



LOS AUTÉNTICOS PANES ALEMANES

Los **Panes Alemanes** se caracterizan por su color oscuro, su miga tupida y sabor ácido que les confiere el utilizar como base para su elaboración harinas de centeno.

Los **Panes Alemanes** aportan a nuestro organismo hidratos de carbono, proteínas, vitaminas del grupo B y sales minerales y, además pueden estar enriquecidos con cereales y semillas. Bien envasados, se mantienen muchos días frescos.



PREMIX DUNKELL

Preparado para la elaboración de pan de semillas tipo alemán. Muy fácil de elaborar. Alto valor nutritivo por su gran contenido en copos de avena, soja, lino y girasol.

Dosis: 100%

Envase: Saco 25 Kg.



UNIFORM MALZKORNBROT

Preparado para la elaboración de pan de malta con cereales y semillas. Confiere a los elaborados un excelente sabor a malta. Aporta un alto valor nutritivo por los 3 cereales (trigo, centeno y avena) y las 3 semillas (soja, lino y girasol) que contiene. Acondicionando su receta, tiene diversidad de aplicaciones

Dosis: 50%

Envase: Saco 25 Kg.

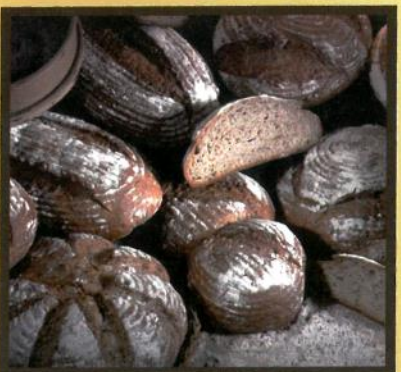


UNIFORM GOLDKRAFTBROT

Preparado para la elaboración de pan alemán con cereales y semillas. Gran aporte nutricional; contiene 6 cereales (trigo, centeno, cebada, avena, maíz y mijo) y 3 semillas (soja, lino y girasol). Producto muy versátil y que aguanta bien la congelación.

Dosis: 50%

Envase: Saco 25 Kg.



GB RECORD CENTENO

Preparado para la elaboración de pan de centeno integral al más puro estilo alemán. Confiere al pan un sabor a centeno muy característico, miga tupida y de color bastante oscuro.

Dosis: 50%

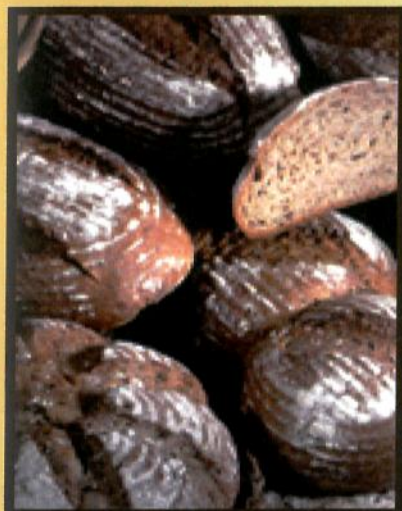
Envase: Saco 25 Kg.



HARINA DE ESPELTA Y HARINA DE ESPELTA INTEGRAL

La harina de espelta (o escanda) es una especie común de trigo (*Triticum spelta*) del que se conoce su existencia desde hace miles de años. En comparación con el trigo común, tiene un valor nutricional más elevado. Es altamente soluble en agua y fácil de digerir. La harina de espelta puede sustituir a la harina de trigo común en cualquier elaboración, sea dulce o salada, podemos hacer todo tipo de panes, bizcochos, magdalenas, galletas..., también podemos hacer pasta y es ideal para los rebozados o la bechamel entre otras elaboraciones, porque su sabor es especial, intenso y ligeramente dulce con recuerdos a frutos secos.

Envase: Saco 25 Kg.

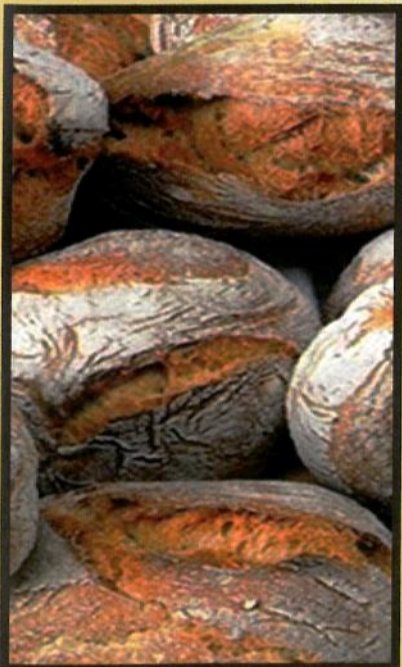


HARINA DE CENTENO

El centeno (*Secale cereale*) es después del trigo, uno de los cereales de mayor importancia en la panificación sobre todo en países escandinavos. La harina de centeno proporciona al pan un aroma, sabor y textura muy particular. Esta es la harina con la que se elabora el tradicional pan alemán. Se pueden hacer panes con harina de centeno al 100% y el resultado será un pan de sabor fuerte y generalmente ácido.

También se puede hacer pan de centeno mezclando la harina de centeno con harina de trigo rica en gluten, que proporciona mayor esponjosidad al pan.

Envase: Saco 25 Kg.

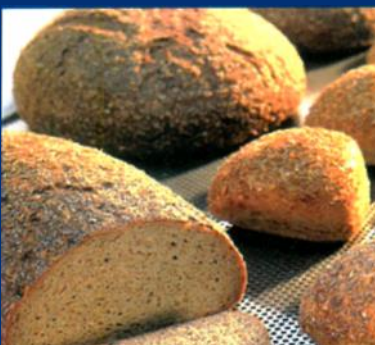


ROGAMALT

ROGAMALT es harina de centeno malteada tostada, adecuada para usar en todo tipo de panes donde se quiera realzar y/o potenciar al sabor, aroma y color de la miga. Polvo oscuro fino poco polvorulento. Capacidad colorante elevada aportando un tono tostado natural. Su sabor permite el uso de altas dosis, aportando al pan un sabor malteado muy agradable, sin amargar el pan final. Margen de dosis de aplicación amplia.

A dosis altas pueden obtenerse elaborados con típico aspecto de panes alemanes de centeno de color oscuro intenso. Acelera ligeramente el amasado. Masa más extensible.

Envase: Saco 15 Kg.



AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es