

BESTE QUALITÄT FÄNGT BEIM WASSER AN

Lockere und luftige Teige, lange Haltbarkeit und höchster Geschmack



Wasser und Brot bilden eine Symbiose der besonderen Art, denn gerade beim Backen gilt: Beste Qualität fängt beim Wasser an. Nicht nur das richtige Verhältnis der Zutaten zueinander ist ausschlaggebend für das Gelingen der Brot- und Backwaren – grundlegend ist auch die Qualität und Beschaffenheit des Wassers, als eine der wichtigsten Grundzutaten.

Mehr und mehr Bäckermeister entdecken, dass sich **GRANDER® belebtes Wasser** besonders positiv auf die Qualität der Backwaren auswirkt. Die Teige nehmen das belebte Wasser besser auf und wer-

den dadurch seidiger. Der Hefeeinsatz kann reduziert werden und gleichzeitig wird der Teigtrieb besser. Eine rösche, optimale Kruste und lange Haltbarkeit der Backwaren sind weitere Entscheidungskriterien für die begeisterten Bäcker. Aus diesen Gründen und wirtschaftlichen Vorteilen, wie Einsparung an Chemie und Reinigungsmitteln sowie der einfachen und leichten Reinigung der Schwadenrohre und Öfen, haben sich u.a. die Bäckereien Plank, Freundl und Griesbaum ganz klar für die **GRANDER®-Wasserbelebung** entschieden.



Nicht nur im Betrieb, auch privat nutzt Herr Plank die **GRANDER®-Wasserbelebung**.



Martin, Lieselotte und Richard Freundl bieten **GRANDER® belebtes Wasser** auch im Café erfolgreich an.



Die Bäckerei Griesbaum tut mit der **GRANDER®-Wasserbelebung** seinen Kunden und sich selber etwas Gutes.



Wir freuen uns über Ihren Besuch auf der südback in Stuttgart von 21. – 24. September 2019 Halle 9 Stand 9D71.

Seit 2005 setzt Jakob Plank in seiner Bäckerei auf die **GRANDER®-Wasserbelebung**

Seither konnte beobachtet werden, dass die Teige das Wasser besser aufnehmen, sie elastischer und wolliger sind, besser gären, dabei eine besonders gute Gärstabilität aufweisen und die gebackenen Produkte ein schöneres Volumen haben. Zudem wirkt sich das belebte Wasser auch auf die Reinigung aus. Der Einsatz von Reinigungs- und Entkalkungsmitteln konnte stark reduziert werden.

(DE 92360 Mühlhausen, www.baekerei-plank.de)

In der Bäckerei Freundl will man auf **GRANDER®** nicht mehr verzichten

Die Bäckerei und Konditorei Freundl legt besonderen Wert auf die Verwendung von längst vergessenen heimischen und biologisch angebauten Getreidesorten. Sowohl beim Getreide als auch beim Rohstoff Wasser setzt Martin Freundl auf bestmögliche Qualität: „Unsere Brote schmecken jetzt noch besser, Kunden, die **GRANDER®** kennen, kommen eher zu uns und genießen unser Gebäck.“

(DE 85560 Ebersberg - www.baekerei-freundl.de)

Die Bäckerei Griesbaum arbeitet ausschließlich mit **GRANDER® belebtem Wasser**

Familie Griesbaum lernte die **GRANDER®-Wasserbelebung** in einem Hotel kennen, bemerkte die positiven Eigenschaften und baute die **GRANDER®-Wasserbelebung** im Privathaushalt, in der Bäckerei und im Café ein. „In der Bäckerei ist mir sofort aufgefallen, dass die Teige geschmeidiger sind und ich dafür weniger Hefe brauche“, sagt Bäckermeister Dieter Griesbaum. Auch die Reinigung des Dampfrohres und der Heizstäbe im Ofen fällt dem Bäcker jetzt leichter.

(DE 79346 Endingen - www.cafe-griesbaum.de)



GRANDER
W A S S E R

www.grander.com

Weitere interessante Bäcker-Erfahrungsberichte finden Sie unter: www.grander.com



40 Jahre
Years



Internationales **WASSER**
SYMPOSIUM
#wasserrevolution4.0

Jetzt registrieren
und Plätze sichern für den
7. September 2019

www.wassersymposium.at