

Snacks aus Mainz

Produkt: TRIOS

TRIOS heißen die neuen Produkte der Mainzer Brezelbäckerei Ditsch GmbH. Jeweils zwei Sorten herzhafter und fruchtiger Snacks, mit einem Belagverhältnis von 1:1 (Teig und Füllmasse), sollen neue Maßstäbe für Snacks setzen. Angeboten werden die Geschmacksrichtungen: Kirsch, Apfel, Spinat und Tomate-Mozzarella.



Info unter:
www.ditsch.de

Der kleinste Sahnebläser mit Kühlung

Produkt: CREAM KING ECO 3 L

Neu, klein & leistungsstark – so lässt sich die neueste Innovation der Hagesana Gelenkirchen GmbH, Rinteln, beschreiben. Das Unternehmen präsentiert mit dem CREAM KING ECO 3 L das weltweit erste Tischgerät mit integrierter Kühlung. Im Gegensatz zu vergleichbaren Geräten ist die Luft, die zum Aufschlagen der Sahne verwendet wird, gekühlt. Auf diese Weise soll das bestmögliche Aufschlagergebnis erzielt werden. Nach Unternehmensangaben erhält man aus einem Liter Rohsahne bis zu 4 Liter Schlagsahne. Die Reinigung des Geräts ist einfach: Nach getaner Arbeit werden Kessel und Rührgitter einfach in den Geschirrspüler gestellt.

Technische Daten:

Größe: 0,5 bis 3 Liter Frischsahne
Ausstattung: Kühlung - Kompressor
Motorleistung: 190 Watt
Abmessungen: H: 560 mm, B: 320 mm, T: 560 mm
Anschluss: 220 V, 50 Hz, 1 Phase



Info unter:
www.ditsch.de

Grünes Brot

Produkt: Weizengras

Die Walter Mühle, Böhl-Iggelheim, bietet ein Weizengras-Pulver für Gebäcke an. Das Weizengrasbrot/-Brötchen zeichnet sich durch hohe Anteile an Mineralsstoffen, Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen sowie Chlorophyll aus. Zudem soll das Produkt der Teigverarbeitung zu diesen Parametern verhelfen:

- maschinengängige Teige durch höhere Wasseraufnahme
- starkes Klebergerüst und hohe Gärstabilität
- Weizengras unterstützt den natürlichen Brotgeschmack und rundet ihn ab
- nachhaltige Frischhaltung

In Mengen zwischen 2 und 5% bezogen auf Mehl ist das Konzentrat problemlos zu dosieren und zu lagern, teilte die Mühle mit.



Info unter:
www.ditsch.de



**Wir ruhen
uns nicht
auf unseren
Lorbeerens aus!**



S & Q (System STIR) – 25 bis 50% schneller backen bei garantiert bester Qualität. Die Auszeichnung hat uns angespornt, S & Q weiter zu entwickeln und für die Praxis fit zu machen. Fit für schnelles Backen und fit für alle Qualitätsansprüche. Ob dicke oder zarte Kruste, ob Brot oder Brötchen, überzeugen Sie sich von den S & Q-Vorteilen in der Praxis. Wir lassen nicht locker, mit S & Q hat die Zukunft des Backens gerade erst begonnen.

S&Q ist das neue STIR InfraRot Wärme-Verfahren, um Backzeiten erheblich zu reduzieren. Es wird exklusiv von Wachtel in handwerklichen Etagenbacköfen, oelgas- und elektrisch beheizt, eingesetzt.

Speed & Quality

- = Backzeiten einsparen
- = Arbeitszeiten einsparen
- = Personalkosten einsparen

wachtel

Bäckereimaschinen — Backöfen

Wachtel GmbH & Co. | Hans-Sachs-Str. 2 | D-40721 Hilden
Tel. 02103 49040 | Fax 02103 41940 | www.wachtel.de

**Internorga · Halle 5 / Stand 05.EG.70
Hamburg, 5.3. – 10.3.2004**