

UNSERE ASSEMBLAGES FÜR DIE BÄCKEREI



Mit speziellen Mischungen
Genussmomente kreieren.

Spezialbrote schaffen Mehrwert für Kunden. Unsere beliebten Assemblages entsprechen dem Puls der Zeit, können aber auch nach Vorgaben angepasst werden. Profitieren Sie von unserem Wissen und unserer Versuchsbäckerei.

Bezeichnung	Ihr Vorteil	Beschreibung
Unsere Baguettes		
Verschiedene Baguettes Mischungen	Eine große Auswahl an Mischungen steht Ihnen zur Verfügung für garantiert wunderschöne Baguettes	Für helle, dunkle, rustikale, knusprige für garantiert wunderschöne Baguettes
Unsere Gesundheitsbrote		
Balance	Mit wertvollen löslichen Ballaststoffen für eine ausgewogene Ernährung - ein echtes Wohlfühlprodukt	Weizen, Zichorieninulin, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Kürbiskerne, Leinsamen, Apfelextrakt, Weizenkeime
Unsere Körnerbrote		
Multikorn	Ein Brot mit 9 Getreidesorten und Saaten - ein Muss für ein komplettes Brotangebot	Aus Weizen, Roggen und Gerste, mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Hirse, Haferflocken, Reismehl und Weizenkeimen
Krustikorn	Ein Klassiker mit herzhaftem, malzigem Geschmack und einer feinen Körnermischung	Aus Weizen und Roggen, Sonnenblumenkernen und Leinsamen
Unsere Spezialgetreidebrote		
Mexikaner	Ein knuspriges Maisbrot mit einer luftigen Krume und einer schönen gelben Farbe	Aus Weizen, Mais, Sonnenblumenkernen, Weizenkeimen und einer ausgewogenen Gewürzmischung
Dinkelbrot mit Roggen	Die Harmonie zwischen Dinkel und Roggen verleiht diesem Brot ein besonderes Aroma	Aus Dinkel und Roggen, Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen
Alpain IPS	Ein Brot mit aussergewöhnlichem Charakter dank geröstetem Weizen	Aus IPS-Weizen, geröstetem IPS-Weizen und getrocknetem Dinkelsauerteig
Unsere UrDinkel-Brote		
UrDinkel Pane Maggia Intenso IPS	Ein spezielles UrDinkelbrot mit intensivem Aroma und einer guten Haltbarkeit dank einem traditionellen Rezept mit weichem Teig und langer Reifezeit.	Auf der Basis von IPS-UrDinkel, geröstetem UrDinkelmehl und Malz
UrDinkel Spelta hell, dunkel, rustico	Eine Reihe von UrDinkelmischungen für Brote mit schönem Volumen und Form	Extra starke Mischungen auf der Basis von IPS-UrDinkel

Getreide	Ihr Vorteil	Beschreibung
Divers		
Diverse Panettone Mischungen	Für traditionelle Panettone oder schmackhafte Ostertauben	Starke Mehle für die traditionelle Sauerteig-Technik oder mit einem als Starter wirkenden Sauerteig
Pizzamehl	Verschiedene Pizzamehle für jeden Anspruch	Aus Weizen und Hartweizen
Gipfelmehl	Die Garantie für wunderbare Gipfel	Aus Weizen
Verschiedene Backoptimierer für die Brotherstellung	Verschiedene Backoptimierer, die Ihnen den Alltag erleichtern	Milchpulver und verschiedene Backoptimierer

Unsere Mischungen für Marken

Starke Marken, einzigartige Brote

Marken schaffen Identität und sorgen für Wiedererkennung. Dank unseren Lizenzmehlen (Pain Paillasse, Urigsbrot, Il Pane di Sant'Abbondio usw.) steigern Sie Ihren Bekanntheitsgrad – und Ihren Umsatz.

Bezeichnung	Ihr Vorteil	Beschreibung
Il pane di Sant'Abbondio	Ein Brot aus dem Tessin von Herrn Gobbi, einem Tessiner Bäcker	Ein dunkles Körnerbrot mit milden Aromen
Pain Paillasse Hell	Das Original unter den gedrehten Baguettes mit dem unvergleichlichen Geschmack	Ein helles Baguette mit langer Teigreifezeit, knuspriger Kruste und zarter Krume
Pain Paillasse Dunkel	Das Original unter den gedrehten Baguettes mit dem unvergleichlichen Geschmack	Ein dunkles Baguette mit langer Teigreifezeit, knuspriger Kruste und zarter Krume
Pain Paillasse Rustick	Das Original unter den gedrehten Baguettes mit dem unvergleichlichen Geschmack	Ein Körnerbaguette mit langer Teigreifezeit, knuspriger Kruste und zarter Krume
Urigsbrot	Die Spezialität vom Sutterbegg in Basel	Urchig und intensiv im Aroma

IL PANE DI
SANT'ABBONDIO®

Pain
Paillasse®

Bäckerei in
Basel
URIGS
BROT