



**BÖCKER**

**SOURDOUGH**  
that's our business





## **BÖCKER – 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. Diese Standards haben bis heute in der Branche Gültigkeit.

Seine ersten Reinzucht-Sauerteig-Starter wurden zum Grundstein für viele 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.

## BÖCKER – Sauerteig-Fermentation

Obwohl die Fermentation bereits weit vor unserer Zeitrechnung bekannt war, ist sie heute moderner denn je und Grundlage vieler Lebensmittel, wie zum Beispiel für Käse, Bier, Rohwurst oder Brot.

Fermentation bei **BÖCKER** heißt **Sauerteig**.

Hier werden pflanzliche Rohstoffe mit Hilfe von Mikroorganismen, wie Milchsäurebakterien und natürlichen Hefen fermentiert.

Was einfach klingt, ist hochkomplex. Gerade dann, wenn man, wie bei **BÖCKER**, immer wieder neue Qualitätsstandards setzt.

Ein umfassendes mikrobiologisches Wissen über Fermentations- und Backprozesse sowie große verfahrenstechnische Erfahrung in der Umsetzung optimaler Führungsparameter und Stehzeiten ist Voraussetzung. Zudem braucht es viel Fingerspitzengefühl, damit sich die für das Backergebnis wichtigen Vorläuferstoffe als sauerteigtypische Aromakomponenten ausbilden können. Entscheidend ist natürlich auch die Wahl der passenden Milchsäurebakterien, die dann für die perfekte Qualität des Sauerteigs sorgen.

Das spezielle **BÖCKER** Reinzucht-Verfahren nutzt seit jeher ganz gezielt die positiven Eigenschaften einzelner Stämme, z. B. den *Lactobacillus sanfranciscensis*, um einzigartige Sauerteig-Produkte zu produzieren, die den hohen Ansprüchen der Kunden und Konsumenten nach wohlschmeckenden Backwaren gerecht werden.



## BÖCKER – Sauerteig als Verfahren

Sauerteig ist streng genommen kein Produkt, sondern ein Verfahren, bei dem, im Gegensatz zur Tribleistung beim Hefevorteig, die Säurebildung im Vordergrund steht. Also ein von Milchsäurebakterien und Hefen vergorenes Fermentationsprodukt, in dem die Milchsäurebakterien überwiegen.

Neben den geschmacklichen und ernährungsphysiologischen Vorzügen, die Genießer auf der ganzen Welt schätzen, hat Sauerteig auch bei der Herstellung von Backwaren entscheidende Vorteile.

Damit hergestellte Teige haben eine bessere Quellung, eine höhere Elastizität und sind maschinengängiger. Ausgebacken überzeugen sie mit saftigerer Krume, verlängerter Krustenrösche, besserer Krustenbräunung und verbesserter Frischhaltung.

Doch Sauerteig ist nicht gleich Sauerteig. Entscheidend ist das, was drin ist. Und das sind bei **BÖCKER** von Anfang an nur ganz spezielle natürliche Mikroorganismen, die eine unerwünschte Fremdflora unterdrücken können. Sie sind bis heute die Basis für die bekannten **BÖCKER** Reinzucht-Sauerteige und die Qualitätsgarantie für alle Rezepturen und Produkte des Unternehmens, die nach wie vor in einem besonders schonenden Herstellungsverfahren ihr einzigartiges Aroma erhalten.





# starter

## starter-Produkte

- hohe Aktivität der Milchsäurebakterien • für alle Führungen geeignet • garantiert sauerartig-typischer Brotgeschmack • dauerhaft stabile Qualität
- Standard für Sauerteig-Fermentationen seit 1910 •

Sortimentsauszug:

## BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

- DER KLASSIKER für Ihren Betriebssauerteig
- für ausgezeichneten Geschmack
- funktioniert mit allen gängigen Temperaturen



## BÖCKER Mailänder Le Chef

- basiert auf der bekannten „BÖCKER-Mailänder“-Technologie
- mikrobiologisch sichere Weizenfermentation
- krümelige Konsistenz – leicht zu verarbeiten
- für typische mediterrane Backwaren nach „Lievito Naturale“-Art ohne Backhefe





trocken

### **trocken**-Produkte

- das Plus an Aroma in allen Gebäcken • schnell und sicher in der Anwendung • hoch wirksam bei geringer Dosierung • lange Haltbarkeit • direkt zu dosieren • keine aufwändige Sauerteigführung •

Sortimentsauszug:

## **BÖCKER SER**

- für röstiges Aroma
- Zugabe schon ab 0,5 % möglich
- auf Basis von Roggenmahlerzeugnissen
- patentiertes Verfahren
- hervorragend geeignet für Vormischungen

## **BÖCKER M**

- abgerundetes, mildes, weizentypisches Aroma
- mit Weizenmalzmehl hergestellt
- natürlicher, getrockneter Sauerteig
- nur 1 - 5 % Zugabe bei direkter Herstellung von Baguette, Weißbrot und Feingebäck





flüssig

### **flüssig**-Produkte

- leicht zu dosieren • gießfähig oder pumpbar • ohne Erhitzen haltbar gemacht • aussagefähiges Aroma • individuelle Verpackungslösungen möglich • auf natürliche Weise haltbar gemacht; nur mit Essig und Salz •

Sortimentsauszug:

## **BÖCKER RS Liquid**

- auf Basis von Roggenmahlerzeugnissen
- Zugabe 10-20 % auf Mehl
- praktische Verarbeitung
- kombinierte Führung mit BÖCKER Reinzucht-Sauerteig möglich

## **BÖCKER Duo Aromatique**

- für das besondere Aroma traditioneller Weizengebäcke
- fermentiert aus dem Besten von Weizenkeimen und Roggen
- direkter Einsatz zwischen 3-15 % auf Mehl
- ungeöffnet ohne Kühlung haltbar





**pastös**

### **pastös**-Produkte

- in Sauerteig veredelte Rohstoffe • ständige Verfügbarkeit von frischen Sprossen, Körnern oder Kartoffelstückchen • auf natürliche Weise haltbar gemacht; nur mit Essig und Salz •

Sortimentsauszug:

## **BÖCKER Sprossenpaste Weizen**

- ganze Weizensprossen, natürlich konserviert mit Sauerteig
- mit veredelten Sprossen
- gleichbleibende Qualität
- besonders wertvoll für die gesundheitsbewusste Ernährung
- hervorragend abgerundet mild-säuerlicher Geschmack

## **BÖCKER Kartoffelpaste**

- 2 in 1: Kartoffelsauerteig plus Kartoffelstückchen
- direkter Einsatz, ohne Sauerteig-Führung
- deutliche Aromaverbesserung von Kartoffelgebäcken
- Kartoffelstückchen im fertigen Gebäck gut sichtbar, angenehm im Biss
- gesteigerte Frischhaltung der Gebäcke mit Sauerteig





### **bio**-Produkte

- alle eingesetzten Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau • nach dem Prinzip der natürlichen Reinzucht hergestellt • getreidetypische Aromen • für verbesserte Gebäckqualität •

Sortimentsauszug:

## **BÖCKER Bio Weizen Vorteig Sauer**

- Aroma- und Geschmacksverbesserung für Ihre Brötchen
- schnelle, sichere und bequeme Anwendung ohne Vorteigführung
- höhere Wasseraufnahme
- nur 2 - 5 % Zugabe bei direkter Herstellung
- gleichbleibende Qualität bei überzeugender Wirtschaftlichkeit



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

## **BÖCKER Bio Dinkel Vollkorn Sauer**

- für aromatische 100 %-Dinkelgebäcke mit frischer Krume
- schonend getrocknet
- wirtschaftlich mit nur 3 - 4 % auf Mehl zu dosieren
- Anwendung auch für säuregeschütztes Brühstück



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft





## **glutenfrei**-Produkte

- aus glutenfreien Rohstoffen fermentiert • sicher und bequem in der Anwendung • Geschmack pur • einfache Verarbeitung •

Sortimentsauszug:

# **BÖCKER Bio Buchweizen 80 GF**

- getrockneter, glutenfreier Sauerteig
- Aroma- und Geschmacksverbesserung für Ihre glutenfreien Brote
- aus 100 % glutenfreiem Getreide in Bio-Qualität
- für bessere Textur im Gebäck



DE-ÖKO-006  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

# **BÖCKER Reis 100**

- getrockneter, glutenfreier Sauerteig
- macht eine Sauerteigführung überflüssig
- Dosierung je nach Rezept 2 - 5 %, bezogen auf Mehl
- auch zur Herstellung von Vormischungen geeignet



## In jeden Teig gehört etwas Fermentiertes!

BÖCKER überzeugt durch langjährige Erfahrung und Experten, die mit Leidenschaft Innovationen vorantreiben. Schnelle und flexible Reaktionen auf Kundenanfragen zeichnet die Sauerteig-Spezialisten ebenso aus, wie der Fokus auf Lösungen für Backwaren voller Genuss.

Profitieren Sie von unserer **Anwendungsberatung**  
– individuell zu Ihrer Fragestellung.

Tel. +49 571 83799-38

Für verlässliche Belieferung nach Ihrem Bedarf,  
nutzen Sie unser Dauer-Abonnement für BÖCKER Starter!



# BÖCKER – exportiert weltweit



**BÖCKER** arbeitet international mit Vertriebspartnern zusammen. Für den Bezug in Ihrem Land, sprechen Sie uns einfach an.



# **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](mailto:info@sauerteig.de)

[www.sauerteig.de](http://www.sauerteig.de)

[www.boecker-bpure.de](http://www.boecker-bpure.de)

