



«Forma»-Backmittel.

Höchste Flexibilität und Produktqualität.

Ihre Versicherung für Teig und Backprodukt.

PROZESSABWEICHUNGEN UND SCHWANKUNGEN IN DER ROHSTOFFQUALITÄT SIND TÄGLICH BROT IM HEKTISCHEN BÄCKERALLTAG.

Die Anforderungen an die Bäckerinnen und Bäcker werden immer grösser und komplexer. Sie müssen die Aufgaben der Administration, des Marketings, des Verkaufs und der Personalführung übernehmen. Da bleibt weniger Zeit fürs Handwerk.

Die Meyerhans Mühlen haben diese für unsere Kunden schwierige Entwicklung erkannt. Unter der Produktmarke «Gusto Plus» lancieren wir daher die flexibel einsetzbaren Backmittel «Forma», welche die Prozesse in Ihrer Backstube robuster machen und Basis für höchste Produktqualität sind.

Bei der Herstellung unserer Backmittel beginnen wir – im Gegensatz zu klassischen Backmittelherstellern – beim Rohstoff Getreide. Diese erweiterte Wertschöpfung erlaubt die Produktion von Backmitteln mit einzigartiger Produktleistung. Zudem wissen wir als Mühle ganz genau, was gut ist für unser Mehl. Für Sie bedeutet dies: Mehr Qualität und mehr Sicherheit mit weniger Produkteinsatz.

Bei Backmitteln ist weniger mehr. Daher haben wir bewusst auf Emulgatoren, Verdickungsmittel, Säureregulatoren oder Stabilisatoren verzichtet. In den konventionellen Produkten ist einzig Ascorbinsäure (Vitamin C, E300) enthalten, die Naturel-Produkte sind gänzlich frei von Zusatzstoffen. Und selbstverständlich verarbeiten wir nur GVO-freie Rohstoffe und Gluten als einziges Allergen. Letztlich verzichten wir auf die Zugabe von Hefe, Salz, Zucker, Milchprodukten oder Aromen – damit sind die Backmittel universell einsetzbar und der Bäcker hat volle Kontrolle über seine individuellen Rezepturen.

Unser Versprechen, Ihr Nutzen.

- › höchste Produktleistung vom Teig bis zum Backprodukt
- › universeller Einsatz und grösste Rezeptflexibilität
- › geringe Dosierung
- › in der Mühle hergestellt, mit dem Rohstoff Getreide beginnend
- › keine Hilfsstoffe wie Emulgatoren, Säureregulatoren oder Stabilisatoren
- › Ascorbinsäure als einzige E-Nummer, Naturel-Produkte gänzlich frei von Zusatzstoffen
- › Gluten als einziges Allergen
- › GVO-frei

Die Produktleistung der Forma-Backmittel Universal, TK, PanFresh und Dinkel wurde eingehend geprüft und das Leistungsversprechen der Meyerhans Mühlen bestätigt.

Produktübersicht und -vorteile.

«FORMA»-BACKMITTEL SIND IN 25-KG-PAPIERSÄCKEN ERHÄLTlich. ALLE MIT «NATUREL» GEKENNZEICHNETEN BACKMITTEL BASIEREN AUF IP-SUISSE-GETREIDE UND SIND FREI VON ZUSATZSTOFFEN.

Backmittel	Beschreibung	Art. Nr.	Produktvorteile							
			Aussehen (Farbe, Form)	Volumen	Kruste	Krume	Geruch/Geschmack	Frischhaltung	TK-Haltbarkeit	Teigdehnbarkeit
Forma Universal 3% / Forma Universal 3% Naturel	Universalbackmittel. Verkürzt die Gärzeiten und sorgt für stellige Teige. Die Gebäcke erhalten ein ausgeprägtes Volumen, eine feine Krume, eine rösche Kruste mit schönem Riss und einen abgerundeten Geschmack.	11321 11339	■	■	■	■	■	■	■	■
Forma TK 3% / Forma TK 3% Naturel	Backmittel für TK-Produkte. Bestens geeignet für die Produktion von ungegärten und vorgegärten Teiglingen über die Tiefkühlung mit hoher Lagertoleranz und ausgesprochenem Gebäckvolumen.	11322 11340	■	■	■	■	■	■	■	■
Forma Fresh 3%	Backmittel für verlängerte Frischhaltung. Verleiht Gebäcken eine saftige Krume, einen schönen Glanz und eine äusserst lange Frischhaltung. Zudem akzentuiert es in Butterhefeteigen den feinen Buttergeschmack.	11323	■	■	■	■	■	■	■	■
Forma Dinkel 5% Naturel	Backmittel für Dinkel- / UrDinkel-Produkte. Ist dank einem in der Schweiz hergestellten Bio Dinkelkleber Grundlage für stellige Dinkelteige und Backprodukte mit ansprechendem Volumen und Riss.	11342	■	■	■	■	■	■	■	■
Forma Extensa 3% Naturel	Backmittel zur Erhöhung der Teigdehnbarkeit. Erhöht die Dehnbarkeit des Teiges, ohne die Teigoberfläche klebrig zu machen.	11343	■	■	■	■	■	■	■	■

besonders stark ausgeprägt
 wesentlich ausgeprägt
 ausgeprägt

«Forma» im Detail.

AUSGETÜFTELT, UM IHNEN DEN BÄCKERALLTAG ZU VEREINFACHEN.

Artikel Artikel Naturel	Forma Universal 3% / Forma Universal 3% Naturel	Forma TK 3% / Forma TK 3% Naturel
Artikelnummer Artikelnummer Naturel	11321 11339	11322 11340
Label Label Naturel	konventionell Naturel	konventionell Naturel
Produktmarke	«Gusto Plus»	«Gusto Plus»
Produktgruppe	Backmittel	Backmittel
Empfohlene Dosierung	1 – 3% in Mehl	1 – 3% in Mehl
Produkteigenschaften	Forma Universal verkürzt die Gärzeiten und sorgt für stellige Teige. Die Gebäcke erhalten ein ausgeprägtes Volumen, eine feine Krume, eine rösche Kruste mit schönem Riss und einem abgerundeten Geschmack.	Forma TK ist bestens geeignet für die Produktion von ungegärten und vorgegärten Teiglingen über die Tiefkühlung mit hoher Lagertoleranz und ausgesprochenem Gebäckvolumen.
Produktvorteile	<ul style="list-style-type: none"> › kürzere Gärzeiten › dehbare und stellige Teige › grösseres Volumen › schöner Riss › abgerundeter Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> › Stabilität von gekühlten und gefrorenen Teiglingen › grösseres Volumen
Einsatzmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> › Semmeli › Baguette › St. Galler Bürlı › Brot nach Holzofenart › Brot mit 20% Hartweizendunst › Kartoffelbrot › Hafergrützenbrot › Olivenbrot 	<ul style="list-style-type: none"> › Halbweissbrot › Ruchbrot › Buttergipfel › Croissants France
Verfahren	<ul style="list-style-type: none"> › direkte oder indirekte Führung › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Tage TK-Haltbarkeit) 	<ul style="list-style-type: none"> › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Wochen TK-Haltbarkeit)
Inhaltsstoffe (Detaillierte Angaben zur Produktzusammensetzung sind auf separat erhältlicher Produktspezifikation ersichtlich.)	Weizenmehl, Weizengluten, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme	Weizengluten, Weizenmehl, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme
Inhaltsstoffe Naturel	Weizenmehl IPS, Weizengluten, Enzyme	Weizengluten, Weizenmehl IPS, Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme
Allergene	Gluten	Gluten
Einheiten	PS25	PS25
Haltbarkeit	9 Monate	9 Monate



Forma Fresh 3%	Forma Dinkel 5% Naturel	Forma Extensa 3% Naturel
11323	11342	11343
konventionell	Naturel	Naturel
«Gusto Plus»	«Gusto Plus»	«Gusto Plus»
Backmittel	Backmittel	Backmittel
1–3% in Mehl	2–5% in Mehl	1–3% in Mehl
Forma Fresh verleiht Gebäcken eine saftige Krume, einen schönen Glanz und eine äusserst lange Frischhaltung. Zudem akzentuiert es in Butterhefeteigen den feinen Buttergeschmack.	Forma Dinkel Naturel ist dank einem in der Schweiz hergestellten Bio Dinkelkleber Grundlage für stellige Dinkelteige und Backprodukte mit ansprechendem Volumen und Riss.	Forma Extensa Naturel erhöht die Dehnbarkeit des Teiges, ohne die Teigoberfläche klebrig zu machen, wie dies beim Einsatz von Proteasen der Fall sein kann. Dehbare Teige sind Grundlage für eine einfache Verarbeitung und ein ansprechendes Backvolumen.
<ul style="list-style-type: none"> › wesentlich verlängerte Frischhaltung › wattierte Krumenstruktur › akzentuierter Buttergeschmack in Butterhefeteigen 	<ul style="list-style-type: none"> › ansprechendes Volumen › ausgeprägter Riss › feuchte Krume auch ohne Brühstück › Herstellung frei geschobener UrDinkelprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> › dehnbare Teige › trockene Oberfläche › ansprechendes Backvolumen
<ul style="list-style-type: none"> › Butterzopf › Weggli › Brioche › Tessinerbrot › Laugengebäcke › Maisbrot › Maisbrot Goldkruste › Neuenburger Taillaule › Panettone 	<ul style="list-style-type: none"> › alle Backprodukte auf Basis Dinkelmehl › UrDinkel-Mischbrot IPS › UrDinkel-Zopf Rustico IPS › UrDinkel-Gipfel IPS › UrDinkel-Pizza IPS 	<ul style="list-style-type: none"> › alle Backprodukte auf Basis Weizenmehl
<ul style="list-style-type: none"> › direkte oder indirekte Führung › Gärverzögerung, -unterbrechung, sanfte Kälte › TK (mehrere Tage TK-Haltbarkeit) 	› alle Verfahren	› alle Verfahren
Weizenmehl, Weizengluten , Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme	UrDinkel-Mehl IPS, Dinkelgluten Acerola (Träger Maltodextrin), Enzyme	Weizenmehl IPS , Enzyme
Gluten	Gluten	Gluten
PS25	PS25	PS25
9 Monate	9 Monate	9 Monate

Einsatz- und Dosierungsempfehlungen.

Die empfohlenen Dosierungsbandbreiten beziehen sich auf die Mehlmenge und hängen vom Produkt und Verfahren ab. Die Dosierungen sind jeweils identisch für die konventionellen wie auch die Naturel-Backmittel.

Die maximale Produktleistung wird bei Verwendung von Mehlen der Meyerhans Mühlen AG erzielt. In Kombination mit den «Forma»-Produkten sollen keine weiteren Backmittel, Spezialhefen oder enzymatisch behandelten Milchpulver verwendet werden.

Das Backmittel «Forma Extensa 3% Naturel» kann in allen Backprodukten auf Basis Weizenmehl und bei allen Verfahren bis zu einer Maximaldosierung von 3% eingesetzt werden, auch in Kombination mit den übrigen «Forma»-Backmitteln.

Dosierungsbandbreiten	Verfahren					
	Direkt	Indirekt	Gärverzögerung	Gärunterbrechung	Sanfte Kälte	TK
Produkt						
Normalbrot	1 – 3% Universal		1 – 2% Universal			2 – 3% TK
Spezialbrot						
Kleinbrot						
Butterhefeteige	1 – 3% Fresh		1 – 2% Fresh			
Dinkel-/UrDinkel-Produkte	2 – 5% Dinkel					

Das sagen unsere Kunden.



Viktor Kilchsperger
Geschäftsführer

Bäckerei zum Bären, Kleinandelfingen.

«Seit uns das neue Forma Fresh 3% von der Meyerhans Mühlen AG vorgestellt wurde, verwenden wir es für unsere Zöpfe, Weggli und Hefesussteige. Die Ergebnisse sind äusserst erfreulich: Mit dem Forma Fresh 3% erhalten unsere Backprodukte eine fluffig-wattige Krume, eine ausgeprägte Kruste und eine längere Frischhaltung. Ausserdem können wir dank der neuen Backmischung unseren Arbeitsprozess vereinfachen und beschleunigen.»



Franz Marty
Geschäftsführer

Bäckerei Am Schaubmarkt, Stein am Rhein.

«Wir haben einige Backversuche mit dem Forma Dinkel 5% Naturel durchgeführt und sind mit dem Ergebnis unserer UrDinkel-Produkte sehr zufrieden. Der Teig wird stelliger und am Beispiel des UrDinkel-Zopfes erhält dieser ein ansehnliches Volumen sowie einen äusserst schönen Riss. Hinzu kommt, dass mit Einsatz von Forma Dinkel 5% Naturel problemlose Vorratshaltung von TK-Teiglingen in unterschiedlichen Grössen möglich ist.»



Odilo Schelbert
Geschäftsführer

Schelbert Konditorei, Muotathal.

«Die Qualität unserer Backprodukte bei Verwendung des neuen Forma Fresh 3% Backmittel hat uns äusserst beeindruckt: Unsere Semmel erhalten eine schöne Krustenfärbung und ein gleichmässiges Krumenbild. Zudem bleiben sie länger frisch. Dank dem Forma Fresh 3% haben wir während der Verarbeitung eine grössere Flexibilität, was Qualitätsschwankungen reduziert. Unser Fazit: Dieses Backmittel hätten wir schon vor 30 Jahren gebrauchen können.»

www.meyerhans-muehlen.ch/backmittel

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 35 35

Mühlering 5
CH-6102 Malters
T +41 41 499 91 91

Mühlenstrasse 7
CH-5612 Villmergen
T +41 56 618 68 00

info@meyerhans-muehlen.ch
www.meyerhans-muehlen.ch