

Die Sortiments-  
erweiterung  
für den Bäcker



 **Glutenfrei**  
*von Böcker*

Glutenfreie Backwaren

in bester Handwerkstradition





 **Glutenfrei**  
vom Bäcker

Bieten Sie Ihren

Kunden glutenfreie

Backwaren in

überzeugender Qualität



#### **Leinsamenbrot 500 g**

- Saftige Krume
- Sehr Roggenbrot ähnlich in Geschmack und Aroma
- Milder Geschmack
- Gute Frischhaltung
- Hoher Ballaststoffgehalt, wertvolle Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren, Alpha-Linolensäure)
- Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei



#### **Goldleinsamenbrot 500 g**

- Softe und saftige Krume
- Sehr Weizen-Mischbrot ähnlich in Geschmack und Aroma
- Milder Geschmack
- Gute Frischhaltung
- Hohe Elastizität
- Hoher Ballaststoffgehalt, wertvolle Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren, Alpha-Linolensäure)
- Alpha-Linolensäure trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei



#### **Saatenbrot 500 g**

- Saaten: Kürbiskerne, Leinsamenkörner, Sonnenblumenkerne
- Milder, körniger Geschmack
- Saftige Krume
- Sehr gute Frischhaltung
- Knusprige Kruste



#### **Kartoffelbrot 500 g**

- Mit Kartoffelflocken
- Milder Geschmack
- Saftige Krume
- Sehr gute Frischhaltung
- Knusprige Kruste





Alle glutenfreien Gebäcke von BÖCKER basieren auf ausgesuchten Zutaten und enthalten Sauerteig. Für das Genusserlebnis Ihrer Kunden wird empfohlen, die glutenfreien Backwaren nach den Empfehlungen der jeweiligen Produktinformationen aufzubereiten. Die Gebäcke sind einzeln verpackt (Brötchen zu 4 Stck.). Dies garantiert die Glutenfreiheit.


**Kreuzbrötchen 4 x 65 g**

- Softe und saftige Krume
- Grobe Porung
- Sehr Weizen-Brötchen ähnlich in Geschmack und Aroma
- Knusprige Kruste
- Milder Geschmack
- Gute Frischhaltung
- Hohe Elastizität

**NEU!**

**Saatenbrötchen 4 x 75 g**

- Weiche saftige Krume
- Grobe Porung
- Appetitliches röstiges Saaten-Aroma
- Vollmundiger Geschmack nach frischen gerösteten Saaten
- Gute Frischhaltung
- Hohe Elastizität

# Werden Sie zum Glutenfrei- für gesundheitsbe

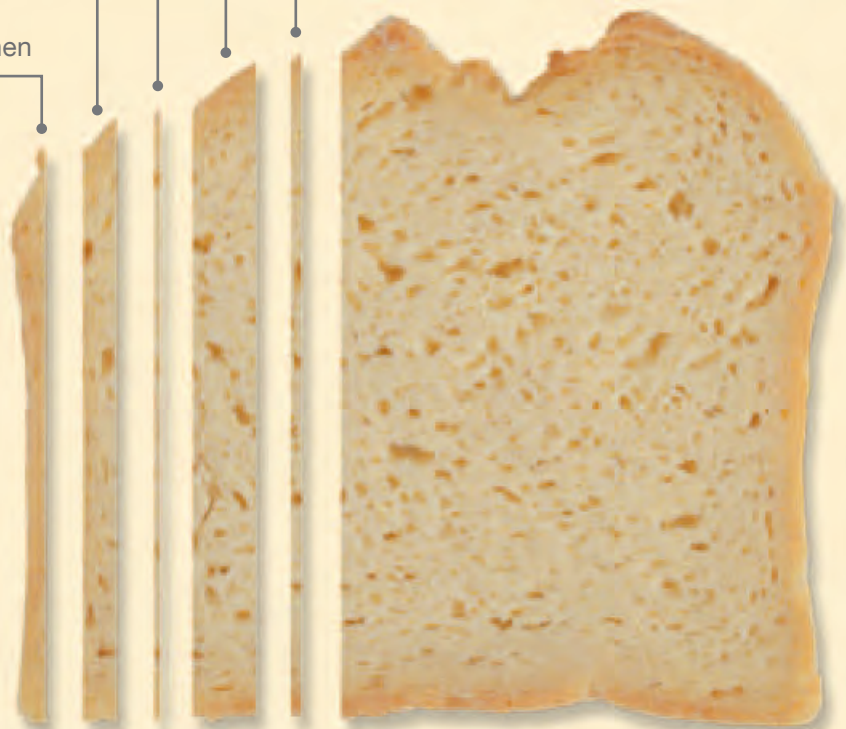
1,5% Zöliakie

10% Glutensensitivität

1% Weizenallergie

5% Ernährungsbewusste

4% Familien der Betroffenen



Die Unverträglichkeit von Gluten (Getreide-eiweiß), wie es in Getreidesorten wie Weizen, Roggen, Dinkel etc. vorkommt, nennt man Zöliakie. Von dieser Krankheit sind bereits 1–2 % der Bevölkerung betroffen. Für diese Betroffenen ist es manchmal schwierig, gut schmeckende glutenfreie Brote und Gebäcke bei ihrem Einkauf zu finden.

Weitere Kunden, die zwar nicht an Zöliakie erkrankt sind, die aber trotzdem auf Gluten

verzichten möchten, sind ernährungsbewusst und achten auf ihre Gesundheit.


Gemäß Studien sind rund 23 % aller Käufer für die Themen „Gesundheit und Wohlbefinden“ offen. Sie verbinden mit diesen Themen Natürlichkeit, Gesundheit, Schutz vor schädlichen Inhaltsstoffen bei bestehenden Krankheiten und das Prinzip „möglichlicherweise besser für mich“ (Consumers Choice 2007 und 2009).



# Trendsetter

# wusste Genießer

Der Bedarf an glutenfreier Ernährung steigt. Nicht alle Bäcker können auf Grund der hohen Auflagen glutenfreie Brote und Backwaren selbst herstellen und ihren Kunden anbieten. Mit dem neuen Glutenfrei-Gebäckprogramm von BÖCKER nehmen Sie als qualitätsorientierter Handwerksbäcker an diesem interessanten Markt teil. Bieten Sie Ihren Kunden leckere und sichere glutenfreie Brote und Brötchen – in echter Handwerksqualität.



**Ihr Wettbewerbsvorteil für eine wertvolle Ernährung:  
Glutenfreie Gebäcke in Handwerksqualität fertig für die  
ganze Familie.**

Ernst BÖCKER GmbH & Co.

für glutenfreie Backwaren



Serviervorschlag





# KG – Ihr zuverlässiger Partner



Bereits seit den Anfängen der Sauerteig-Herstellung bei BÖCKER im Jahr 1910 ist es das Ziel der Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG, den Geschmack von Broten und Backwaren mit Sauerteig zu verbessern. Die positiven Eigenschaften von Sauerteig wurden auf glutenfreie Brote und Backwaren übertragen.

## Die Vorteile von Sauerteig

Zahlreiche Forschungsprojekte und die eigene Produktentwicklung bei BÖCKER haben ergeben, dass Sauerteig das Aroma und die Textur glutenfreier Brote verbessern kann. Er wirkt sich positiv auf die Ausprägung von Aromakomponenten bei glutenfreien Rohstoffen aus. Außerdem kann der Einsatz von Sauerteig die Haltbarkeit glutenfreier Brote und Backwaren verbessern.

## Glutenfreie Gebäcke aus besten Rohstoffen

Für die Herstellung glutenfreier Brote haben sich glutenfreie Rohstoffe wie zum Beispiel Reismehl, Maismehl, Bohnenmehl, Kartoffelmehl, Kartoffelstärke und Leinsaat als sehr vorteilhaft erwiesen. Die Gebäcke verfügen über eine kurze Zutatenliste und kommen ohne Konservierungsstoffe aus. Sie enthalten zum Teil wertvolle Omega-3-Fettsäuren sowie einen hohen Ballaststoffgehalt.

## Die Verpackung – sichere Glutenfreiheit

Glutenfreie Brote und Gebäcke von BÖCKER sind in einer backofenfesten Folie verpackt. Diese Folie sichert die Glutenfreiheit und schützt vor Kontamination mit nicht glutenfreien Stoffen. Der kleine Beutel im Inneren der Verpackung absorbiert auf natürliche Weise den Sauerstoff in der Verpackung, so dass die Frische des Brotes ohne den Einsatz von Konservierungsstoffen gewährleistet werden kann.

## Die Herstellung bei BÖCKER – Hygiene groß geschrieben

In einem separaten Betriebsgebäude werden die Brote und Backwaren nach den neuesten hygienischen Standards hergestellt. Die Gebäcke tragen daher das Glutenfrei-Zeichen nach den aktuellsten europäischen Vorgaben.

# Werbemittel für Ihre Kunden

Info und Beratung:

Tel. +49 571 83799-0



Flyer  
10 x 21 cm



Deckenhänger  
19 x 29,7 cm



Schaufensterkleber 75 x 15 cm



Produktinfo  
für Bäckerei und Verkauf DIN A4



Daten für Gehweg-Aufsteller Plakat DIN A1