

## Alle Vorteile auf einen Blick

- Feines Erscheinungsbild der Gebäcke mit heller Krume
- Runder, sehr milder Geschmack sowie eine angenehme Textur
- Gute Frischhaltung und optimales Volumen
- Variable Mischungsverhältnisse ermöglichen unendlich viele Anwendungsmöglichkeiten
- Sehr gute Haltbarkeit dank speziell entwickelter Stabilisierungsprozesse
- Deklaration bei empfohlener Dosierung: Dinkelvollkornmehl

## Sortiment und Anwendung: Spezialvollkornprodukt

Name	Art.-Nr.	Kurzbeschreibung	Mischungsverhältnis (Mikrogranulat zu Mehl)	Endprodukt
SCHNEE® WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulat	921306	Weizenvollkorn-Konzentrat (18%) zur Rekombination zu Vollkornmehl mit Weizen-Auszugsmehl in der Bäckerei.	18 % zu 82 % (Weizen Type 550)	Weizenvollkornmehl
SCHNEE® WEIZEN Vollkornmehl	934006	Weizenvollkornmehl (100%) auf Basis des SCHNEE® WEIZEN Vollkorn-Mikrogranulates.	-	Weizenvollkornmehl
WHITE GOLD® Vollkorn-Mikrogranulat, fermentiert	923012	Speziell fermentiertes Weizenvollkorn-Mikrogranulat zur Rekombination in der Bäckerei. Unübertroffener Geschmack macht dieses Produkt einzigartig.	18 % zu 82 % (Weizen Type 550)	Weizenvollkornmehl
SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat	941312	Dinkelvollkorn-Konzentrat (16%) zur Rekombination mit Dinkel-Auszugsmehl in der Bäckerei.	16 % zu 84 % (Dinkel Type 630)	Dinkelvollkornmehl
SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl	970406	Weizenvollkornmehl (100%) auf Basis des SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulates.	-	Dinkelvollkornmehl
AROMA ROGGEN Vollkorn-Mikrogranulat	921516	Roggenvollkorn-Konzentrat (15%) zur Rekombination zu Vollkornmehl mit Roggen-Auszugsmehl in der Bäckerei.	15 % zu 85 % (Roggen Type 1150)	Roggenvollkornmehl

GoodMills Innovation GmbH  
Customer Care Center

Trettaustraße 32-34  
21107 Hamburg, Germany  
T + 49 40 751 09 - 666  
F + 49 40 751 09 - 680

ccc@goodmillsinnovation.com  
www.goodmillsinnovation.com



## SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl Vollkorn-Mikrogranulat

SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl und SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat sind Spezialprodukte aus ausgesuchten Gourmet-Urdinkelsorten zur Herstellung von besonders schmackhaften Dinkelvollkorn-Gebäcken mit einem optimalen Volumen. Eine fein-softe Krume mit heller Farbgebung verleiht Vollkorngebäcken einen attraktiven Charakter. Neben exzellenten sensorischen Eigenschaften überzeugt die lange Stabilität der Rohstoffe.

# Feines und mildes Dinkelvollkorn, das lecker schmeckt

## Einzigartiger Genuss durch Sortenwahl und Spezialveredlung

Das Urgetreide Dinkel liegt voll im Trend. Doch ist Dinkel nicht gleich Dinkel, gerade wenn es um den Geschmack geht. Daher haben wir aus allen Dinkelsorten die wohl-schmeckendsten selektiert. Diese Gourmet-Dinkel bilden die Grundlage für unsere Edelvollkorn-Produkte SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl und SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat. Der mildfeine Geschmack wird durch einen physikalischen Spezialprozess weiter verbessert und über viele Monate stabilisiert. Dieser Vorgang steigert zusätzlich die Frischhaltung durch eine erhöhte Wasseraufnahmefähigkeit. Die abschließende Feinstvermahlung sorgt für eine besonders softe und voluminöse Krume ohne Kleiestippen und mit einem attraktiven Farbton.

## Vorsprung durch konstante Qualität und Vielfalt

Für viele Mühlen sind Dinkelvollkornmehle unbedeutende Nischenprodukte, denen sie weder bei der Sortenauswahl, noch bei der Vermahlung besondere Aufmerksamkeit schenken. Daher schwankt die Qualität vieler Dinkelvollkornmehle stark. Für uns hingegen sind Vollkornmehle Kernkompetenz. Jedes Detail des gesamten Prozesses wird akribisch ausgearbeitet, überwacht und stetig optimiert. Neben dem SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl bieten wir alternativ ein SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat an. Dieses Vollkorn-Konzentrat kann in der Backstube mit Dinkel-Typenmehl zu echtem Vollkornmehl rekombiniert werden. Eine standardisierte Qualität sowie viele kreative Rezepturmöglichkeiten für besten Dinkelvollkorn-Geschmack sind die positiven Folgen.

# SCHNEE® DINKEL – für Vollkorngebäcke, die begeistern

## Flexibilität und Vielfalt

Kaum eine Getreidesorte hat in den letzten Jahren so eine Nachfrage erfahren wie Dinkel. Um Verbrauchern eine möglichst große Gebäckvielfalt zu bieten und sich vom Markt abzusetzen, sind SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl und SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat ideal geeignet. Neben Broten und Kleingebäcken können auch Feine Backwaren, Pizzaböden, Snacks und viele weitere Lebensmittel

mit einem Plus an Geschmack und Genuss versehen werden. Der Fantasie sind dank des außergewöhnlichen Geschmacks und der Feinheit von SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl und SCHNEE® DINKEL Vollkorn-Mikrogranulat keine Grenzen gesetzt. Außerdem schafft die Anreicherung der Backwaren mit natürlichen Ballaststoffen zusätzliche Kaufanreize.

## Produktvergleich

### Herkömmliches Dinkelvollkornmehl

Die Krume ist wenig soft mit geringem Volumen und vielen groben Kleiepartikeln, welche den Genuss mindern. Die Färbung ist gräulich und stippenreich. Der Geschmack ist stumpf und wenig differenziert. Die Frischhaltung ist unzureichend!

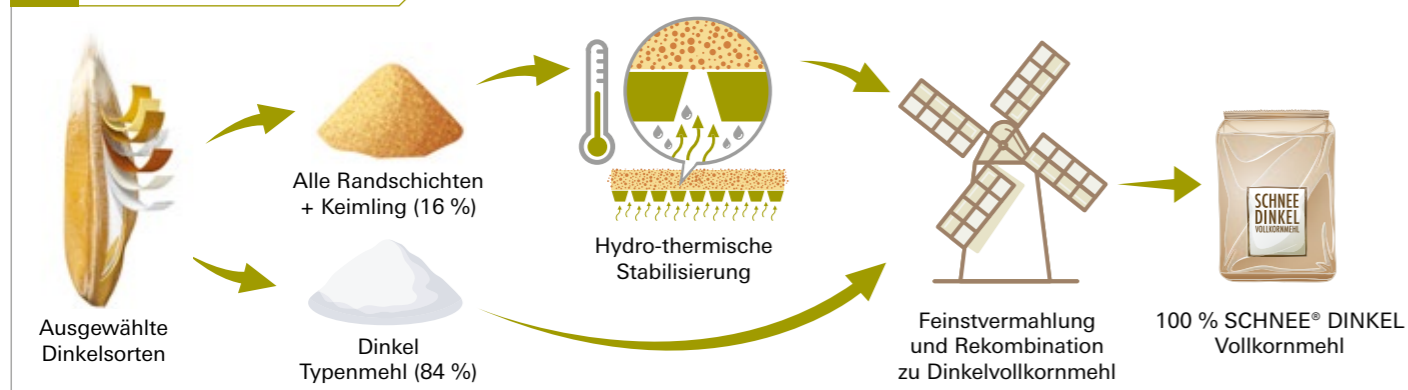


### SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl

Die Gebäcke überzeugen mit hervorragendem Volumen und kurzem Biss ohne kratziges Mundgefühl. Sie haben eine gleichmäßige feine Porung und eine attraktive Krumenfarbe. Es sind keine störenden Kleiestippen vorhanden. Der Geschmack ist bestechend nuancenreich und abgerundet. Die Frischhaltung ist exzellent!



## Produktionsprozess



## Anwendungsbeispiele: 100 % SCHNEE® DINKEL Vollkornmehl



Dinkelvollkorn Saatenbrötchen



Dinkelvollkorntoast



Dinkelvollkorn Süße Wecken



Dinkelvollkorn Mürbegebäck



Dinkelvollkorn Rührkuchen



Dinkelvollkorn Saatenbrot



Dinkelvollkorn Kastenbrot