

indirekt – Starter

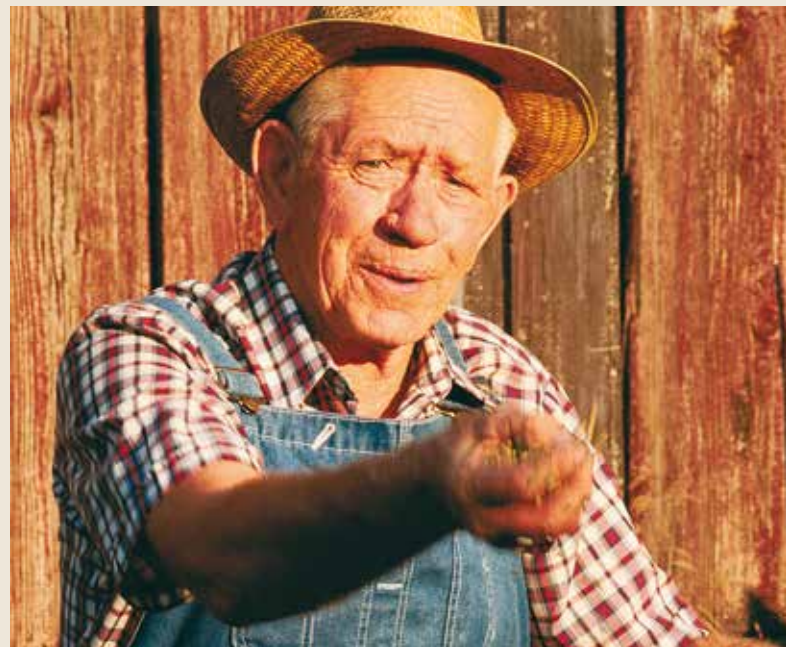
direkt – trocken

direkt – flüssig

direkt – pastös

# BÖCKER Sprossenpaste Dinkel

Pastöser Dinkelsauerteig  
mit frischen Dinkelsprossen



- veredelte, hygienisch einwandfreie Sprossen
- natürlich konserviert
- fix und fertig zur Verarbeitung
- saftig, frische Krume
- hervorragend abgerundetes Aroma

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



**BÖCKER**  
Ihr Sauerteig-Spezialist

# BÖCKER Sprossenpaste Dinkel

Pastöser Dinkelsauerteig mit frischen Dinkelsprossen

## Allgemeines:

Dinkel ist ein Urgetreide, das schon von den Kelten und Ägyptern angebaut wurde. Er besitzt noch heute alle Inhaltsstoffe und den urwüchsigen Geschmack des ursprünglichen Getreides. Das Spektrum und die Menge an essentiellen Aminosäuren ist im Dinkel viel höher als in anderen Getreiden. Mineralstoffe und Vitamine sind reichlich vorhanden. Ungewöhnlich hoch ist die Menge der enthaltenen Kieselsäure, der man eine Steigerung der intellektuellen Leistungsfähigkeit nachsagt.

## Vorteile:

- saubere, ganze Dinkelsprossen, auf Vorrat ständig zur Verfügung
- hygienisch einwandfreie Sprossen
- gleich bleibende Qualität
- hervorragend abgerundeter Geschmack dank Dinkelsauerteig und Essig

## Produkt:

BÖCKER Sprossenpaste Dinkel verbessert die Verarbeitung von Sprossen auf vielfältige Weise. Das umständliche Betreuen des Keimapparates entfällt. Auch die qualitativen Risiken durch die unterschiedliche und unkontrollierte Entwicklung von unerwünschten Mikroben oder sogar Krankheitserregern auf selbstgezogenen Sprossen oder überlagert angelieferten Frischsprossen brauchen Sie nicht mehr zu sorgen. Durch Dinkelsauerteig, Salz und Essig ist BÖCKER Sprossenpaste Dinkel mikrobiologisch sicher und im Aroma hervorragend abgerundet. Die Teigverarbeitung wird durch die Zutaten von BÖCKER Sprossenpaste Dinkel ideal verbessert und erleichtert. Die Gebäckqualität wird durch BÖCKER Sprossenpaste Dinkel im Gegensatz zu frischen Sprossen immer hervorragend und gleichmäßig. Die Krume Ihrer Brote wird saftig, frisch und feucht. Die Haltbarkeit und die Frischhaltung sind exzellent. BÖCKER Sprossenpaste Dinkel wird mit 20–40 % auf den Mehllanteil gerechnet eingesetzt.



► **Nutzen Sie  
unsere Anwendungsberatung:  
Telefon 0571 83799-13**

