

SMART® Spelt

Maximale
Sicherheit für
eine stabile
Produktion

DAS DINKEL-HOCHPROTEINMEHL MIT CLEAN-LABEL-VORTEIL

SMART® Spelt unterstützt die sichere Herstellung von Dinkelgebäcken und gleicht natürliche Schwankungen der Dinkelmehlqualität aus. Für stabilere Teige, zuverlässige Prozesse und gleichbleibende Backergebnisse. Der besondere Vorteil: SMART® Spelt wird einfach als Dinkelmehl deklariert.

SCHWANKENDE DINKELQUALITÄTEN? GUT ABGESICHERT.

Die Herausforderung

Dinkelmehle unterliegen natürlichen Qualitätsschwankungen. Das kann die Teigverarbeitung erschweren, die Gärstabilität beeinträchtigen und zu unterschiedlichen Backergebnissen führen. Für Bäckereien bedeutet das mehr Aufwand im Produktionsalltag und weniger Prozesssicherheit.

Die Lösung

SMART® Spelt gleicht unzureichende Proteinqualitäten im Dinkelmehl aus, sodass schwankende Qualitäten im Dinkelmehl standardisiert werden können. Je nach Mehqualität können 1 bis 10 % des Getreideerzeugnisses ausgetauscht werden. Das Ergebnis sind wollige, trockene Teige mit guter Maschinengängigkeit und einer gleichbleibenden Produktqualität im fertigen Gebäck.

VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Deklaration als Dinkelmehl
- Gleicht Schwankungen der Dinkelmehlqualität aus
- Unterstützt die Prozesssicherheit
- Einfach in bestehende Rezepturen integrierbar



Entdecken Sie, wie SMART® Spelt Ihre Dinkelgebäcke sicherer und zuverlässiger macht.



Fragen zum Produkt?

Schreiben Sie an
info@goodmillsinnovation.com



Nichts verpassen?

Folgen Sie uns
auf LinkedIn.



Mehr über uns?

Finden Sie unter
goodmillsinnovation.com