

Gemeinsam –
aus Leidenschaft



margo

CREAFARINE

kreativ
& vielseitig

10-20 %



CREAFARINE 10-20 %

CreaFarine 10-20%, der Ursprung der Kreativbrotvormischungen von Margo, ist ein weizenbasiertes Konzentrat mit malzig-dunkler Färbung und röstigem Aroma. CreaFarine 10-20% besticht durch die tiefe Dosierung und die Herstellung von vielseitigen Rezepturen. Durch den flexiblen Einsatz eignet sich die Vormischung hervorragend für saisonale Brote und ein abwechslungsreiches Brotsortiment.

- Vielseitig anwendbar
- Tiefe und flexible Dosierung
- Sichere Triebführung über GV, TK oder GU
- Geeignet für kurze und lange Triebführungen
- Enthält kein Salz in der Mischung
- Lange Frischhaltung der Endgebäcke
- Es ist kein Einsatz von weiteren Backmitteln notwendig
- Kann mit verschiedensten saisonalen Rezepturen das ganze Jahr kreativ eingesetzt werden
- Ohne Palmöl
- Geeignet für Veganer



Produktdaten

Bezeichnung	Margo Art.-Nr.	Pistor Art.-Nr.	Dosierung	
CreaFarine 10-20 %	8292	18188	10-20 %	25 kg

Zutaten: WEIZENMEHL; HAFERVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENMALZQUELLMEHL, TEILWEISE GERÖSTET; ROGGENMEHL; WEIZENMALZSCHROT; WEIZENVOLLKORNQUELLMEHL; WEIZENKLEBER; GERSTENMALZEXTRAKT, GETROCKNET; GETROCKNETER ROGGENSAUERTEIG; Enzyme; Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure.

Die vollständige Zutateninformation entnehmen Sie bitte der aktuell gültigen Produktspezifikation auf www.margo.ch.

HAUSBROT MIT CREAFARINE



Geschmacksprofil



würzig / herb



sauer / fruchtig



erdig / bitter



Der Allrounder, der mit seinem ausgewogenen Aroma süsse und milde, aber auch kräftige und salzige Beläge perfekt ergänzt.



nussig / saatig

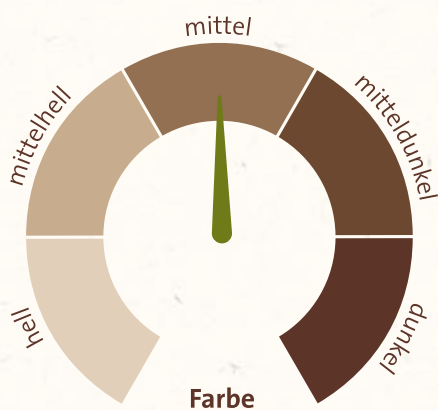


Röstaroma



süss / milchig / **malzig** /
Honig / Karamell

Krumeneigenschaften



Charakteristik

weich /
fluffig

medium /
elastisch

fest /
schwer

Mundgefühl

mehlig
(nicht körnig)

leicht
körnig

sehr
körnig

Detailliertes sensorisches Profil

Geschmacksprofil

CreaFarine 10-20 % hat einen deutlich malzigen Geruch, der von einer feinen Nussnote begleitet wird. Die milde, leicht fruchtige Säure rundet das Gesamtbild des Brotes harmonisch ab.

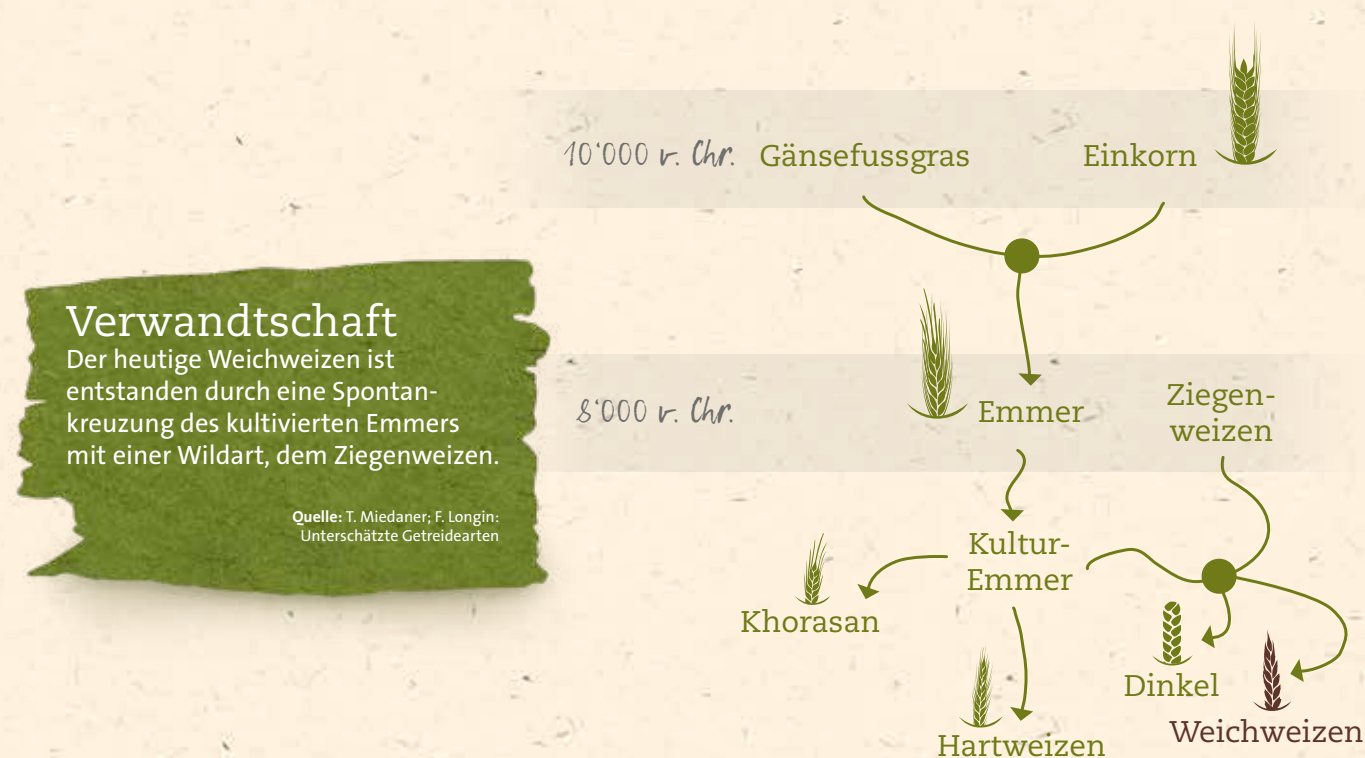
Konsistenz / Struktur / Farbe

Das CreaFarine Hausbrot zeichnet sich durch das optisch ansprechende Rissbild aus. Die saftige, feinporige Krume in Kastanienbraun ist optimal löslich und verleiht dem Brot ein starkes Gesamtbild.

WEIZEN, DER KÖNIG DER KÖRNER

Der Weichweizen, auch als Brotweizen oder Saat-Weizen bezeichnet, wird der Familie der Süssgräser-Gattung Triticum (Weizen) zugeordnet. Weichweizen gilt heute wirtschaftlich als bedeutendste Weizenart weltweit. Der heutige Weichweizen wurde durch gezieltes Kreuzen und Auslesen weiterentwickelt um Ertrag, Krankheitsresistenz, Qualität und Umweltadaptation zu optimieren.

Das Getreide zeichnet sich durch die chemisch-physikalischen Eigenschaften des Klebers aus und bietet somit eine enorme Vielfalt an Verwendungsmöglichkeiten. Diese umfassen das gesamte Brot- und Gebäcksortiment, extrudierte Getreideprodukte und die Gewinnung von Rohstoffen wie Gluten und Stärke. Neben der Verwendung als Lebensmittel wird Weichweizen auch als Futtermittel verwendet.



Wissenswertes

- Nacktgetreide > das Getreidekorn ist nicht von einem Spelz umschlossen
- Hervorragende Kleberqualität > Teige sind dehnbar, elastisch und besitzen ein gutes Gashaltevermögen
- Kurzhalmige Ähren > 0,5-1,0 Meter
- Zwei Saatzeiten > Sommer-, Winterweizen
- Weniger Rohprotein als Urgetreide > Durchschnitt 11,2 %
- Die Weichweizensorten werden nach Backqualität eingeteilt > Top, I, II, Biskuit, Futter

Anbau und Mengen

- Anbaufläche Brotweizen CH (2021): ca. 72'000 ha*
- Erntemenge Brotgetreide CH (2020): 385'000 t*
- Importmenge Brotgetreide CH (2020): 80'000 t*
- Grösster Weizenproduzent weltweit: China 136'946 kt**

Quellen: *Swissgranum; **US Department of Agriculture TF