

Variationen eins Themas: Grand Pâtissier-Zieh für Blätterteige



Grand Pâtissier-Plunder für Plunder- und



**MeisterMarken, Bremen, bringt eine neue Margarine-Range auf den Markt. Die mit Sahne angereicherte „Grand Pâtissier“ gilt als Premiumprodukt, zeigt hohe Verarbeitungstoleranz und enthält weniger Transfettsäuren als butterangereicherte Sorten.**

„Über Geschmack lässt sich nicht streiten, aber irgendwie ist es so wie mit dem Unterschied von Sahne- und Kremtorten. Die meisten Verbraucher bevorzugen den Sahnegeschmack.“ Für Melanie Braun, zuständige Produktmanagerin für die neue Margarine-Range Grand Pâtissier bei Meistermarken, ist der Geschmacksunterschied, den die Zugabe von 12% Sahne bei der Margarineherstellung macht, ein wichtiger, weil auf die Gaumen der Endkunden bezogener Faktor. Eher an deren kritischen Verstand richtet sich dagegen die Tatsache, dass kein Lecithin zum Einsatz kommt und der Gehalt an Transfettsäuren in der neuen Margarine niedriger liegt als bei butterangereicherten Sorten. Es gibt außerdem keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe, nicht einmal Karotin, denn die neuen Margarine-sorten aus Bremen verdanken ihre in-

tensive Farbe einem Ölhstoff, dem Palmolein. Die neue Margarine Grand Pâtissier gibt es in fünf Varianten: Zieh, Plunder, Back, Back-weich und Creme. Alle, so Braun, zeigten eine hohe Verarbeitungstoleranz. Back weich und Creme seien praktisch nicht zu überschlagen und ergäben dennoch ein größeres Volumen als die bisherigen Premiumsorten. Wie hoch die Aufschlagtoleranz sei, zeige sich besonders bei der Margarine für Cremes. Nach 20 Minuten erreiche sie ein Litergewicht von 260 g/l, bleibe also unter dem Wert von Sahne (280 g/l).

Plunder- und Ziehmargarine, so die Produktmanagerin, wiesen ebenfalls signifikant neue Eigenschaften auf, seien trockener, zeigten beim Kneten eine hohe Plastizität und schmiereten nicht beim Ausrollen. Im fertigen Gebäck seien mit bloßem Auge das deutlich bessere Hochziehen der Ge-

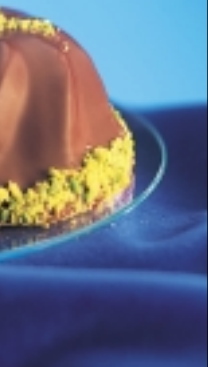
Grand Pâtissier-Back weich für Sand- und Rührmassen



Grand Pâtissier-Creme für Cremes aller Art



d Dänisch-Teige



Grand Pâtissier-Back für Hefe und Mürbteige sowie Streusel



## Ein echtes Sahnestück

bäcke und die gleichmäßigere Blätterung zu erkennen. Die im Verhältnis zur Plunderplatte festere Ziehmargarine überstehe auch starke Beanspruchung, selbst eine Verarbeitung in 192 Lagen mache ihr keine Probleme. Mit der neuen Backmargarine lasse sich ein sehr plastischer Mürbteig mit sehr guten Ausrollfähigkeiten herstellen.

teig mit sehr guten Ausrollfähigkeiten herstellen.

Gehandelt werden die neuen Margarinesorten von MeisterMarken in üblichen Kartons à 10 kg, in denen entweder 5 Platten à 2 kg oder 4 Stangen à 2,5 kg enthalten sind. Preislich sind sie zwischen den bisherigen Premiumsorten und butterveredelten angesiedelt, und das bei deutlich höheren Rohstoffkosten, wie Melanie Braun betont. ■ HK



Grand Pâtissier-Zieh für Blätterteig.



Der Service-Club von MeisterMarken bietet begleitend zur neuen Fettrange neue Gebäckformen etc. an.

## ...mehr Zeit für's Wesentliche.

Backfertige Butterteiglinge von süß bis herzhaft.

**lieferbar ab 15.03.2003**



**NEU!**

## Die Vegetarische Gemüse-Pizza.

- mit reiner Markenbutter
- tourierter Pizzateig
- schmackhaft belegt mit Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Mais
- 200g/Stk.
- 1 x 24 Stk. im Karton

**MESSETERMIN:**  
21. - 26.03.2003 INTERNORGA, Hamburg  
Halle 5 EG.73

**wolf ButterBack**

Wolf ButterBack GmbH & Co. KG · Magazinstraße 77 · D-90763 Fürth

Tel. 09 11/6 70 44-0 · Fax 09 11/6 70 44-40  
www.butterback.de · info@butterback.de