

UNSERE ASSEMBLAGES FÜR DIE INDUSTRIE



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 Versuchsbackerei.

Bezeichnung	Beschreibung - Ihr Vorteil	Label
Unsere Assemblages Wellness- produkte	Für Wohlfühlprodukte: mit wertvollen Ballaststoffen für eine ausgewogene Ernährung	Verschiedene Labels je nach Produkt
Unsere Assemblages aus verschiedenen Getreidesorten	Für bekömmliche Getreidebrote - ein Muss für ein umfassendes Brotangebot	Verschiedene Labels je nach Produkt
Unsere Assemblages aus Getreide und Körnern	Für klassische Brote mit Körnern, für einen herzhaftem Geschmack	Verschiedene Labels je nach Produkt
Unsere Assemblages mit geröstetem Getreide	Die perfekte Harmonie: intensive Aromen mit aussergewöhnlichem Charakter dank geröstetem Getreide	IP-SUISSE und UrDinkel
Unsere Assemblages aus UrDinkel	Mischungen aus UrDinkel, die speziell für weiche Teige und lange Gärzeiten entwickelt wurden, für ein intensives Aroma, eine gute Haltbarkeit und Brote mit luftiger Krume.	UrDinkel IP-SUISSE
Unsere Assemblages für Baguettes	Für knusprige und leckere Baguettes	
Unsere Assemblages für Pizza	Verschiedene Pizzamehle für jeden Anspruch	
Unsere Assemblages für Gipfel	Die Garantie für wunderbare Gipfel	
Unsere Assemblages für Zopf	Mit dieser Mischung gelingt er immer	
Unsere Assemblages für Panettone	Die Garantie für einen erfolgreichen Panettone und Oster- tauben, entweder auf traditionelle Weise oder mit Trocken- sauerteig, der als Starter fungiert.	