



The brand behind your brand



SUGRANO[®] Dinkelkeim

NEU: Der erste Sauerteig aus dem Dinkelkeim

Weizenkeime erfreuen sich wachsender Popularität!

Ihre ausgeprägte Nährstoffdichte macht sie gleichermaßen beliebt bei gesundheitsbewussten Verbrauchern und Bäckern, die durch eigene Kreativität und den Einsatz von Getreidekeimen trendige Backwaren für ihr Klientel entwickeln.

Unser bekannter SUGRANO[®] Germ auf Basis des *Weizenkeims* ist mit seinem charakteristischen Geschmacksprofil deshalb schon viele Jahre fester Bestandteil unseres Spezialitätensortiments.

Jetzt wird unser Sortiment *erweitert* um eine neue Spezialität!

SUGRANO[®] Dinkelkeim

Einzigartig auf dem Sauerteigmarkt

Im Gegensatz zu modernen Getreidesorten sind *Urgetreide* in ihrer Art über lange Zeiträume unverändert geblieben. Sie zeichnen sich aus durch hervorragende Nährstoffprofile und hohe Robustheit.

Der Dinkelkeim ist der Embryo des späteren Dinkelgetreides (2-3% des Korngewichts) und ist reich an Eiweiß, Fett und Vitaminen.

Jetzt wurde erstmalig ein Sauerteig auf Basis von Dinkelkeimen entwickelt – das macht den SUGRANO[®] Dinkelkeim einmalig und zu einem ausgesprochen nahrhaften *Urgetreideferment*.

Der neue **SUGRANO[®] Dinkelkeim** ist eine hervorragende Ergänzung innerhalb des Dr. Suwelack Spezialitätensortiments.

Seine goldgelbe Farbe und das einmalige Aroma-Bukett rufen leicht röstige, aber im Vordergrund stehende nussige Gebäcknoten hervor.

Interesse? Kontaktieren Sie uns und erfahren Sie mehr!

USP

- + 100% Natürlich fermentierter Sauerteig
- + Zutaten: Dinkelkeimmehl, Wasser, Starterkultur
- + Farbe: Goldgelb
- + Säuregrad: Abgerundet TTA 100 +/- 10
- + Aromaprofil: röstige, nussige Gebäcknote



Interested in our BAKERY-product line?
Please contact us:

+49 2543 72192
sales.bakery@suwelack.de