

Mehl und Dienstleistungen aus dem Bernbiet

Sehr geehrte Damen und Herren

Es freut uns, Ihnen heute eine absolute **Neuheit** im Bereich der Spezialbrot-Herstellung zu präsentieren.

Flavor Mix für den persönlichen Geschmack

Anstelle diverser Saaten, um Ihr ganz spezielles Brot selber zu mixen, erhalten Sie bei uns **ab sofort** die 3 nachfolgenden auserlesenen Premiumsaatenmischungen:

Gourmetmix

Inhalt: Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsaat braun

Sportlermix

Inhalt: Dinkelschrot, Haferflocken, Kürbiskernenschrot, Melonenkernen

Vitalmix

Inhalt: Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsaat braun, Sesam

Die Flavor Mixes eignen sich hervorragend als:

- Monatsbrot-Mischung
- Zur Ergänzung zum Normalsortiment
- Event-Brot usw.

Ihre Vorteile:

- Persönliche und einzigartige Produkte
- Gleichmässige Qualität auch bei komplexen Rezepturen
- Produktsicherheit
- Arbeitserleichterung
- Sehr interessantes Preis-/Leistungsverhältnis

Die Mixes sind in handlichen 5 kg Säcken gemäss beiliegendem Produktblatt und Rezept erhältlich.

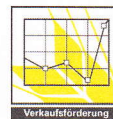
Bei einer Bestellung von 3 x 5 kg Flavor Mix (egal welche Mischung) erhalten Sie bis Ende April 2012 einen praktischen Aufbewahrungskessel gratis.

Bei Bedarf stellen wir Ihnen auch gerne Gratismuster zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

PROFARIN AG

Ihr Partner aus dem Bernbiet



Mehl und Dienstleistungen aus dem Bernbiet

Flavor Mix für den persönlichen Geschmack

Die Flavor Mix Linie besteht aus individuellen Mischungen, allesamt ohne Mehl, genau nach den neuesten Trends und Ihrem Geschmack zusammengestellt. Es besteht die Möglichkeit, dass Sie aus den nachfolgenden 3 Mischungen eine Auswahl treffen:

Gourmetmix (Artikel-Nummer 8610)

Inhalt: Dinkelschrot, Weizenmalzflocken, Sonnenblumenkernen, Leinsaat braun

Empfohlene Dossierung: 200 – 250 g/l
 Nährwert pro 100 g Mix: KJ 1'670; Kcal 399; Eiweiss 18.00 g; Kohlenhydrate 34.30 g; Fette 21.10 g.
 Preis netto: Fr. 325.00/100 kg, abgefüllt in 5 kg Säcken

Sportlermix (Artikel-Nummer 8611)

Inhalt: Dinkelschrot, Haferflocken, Kürbiskernenschrot, Melonenkernen

Empfohlene Dossierung: 200 – 250 g/l
 Nährwert pro 100 g Mix: KJ 1'774; Kcal 424; Eiweiss 16.70 g; Kohlenhydrate 46.10 g; Fette 19.10 g.
 Preis netto: Fr. 425.00/100 kg, abgefüllt in 5 kg Säcken

Vitalmix (Artikel-Nummer 8612)

Inhalt: Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Leinsaat braun, Sesam

Empfohlene Dossierung: 200 – 250 g/l
 Nährwert pro 100 g Mix: KJ 2'164 ; Kcal 517; Eiweiss 22.50 g; Kohlenhydrate 9.30 g; Fette 43.90 g.
 Preis netto: Fr. 395.00/100 kg, abgefüllt in 5 kg Säcken

Herstellung: (gilt für alle 3 Mixes)

Ihrer Grundrezeptur, z.B. Halbweiss oder Ruch (eher weicher Teig Halbweiss 1'400 g Mehl/l, Ruch 1'300 g Mehl/l), den Mix dazu geben (200 – 250 g/l). Anschliessend alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass der Teig während dem Knetprozess nicht zu warm wird (22° C – 24° C).

Tipp:

Pro lt ca. 30 g Fettstoff, 30 g Backhilfsmittel begeben.

Variante:

Aus einem Teig verschiedene Endprodukte herstellen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Grundteig weich ist, so dass die Mixes gut darunter gemischt werden können. Weiter ist zu empfehlen, die Mixes anzufeuchten.

Stockgare:

45 – 60 Minuten.

Aufwirken:

Teigstücke zu 400 – 450 g abwägen und je nach Forma aufarbeiten. Allenfalls Flavor Mix als Decor einsetzen.

Stückgare:

Mit ¾ Gare einschliessen.

Backen:

In einem nicht zu heissen Ofen rösch ausbacken.