in jeder Führung.

### Produktvorteile auf einen Blick:

- Pastöses Sauerteigprodukt mit Malz für alle roggenbetonten Brotsorten
- Enthält alle Säure- & Aromastoffe eines speziell geführten Sauerteigs
- Breites Anwendungsfeld: Für alle Sauerteig-Brotarten mit Roggenmehlanteil & für Weizengebäcke zur Geschmacksabrundung
- Konstante Produktqualität & flexible Herstellung
- Leichte Dosierbarkeit & hohe Verarbeitungsfreundlichkeit
- Ideal zur Kombination mit dem Betriebssauerteig als Unterstützung der individuellen Note

**TIPP:** Mit **MADRE Pasten Malzsauer** lässt sich eine große Vielfalt an köstlichen Gebäcken herstellen, siehe z. B. unser Titelmotiv „Rustikale Zwillinge, Weizenmischbrot (60/40)“, Rezept-Nr. 25405.

## Unser Produkt

Produktname	Produktbeschreibung	Art.-Nr.	Dosierung	Verpackung
<b>MADRE Pasten Malzsauer</b>  	Pastenförmiges Sauerteigprodukt mit Malz für geschmackvolle, roggenbetonte Brotsorten. Ideal zur Kombination mit dem Betriebssauerteig oder als Oben-auf-Produkt zur geschmacklichen Abrundung zahlreicher Weizengebäcke.	75819 7	12 % auf Roggenmehl	16 kg Eimer

 = vegan

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