

www.zavarka-lesaffre.com



FRESH



auf den ersten Biss

Zavarka

gekochter Sauerteig

Für aromatische Gebäcke mit optimaler
Frischhaltung und Textur.

A **LESAFFRE**  BRAND

DIE INNOVATION FÜR EINZIGARTIGE PRODUKTE

unglaublich

einzigartige
Geschmackserlebnisse!

Lesaffre Austria präsentiert Ihnen
die jüngste Innovation:

Zavarka

GEKOCHTER SAUERTEIG



Inventis Zavarka ist ein gekochter Sauerteig
in 3 vielfältigen ready-to-use Produktvariationen.

Inventis Zavarka sorgt für:

- ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis in allen Gebäcken
- Verbesserung der Textur (saftige Krume, knusprige Kruste)
- längere Frischhaltung

Inventis Zavarka bringt Mehrwert durch:

- einzigartige Krumenstruktur, die bis zum letzten Bissen saftig & frisch bleibt.
- stabile Qualität auf höchstem Niveau - ein großes Plus für den professionellen Einsatz.
- eine Vielfalt an Rezepten und der damit einhergehenden Sortimentsbreite.

*Symbolfoto



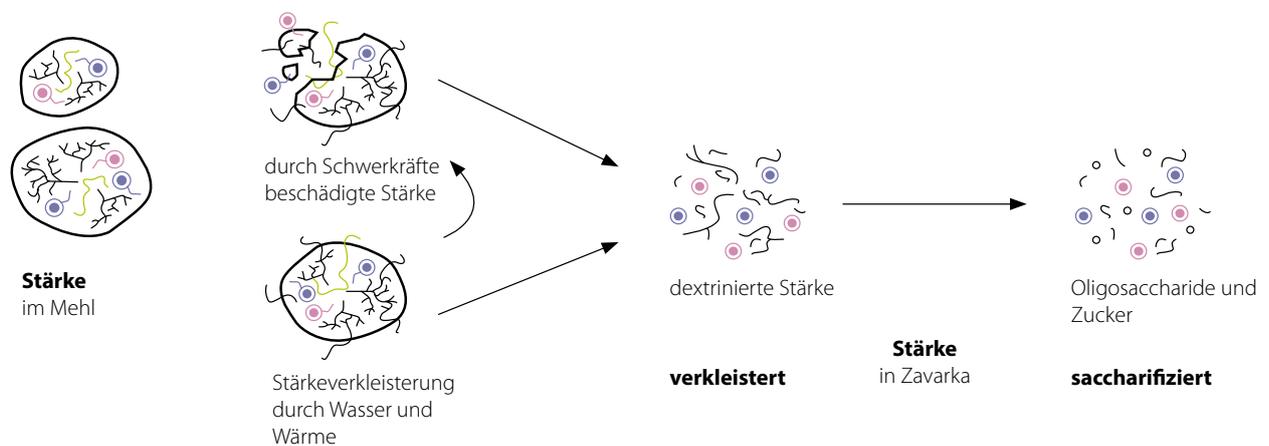
Technologie und Herstellung von Zavarka

Was ist Zavarka?

Die in Russland unter dem Namen Zavarka entwickelte Technik des gekochten Mehls wird zur Verbesserung des Geschmacks, der Textur und der Haltbarkeit von Brot eingesetzt.

“Authentischer Geschmack” des Roggenbrot

Zavarka wird häufig für Roggen-Malzbrote verwendet, die traditionell in Russland, der Ukraine und den baltischen Ländern hergestellt werden und mindestens 60% Roggen enthalten. Zavarka von Lesaffre ist ein gekochter Sauer Teig, welcher in Eimern in pastöser Form verfügbar ist. In Verbindung mit Malz, Gewürzen und auch als Körnervariante bietet Lesaffre 3 vielfältige ready-to-use Variationen an. Die mit Zavarka hergestellten vollaromatischen, saftigen Backwaren mit langer Frischhaltung entsprechen den Verbraucherwünschen nach natürlichen Zutaten ohne E-Nummern.



Mehl enthält ca. 70% Stärke. Stärke ist ein reichlich vorhandenes, polymeres Kohlenhydrat, das aus einer großen Anzahl von Glukoseeinheiten besteht, die durch glykosidische Bindungen verbunden sind.

Stärke ist die wichtigste Quelle der gespeicherten Energie in Getreidekörnern und macht etwa 60 - 75% des Gewichts der Körner aus. Weltweit werden 70 - 80% der Kalorienaufnahme als Stärke konsumiert.

Durch die Behandlung von Stärke mit Wasser und hohen Temperaturen (60 - 80°C) verkleistert die Stärke und verliert ihre teilweise kristalline Struktur.

Dabei werden aus der Stärke auch Mehrfach- und Einfachzucker freigesetzt, wodurch ein leicht süßer Geschmack entsteht.

Diese Eigenschaften werden bei der Verwendung von Zavarka genutzt, um das Altbackwerden von Brot zu verzögern.

innovativ ideenreich

erstaunliche Anwendungsvielfalt -
kreative Möglichkeiten!

Zavarka – gekochter Sauerteig – angepasst an die Bedürfnisse der Konsumenten

Konsumenten wünschen sich geschmackvolle, aromatische Backwaren mit einer langen Verzehrfrische, ohne Zusatzstoffe. Für die Bäcker stehen neben diesen Punkten auch die Verarbeitungs- und Prozesseigenschaften im Fokus.

Inventis Zavarka wurde entwickelt, um sowohl die Erwartungen der Verbraucher als auch die der Bäcker zu erfüllen.

Inventis Zavarka kombiniert:

- natürlich gereiften Sauerteig,
- ausgewählte Malze und Gewürze,
- sowie vorgequollene Saaten

zu einem authentischen Geschmackserlebnis ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

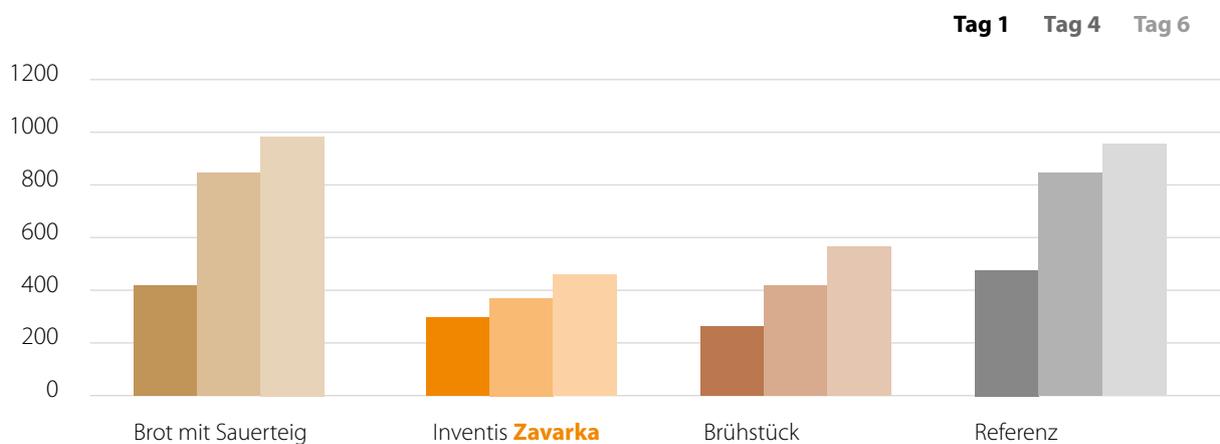


Zavarka verzögert die Gebäckalterung und verbessert die Krumenweichheit.

Zavarka

Auswirkung auf die Frischhaltung

Entwicklung der Krumenfestigkeit in 6 Tagen



Quelle: F. Delchambre et al.: Maturation of sourdough on saccharified scalded flour: what impact on fermentation, bread taste and shelf life?, 2015. Lesaffre Library.

Laut der Studie gibt es bei der Verwendung von Inventis Zavarka einen synergistischen Effekt für die Haltbarkeit von Brot. Brote mit Inventis Zavarka schmecken saftiger und frischer im Mund, da die Krumenstruktur während der 6 Tage stabil bleibt. Brote mit Zavarka weisen eine weichere Textur auf.



Zavarka Classic

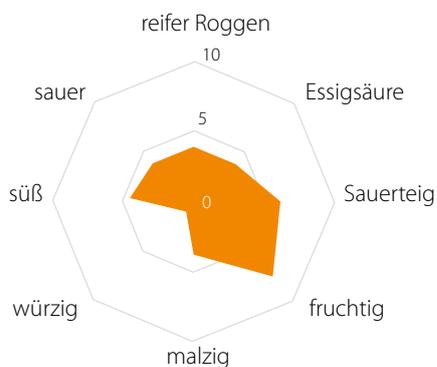
Produktbeschreibung

gekochter Roggensauerteig auf Basis von Roggenvollkornmehlen und Malzmehlen zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken.



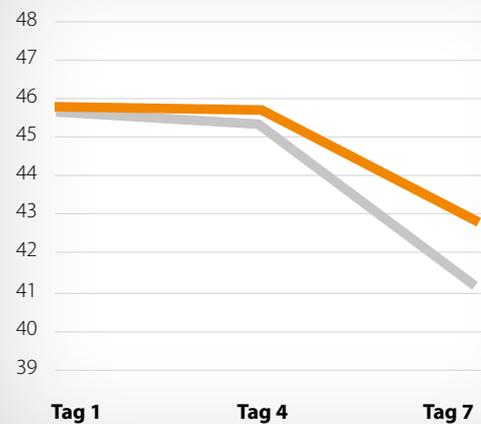
Broteigenschaften:

- knusprige Kruste
- weiche, saftige, offene Krume
- fruchtiges Aroma mit reifer Sauerteig-Note



sensorische Eigenschaften mit Zavarka Classic 40%

Feuchtigkeitsgehalt des Brotes während der Lagerung, %



Inventis Zavarka Classic

Dosierung

20 - 40% auf Mehlmenge berechnet

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Roggenmehl, Gersten- und Weizenmalzmehl, Glukosesirup, Salz

Lagerung

kühl und trocken lagern.
Nach dem Öffnen bei 2 - 8° C lagern und innerhalb von 2 Wochen verwenden.



Zavarka Dark Malt

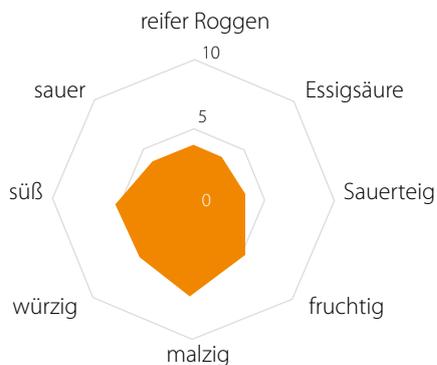
Produktbeschreibung

gekochter Roggensauerteig auf Basis von Malzen und Roggenvollkornsauerteig mit Gewürzen zur Herstellung einer breiten Palette von malzigen Gebäckvarianten.



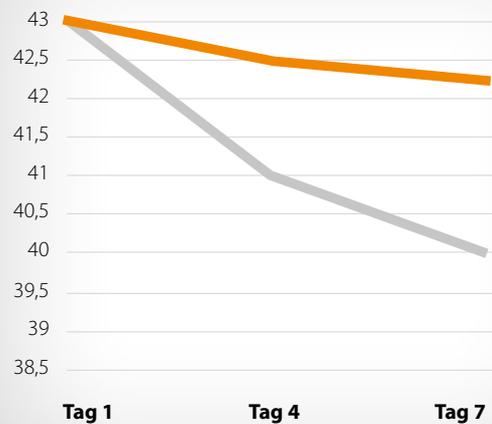
Broteigenschaften

- spezielle Gewürze und Malze sorgen für ein aromatisches leicht süßliches und sehr saftiges Brot
- der gereifte Roggenvollkorn-Sauerteig sorgt für einen leichten säuerlichen Geschmack



sensorische Eigenschaften mit Zavarka Dark Malt 40%

Feuchtigkeitsgehalt des Brotes während der Lagerung, %



Dosierung

20 - 40% auf Mehlmenge berechnet

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Zucker, geröstetes Roggen und Gerstenmalzmehl, Salz, Gewürze

Lagerung

kühl und trocken lagern.
Nach dem Öffnen bei 2 - 8° C lagern und innerhalb von 2 Wochen verwenden.



Zavarka Multigrain

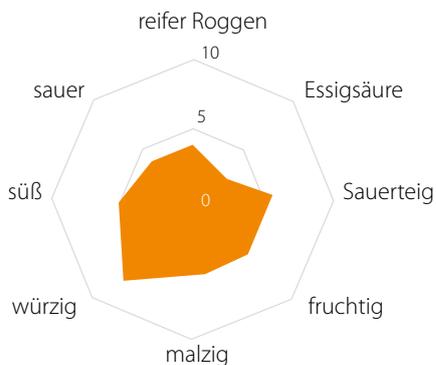
Produktbeschreibung

gekochter Sauerteig mit vorgequollenem Getreideschrot und Saaten und gereiftem Roggenvollkorn-Sauerteig zur Herstellung einer breiten Palette von aromatischen Gebäcken.



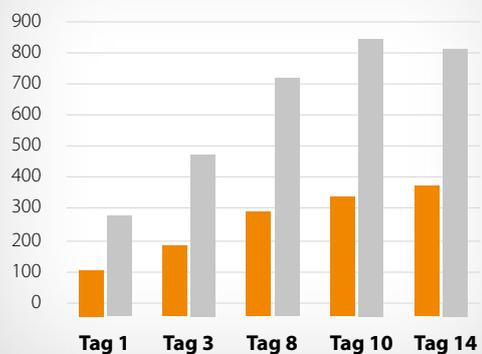
Broteigenschaften

- knusprige Kruste, weiche Krume
- das vorgequollene Getreide, das im Sauerteig vorhanden ist, gibt ein süß-säuerliches, ausgewogenes Aroma und einen vollen Geschmack mit köstlichen Saaten



sensorische Eigenschaften mit Zavarka Multigrain 40%

Entwicklung der Krumenfestigkeit (Altbacken)



Referenz Inventis Zavarka Multigrain

aufgequollene Saaten im Zavarka Multigrain



direkt zugegebene Körner und Saaten



Dosierung

20 - 60% auf Mehlmenge berechnet

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser Roggenmehl, Salz), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Salz, Zucker, Roggenmalzmehl, Haferschrot

Lagerung

kühl und trocken lagern.
Nach dem Öffnen bei 2 - 8° C lagern und innerhalb von 2 Wochen verwenden.



Photo: shutterstock, Dean Drobot

kreativ umsetzen

verwirklichen Sie Ihre
Phantasien mit Zavarka!



Zavarka

A **LESAFFRE**  BRAND

DIE INNOVATION FÜR EINZIGARTIGE PRODUKTE

Lesaffre Austria AG
IZ NÖ-Süd, Straße 7, Objekt 58B
A-2355 Wiener Neudorf

www.zavarka-lesaffre.com