

Roggen

Roggenmisch

Weizenmisch

Weizen

Feinback

indirekt – Starter

direkt – trocken

direkt – flüssig

direkt – pastös

BÖCKER *Multikorn-* PASTE

Der einfachste Weg
zu leckeren Körnergebäcken



MIT
URGETREIDE:
HIRSE, GERSTE,
HAFER, LEINSAMEN,
KHORASAN
WEIZEN

- Getreidekörner – fertig vorverquollen in Sauerteig Paste
- als Brühstück-Ersatz verwendbar
- Dosierung: 10 – 40 % auf Mehl
- spart Zeit
- exzellenter Geschmack

Natürliche **Sauerteige** &
Spezial-Fermentationen
für **bestes Aroma**

BÖCKER Multikornpaste

Der einfachste Weg zu leckeren Körnergebäcken

Allgemeines:

Für BÖCKER Multikornpaste wurden Ur-Getreidesorten ausgewählt, die dem Menschen schon lange zur Ernährung dienen: Hirse, Gerste, Hafer, Leinsamen und Khorasan Weizen. Die Getreidekörner werden vorverquollen und mit BÖCKER Sauerteig fermentiert. Die Körner werden so für die sofortige Anwendung nutzbar gemacht. Ausschließlich mit Salz und Essig stabilisiert, ist die BÖCKER Multikornpaste auf natürliche Weise haltbar gemacht. BÖCKER Multikornpaste kann sofort verarbeitet werden, das bedeutet Zeitersparnis, da die gesamte Quell-Leistung bereits im Produkt enthalten ist.

Gebäcke:

Zur Herstellung herzhafter Gebäcke mit Körner-Anteil, z.B. Beilagenbrote zu Salat und Suppen, Baguettes, Mehrkornbrote.

Anwendung:

Keine separate Sauerteig-Führung notwendig. Als Brühstück-Ersatz verwendbar.

Dosierung:

10 – 40 % auf Mehl.

Verpackung:

Im 16 kg-Eimer.



MHD:

Kühl und trocken lagern. Im geschlossenen Gebinde 9 Monate haltbar. Nach Anbruch bei +4 bis +6 °C kühl lagern und zügig aufbrauchen.



► Nutzen Sie
unsere Anwendungsberatung:
Telefon +49 571 83799-13