

*Gemeinsam -
aus Leidenschaft*



margo

BROT- VOR- MISCHUNGEN

und Dekore



BROT DIE VISITENKARTE DES BÄCKERS

Brot ist ein altbewährtes Nahrungsmittel, das schon seit vielen Jahrtausenden gegessen wird. Brot ist Kultur, die viele Geschichten geschrieben hat. Die mikrobielle Gärung von Brot, wie wir diese heute kennen, ist durch einen Zufall entstanden. Aber Brot ist noch viel mehr als Grundnahrungsmittel, Geschichte und Zufall. Brot ist vielfältig, aromatisch, gesund und emotional. Denn Brot trägt die Handschrift der Bäckerei. Es vereint das fachliche **Können** des Bäckers: mit dem traditionellen **Wissen** und der **Qualität** der ausgewählten Rohstoffe.



Brot ist ein Genuss für alle Sinne ...



SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN & DEKORE – EIN ÜBERBLICK

Unser umfassendes Sortiment an qualitativ hochwertigen Spezialbrotvormischungen lebt von der Verbindung aus wertvoller Erfahrung, traditionellen Werten und innovativen Backtechnologien. Entdecken Sie unsere vielfältigen Produkte, die neue Impulse setzen und Sie kreativ inspirieren möchten. Täglich aufs Neue unterstützen wir Sie bei Ihrer Arbeit mit unseren praxisnahen Lösungen.

Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Artikelname	Einsatzmenge	Charakteristika							Anwendungs-technik	frei von						Ernährungs- form			
SPEZIALBROTFORMISCHUNGEN				MEHLANTEIL	SAATEN	MEHRKORN / KÖRNER	URGETREIDE	DINKEL	ROGGEN	HELLES MEHL	BESONDERHEIT	BRÜHSTÜCK	QUELLSTÜCK	DIREKTANWENDUNG	EMULGATOREN	ENZYMEN	SPEISESALZ	PALMÖL	LAKTOSE	VEGAN	
18825	89369	Dinkelbrötchen Mix	100 %		■			■			mit reinem Dinkel			■	■			■	■	■	
12866	8100	Helvetia Roggen Mix	100 %					■			mit 87% Schweizer Roggen			■	■			■			
4911	8189	Roggenbrot Mix	100 %					■						■				■	■	■	
4900	8125	Goldkorn Mix	55 %	■	■						mit Goldhirse			■	■			■	■	■	
4901	8122	Malzkorn Mix	50 %	■	■						hoher Malzanteil			■				■	■	■	
822	8126	Multikorn Mix	50 %	■	■								■		■	■		■			
4746	8311	Fitkorn Spezial Mix	50 %	■	■						enthält viele Nahrungsfasern			■				■	■	■	
4757	8412	Bernd das Brot	50 %	■	■						reich an Sonnenblumenkernen 17%			■	■	■		■	■	■	
3885	8408	Combicorn	5–50 %	■	■						flexible Dosierung		■	■	■	■		■	■	■	
3781	8156	Vitakorn Mix	40 %	■							enthält Joghurt			■				■			
763	8127	Rustica Mix	20 %					■						■	■			■			
3482	8409	Pane Luciane	20 %						■		enthält natives Olivenöl			■					■	■	
18188	8292	CreaFarine	10–20 %					■	■		langgeführte Teige			■	■		■	■	■	■	
18879	8295	CreaFarine Emmer-Einkorn	60 %		■	■					wertvolles Urgetreide Vollkorn			■	■		■	■	■	■	
18357	8300	CreaFarine UrDinkel	20 %				■	■		■	UrDinkel-zertifiziert			■	■		■	■	■	■	
18465	2182	Urgetreide 6-Korn-Brot	30–50 %		■	■					6 Urgetreidekörner			■	■	■	■	■	■	■	
3779	8101	Combicorn UrAcker Korn	30 %	■	■	■					mit Edelkastanien		■		■	■		■	■	■	
18464	1798	UrRoggen Naturale	10–30 %				■	■			mit 80% Waldstaudenroggen	■			■	■		■	■	■	
DEKORE																					
18518	2288	Urgetreide Dekor	Dekormischung aus Khorasanflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
18463	1686	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	Topping mit Pfeffer und Meersalz für einzigartige Optik									■	■						■	■	■
39525	10261260	Magic Glaze	Pflanzliche Glanzstreiche für perfekte Optik, optimal geeignet in Sprühanwendung									■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

UNSERE 100% VORMISCHUNGEN

	DINKELBRÖTCHEN MIX 100% • zur Herstellung von aromatischen Dinkelbroten mit Sonnenblumenkernen • saftige, zarte Krume • vielseitig anwendbar • rationelle und sichere Herstellung • geeignet für direkte sowie Langzeitführung	Mehr Informationen S. 15 - 19 Art.-Nr. Margo 89369 Art.-Nr. Pistor 18825 Sackinhalt 25 kg
	HELVETIA ROGGEN MIX 100% • zur Herstellung lang geführter Roggengebäcke ohne Weizenzusatz • aus bestem Schweizer Roggenmehl • natürliche Zutaten • saftige Krume und knusprige Kruste • einzigartige Optik • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8100 Art.-Nr. Pistor 12866 Sackinhalt 25 kg
	ROGGENBROT MIX 100% • zur rationellen Herstellung kräftiger Roggengebäcke mit Weizenkleber • mit intensivem, echtem Roggengeschmack • lockere Gebäckstruktur • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8189 Art.-Nr. Pistor 4911 Sackinhalt 25 kg



«Mein Lieblingsbrot ist das **Dinkelbrötchen 100%**. Optisch ein sehr schönes rustikales Dinkelbrot. Die knusprige Kruste und die feine, saftige Krume passen hervorragend zu Weichkäse, Butter oder auch Salami. Die Sonnenblumenkerne geben noch das gewisse Etwas... ich bin ein richtiger Fan!»

ROBERTO NARACCI
Verkaufsberater



«Knusprige Kruste mit kompakter, saftiger Krume - urig, intensiv-aromatisch und einzigartig - unser **Helvetia Roggen**. Optisch eher flach mit wildem, lebendigem Rissbild ist jedes einzelne Brot ein Kunstwerk, das zum Verkosten einlädt. Der kräftige herb-erdige, rustikale Geruch mit der typischen Säure-Note ist ein Erlebnis für die Sinne. Dünn aufgeschnitten in Kombination mit kräftigem Alpkäse oder herbem Kastanienhonig ist das Helvetia Roggen eine echte Spezialität.»

SOPHIA BEELI
Produktmanagement



UNSERE 40-55% VORMISCHUNGEN

	GOLDKORN MIX 55% • zur Herstellung von saatenreichem Brot • mit 10 wertvollen Getreidesorten und Ölsaaten • weiche Krume • ausgewogenes Aroma • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8125 Art.-Nr. Pistor 4900 Sackinhalt 25 kg
	MALZKORN MIX 50% • zur Herstellung von Brot mit besonders dunkler Färbung und intensivem Aroma • hoher Malzanteil • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8122 Art.-Nr. Pistor 4901 Sackinhalt 25 kg
	MULTIKORN MIX 50% • zur Herstellung von Mehrkornbroten mit Ölsamen und Getreideflocken • ausgeprägtes Aroma • lange Frischhaltung	Art.-Nr. Margo 8126 Art.-Nr. Pistor 822 Sackinhalt 25 kg
	FITKORN SPEZIAL MIX 50% • reich an Nahrungsfasern, liefert somit einen Beitrag zur gesunden Ernährung • volles Aroma • enthält Oligofruktosen, eine gute Ballaststoffquelle	Art.-Nr. Margo 8311 Art.-Nr. Pistor 4746 Sackinhalt 25 kg



«Mein Lieblingsbrot ist das **Malzkorn**, weil es trotz hohem Saatenanteil und dunkler Krume auf ganzer Strecke überzeugt. Es erzeugt im Mund eine volle Geschmacksexplosion und hat ein intensives Malzaroma, was ich gerne habe. Die fluffig-feuchte Krume und die Konsistenz sind zudem das Tüpfelchen auf dem i.»

MARCEL BÄTTIG
Leiter Verkauf



«Ich habe das **Fitkorn-Brot** als mein Lieblingsbrot erkoren. Es hat mir einfach schon auf Anhieb sehr gemundet und es fühlt sich sehr erfrischend an. Ich mag die knusprige Kruste, die weiche Krume sowie den röstigen Geschmack nach Nuss. Das rustikale Brot kann man mit süßen sowie salzigen Beilagen genießen. Der Name vom Brot passt total, ich fühlte mich danach wirklich fit.»

RITA WASER
Telefonverkauf



UNSERE 40-55% VORMISCHUNGEN

	BERND DAS BROT 50%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von saftig leckeren Dreikornbroten mit Magnesium sowie Vitamin E aus Sonnenblumenkernen mit vielen wertvollen Zutaten für eine abwechslungsreiche Ernährung saftige Krume lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8412 Art.-Nr. Pistor 4757 Sackinhalt 25 kg

	COMBICORN 5-50%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielfältigen Mehrkorn-Spezialitäten enthält viele wertvolle Körner und Saaten ergibt Brote mit rustikalem Charakter und herzhaftem Geschmack flexibel dosierbar 	Art.-Nr. Margo 8408 Art.-Nr. Pistor 3885 Sackinhalt 25 kg
		Mehr Informationen S. 12	

	VITAKORN MIX 40%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Fitnessbrot- und brötchen enthält Joghurt und Gewürze innen frisch, aussen knusprig volles Aroma besonders lange Frischhaltung 	Art.-Nr. Margo 8156 Art.-Nr. Pistor 3781 Sackinhalt 25 kg

«Mein Lieblingsbrot ist **Bernd das Brot**. Das körnerreiche, rustikale und sehr saftige Brot ist kurz im Biss und kann auch mit seinen Nährstoffen punkten, was ideal für eine ausgewogene Ernährung ist. Dank einer Langzeitführung bleibt das Brot zudem besonders lange frisch.

Meine Empfehlungen: Ich esse das Brot am liebsten ganz ohne Beilagen :) Jedoch esse ich es auch gerne mit einem würzigen Weichkäse oder einem mittelreifen Alpkäse. Dazu noch etwas Feigensenf und die Kombination ist perfekt.»

CORNELIA ROTH
Entwicklung und QS



UNSERE 20% VORMISCHUNGEN

	RUSTICA MIX 20%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielfältigen, rustikalen Spezialbroten und Kleingebäcken ausgewogener, aromatischer Geschmack auf der Basis von dunklem Roggenmehl 	Art.-Nr. Margo 8127 Art.-Nr. Pistor 763 Sackinhalt 25 kg

	PANE LUCIANE 20%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von mediterranen Brotspezialitäten mit natürlichem, kaltgepresstem Olivenöl innen frisch, aussen knusprig bestens geeignet für die lange Triebführung 	Art.-Nr. Margo 8409 Art.-Nr. Pistor 3482 Sackinhalt 25 kg
		Mehr Informationen S. 13	

«Mein absolutes Lieblingsbrot ist das **Pane Luciane**. Als individuelles Baguette, gefülltes Sandwich, zu Käse, belegtes Aperobrotchen oder Bruschetta. Ich liebe helles Brot und die knusprige Kruste mit weicher Krume trifft genau meinen Geschmack. Mit Olivenöl schmeckt es mediterran, nach Ferien. Ich wusste nach dem ersten Bissen, dass dies mein Liebling wird.»

ISABELLE GILS
Telefonverkauf



UNSERE CREAMFARINE UND URGETREIDE

	CREAFARINE 10-20%	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen bestens geeignet für Saisonrezepte flexible Dosierung aussergewöhnlich positive Auswirkungen auf das Gebäck 	Art.-Nr. Margo 8292 Art.-Nr. Pistor 18188 Sackinhalt 25 kg
		Mehr Informationen S. 14	

«Mein Lieblingsbrot ist das **CreaFarine 10-20%**, weil es sich sehr vielfältig einsetzen lässt. Es ist ideal, um daraus Monatsbrote zu kreieren oder auch ganz weiche Teige herzustellen. Als Brot überzeugt es durch die sehr feinsplittrige Kruste und die weiche Krume.»

WALTER KÜNDIG
Anwendungstechniker



UNSERE CREAMFARINE UND URGETREIDE

	CREAFARINE EMMER-EINKORN 60%	<i>Mehr Informationen S. 14-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen für Urgetreide-Brote für Kurz- und Langzeitführung wertvolles Emmer- und Einkorn-Vollkornmehl authentischer Geschmack und rustikale Optik 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8295</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18879</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8295	Art.-Nr. Pistor	18879	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	8295						
Art.-Nr. Pistor	18879						
Sackinhalt	25 kg						

	CREAFARINE URDINKEL 20%	<i>Mehr Informationen S. 14-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen: rustikale, helle und dunkle Brote und Kleingebäcke einzigartiger Geschmack: saftige Krume, knusprige Kruste lange Frischhaltung Urdinkel-zertifiziert 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8300</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18357</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8300	Art.-Nr. Pistor	18357	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	8300						
Art.-Nr. Pistor	18357						
Sackinhalt	25 kg						

	URGETREIDE 6-KORN-BROT 30-50%	<i>Mehr Informationen S. 15-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Urgetreide-Bröten mit 6 wertvollen Urgetreide-Sorten: Emmer, Einkorn, Dinkel, Waldstaudenroggen, Khorasan, Fisser Imperial Gerste perfekte Basis für ursprünglichen, unverfälschten Genuss flexible Dosierung 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>2182</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18465</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	2182	Art.-Nr. Pistor	18465	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	2182						
Art.-Nr. Pistor	18465						
Sackinhalt	25 kg						

	COMBICORN URACKER KORN 30%	<i>Mehr Informationen S. 15-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> einzigartiger Geschmack durch Emmer, Einkorn und Dinkel mit feinen Edelkastanien rustikales Brot mit knuspriger Kruste schönes Rissbild sorgt für Aufmerksamkeit lange Frischhaltung 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>8101</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>3779</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	8101	Art.-Nr. Pistor	3779	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	8101						
Art.-Nr. Pistor	3779						
Sackinhalt	25 kg						

	URROGGEN NATURALE 10-30%	<i>Mehr Informationen S. 15-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> zur Herstellung von Quell-, Brüh- oder Kochstücken unverfälschter und harmonischer Geschmack mit Waldstaudenroggen, Roggenmalzflocken und getrocknetem Roggensauerteig 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>1798</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18464</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>25 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	1798	Art.-Nr. Pistor	18464	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	1798						
Art.-Nr. Pistor	18464						
Sackinhalt	25 kg						



«Mein Lieblingsbrot ist das CreaFarine Emmer-Einkorn, weil es ein authentisches, würzig-nussiges Aroma hat. Das rustikale Brot hat eine besonders aromatische, knusprige Kruste, herrlich passend zu einem feinen z'Nadtl mit rezentem Käse, Trockenfleisch oder Salami. Ein Brot mit den zwei ältesten Getreidesorten und einem starken Charakter. En Quätäl!»

ANDREAS BENZ
Verkaufsberater



UNSERE DEKORE

	URGETREIDE DEKOR	<i>Mehr Informationen S. 15-19</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> Premium Dekormischung zur Veredelung von Brot und Kleingebäcken Mischung aus Khorasanflocken, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Einkornschrot und Emmerschrot 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>2288</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18518</td> </tr> <tr> <td>Sackinhalt</td> <td>10 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	2288	Art.-Nr. Pistor	18518	Sackinhalt
Art.-Nr. Margo	2288						
Art.-Nr. Pistor	18518						
Sackinhalt	10 kg						

	BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE	<i>Mehr Informationen S. 20</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> Topping zur Geschmacksveredelung von Teiglingen mit Pfeffer und Meersalz sorgt für knusprige, kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment einzigartige Optik und würziger Geschmack der Gebäcke ideal für Spezial- und Kleinbrote, Grill- und Fonduebrote sowie Apérogebäcke 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>1686</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>18463</td> </tr> <tr> <td>Kesselinhalt</td> <td>5 kg</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	1686	Art.-Nr. Pistor	18463	Kesselinhalt
Art.-Nr. Margo	1686						
Art.-Nr. Pistor	18463						
Kesselinhalt	5 kg						

	MAGIG GLAZE 12x 1L	<i>Mehr Informationen S. 21</i>					
	<ul style="list-style-type: none"> pflanzliche Glanzstreiche für perfekte Optik ohne Ei und Verkleben der Sprühdüsen geruchs- und geschmacksneutral 	<table border="0"> <tr> <td>Art.-Nr. Margo</td> <td>10261260</td> </tr> <tr> <td>Art.-Nr. Pistor</td> <td>39525</td> </tr> <tr> <td>Tetra</td> <td>12 x 1 l</td> </tr> </table>	Art.-Nr. Margo	10261260	Art.-Nr. Pistor	39525	Tetra
Art.-Nr. Margo	10261260						
Art.-Nr. Pistor	39525						
Tetra	12 x 1 l						

MEHR INFORMATIONEN ZU PRODUKTEN UND KONZEPTEN FINDEN SIE HIER:

Unser Combicorn – für individuelle Freiräume	12
Die mediterrane Vielfalt – mit Pane Luciane	13
Unsere CreaFarine-Linie – kreativ & vielseitig	14
Unsere Urgetreide – natürlich geniessen	15-19
Unsere Tigerpaste	20
Unsere Glanzstreiche auf pflanzlicher Basis	21
Brot Scoring	22
Unsere Label	23
Bestell- und allgemeine Lieferbedingungen	23



UNSER COMBICORN – FÜR INDIVIDUELLE FREIRÄUME

Das **Combicorn 5-50 %** beinhaltet natürliche Rohstoffe, die sich optimal für die Herstellung unterschiedlichster Mehrkorn-Spezialitäten eignen.

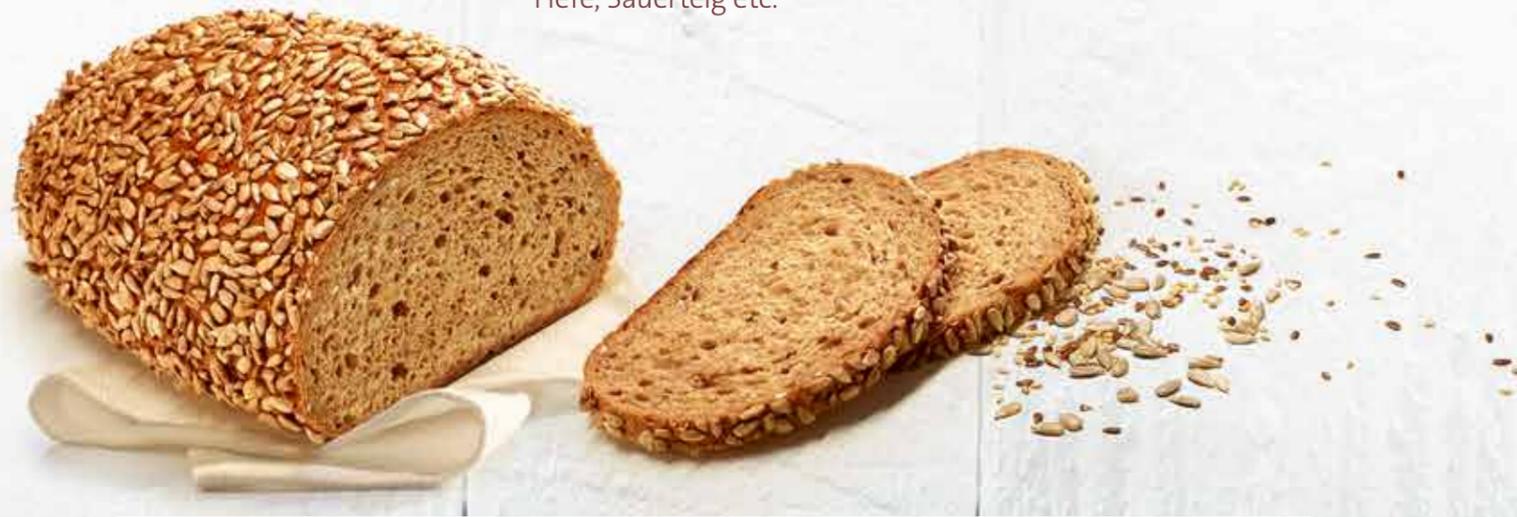
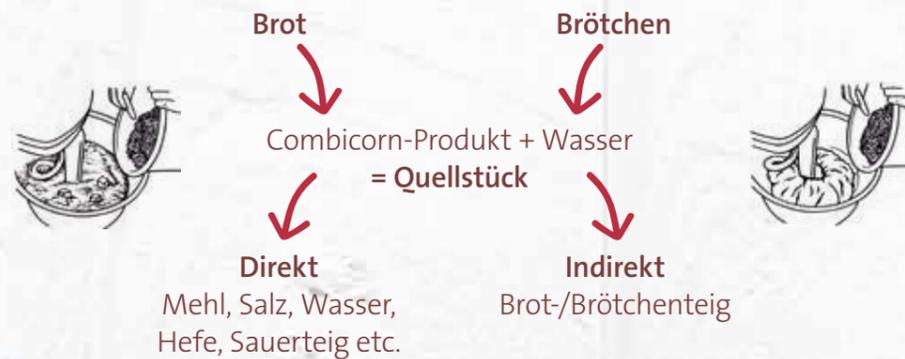
Es besteht aus einer feinen Auswahl von hochwertigen, vorportionierten Körnern und Ölsaaten.

Das Prinzip ist denkbar einfach: Das Basisprodukt wird als Quellstück, je nach Anforderung, in beliebiger Menge Ihren hauseigenen Teigen zugegeben. Als Grundteig ist jegliche Art Ihrer Hausteige verwendbar. Das Quellstück wird einfach untergeknetet.

IHRE PRODUKTVORTEILE

- für ein abwechslungsreiches Mehrkorn-Sortiment
- rationelle Verarbeitung für direkte Herstellung oder Unterknetung
- flexible Dosierung 5-50 %
- hoher Anteil an Flocken, Ölsaaten und Malzen

Anwendungsprinzip = Individualprinzip



DIE MEDITERRANE VIELFALT – MIT PANE LUCIANE

Hochwertiges Olivenöl, frische Kräuter, fruchtige Tomaten und pikante Zutaten – das ist original mediterraner Geschmack. Begeistern Sie Ihre Kunden mit genussvollen Gebäcken, die eine einzigartige Note aufweisen.

ERGÄNZEN SIE DEN GRUNDETEIG MIT EINER VIELZAHL AN ZUTATEN UND KREIEREN SIE BROTE, DIE SOMMER- UND URLAUBSGEFÜHLE WECKEN:



DAS FOCACCIA GARDEN

Es ist der Eye-Catcher in jeder Auslage. Dieses Focaccia ist nicht nur optisch attraktiv. Es schmeckt dank Rosmarin und Olivenöl herrlich mediterran.



DIE CRACKER-CHIPS

Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Dünn ausgewallt und knusprig gebacken bieten sie eine willkommene Abwechslung in Ihrem Sortiment.



Mit Pane Luciane bringen Sie mediterrane Sehnsucht nach gutem Geschmack in Ihre Bäckerei! **Entdecken Sie die Vielfalt in unserer Rezeptdatenbank unter dem Produkt «Pane Luciane».**

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
Combicorn 5-50 %	3885	8408	25 kg

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
Pane Luciane 20 %	3482	8409	25 kg

UNSERE CREAMARINE-LINIE – KREATIV & VIELSEITIG

Die Spezialbrotvormischungen zur Herstellung von vielseitigen Rezepturen.
CreaFarine besticht durch den breiten Einsatzbereich und die aussergewöhnlich positiven Auswirkungen bezüglich Frischhaltung und Geschmack im Endgebäck.

CREAFARINE-VORMISCHUNGEN ÜBERZEUGEN MIT FOLGENDEN QUALITÄTSARGUMENTEN:

- für ein vielseitiges Brotsortiment – perfekt für saisonale Brote
- Triebführung über GV, TK oder GU möglich
- geeignet für kurze und lange Triebführungen
- grosse Auswahl an Rezepten
- keine weiteren Backmittel erforderlich

CREAFARINE IST ERHÄLTlich ALS VORMISCHUNG:



WEIZEN



EMMER-EINKORN



URDINKEL



Entdecken Sie die Vielfalt in unserer Rezeptdatenbank unter den Produkten «CreaFarine»

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Sackinhalt
CreaFarine 10-20%	18188	8292	25 kg
CreaFarine Emmer-Einkorn 60%	18879	8295	25 kg
CreaFarine UrDinkel 20%	18357	8300	25 kg

UNSERE URGETREIDE NATÜRLICH GENIESSEN



Dinkelbrötchen Mix
100%

Pistor Art.-Nr. 18825
Margo Art.-Nr. 89369 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Intensiv nussig-röstig,
mit malzig-süsslichem Abgang
Enthaltene Getreide
Dinkel



CreaFarine
Emmer-Einkorn 60%

Pistor Art.-Nr. 18879
Margo Art.-Nr. 8295 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Würzig, leicht herb-nussig
Enthaltene Urgetreide
Emmer, Einkorn, Dinkel



CreaFarine
UrDinkel 20%

Pistor Art.-Nr. 18357
Margo Art.-Nr. 8300 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Nussig, mit feiner, lieblicher
Sauerteignote
Enthaltene Urgetreide
UrDinkel (zertifiziert)



Urgetreide 6-Korn-Brot
30–50%

Pistor Art.-Nr. 18465
Margo Art.-Nr. 2182 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Röstig, breites Säurespiel, würzig,
einzigartig
Enthaltene Urgetreide
Einkorn, Emmer, Urroggen, Khorasan,
Fisser Imperial Gerste, Dinkel



Combicorn
UrAcker Korn 30%

Pistor Art.-Nr. 3779
Margo Art.-Nr. 8101 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Rustikal, knusprig, röstig,
malzig und erdig
Enthaltene Urgetreide
Einkorn, Emmer, Dinkel



UrRoggen
Naturale 10–30%

Pistor Art.-Nr. 18464
Margo Art.-Nr. 1798 | 25 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Kräftige Sauerteignoten mit
malzig-röstigem Abgang
Enthaltene Urgetreide
Urroggen (Waldstaudenroggen)



Urgetreide
Dekor

Pistor Art.-Nr. 18518
Margo Art.-Nr. 2288 | 10 kg
Geschmacksprofil Grundrezeptur
Grobkörnig und edel
Enthaltene Urgetreide
Einkorn, Emmer, Khorasan

URSPRÜNGLICHE SORTEN

neue Chancen

Ursprüngliche und authentische Lebensmittel treffen den Zeitgeist: Konsumenten wünschen sich Genuss mit gutem Gefühl und traditionellem Wert. Kostbare Backwaren aus Urgetreide sind die perfekte Antwort auf diesen Trend!

URGETREIDE-GEBÄCKE ...

- ... bieten ein neues, reines Genusserlebnis
- ... erfüllen die Sehnsucht nach puren, unverfälschten Lebensmitteln
- ... entsprechen dem Wunsch nach bewusster Ernährung

Alte Sorten, neu belebt
Urgetreide: Robust, schmackhaft und voller Nährstoffe.

-10'000 v. Chr.

Einkorn

- einzigartig nussig
- das älteste bekannte Brotgetreide wurde auch schon bei dem Urmenschen Ötzi gefunden
- charakteristische goldgelbe Färbung von Teigen und Gebäcken

-8'000 v. Chr.

Emmer

- feinwürzig
- wird auch als «Vater des heutigen Weizens» bezeichnet
- charakteristische dunkle Färbung von Teigen und Gebäcken

Urroggen

- süsslich-erdig
- als «Ur-Roggen» die älteste Form des Roggens
- auch als Waldstaudenroggen bekannt
- natürlich braune Färbung von Teigen

-6'000 v. Chr.

Khorasan

- buttrig-nussig
- auch bekannt als «Kamelszahn», «Kamut®» oder «Weizen des Propheten»
- ähnlich dem Hartweizen, Verwendung in Gebäcken und Nudeln

Fisser Imperial Gerste

- leicht nussig & erdig
- hat seinen Ursprung in der Gemeinde Fiss (AT)
- wird unterschiedlich eingesetzt als Korn, Flocken, Schrot und Mehl

Dinkel

- süsslich-nussig
- das Getreide der Alemannen
- ist aus einer Spontankreuzung (Emmer, Ziegenweizen) entstanden
- enthält zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe

Erfahren Sie mehr!

HEUTE

VERMARKTUNGSDIEEN FÜR URGETREIDE



Viele Ihrer Kunden sind auf der Suche nach besonders authentischen und handwerklichen Backwaren. Mit Gebäcken aus Urgetreide und dafür massgeschneiderten Werbemitteln werten Sie Ihr Sortiment auf.

Schaffen Sie Aufmerksamkeit und emotionalisieren Sie das Thema «Urgetreide»

Zum Anfassen: 6 Urgetreide-Körner zur Ansicht

Zum Degustieren: Degustationsglocke für Ihre Kreationen

Zum Bewerben: Urgetreide-Theke

Zum Lesen: Informationsflyer für Ihre Kunden zum Mitnehmen

Zum Anschauen: Bilderrahmen mit Film und Fotos

Um Neugier zu wecken: Kundenstopper

Nachhaltige Brottüten: Hergestellt zu 100% aus Zuckerrohrfasern.

Wir unterstützen Sie dabei! Leihen Sie sich bei Margo das Urgetreide-Set aus. Für mehr Informationen steht Ihnen gerne Ihr Verkaufsberater oder unser Telefonverkauf (041 768 22 77) zur Verfügung.

TIPPS UND TRICKS ZUM BACKEN MIT EMMER, EINKORN & DINKEL



Das Backen mit Urgetreiden benötigt etwas handwerkliches Geschick. Die Urgetreide besitzen einen hohen Rohprotein-Anteil. Das darin enthaltene Gluten ist insbesondere bei Emmer und Einkorn in der Qualität schwach und knetempfindlich. Freigeschobene Brote aus reinem Emmer- oder Einkornmehl zu backen ist daher sehr schwierig und die eingeschränkte Backfähigkeit führt zu einem geringeren Volumen der Gebäcke.

GENUSS

- Langgeführte Brote sind besonders bekömmlich.
- Die Verwendung von Urgetreide-Vollkornmehl bringt wertvolle Nährstoffe ins Brot.
- Urgetreide bringen ein besonderes Aroma ins Brot und sorgen für Abwechslung in der Brotauslage.
- Die herben Aromen aus den Urgetreiden können mit Zugabe von Wurzelgemüse wie Pastinaken oder Süsskartoffeln verfeinert werden. Ausserdem bringt das Gemüse eine gute Frischhaltung ins Brot.



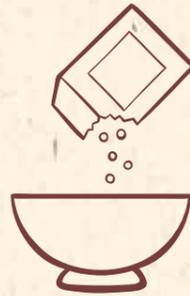
BACKEN

- Heiss und kurz backen verhindert das Austrocknen.



STÜCKGARE

- Eine knappe Stückgare bewirkt ein schönes Rissbild.



REZEPTUR

- Sauerteig einsetzen.
- Emmer, Einkorn: einen Teil des Mehles durch Dinkel- oder Weizenmehl ersetzen, um eine bessere Backfähigkeit zu erhalten.
- Wasserzugabe in der Rezeptur leicht verringern > Urgetreide nimmt weniger Wasser auf als Weizen.
- Auf erprobte Rezepturen oder Vormischungen setzen.



VORTEIG

- Vorteige wie Quell- oder Brühstücke verwenden, um mehr Feuchtigkeit im Endprodukt zu erhalten.



TEIGHERSTELLUNG

- Schonend kneten, vorsichtig auskneten und nicht überkneten > Urgetreide haben eine schwache Kleberstruktur.
- Kühle Teigtemperatur beachten: die Idealtemperatur ist um ca. 24 °C.
- Eher festere Teige ergeben stabilere Teige.



STOCKGARE

- Während der Stockgare 1-2 Mal aufziehen, um den Kleber zu stabilisieren.
- Eine längere Stockgare wirkt sich positiv auf die Frischhaltung und das Aroma aus.

AUFARBEITEN

- Dinkel- und Mischbrote: geeignete Formen wählen, da die Brote eher breitlaufen.
- Reine Emmer- oder Einkornbrote: in Formen backen.



UNSERE TIGERPASTE

Die **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** sorgt für kreative Abwechslung in Ihrem Sortiment! Veredelte Gebäcke überzeugen durch ihre einzigartige Optik und einen würzigen Geschmack. Dank knuspriger Kruste wird das Gebäck so zu einem echten Genuss-Highlight!

Das Besondere

- flexibler Einsatz für Brote und Kleingebäcke
- würzig im Geschmack
- Gebäcke mit trendig getigeter Optik
- einfaches Handling – nach dem Aufarbeiten auf Teigling auftragen und abbacken



Mehr zur Tigerpaste



ANWENDUNGSMÖGLICHKEITEN:



PAPRIKA

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Paprika Pulver	ca. 50 g



CURRY

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Curry Pulver	ca. 50 g



KÜMME

Tiger Paste	1'000 g
Roggenmehl hell	300 g
Speisesöl	100 g
Kümmel gemahlen	ca. 20 g
Kümmel ganz	ca. 20 g



Zaubern Sie aus den Teiglingen im Handumdrehen neue Trends in die Auslage! Zudem ist sie auch für die Gärverzögerung bzw. Gärunterbrechung geeignet.

UNSERE GLANZSTREICHE AUF PFLANZLICHER BASIS

Magic Glaze ist eine gebrauchsfertige, ungesüßte Glanzstreiche auf pflanzlicher Basis ohne Zusatzstoffe. Das vegane Produkt eignet sich als Eistreich-Alternative und verleiht den Gebäcken einen anhaltenden und gleichmässigen Glanz. Die Glasur wird vor dem Backen mit dem Sprühgerät, der Sprühanlage oder mit dem Pinsel aufgetragen. Aufgrund der Herstellung mit UHT-Technologie ist eine ungekühlte Lagerung des ungeöffneten Produktes möglich.

- rein pflanzlich
- ohne Zusatzstoffe
- läuft weniger stark als Ei
- verklebt weniger als Ei
- neutral im Aroma
- keine gekühlte Lagerung notwendig vor dem Öffnen (UHT)
- lange Haltbarkeit dank UHT



Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Kesselinhalt
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	18463	1686	5 kg

Bezeichnung	Art.-Nr. Pistor	Art.-Nr. Margo	Tetra
Magic Glaze 12 x 1 L	39525	10261260	12 x 1 l



BROT SCORING

Schöne Brote in der Auslage ziehen die Blicke auf sich. Mit ein paar Schnitten kann ein einfaches Brot zu einem individuellen Kunstwerk verwandelt werden. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Diese Kunst nennt sich **Brot Scoring** oder auch **Bread Scoring**. Es benötigt ein wenig Zeit, doch der Aufwand lohnt sich garantiert. Probieren Sie es aus und begeistern Sie Ihre Kunden mit Ihren ganz persönlichen Broten.



Kurzfilm zur Inspiration



TIPPS FÜR BREAD SCORING

- Nicht zu weichen Teig verwenden: Wenn der Teig trockener und kühler ist, lässt sich die Oberfläche leichter einritzen
- Eher knappe Gare erzeugt schöne Ausrisse bei tiefen Schnitten
- Eine gute Gare ergibt ruhigere Zeichnungen ohne wilde Ausrisse
- Eine scharfe Klinge verwenden



UNSERE LABEL



DIE MARKE URDINKEL

Die Marke UrDinkel wurde 1996 von der Interessengemeinschaft Dinkel ins Leben gerufen. Für die Produktion von Schweizer UrDinkel sind ausschliesslich IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannte Betriebe zugelassen. Die eingesetzten UrDinkel-Sorten sind spezifisch ausgesucht, wobei aktuell die Sorten «Oberkulmer» und «Ostro» zugelassen sind.

MIT URGETREIDE

Ursprüngliche und authentische Lebensmittel treffen den Zeitgeist: Konsumenten wünschen sich Genuss mit gutem Gefühl und traditionellem Wert. Kostbare Backwaren aus Urgetreide sind die perfekte Antwort auf diesen Trend.



OHNE PALMÖL

Die Nachfrage nach palmölfreien Produkten gehört heute an vielen Orten dazu. Auch Margo kommt diesem Konsumentenwunsch nach und kennzeichnet alle Produkte, die kein Palmöl enthalten mit dem «Palmfree»-Logo.



OHNE TIERISCHE BESTANDTEILE

Pflanzenbasierte Lebensmittel sind in aller Munde. Ein Megatrend von dem auch Sie profitieren können. Margo deklariert Produkte als «vegan», wenn für deren Herstellung keine Inhaltsstoffe tierischen Ursprungs verwendet wurden und wenn im Produktionsprozess Vorkehrungen getroffen wurden, die einen potenziellen Eintrag von Stoffen tierischen Ursprungs vermeiden.

BESTELL- UND ALLGEMEINE LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferungen: Margo-Produkte werden gemäss Tourenplan über unsere Logistik-Partner ausgeliefert.

Preise: Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preislisten. Alle auf der Preisliste aufgeführten Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Beanstandungen: Lieferbeanstandungen sind sofort, Qualitätsbeanstandungen spätestens 24 Stunden nach Auftreten zu melden. Das Margo-Verkaufsteam hilft Ihnen gerne weiter.

Generell: 30 Tage rein netto ab Rechnungsdatum. Die MwSt. wird auf der Rechnung separat ausgewiesen. Als Gerichtsstand gilt der Sitz der Margo – Baker & Baker Schweiz AG. Anwendbar ist Schweizer Recht.

KOMPETENTER SERVICE



Bei Margo – Baker & Baker Schweiz AG stehen Sie als Kunde an erster Stelle. Deshalb bieten wir Ihnen zuverlässig den besten Service. Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung!

Besuchen Sie uns auf:

 www.margo.ch

 [@margo_bakerandbaker_schweiz_ag](https://www.instagram.com/margo_bakerandbaker_schweiz_ag)

 [@Margo.Schweiz](https://www.facebook.com/Margo.Schweiz)

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren:

 041 768 22 77

 info.margo@bakerandbaker.eu

Sortiment gültig ab: Oktober 2023

Margo – Baker & Baker Schweiz AG

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 77 | F 041 768 22 99
info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

 **BAKER&BAKER**