

# Roggen-/ Weizenmischbrot



## Was macht das Gebäck so besonders?

- Weichheit, Feuchte und Frische über einen längeren Zeitraum, so clean wie möglich
- Trend zu:
  - Transparenz → Clear Label
  - Premiumisierung
  - Natürlichkeit → Craft

## Puratos Produkte

Soft'r extra frisch CL (1,5 – 3,0 %) → Hochleistungsbackmittel für mehr Stabilität, bessere Weichheit und längere Verzehrfrische

Sapore Oberto (2 %) → getrockneter Roggensauerteig