



Bio-Mühle Nr.1

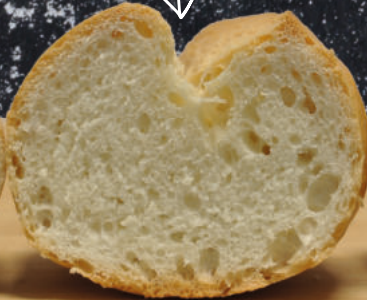
100% BIO

Mehr Volumen, besserer Ausbund!

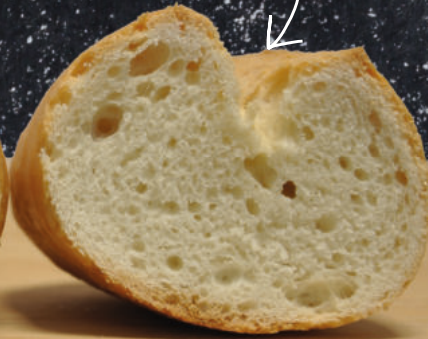
ohne



1% Zugabe



2% Zugabe



100 % ökologisch, weizenfrei und
mit standardisiertem Vitamin-C-Gehalt

Foto: DIGeFa GmbH

Ökostolz Vit. C
Bio-zertifiziertes Acerolapräparat

Ökostolz Vit. C – Unser Bio-zertifiziertes Acerolapräparat

Ökostolz Vit. C ist ein malz- und weizenfreies Acerolapräparat mit standardisiertem Vitamin-C-Gehalt **für Kleingebäcke und Brote aus Weizen und Dinkel**. Es verbessert die **Kleberstruktur** sowie die **Teig- und Gärstabilität** der Teiglinge. Bäcker erhalten mit Ökostolz Vit. C ein **verarbeitungssicheres Produkt** aus ökologischen Rohstoffen, das ohne weitere Trägerstoffe auskommt und dessen Dosierung nicht angepasst werden muss.

Die Besonderheit von Ökostolz Vit. C liegt darin, dass der **Vitamin-C-Gehalt standardisiert** ist. Jede Charge Acerolakirschruchtpulpe unterliegt naturgegebenen Schwankungen in Bezug auf den Gehalt an Vitamin C (Ascorbinsäure). Daher wird die Rezeptur bei jeder Produktion erneut angepasst, sodass die Zugabe bei der Teigbereitung für den Bäcker unkompliziert und konstant bleibt. Zudem ist das Acerolapräparat aufgrund seiner Rieselfähigkeit leicht zu dosieren (0,5 - 2 % bez. auf Mehl).

Ökostolz Vit. C kommt ganz ohne technische Hilfsstoffe und weitere Zusätze aus. Es besteht zu 100 % aus ökologischen Rohstoffen: nur bestes Bio-Dinkelmehl und Bio-Acerolapüree. Ökostolz Vit. C entspricht den Verarbeitungsrichtlinien für Brot und Backwaren des Naturland-, Bioland- und Demeter-Verbands.

Das Detmolder Institut für Getreide- und Fettanalytik DiGeFa GmbH bestätigt, dass durch den Einsatz von Ökostolz Vit. C sowohl die Teigeigenschaften als auch die Gebäckeeigenschaften von Dinkelbrötchen deutlich verbessert werden. Bei den fertigen Gebäcken führt der Einsatz von Ökostolz Vit. C zu einem verbesserten Ausbund sowie einer Volumensteigerung von bis zu 9,3 % bei einer Zugabe von 2 % Ökostolz Vit. C.

Sie möchten noch mehr über unsere Produkte erfahren?

Wenden Sie sich an Ihren Kundenbetreuer oder direkt an die Mühle unter Tel. (0871) 607 - 42.

Umfassende Informationen erhalten Sie auch auf unserer Webseite unter www.biomehl.bio



DE-ÖKO-005