

Fritz Vorwitz – mehr als ein Brot

Produkt: 50-prozentige Backmischung

Die Rietmann GmbH, Saarlouis, hat das Konzept „Fritz-Vorwitz-Brot“ entwickelt. Aus der 50-prozentigen Backmischung wird ein malziges Weizenmischbrot mit Ballaststoffen aus Apfelfasern und Weizenkleie sowie Sesam, Sonnenblumenkernen und Leinsaaten gebacken. Die Mischung enthält weder Zusatz- noch Konservierungsstoffe und besteht nach Firmenangaben ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen. Marketingmaterial rundet das Konzept ab. Zu jedem 20-kg-Gebinde liefert das Unternehmen 112 Banderolen, je 28 Stück mit vier unterschiedlichen Motiven. Zur Einführung stehen Plakate, Thekenaufsteller und Deckenhänger zur Verfügung.



Info unter:
www.rietmann.de

Mobiler Ofen

Produkt: fahrbarer Holzbackofen

„Flexibel“ heißt hier das Stichwort und das ist man mit den fahrbaren Holzbacköfen, die jetzt neu im Programm der Johannes Scheurer GmbH, Syke, sind. Diese Öfen sollen mit ihren vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten (auf Märkten aller Art) und den Produktergebnissen begeistern. Die Auskleidung mit Schamott im gesamten Feuer- und Backraum soll eine gleichmäßige und lang anhaltende Hitze in beiden Herden garantieren. Eine weitere Neuheit im Bereich Öfen ist der Mini-Star. Der Ringrohr-Etagenbackofen ist 125 cm breit und wird mit einer Backfläche von 3,8 – 7,2 m² angeboten.



Info unter:
www.johannes-scheurer.de

Anzeige

98% weniger Keime

Produkt: Bodenablauf

Die Blücher Germany GmbH, Reichenau, entwickelte den Bodenablauf Doppel-Labyrinth. Aus offenen Rinnen- und Abläufen entweichen Keime und Bakterien aus dem Rohrleitungssystem in den davor liegenden Bereich. 100% verhindern kann man dies nicht, aber man kann die Anzahl der Keime, die im Sperrwasser des Siphonsystems vorhanden sind um 98% verringern, verspricht das Unternehmen. Der Doppel-Labyrinth ist ein Bodenablauf, welcher keine Schmutzablagerungen im Siphonbereich zulässt und selbst reinigend ist. Das Strömungsverhalten im Doppel-Labyrinth ist nach Angaben der Blücher GmbH optimal und besser als bei den bekannten Standardausführungen. Beim Doppel-Labyrinth ist der Austausch der Wasservorlage gewährleistet und sorgt für die deutliche Reduzierung einer Keimquelle.



Info unter:
www.blucher.de

Sauerteige und Starter

Produkt: Sauerteiganlage und Bio-Starter

Die AT Produktentwicklung GmbH, Lauda-Königshofen, wird auf der Südback eine Vorteig-Sauerteiganlage vorstellen. Die Anlage arbeitet mit einem Rührwerk. Es lassen sich nach Firmenangaben Teige mit einer TA von 170 rationell bereitstellen.

Parallel zur Sauerteiganlage präsentiert die Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden, einen Natursauer als Starter in Bio-Qualität. Auf dem gemeinsamen Messestand können sich die Besucher über die rationelle Herstellung kontrollierter Bio-Backwaren informieren. Für den Böcker-Bio-Starter werden ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau verwendet.

Info unter:
www.at-pro.de und www.sauerteig.de

