

Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen: Individuelles Geschmacksprofil und bemerkenswerte Frischhaltung zeigen die Experten für den Teig vor dem Teig, die Vorteigexperten von IsernHäger während der iba 2006 in München.

Geschmack + Frische: Wie Backwaren schmecken können

Isernhagen. (is) Nicht nur verschiedene Roggensauerteiganlagen (eins bis mehrstufig) sondern auch Weizenvorteiganlagen stehen zum Anfassen und Diskutieren auf dem Stand in der ICC-Halle.

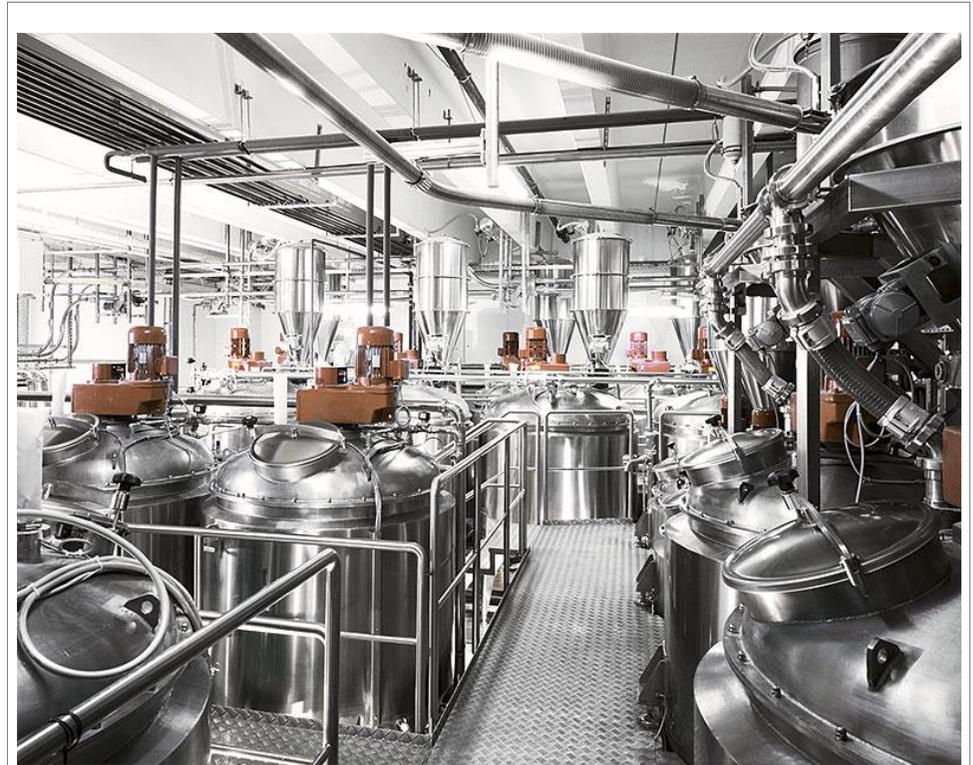


Messeneuheit ist eine Brühanlage (AromaStück®) für Mittel- und Großbetriebe, die die Kombinationsmöglichkeiten von Geschmacksbildungs- und Quellprozessen

voll ausreizt und den Bäckerunternehmen wirtschaftliche und aromatische Vorteile bringt. Unterschiedliche Starterkulturen (StartGut®) – auch in BIO-Qualität - für Weizen und Roggen, aber auch für das AromaStück® komplettieren das Vorteigangebot für den Fachmann, der für seine Kunden das Besondere, das Unverwechselbare sucht.

In der Backstube, die gemeinsam mit Heuft, KOMA, Rheon und Slow Baking betrieben wird, zeigen u.a. die IsernHäger Fachleute wie Backwaren für den zukünftigen Gourmettempel des Bäckers schmecken können.

Info: Halle B5, Stand 212/313



Jedes Unternehmen, ob groß oder klein, hat eigene Anforderungen an sein Vorteigsystem. Die tägliche Produktionsdauer ist ebenso individuell und unterschiedlich, wie die eingesetzten Rohstoffe und die Erwartungen an das Produkt. IsernHäger hilft Ihnen diese Punkte -- Ihre Anforderungen -- bei der Entwicklung und Installation Ihres Vorteigsystems zur verwirklichen (Bildquelle: IsernHäger).

IsernHäger StartGut®: Startet gut -- mit oder ohne Anlage -- in zertifizierter Qualität für gleich bleibend gute Backwaren



StartGut® für Roggensauerteig



StartGut® für Brotfermentation



StartGut® für Dinkel



StartGut® für Weizensauerteig



StartGut® für AromaStück®

- StartGut® für Roggensauerteig:** Das IsernHäger Roggen StartGut® in zertifizierter Qualität sichert eine gleichmäßige und geschmackvolle Qualität Ihres betriebseigenen Sauerteiges. Die Kulturen liefern einen aromatisch-kraftigen Brotgeschmack und eine hohe Gasaktivität. Ideal auch zum Backen ohne zugesetzte Hefe.
- StartGut® für Brotfermentation:** Die speziell gezüchteten Mikroorganismen in zertifizierter Bioland-Qualität ermöglichen einen haltbaren Wochensauerteig, bei dem bis zur Hälfte der Getreidemahlerzeugnisse gegen hygienisch einwandfreies Brot vom Vortag ausgetauscht werden kann. So lassen sich Arbeits- und Rohstoffkosten sparen. Klare Ansatzregeln für das IsernHäger Bio-Brotfermentation StartGut® sichern für jeden neuen Sauerteig eine gleichbleibend hohe Qualität, damit kommen auch weniger geübte prima zurecht. Geschmacklich liefert die Brotfermentation einen sehr ausdrucksstarken Brotgeschmack bei abgerundeter Säure. Zu jeder Zeit lässt sich aus der zweistufigen Brotfermentation eine dritte Stufe, die Farster Führung, innerhalb von wenigen Stunden herstellen. Das funktioniert auch ohne Anlage und macht Sie extrem flexibel.
- StartGut® für Dinkel:** Auch in Dinkelgebäcken sind saftige Krume, lange Frischhaltung und aromatischer Geschmack durch Einsatz gezielter Kulturen leicht zu erreichen. Die einfache Handhabung und die Möglichkeit, auch ohne Anlage zu arbeiten, macht Dinkel StartGut® unentbehrlich für jeden Dinkelbäcker. IsernHäger Dinkel StartGut® liefern wir Ihnen in zertifizierter Bioland-Qualität.
- StartGut® für Weizensauerteig:** Streng selektierte Mikroorganismen mit langer Haltbarkeit und wirklich einfache Handhabung des IsernHäger Bio-Weizen StartGut® sorgen für einen hervorragenden Geschmack Ihrer Weizengebäcke. Zudem werden Frischhaltung und Haltbarkeit durch Weizensauerteig deutlich gesteigert. Bei vielen Gebäcken können Backmittel reduziert oder auch ganz weg gelassen werden. Kleinere Mengen können bequem auch ohne Anlage von Hand angesetzt werden.
- StartGut® für AromaStück®:** Hoch effektive Komponenten im StartGut® für das IsernHäger Bio-Aromastück® verwandeln Mehle, Körner und Saaten in einen Vorteig, der Ihren Gebäcken erheblich mehr Geschmack und Frischhaltung verleiht. Das Aromastück® wird in einer temperierbaren Anlage innerhalb weniger Stunden hergestellt und bedeutet für Sie die Chance, sich mit individuellen Gebäcken wirklich vom Mitbewerber abzuheben.



Im Bild die Brühanlage A500 für Mittel- und Großbetriebe, die Kombinationsmöglichkeiten von Geschmacksbildungs- und Quellprozessen voll ausreizt und Bäckerunternehmern sowohl wirtschaftliche wie aromatische Vorteile bringt. Technische Daten finden Interessenten unter <http://www.vorteig.de>

Systembeispiel für eine Roggensauerteiganlage



Vom Kleinbetrieb mit höchsten Qualitätsansprüchen bis hin zum organisierten Filialisten oder Industriebetrieb: Gefragt sind individuelle Konzepte, die sich nach Ihren Anforderungen richten und flexibel mitwachsen, wenn Sie neue Umsatzfelder erschließen wollen. Die Anlagen von IsernHäger sind kompatibel zu bestehenden Systemen und können modular aufgebaut werden. Mit der modernen Anlagentechnik optimieren Sie nicht nur die Qualität Ihrer Produkte, sondern Sie minimieren auch kritische Faktoren für den eigentlichen Betrieb -- weil die Produktionsprozesse flexibler und reproduzierbar zu steuern sind.

Weitere interessante Lösungen aus dem umfangreichen IsernHäger Programm gibt es unter <http://www.isernhaeger.de/a5/index.php?mnu=43>