



CARAT®

DIE REINE KRAFT DES WEIZENS

DER WERTVOLLSTE ROHSTOFF IM BÄCKERHANDWERK!



Das CARAT Weizenvollkorn-Konzentrat wurde mit finanzieller Förderung der Europäischen Kommission im Rahmen der internationalen Forschungsprojekte HealthGrain (FOOD-CT-2005-514008) und HealthBread (KBBE.2012.2.3.-02-312165) über fast 10 Jahre entwickelt.



MIT CARAT LIEGT DIE ZUKUNFT DES BROTES IN BESTEN HÄNDEN: IN IHREN!

Ergreifen Sie die Gelegenheit!

Gesundheit plus Genuss, das erwarten die Kunden der Zukunft. Mit CARAT Vollkornmehl-Konzentrat liegt diese Zukunft jetzt in Ihrer Hand. Gesundheitliche Vorteile und Geschmack dieses Vollkornmehles sind bislang einzigartig auf der Welt und ermöglichen Ihnen die Schöpfung ebenso einzigartiger Backwaren.

Das gesündeste Brot der Welt!

Fast ein ganzes Jahrzehnt haben Forscher, Müller und Bäcker im Auftrag der EU diese natürliche Revolution des Backens entwickelt! Ein Mehl, das die enorme Fülle seiner wertvollen Vitalstoffe dem Körper fast vollständig zur Verfügung stellt – dank eines ganz speziellen, dreifachen Fermentations-Prozesses.

Vollkorngesund mit vollem Genuss!

Viele Verbraucher wollen sich gesünder ernähren, sind jedoch von Vollkornprodukten geschmacklich nicht überzeugt. CARAT Vollkornmehl dagegen begeistert auch die anspruchsvollsten Genießer mit seinem feinen und facettenreichen Weizengeschmack. Handwerkliche Backkunst vollendet den CARAT Rohstoff zu einzigartigen Genuss-Erlebnissen!



UNSER ERFOLGSREZEPT FÜR DAS GESÜNDESTE MEHL DER WELT: 3FACHE FERMENTATION!

Das CARAT Vollkornmehl-Konzentrat ist von Natur aus reich an wertvollen Nährstoffen wie Eisen, Zink, Magnesium, Vitaminen und Sekundären Pflanzen-Inhaltsstoffen. Aber erst durch den dreifachen Fermentationsprozesse werden diese auch unvergleichlich gut aufgeschlossen und sind damit umfassend verfügbar für den Körper. Der dreifache Nutzen für Sie und Ihre Kunden:

1. Mehr Bioverfügbarkeit

Durch die erste Fermentationsstufe werden insbesondere die Sekundären Pflanzeninhaltsstoffe (insbesondere Polyphenole wie die besonders gesunde freie Ferulasäure) bioverfügbar und können so als bioaktivierte Antioxidantien ihre gesundheitliche Kraft im Körper entfalten.

2. Mehr Gesundheit

Durch die zweite Fermentationsstufe wird der ‚Mineralstoffräuber‘ Phytinsäure um 30% abgebaut, so dass Mineralstoffe wie Zink und Eisen besser vom Körper aufgenommen werden können.

3. Mehr Genuss

Durch die dritte Fermentationsstufe entstehen Aroma-Vorstufen und milde Genusssäuren. Zeitgleich findet eine natürliche Entbitterung statt, so dass der typische bitter-dumpfe Kleiegeschmack in den Gebäcken nicht mehr zum Tragen kommen kann.





Original HEALTHBREAD Siegel:
Exklusiv nur für
Handwerksbäckereien!



DIE ZEICHEN DER ZEIT STEHEN AUF GESUNDHEIT: DAS HEALTHBREAD SIEGEL!

Das HEALTHBREAD Projekt, der Meilenstein für besseres Brot!

CARAT ist das Ergebnis einer grenzüberschreitenden Kooperation zum Nutzen der gesunden Ernährung. Rund 200 Wissenschaftler und Handwerksbäcker aus ganz Europa waren an seiner Entwicklung beteiligt, 20 Millionen Euro Forschungsgelder wurden für die Entwicklung von CARAT aufgewendet. Noch nie hat man vergleichbaren Aufwand betrieben, um ein gesundes Brot zu entwickeln, welches zugleich gut schmeckt.

Das HEALTHBREAD Siegel, exklusiv für Handwerksbäcker!

Eines der Ziele der EU im Rahmen des HEALTHBREAD Projektes war es, die Wettbewerbsposition von Handwerksbäckern zu stärken. Im Rahmen des EU Projektes wurde deshalb beschlossen, dass Handwerksbetriebe exklusiv das original HEALTHBREAD Siegel nutzen dürfen, um auf die besondere Hochwertigkeit und Gesundheit ihrer Backwaren hinweisen zu dürfen.

Mit dem CARAT-Werbekonzept gelingt die Vermarktung sicher!

Das HEALTHBREAD Siegel und die Werbekonzepte für diesen Rohstoff bringen zum Ausdruck, dass die CARAT Backwaren „gesund“ sind. Damit unterliegt das gesamte Werbekonzept der sog. Health Claims Verordnung, welche strikt zu befolgen ist. Die Nutzung der für den Rohstoff ausgearbeiteten Backwaren-Rezepturen und Werbekonzepte ist somit der beste Garant für eine sichere, erfolgreiche Vermarktung.



CARAT®

DIE REINE KRAFT DES WEIZENS

DIE ZUKUNFT LIEGT IN IHRER HAND: MIT DEM GESÜNDESTEN VOLLKORNMEHL DER WELT!



CARAT Vollkornmehl verbindet auf einzigartige Weise Gesundheit und Genuss.



Dreifach fermentiert, für höchste Bioverfügbarkeit der Nährstoffe.



Kein Mehl ist reicher an wertvollen Antioxidantien!



Locker-leichtes Vollkornmehl, das auch anspruchsvollste Genießer begeistert.



Mit besten Referenzen: entwickelt in EU Forschungsprojekten.

**EMPFOHLEN
VON:**



Folsäure trägt zu einer normalen Blutbildung, einem normalen Homocystein-Stoffwechsel und einer normalen Funktion des Immunsystems bei.

GoodMills Innovation GmbH (vormals KAMPFFMEYER Food Innovation GmbH)

Postfach 930680, 21086 Hamburg