

GOOD NatureRelax

Unsere
Lösung für
entspannte
Teige.
Ganz natürlich.

PLASTISCHE TEIGE FÜR STABILE PROZESSE

GOOD NatureRelax ist eine natürliche Clean-Label-Backzutat aus stabilisierten und fein vermahlenden Weizenkeimen, die speziell für eine einfache, effektive und sichere Verarbeitung von Weizenteigen entwickelt wurde. Sie unterstützt eine entspannte Teigführung – insbesondere auf maschinellen und industriellen Anlagen.



NATÜRLICHE TEIGENTSPANNUNG – EFFIZIENT & ZUVERLÄSSIG

Der Effizienzfaktor

Handwerksbäcker:innen und industrielle Produktionen benötigen prozesssichere, maschinenfreundliche Teige für reibungslose Abläufe.

Die Herausforderung im Detail

Zu elastische Teige beeinträchtigen die Formstabilität und können den Produktionsprozess stören.

Unsere Lösung für optimale Teigführung

Von der Teigbereitung bis zur Aufarbeitung sorgt GOOD NatureRelax für perfekte Teigelastizität.

- **Entspannend:** erleichtert Formgebung und stabilisiert Teiglinge auf Anlagen
- **Funktional:** durch modernste Prozesstechnologie veredelt
- **Einzigartig:** basierend auf europaweitem Weizenkeim-Monitoring

Die natürliche Backzutat eignet sich für tourierte Teige, gewickelte Weizengebäcke oder Laugenbrezeln.

VORTEILE
AUF EINEN
BLICK

- Leichte Formbarkeit: stabile Teiglinge, kein Schnurren
- Gleichmäßige Portionierung: konstante Stückgewichte und Formen
- Prozesssicherheit: optimierte Maschinengängigkeit, zuverlässige Abläufe
- Effizienzsteigerung: weniger Ausschuss, Zeitersparnis
- Natürlich: 100 % Weizenkeime ohne Zusatzstoffe



Optimieren Sie Ihre Weizenteige mit GOOD NatureRelax für gleichbleibende Qualität, bessere Effizienz und maximale Prozesssicherheit.



Fragen zum Produkt?

Schreiben Sie an
info@goodmillsinnovation.com



Nichts verpassen?

Folgen Sie uns
auf LinkedIn.



Mehr über uns?

Finden Sie unter
goodmillsinnovation.com