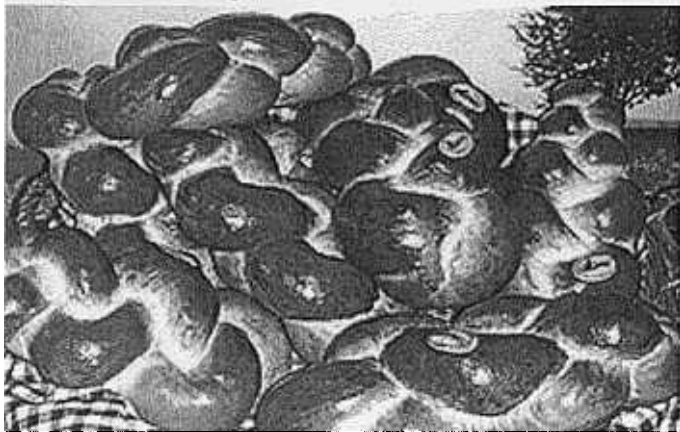


## FBK-Neuheiten im Überblick

Die vorgestern zu Ende gegangene FBK hat viele Neuheiten geboten und dieses Jahr besonders viele Innovationen bei der Brotherstellung. Die bekannten Trends zu Premium, höherem Gesundheitswert, Clean Label und emotionalen Werbebotschaften gehen weiter. Das Interesse an den zahlreichen FBK-Neuheiten war gross gemäss den Ausstellern, die «foodaktuell» befragte. Einige kleine und grosse Neuheiten in Kürze.



**Mino-Farine:** UrDinkelmehl Spelta. Für die Westschweiz entwickelt, wo mehr Brotvolumen gewünscht ist. Das Mehl ist behandelt, damit der Kleber stelliger wird und der Teig mehr in Höhe aufgeht. Bild: Zöpfe aus Speltamehl und UrDinkel-Oblate.

**Hefe Schweiz:** kühl- und tiefkühlstabile Hefe Plus.

**Agrano:** Halbfabrikate der Marke Alaska für Wellnesspatisserie mit 30% weniger Kalorien. Trockenmix für die Herstellung des Rustikus-Pausensnacks.

**Hochdorf Nutribake:** moul-bie-Fertigmix für die Herstellung von Selection Grand Moulin, einer exklusiver Brotkollektion aus IPSuisse-Weizenmehl und edlen Zutaten in drei Sorten.

**Meyerhans Hotz:** Mehlmischung für Avena Active Haferbrot mit Haferkleie und Aloe Vera Trendbrot Cleanlabel-Rezepturen (ohne Zusatzstoffe)

**Hauser:** Mehlmischung aus 70% Urweizen und 30% Roggen für PurPur-Brot: Vollkornbrot mit zarter, saftiger und lockerer Krume. Intensiver Roggengeschmack.

**Profarin:** Mehlmischung für Berner Oberländer Brot mit Getreide aus dem Berner Oberland. Ferner: Wellness Fit-Weizenbrot mit Amaranth und Quinoa.

**Knecht Mühle:** Ruchmehl F+ mit mikronisierter Weizenkleie: Die Krume wird dunkler, der Geschmack intensiver, die Frischhaltung länger und die Teigausbeute höher.

**Lindmühle:** Mehlmischung für luftiges Roggenbrot aus 100% Roggen und Dreistufen-Trockensauerteig, aussen knusprig, innen weich, mild in der Säure. Ferner: Dinkelbrot mit 4% Hafer, einfache Verarbeitung ohne Brühstück.

**Margo:** 25% Vormix für Meinplus-Brot: helle Brotfarbe, normales Volumen aber

Nahrungsfaserengehalt wie Vollkornbrot dank «resistenter Stärke».



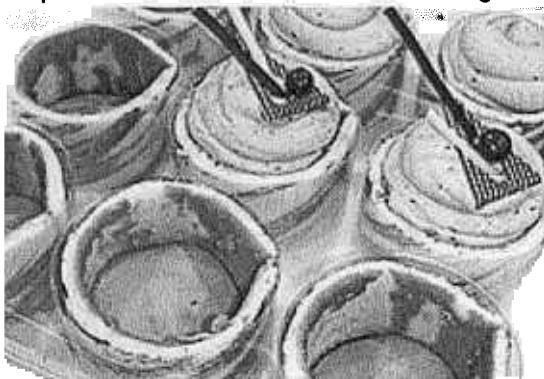
Pistor: Konzept Fresh+Fit: Kampagne für gesunden Lunch und Snack. Bei Pistor empfiehlt man eine gezieltere Kommunikation des Gesundheitswertes zur Förderung des Snackgeschäftes: Gefüllte Brottaschen oder Salat mit Sandwich (dazu bei Pistor im Angebot: Saucen von Hero und Pouletconvenience von Fredag).

Konditorei

Patiswiss: Dunkle Giandujamasse mit herkunftreiner Couverture von Costa Rica. Zusatzstoff-Compound Driv für maschinelle Teigverarbeitung, schnellere Gärung, besseres Gashaltevermögen und weichere Krume.

Puratos: Schlagcreme Ambiente mit langer Stabilität. O-tentic-Backmittel mit Trockenhefe für handwerkliches Premiumbrot. Cremygold-Kaltcreme mit der Konsistenz einer gekochten Creme und gefrier-tau-stabil.

Alipro: Macadamia-Nussmasse und Aligante, eine neutrale Pulvermischung für Strudelfüllung



Bombasei: Dekorkapseln, Isomalt-Schale farbig oder neutral, zweifarbige Schokolade-Dessertschale, Venuance-Dekor.

Chocoprint: Ostern-Schokoladedekor mit sieben Farben

Margo: Lowtrans-Margarine und pflanzliches Lowtrans-Fritierfett (weniger als 2% Transfettsäuren). Für Blätterteig und Gipfel, ohne technologische Nachteile.

Argus Ref 25835990

Lüchinger+Schmid: tiefgekühltes, gehacktes, gekochtes Ei für Sandwiches.

### Confiserie

Barry Callebaut: Alto el Sol Couverture aus Criollo-Amazonia-Kakao (65%) für Charakterschokolade mit Plantagen- und Jahrgangs-Deklaration. Ferner: Drei herkunftsreine Barry-Couverturen Ghana, Mexique und Venezuela.

Felchlin: Couverture aus Ecuador-Kakao Rio Huimbi in zwei Varianten: Milchfrei mit 62% Kakao und dunkle Milch-Couverture mit 42% Kakao.

Pistor: Ponthier Fruchtmark mit 10% Zucker, aus Frankreich, geeignet für Sommertruffesfüllung.

### Technik

A+E Bäckereikälte: Micro-Nano-Befeuchtungssystem: Befeuchtung mit Nebel statt Dampf bei der Gärunterbrechung oder -verzögerung: Das Brot wird feuchter und hält sich länger frisch dank besserem Eindringen der Feuchtigkeit (Lizenz von UKS Ungermann)



### Pitec:

Produktionsleitsystem WinBack: Hard- und Software für die Rezeptsteuerung bei der Teigherstellung. Modulweise ausbaubar ausgehend von der Kompaktversion WinBack Single für Kleinbetriebe.

STIR-Backofen von Wiesheu: Backzeit um die Hälfte reduzierbar. Siehe dazu: Backofen-Neuheiten

Unifiller-Füllmaschine (Bild) zum rationellen Dosieren von flüssigen bis pastösen Massen.

Scheibler: Der Rheon-Pizza-Spinner presst und zieht gefüllten oder ungefüllten Pizzateig bis zu 2 mm Dicke. Und die verbesserte Teigfüllmaschine Cornucopia von Rheon erlaubt das Füllen von zwei Massen gleichzeitig und ein grösseres Produktspektrum.

Beer Grill: Kleinstvitrine Uno Top mit einem warmen und einem kalten Abteil. Bei der grösseren

Solaris-Vitrine ist neu die Höhe der Lichtbrücke verstellbar.

Neumeyer: Sandwichbelegmaschine Robot 500. Sie belegt oder füllt auch zähe Massen grammgenau.

MIWE: günstigerer Doppel-Ladenbackofen (5700.- statt 8500.-) mit Umluft- und Etagen-Backofen. Modularartig erweiterbar. Option: Abzugshaube fürs Front-Baking. 30 Programme, 5 Prozessstufen inkl Auftauen.



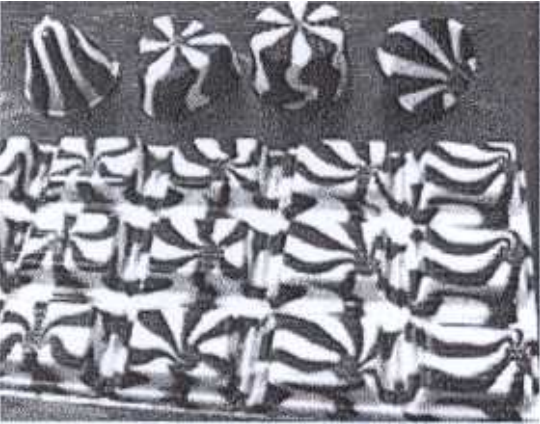
Brita: Entkalkungsfiler für Backofen und Combisteamer. Siehe auch: Verbesserter Brita-Wasserfilter

Wieland Boku: Diosna-Doppelspiralknetter für 240 bis 400 Kilo. Vorteile: höher belastbar, mehr Leistung dank kürzerer Knetzeit.

Fertigprodukte und Teiglinge

Läderach: sechs neue Sorten Konfekt. Besonders attraktiv: Himbeer-Dobosch mit einer Lage Fruchgelee und einer Lage Trüffemasse.

Aeschbach: Zebra-Schokolade als Tafel oder Praliné.



Brezelkönig: UrDinkel-Brezel (vorgegärter Teigling und fertig gebacken, gefroren), UrDinkel-Laugenbrötli (vorgegärter Teigling und fertig gebacken, gefroren), mit der verkaufsfördernden UrDinkel-Oblate. Ferner Faserino Laugenzöpfli (fertig gebacken, gefroren). Siehe dazu



MARKTPLATZ: UrDinkelbrezel

OLO-Marzipan: Fasnachtsmasken, liegender Hase, Herzkatzen, Schweinchen Schelmisch und Glückskäfer mit offenen Flügeln.

Diverses

CCA: Fingerfood-Schalen und Takeaway-Schalen. Notabene: CCA veranstaltet Kurse für die Fingerfood-Produktion: Siehe dazu CCA-Workshops

Mikrobio-Labor Bactlab: Hygieneprogramm für Bäckereien mit Inspektion, Beratung, Zertifikat, Schulung und Hotline. Bild v.l.n.r: leitende Laborantin Mathilde Mauerhofer, Aussendienst-Mitarbeiter Ulrich Schlüchter, Geschäftsleiterin Helene Spicher.



Richemont: Kochbuch «Köstlichkeiten mit Brot» zum Weiterverkauf an Bäckereikunden und Party-Caterer mit getesteten kreativen und traditionellen Rezepten. Autor: Fredy Eggenschwiler.

Naturabeck: die IP-Suisse-Getreideproduktion steigt. Erwähnenswert ist der wildtierfreundliche Getreideanbau: Getreidefelder werden so angelegt, dass sich Feldlerche, Feldhase, Kornblume und andere bedrohte Ackerbewohner wieder ansiedeln können.

Pawi: modernisierte Verpackungen der Osterlinie und neue Rosenlinie für Pralines

Weitere Neuheiten und mehr Details folgen sukzessive in mehreren Fotoreportagen.