















Kundeninformation



Glutenfrei von BÖCKER:

Erneut ausgezeichnete Qualität!



 <p>Mini Kuchen Schoko</p> <p>Positive Eigenschaften: Feines Aroma, fluffige und saftige Krume, lange Frischhaltung.</p> 	 <p>Mini Kuchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Saftig, ideale Portionsgröße, feines Aroma.</p> 
 <p>Laugenbrötchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Herzhaft, vollmundig, softe und saftige Krume.</p>  	 <p>Mini Baguette</p> <p>Positive Eigenschaften: Softe und saftige Krume, knusprige Kruste, milder Geschmack, gute Frischhaltung und hohe Elastizität.</p> 
 <p>Burger Brötchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Mit softer Krume, ideale Portion, feines Aroma.</p> 	 <p>Goldleinsamenbrot</p> <p>Positive Eigenschaften: Softe und saftige Krume, sehr Weizen-Mischbrot ähnlich in Geschmack und Aroma, milder Geschmack, gute Frischhaltung und hohe Elastizität.</p>  
 <p>Leinsamenbrot</p> <p>Positive Eigenschaften: Saftige Krume, Roggenbrot ähnlich in Geschmack und Aroma, milder Geschmack, gute Frischhaltung.</p> 	 <p>Frühstücksbrötchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Knusprige Kruste, softe und saftige Krume, mild im Geschmack, gute Frischhaltung.</p>  
 <p>Kreuzbrötchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Softe und saftige Krume, grobe Porung, sehr Weizen-Brötchen ähnlich in Geschmack und Aroma, knusprige Kruste, milder Geschmack, gute Frischhaltung und hohe Elastizität.</p> 	 <p>Saatenbrötchen</p> <p>Positive Eigenschaften: Weiche saftige Krume, grobe Porung, röstiges Saaten-Aroma, gute Frischhaltung, hohe Elastizität.</p> 

www.glutenfrei-vom-baecker.de

... mehr Informationen zum Qualitätssiegel finden Sie auf der Rückseite.



DLG-Medailles für die glutenfreien Backwaren von BÖCKER

Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Brot und Kleingebäck

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat jetzt unsere glutenfreien Backwaren für die hervorragende Produktqualität erneut ausgezeichnet. Erstmals prämiert wurde das glutenfreie Frühstücksbrötchen sowie der beliebte Mini-Kuchen Schoko. Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Brot und Kleingebäck testete die DLG mehr als 1.600 verschiedene Artikel.

Die DLG-Qualitätsprüfung für Brot, Brötchen und Feine Backwaren ist nach internationalen Normen akkreditiert. In den Tests wird jedes Produkt nach wissenschaftlichen Qualitätsstandards bewertet und ein Expertengutachten erstellt. Die Bewertung wird nach folgenden DLG-Testkriterien vorgenommen:

- Produktspezifische sensorische Analyse
- Form, Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung, Krumenbild, Struktur, Elastizität, Geruch, Geschmack
- Verpackung, Kennzeichnung, u.a. Nährwertangaben, Wiederverschließbarkeit, Leichtes Öffnen
- Analytische Parameter



Produkte, die die DLG-Tests bestehen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.



www.dlg.org/backwarentest.html

Unsere Backwaren werden in ausgewählten Bäckereien geführt:

www.glutenfrei-vom-baecker.de/Filialfinder

Bestellungen für gewerbliche Kunden im Shop auf www.sauerteig.de

oder per e-mail: bestellung@sauerteig.de