



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

Essential®

fremtidens bagehjælpemiddel



De Danske Gærfabrikkers Essential serie, er et clean label, enzymbaseret bagehjælpemiddel, med helt naturlige ingredienser og uden tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler.

Essential er et koncentreret bagehjælpemiddel af høj kvalitet, hvor vi har fjernet alt det unødvendige, og du kan derfor nøjes med en dosering på 0,5% på melet. Konsekvensen af den lave dosering på 5 gram pr. kilo mel er, at du får et produkt, der er meget prisbesparende.

Se uddybende info om vores to Essential produkter på bagsiden.

Skal du være den næste til at prøve fremtidens bagehjælpemiddel? Hvad siger vores kunder:

Jonas Nordahl Nielsen - Bagermester, Det Lune Brød - Hobro

Jeg er skiftet til Essential Total Plus efter jeg startede med at teste det på mine rundstykker, hvor jeg oplevede en klar forbedring. Specielt på de sidste rundstykker der står lidt længere inden afbagning, kan jeg virkelig mærke en forskel. Der er lidt mere kulør på mit brød, og volumen er blevet virkelig fin og jeg er meget tilfreds med kvaliteten! Jeg testede Essential Soft på min bløddej, og er startet med at bruge den, efter jeg oplevede, at det på min bløddej gav en forbedret blødhed og friskholdelse.

Jeppe Frederiksen, bagermester Vores Bager - Viborg

Til at starte med kunne jeg ikke få Essential Total Plus til at virke, da jeg doserede det som det normale bagehjælpemiddel jeg brugte, nemlig med 2%. Da jeg gik ned på den anbefalede dosering på 0.5% så virkede det bare! - og jeg har brugt det lige siden og er meget glad for resultatet jeg får. Jeg laver bløddej fra bunden og er skiftet til Essential Soft fra et konkurrerende produkt, der også gav friskholdelse til bløddej, fordi jeg oplever Essential Soft giver en forbedret og lækker bløddej, og så betyder den lave dosering jo også en del for økonomien, hvor jeg har mere end halveret udgiften, og endelig betyder det også noget for mig, at det er clean label, da vi i vores bageri prøver at holde vores produkter så rene som muligt, bla. bruger vi primært økologisk mel.

Erik Ellitsgaard, bagermester Eriks bageri - København

Jeg er begyndt at bruge Essential Total Plus og Essential Soft, efter jeg blev præsenteret for det på Bagergruppens leverandørmesse. Hos mig har det i hvert fald ikke givet mig et ringere produkt, selv om doseringen kun er 1/4 del af hvad jeg brugte før. På min bløddej får jeg samme gode resultat med Essential Soft, når jeg sammenligner med det produkt jeg brugte før, mens jeg har oplevet et bedre opbag på mine brød, bagt med Essential Total Plus. Det har desuden givet mig en besparelse, da kostprisen er lavere end det jeg brugte før, og så gør det jo heller ikke noget, at jeg har kunne fjerne lidt e-numre fra mine labels. Sidst men ikke mindst, så har jeg faktisk oplevet, at jeg har kunne reducere køretiden på mine deje, og når man har et bageri med kun et æltekar, kan det godt betyde noget når der er pres på. Jeg er meget tilfreds med skiftet til Essential.

Kristian Stjernholm, bagermester Kornbageren - Odense

Jeg er startet på Gærfabrikkerne's nye bagehjælpemiddel Essential Total Plus og kan kun give en klar anbefaling. Det holder fint mit brød på frost i 14 dage, og jeg kan godt kun se fordelene ved at kunne reducere mængden af bagehjælpemiddel i mine brød. Det er nemt at dosere, selvom mængden man skal bruge er mindre end det jeg brugte før, og jeg sparer derfor også plads på lageret. Essential Soft er samme historie, det er nemt at dosere og kontra det produkt jeg brugte før, sparer jeg også meget plads. Min erfaring med Essential Soft er, at min bløddej holder sig næsten som friskbagt hele dagen, med en meget god svampethed! Også en anbefaling til Essential Soft herfra.

For mere info - kontakt:

Dan von der Lippe

Kundechef

Telefon direkte: 2168 0113

Hovednummer: 8758 2400

Email:

dlippe@lallemand.com





Essential® Total Plus

Essential Total Plus er et clean label enzymbaseret bagehjælpemiddel, med helt naturlige ingredienser uden kunstige tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler.

Essential Total Plus er til anvendelser i deje, hvor der kræves ekstra tolerance og bearbejdelse, og Essential Total Plus forbedrer dejens styrke og stabilitet. Essential Total Plus er dit generelle allround bagehjælpemiddel, til deje over køl og frost, samt direkte dejføring.

Essential Total Plus er clean label og indeholder derfor ikke DATEM (E472e). Det betyder, at du kan opleve, at du kan reducere sin køretid på dejen. DATEM er en emulgator, der i bagning primært bruges, for at styrke glutennetværket i dejen. Essential Total Plus styrker glutennetværket med enzymer.

Essential® Total Plus: 48,51 DKK pr. kilo

BÄKO varenummer: 221304

Fordele:

• Forøger brødets volumen	• Forbedrer krummestrukturen
• Reducerer køretiden på dine deje	• Kan bruges i alle typer deje
• Lav dosering, kun 0.5% på melet	• Kan give betydelige besparelser
• Clean label	• Til deje over køl og frost, samt direkte dejføring

Essential® Soft

Essential® Soft er et clean label enzymbaseret bagehjælpemiddel til brød, med helt naturlige ingredienser og er uden kunstige tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. Essential® Soft er udviklet til at forbedre krummeblødhed og forlænge holdbarheden. Essential® Soft forbedrer krummens blødhed og elasticitet, og giver mærkbar forbedring fra dag 1 til dag 10.

Essential® Soft: 34,72 DKK pr. kilo

BÄKO varenummer: 221301

Fordele:

• Fremragende krumme tekstur og forlænget holdbarhed	• Øget elasticitet i krummen
• Giver god farve og volumen på brødet	• Forlænget friskholdelse til dine pakkeprodukter
• Minimerer dermed spild	• Meget praktisk og let at bruge
• Kan bruges i alle typer deje, hvor man ønsker forøget blødhed og friskholdelse	• Lav dosering, kun 0.5% på melet
• Kan give betydelige besparelser	• Clean label