



Belebtes GRANDER®-Wasser Für noch mehr Geschmack bei Brot und Backwaren

Die GRANDER® Wasserbelebung ist aus heimischen und internationalen Backstuben nicht mehr wegzudenken und die Meister sind stolz auf ihre Ergebnisse ...

Wasserqualität bestimmt das Gelingen der Endprodukte maßgeblich mit

Jeder Bäcker hat seine eigenen (Brot-)Spezialitäten, auf die er besonders stolz ist und deren Rezept meist ein gut gehütetes Geheimnis darstellt.

Etwas jedoch lüften viele Bäckermeister: das „Wassergeheimnis“. Wasser ist neben dem Getreide die wichtigste Grundzutat für Brot, Gebäck und Süßwaren. Die Kraft und Vitalität des belebten Wassers wirkt

sich auf die Qualität der Backwaren besonders positiv aus. Der Teig nimmt das belebte Wasser besser auf und bildet so die Grundlage für würzige und zarte Backwaren aller Art, sind viele Bäckermeister landauf und landab überzeugt.

Folgt man der Back-Faustregel „2 Teile Mehl – 1 Teil Wasser“, so erkennt man die Wichtigkeit des Wassers beim Backen und weiß auch, warum das belebte GRANDER®-Wasser aus den Backstuben nicht mehr wegzudenken ist.

4 Flaschen (Sonderpreis für 4 Flaschen € 44,90 zzgl. Versand) köstlich erfrischendes Original GRANDER® Wasser und die wertvolle Informationsmappe über die GRANDER® Wasserbelebung können Sie über die Service Kneippbund GesmbH beziehen:

Telefonisch:
Service Kneippbund: 0 38 42 / 217 18 22
Fax: 0 38 42 / 217 18 19

E-Mail: service@kneippbund.at
Internetshop:
<http://service-kneippbund.at>

Welche Vorteile die GRANDER® Wasserbelebung bringt, erfahren Sie unter www.grander.com oder Sie schreiben einfach eine Mail an info@grander.at und fordern ein kostenloses, unverbindliches, persönliches Gespräch mit unseren Wasserexperten an.

Die Bäckermeister berichten über

- ▶ lockeren, flaumigeren und seidigeren Teig
- ▶ mehr Volumen
- ▶ leicht zu verarbeitende Teige
- ▶ optimale Bindung des Teiges
- ▶ Reduktion der Hefe bei schnellerem und besserem Backtrieb
- ▶ runden und intensiveren Geschmack des Brotes
- ▶ rösche und schöne Kruste
- ▶ längere Haltbarkeit und Frische der Brote
- ▶ die einfache und leichte Reinigung der Schwadenrohre und Öfen
- ▶ Einsparungen an Chemie und Reinigungsmitteln

Luftig, leicht und köstlich

Mit GRANDER® gelingt der Teig noch besser – davon berichten begeisterte Anwender:

Bäckerei Berger & Café Frank –
5310 Mondsee, AT

Tradition seit 1603

Frank Berger bäckt seit März 2006 ausschließlich mit belebtem GRANDER®-Wasser. Dafür gibt es für ihn viele gute Gründe: „Weil der Teig viel flaumiger und zarter ist und sich leichter verarbeiten lässt.“



Foto: © Eva Mirazik

Bäckerei Koo –
7350 Oberpullendorf, AT

Bei Korn und Wasser nur das Beste

In der Stadtgemeinde Oberpullendorf bäckt Roland Koo von der gleichnamigen Bäckerei seit 2005 mit belebtem GRANDER®-Wasser. „Der Teig nimmt mehr Wasser auf und ist seidiger.“



Foto: © Inna Rosenmich

Bäckerei Schmid –
8911 Hall bei Admont, AT

Brot und Gebäck aus Hall hat Tradition!

„Seit der Verwendung des belebten GRANDER®-Wassers beim Backen benötigen wir nur noch 2 dag Hefe statt früher 3 dag pro 2 kg Mehl. Das Brot sieht besser aus und schmeckt auch besser.“



Foto: © Ernst Beckhämleier

Beck Kainz – 6971 Hard, AT

Brotvielfalt, die ihresgleichen sucht

„Obwohl die Wasserbelebung bereits seit 1996 ein fixer Bestandteil in unserem Betrieb ist, merken wir täglich auf das Neue, wie fein und volumig der Teig ist.“



Foto: © Kainz-Beck