



B:PURE

BÖCKER GLUTEN FREE



B:PURE

BÖCKER GLUTEN FREE

ERNST BÖCKER GMBH & CO. KG – DER SAUERTEIG-SPEZIALIST

BÖCKER ist einer der führenden Anbieter von natürlichen Sauerteig-Produkten zur Aroma- und Texturverbesserung von Backwaren. Als Pionier der ersten Stunde hat der Firmengründer Ernst Böcker bereits 1910 mit der Entwicklung von Fermentationsverfahren die Standards für eine sichere Sauerteigführung gesetzt, die bis heute in der Branche Gültigkeit haben. Seine ersten Reinzucht-Sauerteig-Starter wurden zum Grundstein für viele weitere Patente und für ein weltweit agierendes Unternehmen, das mit ungebrochener Innovationskraft mittlerweile in vierter Generation von der Familie Böcker geführt wird.

Heute umfasst das Sortiment mehr als 160 verschiedene Sauerteig-Produkte, Spezial-Backmischungen und fertig gebackene glutenfreie Backwaren.

Über 170 Spezialisten an mehreren Standorten kümmern sich nicht nur um Entwicklung, Produktion und Vertrieb des Sortiments. Sie forschen an den Produktinnovationen von morgen, entwickeln Rezepturen und Verfahren für das Bäckerhandwerk und stehen als internationales Sauerteig-Kompetenzzentrum der ganzen Branche mit Rat und Tat zur Seite.



Ernst Böcker





B:PURE

BÖCKER GLUTEN FREE



GLUTENFREIE ERNÄHRUNG: VERZICHT AUF BESTIMMTE LEBENSMITTEL: JA, VERZICHT AUF GESCHMACK: NEIN

Die Zahl der Menschen, die sich individuell ernähren müssen oder wollen, steigt stetig an. Dabei spielen zwingende Gründe, wie Allergien, Unverträglichkeiten und Sensitivitäten eine Rolle oder einfach die bewusste Entscheidung für bestimmte Lebensmittel: egal welcher Beweggrund hinter einer glutenfreien Ernährung steckt – ein Verzicht auf Genuss muss dies nicht bedeuten.

Die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG, in 4. Generation DER inhabergeführte Spezialist für Sauerteig, bietet seit über 10 Jahren ideale Lösungen für Bäcker, die ihren Kunden schmackhafte und sichere glutenfreie Backwaren anbieten wollen:

- **Diverse glutenfreie Starterprodukte, Sauerteige und Backmischungen**
- **Über 10 verschiedene, fertig gebackene glutenfreie Backwaren**

Besonders die fertigen glutenfreien Brote, Brötchen und feinen Backwaren bieten jedem Bäcker größtmögliche Flexibilität, können sie doch bequem bei BÖCKER bestellt und sicher und einzeln verpackt in der Filiale verkauft werden. Nicht nur geschmacklich macht der Sauerteig im glutenfrei-Sortiment von BÖCKER den Unterschied.

EIGENE GLUTENFREIE HERSTELLUNG: BÖCKER BIETET GELINGSICHERHEIT IN VIELFÄLTIGER FORM

Wenn Bäckereien die Herausforderung einer eigenen glutenfreien Produktion schultern, ist BÖCKER der richtige Partner mit einer über 10-jährigen Vorreiterrolle. Neben glutenfreien Starterprodukten und Sauerteigen runden glutenfreie Backmischungen das Sortiment ab. Dabei werden höchste Ansprüche an gelingsichere Produkte und beste Qualität erfüllt. Nicht zuletzt das Verbraucher-Bedürfnis nach Transparenz kann durch das glutenfrei-Sortiment leichter erfüllt werden.

Bitte sprechen Sie uns für einen individuellen Beratungstermin an. Wir besuchen Sie auch gerne in Ihrem Betrieb.



**gluten
free**

DIE PRODUKTIONSSTÄTTE: HANDWERK TRIFFT HÖCHSTES SICHERHEITSBEDÜRFNIS

Um die qualitativen und produktionstechnischen Anforderungen an sichere glutenfreie Produkte zu erfüllen, produziert BÖCKER an einem separaten Standort, um jegliche Form der Kontamination auszuschließen. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, auch in Bio-Qualität, sind das Herzstück für glutenfreie Sauerteige, Backmischungen und fertige Backwaren, denn gerade bei einem Verzicht auf glutenhaltiges Getreide darf die Nährstoffversorgung des Körpers nicht aus dem Fokus geraten.

Bei fertigen glutenfreien Backwaren steht am Ende der handwerklichen Produktion schließlich eine sichere Verpackung. Diese ist nicht nur einfriersicher, sondern auch aufbackfähig, um Kundenanforderungen umfassend zu erfüllen. Dabei darf die Optik nicht vernachlässigt werden, denn ein Sichtfenster erlaubt dem Kunden den Blick auf schmackhafte Backwaren, wie Brötchen, Brote und Kuchen.

STARTER, SAUERTEIGE, BACKMISCHUNGEN: BEISPIELE AUS DEM GLUTENFREI SORTIMENT

Einer der beliebten glutenfreien Starter für die gezielte Qualitätsverbesserung von Broten und Backwaren ist der

BÖCKER Reinzucht-Sauerteig Reis:

- viskoses Starter-Produkt auf Reis-Basis
- für sichere betriebseigene Sauerteig-Fermentation
- für längere Frischhaltung der Gebäcke
- mild-säuerlicher Geschmack

Auch die hochwertigen glutenfreien Sauerteige überzeugen, so z. B. der

BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF:

- getrockneter Sauerteig aus Buchweizen
- einfachste direkte Anwendung
- Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau
- rustikal-aromatisch

BÖCKER Reis 100:

- getrockneter, natürlicher Sauerteig aus Reis
- einfachste direkte Anwendung
- säuerlich-aromatisch

Diverse glutenfreie Backmischungen bieten sich als 100%er zur Herstellung individueller Gebäckvariationen an.

BÖCKER Baguette- und Brötchen Mix:

- für Backwaren mit mildem, brötchen typischem Geschmack
- beste Backergebnisse auch ohne Zugabe von Milch oder Eiern

BÖCKER Goldleinsamen Mix:

- auch für freigeschobene Gebäcke
- beste Backergebnisse ohne Zugabe von Milch oder Eiern

FERTIG GEBACKEN – EINZEL VERPACKT – FRISCH ODER TIEFGEKÜHLT

Die fertigen, einzeln verpackten glutenfreien Backwaren mit glutenfreiem Sauerteig werden bei BÖCKER in einer separaten Produktionsstätte sicher hergestellt und verpackt. Handwerkliches Können und beste Zutaten bilden dabei die Basis des Erfolgs. So werden alle Vorteile, die Sauerteig in Backwaren zu bieten hat, ideal genutzt – sei es die sehr gute Frischhaltung und damit verbunden der Faktor Nachhaltigkeit, das hervorragende Aroma oder die perfekte Textur. Die glutenfreien Backwaren enthalten keine Allergene. So sind sie vegan, laktosefrei und ohne Zusatz von Ei und Soja. Auf diese Weise wird kein Verbraucher aus der wunderbaren Welt der Brote und Backwaren ausgeschlossen.

Für noch mehr logistische Flexibilität sind die glutenfreien Backwaren von BÖCKER auch als TK-Variante erhältlich.



BROTE, BRÖTCHEN, FEINE BACKWAREN: BEISPIELE AUS DEM GLUTENFREI SORTIMENT

BÖCKER Bio Sauerteigbrot:

- mit glutenfreiem Sauerteig
- zuckerarm
- mit wertvollen Bio-Zutaten
- mit hohem Ballaststoffgehalt

BÖCKER Frühstücksbrötchen:

- mit glutenfreiem Sauerteig
- innen saftig-weich, außen knackig
- der ideale Start in den Tag

BÖCKER Schwarz-Weiß Kuchen:

- mit glutenfreiem Sauerteig
- feinstes Aroma mit knusprigen Streuseln
- zum Kaffee und zwischendurch

BÖCKER glutenfreien Backwaren sind:

- glutenfrei
- laktosefrei
- vegan
- ohne Zusatz von Ei, Erdnüssen, Lupinen, Schalenfrüchten, Sesam, Soja sowie alle anderen in der Lebensmittelinformationsverordnung beschriebenen Allergene.



DE-002
glutenfrei



laktose-
frei



vegan



ohne
Zusatz
von Ei



BÖCKER

ERNST BÖCKER GMBH & CO. KG
Ringstraße 55 – 57
32427 Minden/Westfalen, Germany
Tel. +49 571 837 99-0
Fax +49 571 837 99-20

info@sauerteig.de
www.sauerteig.de
www.boecker-bpure.de

Bestellung

Starter, Sauerteige, Backmischungen

E-Mail: bestellung@sauerteig.de

Bestellung glutenfreie Backwaren

Fax: +49 571 64609-421 oder
E-Mail: bestellung@sauerteig.de

glutenfreie Backwaren auch online bei

FoodOase: www.foodoase.de
un-verträglich: www.un-vertraeglich.de

