

TopBake 1-2-Korn

Der Dinkel-Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn)

Jetzt ist es noch einfacher, vom Trend „Gesunde Getreide-Spezialitäten“ zu profitieren.

Wenn Sie Ihren Kunden gern echte Spezialitäten präsentieren, ist TopBake 1-2-Korn, der neue Dinkel-Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn) von DeutscheBack, genau das Richtige für Sie. Mit ihm backen Sie Brot oder Brötchen, die angenehm und leicht nussig schmecken. Dabei nutzen Sie Einkorn, Emmer und Dinkel: heimische Getreidearten mit einer über 10.000-jährigen Geschichte.

Das noch weitgehend unbekanntes Einkorn ist ein echtes Feinschmecker-Getreide: äußerst gehaltvoll und nahrhaft, gleichzeitig auch sehr bekömmlich und leicht verdaulich. Es enthält im Vergleich einen hohen Anteil an Aminosäuren, die für den Nervstoffwechsel wichtig sind. Diese Stoffe fördern Aufmerksamkeit und Konzentration.

Mit dem TopBake 1-2-Korn Premix will DeutscheBack die Aufmerksamkeit auf heimisches Getreide lenken.

Einkorn, Emmer und Dinkel gelten als ökologisch sinnvolle Getreidesorten, weil sie keiner starken Düngung bedürfen. So können Sie Ihren Kunden auf einfachste Weise Öko-Brötchen anbieten, die Sie in der eigenen Backstube gebacken haben.



Einkorn: links in Spelzen, rechts entspelzt.

Quelle: Wikipedia
Benutzer: BMK 2005

Die faszinierende Kulturgeschichte von Einkorn, Emmer und Dinkel.

Einkorn (*Triticum monococcum* L.) ist ein Getreide mit langer Tradition in der Landwirtschaft Europas und Vorderasiens. Die ersten Zeugnisse der Kultivierung dieser Pflanzen hat man im Gebiet zwischen Euphrat und Tigris gefunden, sie sind fast 10.000 Jahre alt. Von Kleinasien hat sich Einkorn mit der Zeit in Europa verbreitet und wurde zum Teil noch bis in die 40er Jahre angebaut.

Einkorn stammt vom wilden Weizen (*Triticum boeoticum* Boiss.) ab.

Emmer und Dinkel, zwei Ur-Verwandte des heutigen Weizens, sind im Gegensatz zu Einkorn in der ökologischen Landwirtschaft schon länger bekannt und werden wieder auf größeren Flächen angebaut. Diese Sorten sind zwar nicht so ertragreich wie Weizen, aber resistenter gegen raues Klima und Schädlinge.



Einkorn-Ähren.

Quelle: National Plant Germplasm System (USDA/ARS)

Das Einkorn zeichnet sich besonders durch seine Resistenz gegen Schädlinge wie Wurzelfäule, Spelzenbräune oder den Mutterkorn-Pilz aus. Das anspruchslose Ur-Getreide enthält außerdem mehr Mineralstoffe und Aminosäuren als Saatweizen. Ein hoher Gelbpigmentgehalt an Beta-Carotin gibt dem Einkorn-Mehl eine gelbliche Farbe. Es ergibt sehr feines, gelbes Mehl mit geringem Kleieanteil und hohem Kleberproteingehalt.

Durch die Erweiterung des Kulturartenspektrums lassen sich auch positive ökologische Effekte erzielen.



Einkorn enthält viele Mineralstoffe und Aminosäuren.

Quelle: GFDL by Kurt Stueber

DeutscheBack: Ein guter Name für innovative Back-Premixe.

TopBake 1-2-Korn, der Dinkel-Premix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn), wurde von DeutscheBack entwickelt. Unser Unternehmen hat sich auf moderne Back-Premixe spezialisiert. Wir haben große Erfahrung mit integrierten Backcompounds und entwickeln kundenspezifische Systemlösungen, um bestimmte Eigenschaften im Teig oder im Endprodukt zu erzielen. Unsere Premixe sind auf Faktoren wie Backtradition, technische Ausrüstung, Prozesstechnologie, Gebäckart und Ernährungsgewohnheiten genau eingestellt.



Wenn Sie weitere Fragen haben oder eine Problemstellung mit uns besprechen wollen: Wir freuen uns auf Sie.

Rufen Sie uns an unter Telefon +49 (0) 41 02 / 202-005 oder senden Sie uns eine E-Mail an info@deutscheback.de



DEBA
DeutscheBack
For better Baking

Deba DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg

Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-005
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-050
E-Mail: info@deutscheback.de
www.deutscheback.de


STERNWYIOL
Gruppe