



The brand behind your brand



SUGRANO®

Unser Sortiment natürlich fermentierter, schonend getrockneter Sauerteige

Eine Information aus dem Dr. Suwelack Sauerteig-Fachzentrum in Billerbeck

Sauerteig – eine natürlich fermentierte Zutat mit einer jahrhundertealten Geschichte

Als natürlich gesäuerter Teig geht Sauerteig auf eine lange Tradition zurück, die vor über 5000 Jahren entstand und schon den alten Ägyptern bekannt war. Diese „brauten“ zu dieser Zeit auch die ersten Biere. Es ist heute nicht mehr eindeutig zu klären, ob zuerst das Bier oder der Sauerteig entwickelt wurde. Die Ursprünge beider Lebensmittel sind jedoch eng verbunden.

Seit fast 300 Jahren wird Sauerteig fast ausschließlich dazu verwendet, Brote zu versäuern und den Gebäckgeschmack zu verbessern. Seltener dient er dazu, das Brot zu lockern.

Neben einem speziellen Aroma und einer verbesserten Haltbarkeit bietet das Sauerteigferment auch technologische und ernährungsphysiologische Vorzüge.

Das macht SUGRANO® aus

Sauerteige enthalten ein komplexes Ökosystem aus Milchsäurebakterien und Hefen.

Milchsäurebakterien finden sich überall. Sowohl in Getreidemehl, als auch in der Luft und im Wasser. Die Stoffwechselprodukte dieser Mikroorganismen verbessern die Verdaulichkeit, das Aroma und die Haltbarkeit der Backwaren.

Die Stämme der für SUGRANO® verwendeten Mikroorganismen werden von Dr. Suwelack aus Natursauerteig isoliert und ermöglichen die optimale Herstellung von Aroma-Sauerteigen.

Ein SUGRANO® Sauerteig wird durch die Fermentation von Getreidemehl und Wasser unter spezifischen Bedingungen geführt. Eine Besonderheit der SUGRANO® Sauerteige sind dabei die speziellen, hauseigenen Starterkulturen und der auf das Produkt abgestimmte Fermentationsprozess. Während der genau definierten Teigfermentation, die oft länger als 24 Stunden dauert, erzeugen die Milchsäurebakterien eine saure Umgebung, in der sich unerwünschte Organismen nicht vermehren können. Dieser Prozess wird als auch Reifung bezeichnet.

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

 +49 2543 72192
 sales.bakery@suwelack.de



The brand behind your brand



SUGRANO® – natürlich, modern und praktisch

Das Sortiment natürlich fermentierter, getrockneter SUGRANO® Sauerteige von Dr. Suwelack umfasst eine Reihe unterschiedlicher Geschmacksprofile. SUGRANO® Sauerteige basieren auf Spezialmehlen verschiedener Getreidesorten, eigens selektierten Milchsäurebakterien und natürlichen Rohstoffen. Der gesamte Produktionsprozess beruht auf einer fortschrittlichen und hochwertigen Infrastruktur, die stets dem aktuellsten Stand der Technik entspricht. So gewährleisten wir für alle SUGRANO® Sauerteige konstant höchste Qualität.

SUGRANO® Sauerteige werden auf modernsten Walzentrocknern hergestellt. Diese Technologie erzeugt einzigartige Röstaromen und bietet uns die Möglichkeit, eine attraktive Vielfalt ausgewählter Sauerteiggeschmacksrichtungen anzubieten.

Der einzigartige Vorteil von SUGRANO®

Die Marke SUGRANO® steht für Natürlichkeit und Frische, aber auch für Geschmack und Aroma – zentrale Faktoren, die die Brotqualität positiv beeinflussen.

Trotz kürzerer Fermentationszeit bei direkter Teigführung verbessern die natürlichen SUGRANO® Sauerteige die Teigverarbeitung deutlich. Sie sorgen für mehr Frische, einen ausgezeichneten Geschmack sowie eine ansprechende Textur der Krume.

SUGRANO® steht somit auch für eine leichtere Handhabung und konstante Qualität.

Unsere Stärke: kundenindividuelle Sauerteigrezepturen

Sie möchten durch ein individuelles Sauerteigkonzept eine ganz besondere Brotqualität erzielen? Dafür sind wir der richtige Partner. Gemeinsam mit Ihnen definieren wir die Parameter für Ihren eigenen, maßgeschneiderten Sauerteig. Sprechen Sie uns bitte einfach an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und unterstützen Sie gerne.

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

 +49 2543 72192
 sales.bakery@suwelack.de