

CRAFT —Malz—



TRADITION &
HANDWERK



CRAFT
Helden



MIT
HERZ



Aromatisches Malzcuvée für
individuelle Malz-Backwaren





CRAFT

— Malz —

Craft-Malz - unkonventionell und mit Herz

Im Biermarkt ist in den letzten Jahren ein Trend Richtung Craft-Bier mit steigendem Marktanteil zu erkennen. Craft steht hierbei für Handwerk, gepaart mit Kreativität und Innovation. Dies sind interessante Ansätze, die sich hervorragend auf Handwerksbäckereien übertragen lassen.

Mit unserem neuen Malzcuvee abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität und Experimentierfreude lässt. Nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil und verwöhnen Sie Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren mit Leidenschaft und Herz.

Komposition hochwertiger Spezialmalze veredelt mit aromatischem Hopfenöl

- malzig-aromatischer, fein-herb abgerundeter Geschmack
- viel Spielraum für handwerklich-kreative Gebäckideen
- leichte Dosierbarkeit
- Auslobung als Malzgebäck (Malzmenge muss in % angegeben werden)
- E-Nummern freier Genuss (bei Verwendung weiterer E-Nummernfreier Zutaten im Rezept)

Flexibler Anwendungsbereich

- kombinierbar mit allen herkömmlichen Backmitteln (ohne Salz)
- Einsatz von hauseigenem Sauerteig und dessen Auslobung möglich
- universell einsetzbar für Kleingebäck über Brot bis Feingebäck
- ideale Basis für attraktive Craft-Snacks

Lange Genuss- und Verzehrsfrische

- saftig-weiche Krumenstruktur
- appetitliche Krusten- und Krumenfarbe
- lang anhaltende Krustenrösche



Craft inspiriert!

Zeigen Sie Gesicht mit Innovationskraft und Leidenschaft zum Handwerk!

Craft-Bier – Ursprung in den USA

Angefangen hat alles in den 70er Jahren in den USA . Um sich von den grossen Braukonzernen abzuheben, fing man an selbst zu brauen. Aus den besten «Heimbrauern» wurden «Mikrobrauer», die ihre Biere im näheren Umkreis verkauften und aus einem Hobby für brave amerikanische Familienväter wurde eine Bewegung in der Getränkeindustrie – die Craft-Beer-Revolution begann. Ein Trend, der seit vielen Jahren auch in der Schweiz zu beobachten ist.

Craft ist Handwerk

Craft steht für Handwerk bzw. handwerkliches Arbeiten. Craft-Bier könnte man kurz als handwerklich gebrautes Bier übersetzen oder aber Bier mit eigenem Charakter, das sich von der Masse abhebt. Nicht Quantität, sondern Qualität. Kein Massenprodukt sondern individuelle Geschmacksstile mit Leidenschaft und Herz.

Vom Craft-Bier zum Craft-Brot

Craft-Bierbrauer experimentieren mit natürlichen Zutaten und handwerklicher Herstellung. Sie kombinieren verschiedene Malzsorten, Hopfen aus der ganzen Welt und unterschiedliche Hefestämme, um ihren Bieren ein einzigartiges, abgerundetes Geschmackserlebnis zu verleihen. Bier und Brot bestehen aus den gleichen Hauptzutaten, schon historisch galt Bier als flüssiges Brot und haltbar gemachtes Getreide. Die Tradition von Bier und Brot ist eine Geschichte, die es nicht nur zu bewahren gilt, sondern auch gemeinsam weiterentwickelt und weitererzählt werden muss.

Craft-Malz – Basis für Ihre handwerkliche Experimentierfreude

Mit unserem neuen Malzcuvee abgerundet mit aromatischem Hopfenöl, steht Ihnen ein Basisprodukt zur Verfügung, das viel Spielraum für handwerkliche Kreativität lässt. Die einzelnen Aromen und Bitterstoffe sind perfekt aufeinander abgestimmt und lassen so neue exklusive Genussmomente entstehen.

Craft-Malz ist kreativ

Nicht 08/15 sondern kreativ und experimentierfreudig. Es geht darum, Neues auszuprobieren, mit Zutaten zu spielen, unkonventionelle Geschmacksrichtungen zu kreieren und somit Vielseitigkeit und Abwechslung zu bieten. Charakteristisch sind feine Kaffee- und Raucharomen oder fruchtige Noten. Aber auch traditionelle Führungen oder fast vergessene Rezepte lassen sich mit Craft-Malz optimal abrunden. Craft-Backwaren müssen schmecken - nicht alle Jedem. Deswegen ist Craft-Malz auch so vielseitig einsetzbar, so dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und immer wieder neue individuelle Geschmackserlebnisse bietet.



CRAFT Helden

Craft erobert den Schweizer Markt

Profitieren Sie von diesem Wachstumsmarkt. Lassen Sie sich inspirieren von der Craft-Szene und nutzen Sie das perfekt aufeinander abgestimmte Geschmacksprofil von Craft-Malz um Ihre Kunden mit unkonventionellen, handwerklich hergestellten Backwaren zu verwöhnen.



- ✓ Craft ist Schweizer Handwerk
- ✓ Craft ist Experimentierfreude
- ✓ Craft ist Leidenschaft und Herz
- ✓ Craft inspiriert
- ✓ Craft ist kreativ



Das Original

Craft-Malz-Brot

Richtrezept

Ruchmehl, Typ 1100	8000 g
Roggenmehl dunkel, Typ 1050	2000 g
Wasser	7000 g
Hefe	330 g
Salz	220 g
Craft-Malz	850 g
Piomaxim BM	100 g
Teiggewicht	18500 g

Herstellung

Mischen	3 Minuten
Kneten (spiral)	vorsichtig auskneten
Teigtemperatur	25–26 °C
Stockgare (Raumtemperatur)	ca. 30 Minuten
Teigeinlage	480 g
Stückgare (32 °C/70% rel. Feuchte)	30–40 Minuten
Backtemperatur (heiss)	250 °C fallend nicht unter 210 °C
Backen (Etagenofen)	ca. 40 Minuten

- Art. 01133050025.0 Craft-Malz, 25-kg-Sack
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, 25-kg-Sack



Early Bird

Kerniges Craft-Malz-Brot

Richtrezept

Ruchmehl, Typ 1100.....	7000 g
Vollkornmehl, Typ 1700.....	2500 g
Roggenmehl dunkel, Typ 1050	500 g
Wasser.....	7000 g
Hefe.....	330 g
Salz.....	220 g
Craft-Malz.....	500 g
Piomaxim BM	100 g
Teiggewicht	18150 g

Herstellung

Mischen.....	3 Minuten
Kneten (spiral).....	vorsichtig auskneten
Teigtemperatur.....	25–26 °C
Stockgare (Raumtemperatur).....	ca. 30 Minuten
Teigeinlage	480 g
Stückgare (32 °C/70% rel. Feuchte)	30–40 Minuten
Backtemperatur (heiss).....	250 °C fallend nicht unter 210 °C
Backen (Etagenofen)	ca. 40 Minuten

- Art. 01133050025.0 Craft-Malz, 25-kg-Sack
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, 25-kg-Sack





Hoppy Malt

Craft-Malz-Baguette

Richtrezept

Weizenmehl, Typ 550	8750 g
Hartweizengriess.....	1250 g
Wasser.....	8000 g
Hefe.....	200 g
Salz.....	220 g
Craft-Malz.....	1500 g
Piomaxim BM	200 g
Teiggewicht	20120 g

Herstellung

Mischen.....	3 Minuten
Kneten (spiral)	plastisch auskneten
Teigtemperatur.....	25–26 °C
Stockgare (Raumtemperatur).....	ca. 30 Minuten
Teigeinlage	350 g
Stückgare (Raumtemperatur).....	ca. 20 Minuten
Backtemperatur (heiss).....	250 °C fallend nicht unter 220 °C
Backen (Etagenofen)	ca. 25 Minuten

- Art. 01133050025.0 Craft-Malz, 25-kg-Sack
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, 25-kg-Sack



Malty Rose

Craft-Malz-Brötchen

Richtrezept

Weizenmehl, Typ 550	10000 g
Wasser	6900 g
Hefe	300 g
Salz	200 g
Craft-Malz	1400 g
Piomaxim BM	400 g
Teiggewicht	19330 g

Herstellung

Mischen	3 Minuten
Kneten (spiral)	plastisch auskneten
Teigtemperatur	25–26 °C
Stockgare (Raumtemperatur)	10 Minuten
Teigeinlage	100 g
Bruch	2000 g
Stückgare (32 °C/70% rel. Feuchte)	50–60 Minuten
Backtemperatur (warm)	ca. 230 °C
Backen (Etagen- oder Stikkenofen)	ca. 20 Minuten

- Art. 01133050025.0 Craft-Malz, 25-kg-Sack
- Art. 00290050025.0 Piomaxim BM, 25-kg-Sack

Unser Versprechen an Sie

Mit langjähriger Erfahrung, grosser Motivation und viel Leidenschaft für das Handwerk arbeiten wir tagtäglich für unsere Kunden.

✓ **Individuell und vielfältig** **Das ist Agrano-Service!**

Ihr Gesprächs- und Geschäftspartner in jeder Situation zu sein, ist uns wichtig. Deshalb pflegen wir gerne den persönlichen Kontakt mit Ihnen und unterstützen Sie jederzeit bei Ihren Herausforderungen.

✓ **Professionell und umfassend** **Das ist Agrano-Fachkompetenz!**

Wir verkaufen nicht nur Topseller, sondern unterstützen Sie auch mit Spezialitäten und massgeschneiderten Lösungen.

✓ **Zuverlässig und schnell** **Das ist Agrano-Logistik!**

Bis 14 Uhr bestellt – morgen in der ganzen Schweiz ausgeliefert.

✓ **Handwerklich und zukunftsweisend** **Das ist das Agrano-Berufsbekenntnis!**

Wir fördern das Handwerk und führen zahlreiche Fachseminare und Weiterbildungen in unserem Schulungszentrum in Allschwil durch. Mit dem Young Star Event investieren wir zusätzlich in die Zukunft des Handwerks, indem wir junge Talente fördern und ihnen eine interaktive Lernplattform bieten.