



Maßgeschneidert für perfektes Handwerk.



SLOW MILLING

MIT TRADITION. UND DEM KNOW-HOW FÜR NEUES.

Das Geheimnis eines guten Brotes?

Zeit, echte Handwerkskunst und natürliche Zutaten höchster Qualität. Nur, wenn all das zusammenkommt, können wertvolle Backwaren entstehen: ein Genuss, voll komplexer Aromen – und das auch noch an den nächsten Tagen. Und den Tagen danach.

Klingt nach Rocket Science?

Ganz im Gegenteil: Gutes gelingt in der Backstube vor allem mit traditionellen Methoden wie etwa dem Einsatz von Vorteigen und einer langen Teigführung. Zusatzstoffe, künstliche Aromen und anderer Schnickschnack haben in wirklich guten Backwaren nichts zu suchen. Geschmack ist das Ergebnis sorgfältiger Rohstoffauswahl und dem handwerklichen Können des Bäckers oder der Bäckerin. Und das ist eben doch eine Wissenschaft für sich.

Also backen wie vor 100 Jahren?

Ja und nein. Uns steht das Beste von gestern und heute zur Verfügung: Dank modernster Herstellungsverfahren und umfangreichen Rohstoff-Know-hows können wir unsere Zutaten auf natürliche Art und Weise veredeln. So erhalten wir Clean Label-Zutaten, die mit Geschmack, Qualität und Gelingsicherheit punkten.

Das Ergebnis: Slow Milling.

Maßgeschneiderte Lösungen für das perfekte Handwerk. Eine Grundlage für individuelle Backwaren, echte Kreativität in der Backstube und natürlichen Geschmack. Wir lieben es, wenn in Ihren Händen aus unseren Zutaten Produkte mit Charakter entstehen. Unser Job ist es, Sie mit aller Expertise und Leidenschaft zu beraten: zum gesamten Slow Milling-Portfolio, aber auch in puncto Nachhaltigkeit, Produktoptimierung und Anwendungs-verfahren.

1

CLEAN LABEL

Alle Slow Milling-Zutaten sind natürlich und ermöglichen eine Clean Label-Auslobung. Ausgewählte Zutaten erhalten Sie auch in Bio-Qualität.

2

ECHTER GESCHMACK

Guten Geschmack erzielt man zum einen durch spezielle Herstellungsverfahren, zum anderen aber auch mithilfe fermentierter und natürlich gemalzter Zutaten. Sie ermöglichen Backwaren mit intensiven, komplexen Geschmacksprofilen.

3

BAUKASTENSYSTEM

Erst Ihre Handwerkskunst macht aus Slow Milling-Zutaten einzigartige Produkte, mit denen Sie sich vom Wettbewerb differenzieren. Egal für welche Backwaren: Sie wählen die Zutaten, mit denen Sie arbeiten wollen – je nach Anforderung stellen wir vielfältige Anwendungsrezepturen zur Verfügung.

4

TECHNOLOGISCHE VORTEILE

Durch modernste Herstellungsverfahren verbessern Slow Milling-Zutaten Teigeigenschaften sowie die Frischhaltequalität von Backwaren – und gleichzeitig ermöglichen sie Kreativität und Individualität in der Backstube. Für echte Charakterbrote.

5

HANDWERKLICHE QUALITÄT

Mit Slow Milling stellen Sie absolute Premium-Backwaren mit ursprünglichem Handwerkscharakter her.

6

GELINGSICHER

Slow Milling-Zutaten stabilisieren die Teigeigenschaften und erhöhen dessen Knet- sowie Gärtoleranz. Sie haben damit mehr Spielraum, perfekte Backwaren herzustellen.

7

RUNDUM-SERVICE

Sie erhalten mit Slow Milling nicht nur beste Zutaten, sondern auch eine passgenaue Beratung sowie vielfältige Rezepturvorschläge und Schulungen.

SLOW MILLING

Sechs Kategorien, unzählige Vorteile

BACKAKTIVE ZUTATEN

ENZYMFREIES BACKEN

FRISCHHALTUNG

OPTIK

SPEZIALZUTATEN

URGETREIDE



Slow Milling®
Ferment'it®

Slow Milling®
Dinkel-Backferment

NATÜRLICHE ZUTATEN. FÜR BACKWAREN, AUF DIE SIE STOLZ SEIN KÖNNEN.

Sie wissen, was perfektes
Backhandwerk ausmacht.
Sie wissen auch, was Sie dafür
brauchen – und was nicht.
Wählen Sie aus unserem
Slow Milling-Portfolio
Zutaten für Backwaren, auf
die Sie und Ihr Betrieb stolz
sein können.

Slow Milling®
Apple Fibre – Apfelfaser

Slow Milling®
Backroggen 5%

Slow Milling®
Naturfrisch Goldgranulat

Slow Milling®
Roginello



Verbessern Sie mit unseren natürlichen
Compounds gezielt die Teig- sowie dessen
Verarbeitungseigenschaften und optimie-
ren Sie Textur und Volumen des fertigen
Gebäcks. Durch Backfermente ergibt sich
zudem ein besonderes Aromenbild.

- **Clean Label**
- **Intensiver Geschmack und Aroma**
- **Teigeigenschaften: wollige Teige**
- **Verarbeitungseigenschaften:
stabile und trockene Teige**
- **Gebäckeigenschaften:
Textur und Volumen**

BACKAKTIVE ZUTATEN



Rein physikalisch veredelte Zutaten für ein
technisch enzymfreies Sortiment. Durch die
Veredelung ausgewählter Rohstoffe können
Sie mit unseren Zutaten auf technische
Enzyme verzichten.

- **Clean Label**
- **Physikalisch veredelt**
- **Erzielen von natürlichem Geschmack
und Aroma**
- **Teigeigenschaften: wollige Teige**
- **Verarbeitungseigenschaften:
stabile und trockene Teige**
- **Gebäckeigenschaften:
Textur und Volumen**

ENZYMFREIES BACKEN



Unsere Zutaten für eine verbesserte Frisch-
haltung sorgen für ein langanhaltendes
Aromenbild und damit für gleichbleibend
gute sensorische Eigenschaften.
So schmeckt das Brot auch noch am
fünften Tag!

- **Clean Label**
- **Frischhaltung durch Fasern, Flocken
und Granulate**
- **Erhöhung der Teigausbeute**
- **Stabiles Aromenbild für langen Genuss
stabile Teige**

FRISCHHALTUNG



Slow Milling®
Crusty Crust White

Slow Milling®
Potato Sticks

“Das Slow Milling-Sortiment ist ein **Baukastensystem**: Es besteht aus natürlichen Zutaten wie Backfermenten, gemälzten Zutaten, Sprossen, Saaten und Flocken. Diese Komponenten können Bäcker **individuell** und nach ihren Rezepturen **zusammenstellen**.“

Philipp Münstermann
Group Manager Craft Bakery
bei GoodMills Innovation

Slow Milling®
Kastanienerbse®

Slow Milling®
Dinkelmalz-Flocken

Slow Milling®
Gladiator®-Malz

Slow Milling®
Goldsaat



Das Auge isst bekanntlich mit und auch die Attraktivität von Backwaren fängt bei der Optik an. Ein charakteristisches Aussehen fördert zudem die Wiedererkennung beim Kunden. Das Slow Milling-Sortiment bietet dafür natürliche Komponenten, die Krume und Kruste veredeln.

- **Clean Label**
- **Attraktive Kruste, weiche Krume und längere Rösche**
- **Teigeigenschaften: trockene Teige**
- **Natürliche Malze auf Basis von Gerste**
- **Saatenmischungen: Leinsaat, Buchweizen, Sojaschrot, Roggenflocken, Sesam, Sonnenblumenkerne**

OPTIK



Lassen Sie Ihrer Kreativität mit unseren Spezialzutaten freien Lauf. Ob Brot, Brötchen oder feine Backwaren, ob Teig- und Verarbeitungseigenschaften, Geschmack oder optische Akzente: Ihr gesamtes Sortiment profitiert von diesen Zutaten.

- **Clean Label**
- **Teigeigenschaften: schnelle Teigentwicklung**
- **Verarbeitungseigenschaften: stabile und dehnbare Teige**
- **Individueller Geschmack, weiche Krume und optische Akzente**

SPEZIALZUTATEN



Schon lange kein Nischenprodukt mehr: Backwaren mit Urgetreide. Mit den Slow Milling-Komponenten aus Dinkel und Gerste erweitern Sie Ihr Sortiment um kernige Backwaren mit natürlicher Optik.

- **Clean Label**
- **Natürliche Veredelung durch Vermahlung, Mälzung und Flockieren**
- **Kernige Texturen und natürliche Optik**
- **Für ein charaktervolles Aroma**

URGETREIDE



SLOW MILLING

INSPIRATION.
FÜR BÄCKER UND BROTE
MIT CHARAKTER.

