



BAKERY

The brand behind your brand



DR. SUWELACK

BAKERY



Dr. Suwelack BAKERY bietet Ihnen mit SUGRANO® Natursauerteigen und streufertigen Florentina-Pulvern hervorragende natürliche und verarbeitungssichere Zutaten zur effizienten Herstellung von Brot und Knuspergebäcken.

Unsere Forschung & Entwicklung sorgt in enger Zusammenarbeit mit den Anwendungsspezialisten in unserer exzellent ausgestatteten Testbackstube für höchste Qualität, innovative Produkte und immer neue Anwendungsideen für unsere Kunden.

Daneben profitieren unsere Kunden von besonderen Services wie Workshops, individuellen Verpackungslösungen oder der Entwicklung kundenspezifischer Rezepturen.



SUGRANO®

Die Basis natürlich guter Brote

SUGRANO® – Anwendungen

- + Pre-Mixe
- + Einsatz im Handwerk und in Industriebäckereien
- + Backmittel
- + Mühlenindustrie
- + Home-Baking

Beeindruckende Produktvielfalt – natürlich mit SUGRANO®

Das SUGRANO® Sortiment umfasst mehr als 30 Sorten natürlich fermentierter und schonend getrockneter Sauerteigpulver. Damit können Sie eine umsatzstarke Produktvielfalt vom beliebten Klassiker über aktuelle Trendgebäcke bis hin zum Biobrot herstellen.

Jedes SUGRANO® Produkt ist 100% natürlich und besteht ganz traditionell nur aus Mehl, Wasser und Sauerteigkulturen.

Aber wie erzielt man mit drei einfachen Zutaten eine so große Vielfalt an Aromaprofilen, Säuregraden und unterschiedlichen Farbgebungen?

Das Geheimnis des guten Geschmacks

Für die Vielfalt an Aromen und Brotkonsistenzen sorgen vor allem hauseigene Spezialkulturen und ein für jeden Sauerteig individuell angepasster Fermentationsprozess.

SUGRANO® Sauerteigpulver werden in einem speziellen, von Dr. Suwelack entwickelten Prozess fermentiert, der auf einem traditionellen deutschen Drei-Stufen-Prozess der Sauerteigherstellung basiert.

Das Ergebnis dieses Fermentationsprozesses sind hervorragende Sauerteigpulver, die Ihnen die optimale Basis für natürlich gute Brotspezialitäten liefern. Durch unterschiedliche Trocknungsintensitäten entstehen zusätzliche Aroma- und Farbprofile.





SUGRANO® – Ihre Vorteile

- + Rein natürlich
- + Clean Label
- + Unverwechselbares Sauerteigaroma
- + Breites, innovatives Sortiment von Classic bis Bio
- + Lange Haltbarkeit
- + Wirtschaftlich effizient
- + Optimale Planbarkeit von Produktionsprozessen
- + Schnelle, einfache Verarbeitung

SUGRANO®

Mit Sicherheit eine gute Entscheidung

Exzellente Produktqualität hinsichtlich Geschmack und Verarbeitungseigenschaften sowie eine hohe Lebensmittelsicherheit haben für uns höchste Priorität.

Um beides stets zu gewährleisten, hat Dr. Suwelack ein ausgefeiltes Qualitätsmanagement implementiert.

Unser Labor prüft permanent alle BAKERY Produkte. Zusätzlich müssen Sensorik und Haptik unserer Produkte täglich vor den strengen Spezialisten des Dr. Suwelack Testpanels bestehen, die neben dem Geschmack auch Farbe, Kruste und Krumenelastizität prüfen. So stellen wir sicher, dass unsere Produkte immer ein Genuss sind.

Unabhängige, akkreditierte Zertifizierer bestätigen die Premium-Qualität unserer Produkte und Verfahren im Bereich BAKERY:





SUGRANO®

Das vielfältige Angebot

SUGRANO® Classic

- + Basis: Roggen, Weizen, Dinkel
- + Auch als Vollkorn
- + Farbe: weiß bis mittelbraun
- + Milde Säuregrade (TTA) zwischen 20 und 80
- + Traditionelles Sauerteig-Aromaprofil

SUGRANO® Konzentrate

- + Basis: Roggen, Weizen, Dinkel, Durum
- + Farbe: hell- bis dunkelbraun
- + Säuregrade (TTA) zwischen 100 und 200
- + Ausgeprägtes Sauerteigaroma

SUGRANO® Bio

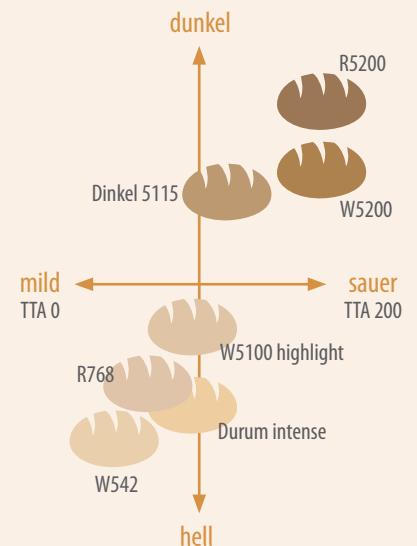


- + Nach EU-Verordnung 834/2007 aus kontrolliert biologischem Anbau
- + Basis: Roggen, Weizen, Dinkel
- + Auch als Vollkorn
- + Farbe: hell- bis dunkelbraun
- + Säuregrade (TTA) zwischen 40 und 120

SUGRANO® Spezialitäten

- + Basis: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Durum, Blends
- + Farbe: hell bis dunkel geröstet
- + Säuregrade (TTA) zwischen 40 und 120
- + Ausgewählte Rohstoffe und besondere Prozessschritte
- + Von mildfruchtigen Aromavarianten bis hin zu gerösteten, malzigen Sauerteigen

SUGRANO® – ausgewählte Sauerteige



SUGRANO® Flüssigsauerteig

Ergänzend zu den Sauerteigpulvern bieten wir Ihnen auch Flüssigsauerteige. Gerne beraten wir Sie dazu persönlich.



Florentina – Anwendungen

- + Einsatz im Handwerk und in Industriebäckereien
- + Florentinerkekse
- + Bienenstichgebäck
- + Cerealien-Riegel

Florentina – Ihre Vorteile

- + Gutes Aufkochverhalten und einfache Verarbeitung
- + Sehr gutes Abdeckverhalten beim Backen
- + Ergibt einen herrlichen Glanz und angenehmen Karamellgeschmack
- + Knusprig-crunchige Textur
- + Sehr vielseitig in zahlreichen Rezepturen zu verarbeiten

Florentina

Knuspergebäck auf einfache Art

In der traditionellen, handwerklichen Bäckerei wird Florentinermasse aufwändig im Kupferkessel hergestellt. Diese Prozedur lässt sich deutlich vereinfachen: mit Florentina, dem streufertigen Pulver zur schnellen, effizienten Herstellung leckerer Knusperkreationen wie Florentinerkekse, Müsliriegel, Knuspertoppings für Bienenstich, Croissants, Plunder und Blätterteig.

Einfach Mandeln, Nüsse, Kerne oder beliebte Müsliriegel-Cerealien mit dem Florentina-Pulver vermischen, backen ... und fertig ist das Knuspergebäck.

Als Basis dienen Zucker, pflanzliche Öle und ggf. zur Verfeinerung Sahne, Honig oder Aromen. Als Emulgatoren werden Sonnenblumenlecithin oder Sojalecithin verwendet. Alle eingesetzten Fette sind natürlich „Low Trans“.





Unser Plus für Sie

Individuelle Services für BAKERY Kunden

Kunden-Workshops

Unsere Anwendungsspezialisten experimentieren ständig und entwickeln dabei viele interessante Produktideen mit SUGRANO® und Florentina. Dieses Wissen teilen wir gerne in unseren Workshops mit Ihnen – in unserer professionell ausgestatteten Testbackstube in Billerbeck oder auch vor Ort in Ihrem Unternehmen.

Kundenspezifische Rezepturen

Ihnen schwebt ein ganz besonderes Produkt vor, das exklusiv von Ihrem Unternehmen angeboten wird? Gerne stellen wir Ihnen unser Know-how für die Entwicklung einer individuellen Rezeptur zur Verfügung. Auf Wunsch setzen wir dabei auch regionale Rohstoffe ein.

Maßgeschneiderte Verpackungslösungen

Unser individueller Service endet nicht beim Produkt selbst. Wir bieten Ihnen auch maßgeschneiderte Verpackungslösungen und kundenspezifische Layouts, mit denen wir auf Ihre individuellen Bedürfnisse eingehen.



SUGRANO® Verpackungen

Big Bag

Auf Europalette
500 kg | 600 kg | 700 kg



Papiersäcke

Mit PE-Inliner
10 kg | 20 kg | 25 kg
Auf Europalette
600kg | 750kg



Florentina Verpackungen

Beutel

Alu | Weiß | Klar 500 g
In Kartons à 10 | 20 Stück
Auf Europalette 400 kg | 480 kg



PE-Beutel im Karton

10 kg
Auf Europalette 450 kg



Papiersack

10 kg | 20 kg
Auf Europalette 600 kg | 480 kg



BAKERY

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Unsere BAKERY Spezialisten
beraten Sie gerne.

☎ +49 2543 720

✉ kontakt@suwelack.de

Dr. Otto Suwelack
Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße 1
48727 Billerbeck
Germany

T +49 2543 720
info@suwelack.de
www.suwelack.de

