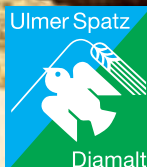


*allesgute*



# *BioBesteForm*

... für mehr Stabilität, Volumen und Sicherheit  
bei der Bio-Brotherstellung





# BioBesteForm

Basisprodukt für die Bio-Brotherstellung

## Verarbeitungsschaften:

- ✓ für ideal wollige, maschinengängige Teigeigenschaften
- ✓ Verbessert die Endgarstabilität
- ✓ wirtschaftlicher Einsatz
- ✓ für alle Führungsarten zur Teigsäuerung geeignet
- ✓ für Vollkorn- und Mehrkorngebäcke geeignet
- ✓ speziell auf Bio-Mehlqualitäten abgestimmt
- ✓ kann auch für die Herstellung konventioneller Vollkorn- und Mehl-Brotsorten eingesetzt werden

## Gebäckeigenschaften:

- ✓ verlängert die Frischhaltung der Gebäcke
- ✓ ergibt größeres, ansprechendes Gebäckvolumen
- ✓ verbessert Krumenlockung und Porenbildung
- ✓ angenehm stabile Gebäckformen mit traditionellen Inhaltsstoffen

## Anwendungsempfehlung:

**Zugabemenge** (berechnet auf Gesamtmehl):

Weizenmischbrot:	0,5 – 1,5 %
Roggenmischbrot:	1,0 – 2,5 %
Roggenbrot:	1,5 – 3,0 %

## Verarbeitungshinweise:

- Produkt trocken unter das Mehl mischen
- Produkt zusätzlich zur Teigsäuerung einsetzen
- Bitte eine Erhöhung der Teigaube beachten

## Inhaltsstoffe des Produkts:

Weizenkleber\*, Weizenmehl\*, Roggenvollkorn-Quellmehl\*, Sonnenblumenöl\*, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure, Enzyme

\*aus ökologischem Anbau



06/06/2011/LDI

**BIB-Ulmer Spatz**

55411 Bingen am Rhein

Für fachliche Fragen steht Ihnen unsere  
Hotline unter: 0 67 21 / 79 02 04 zur Verfügung.  
Internet: [www.BIB-UlmerSpatz.de](http://www.BIB-UlmerSpatz.de)