



*Das Original*



## Es gibt gute Gründe, sich für Bioreal zu entscheiden

- rein biologische Rohstoffe
- gentechnikfrei
- chemiefreie Fermentation



### Bioreal Frischhefe

Bioreal Frischhefe wird im Unterschied zu konventionellen Frischhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biogetreide und klarem Quellwasser hergestellt.

#### Eigenschaften/Vorteile

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet.
- Sehr gute Triebkraft
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen

**Dosierung:** 2–8% auf das Mehl

- Art. 00378100012.0 **Bioreal Frischhefe**  
Lieferung: 12-kg-Karton (12×1000 g)  
Zutaten: biologische Bioreal Hefe



### Bioreal Aktive Trockenhefe

Bioreal Aktive Trockenhefe wird im Unterschied zu konventionellen Trockenhefen ganz ohne chemische Zusätze auf Basis von Biomelasse und organischen Bioprodukten hergestellt.

#### Eigenschaften/Vorteile

- Für direkte, kurze oder lange Teigführung, Gärverzögerung, Gärunterbrechung oder über Tiefkühlung geeignet
- Gentechnikfrei
- Chemiefreie Fermentation
- Lange Haltbarkeit (12 Monate)
- Eignet sich für alle Brotsorten und Backwaren, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen

**Dosierung:** 1–3% auf das Mehl

- Art. 00536050010.0 **Bioreal Aktive Trockenhefe**  
Lieferung: 10-kg-Karton (20×500 g)  
Zutaten: biologische Bioreal Hefe



Herstellung	Bioreal Hefe	Konventionelle Hefe
Zuckerquelle	Getreide aus biologischem Anbau	Melasse (vorwiegend)
Stickstoffquelle	Biogetreide	Ammoniak (NH <sub>3</sub> ), Ammoniumsalze
pH-Wert-Regulierung	Nicht notwendig	Säuren und Laugen (z.B. Schwefelsäure und Natronlauge)
Hilfs- und Wuchsstoffe	In den natürlichen Medien ausreichend vorhanden	Synthetische Vitamine und anorganische Salze
Entschäumer	Biosonnenblumenöl	Synthetischer Entschäumer
Waschen	Entfällt	Zweimal
Abwasser	Rohstoff für weitere Produkte	Schwer abbaubar



BIO

Bei Verwendung unserer Knospe-Produkte dürfen Sie auch die von Ihnen hergestellten Backwaren mit dem verkaufsfördernden Knospe-Label auszeichnen, sofern Sie Lizenznehmer von Bio Suisse sind und Ihre Backstube biozertifiziert ist. Sind Sie anderweitig biozertifiziert, dürfen Sie Ihre Backwaren bei Verwendung all unserer Bioprodukte mit dem Zusatz «Bio» kennzeichnen.



BIO

### Bioreal Antischimmelmittel ASM

Biologisches Antischimmelmittel in flüssiger Form, aus Bioapfelessig sowie Laktobazillenkulturen, gezüchtet auf biologisch angebauten Getreiderohstoffen.

#### Eigenschaften/Vorteile

- Verhindert die Schimmelbildung bei abgepackten Fertigbackwaren sowie Teigen für mindestens 10 Tage
- Lange Haltbarkeit (6 Monate)
- Eignet sich für alle Fertigbackwaren sowie Teige, welche den Anforderungen von Bio Suisse (Knospe) und anderen Biolabels entsprechen sollen

**Dosierung:** 3% auf das Mehl

○ Art. 00380151000.0 **Bioreal Antischimmelmittel ASM**

Lieferung: 10-kg-Kanister

Zutaten: Biosauerteig, Bioapfelessig



Das Original



*Das Original*