

BECODUR® Dinkel Dinkelgluten Bio & Konventionell

Die innovative Zutat für Ihre hochwertigen Dinkelprodukte



BECODUR® Dinkel Bio ist ein pflanzliches Protein, das speziell für Backwaren und eine breite Palette an vegetarischen und veganen Lebensmitteln entwickelt wurde. Dieses beige Pulver bildet ein elastisches und weiches Gluten-Netzwerk, wenn es mit Wasser gemischt wird.

Warum Dinkel?

- Urgetreide, niedriges Kreuzungs- und Hybridisierungslevel
- Wachsender Dinkel-Trend in Europa
- Anerkannt als leichter verdaulich

Herausforderungen mit Dinkelmehl

- Backwaren von minderer Qualität: Trockner, Krume wenig elastisch und geringeres Volumen
- Höhere Variationen von einer Mehl-Charge zu anderen
- Niedrige Teigstabilität und maschinelle Bearbeitbarkeit

Hersteller setzen häufig Weizengluten ein, um diese Probleme zu überwinden, was zu Misstrauen der Verbraucher führt

„ Als ich "Dinkelbrot" gelesen habe, erwartete ich keine Zutaten auf Weizenbasis (wie Weizengluten). Das ist irreführend und enttäuschend.

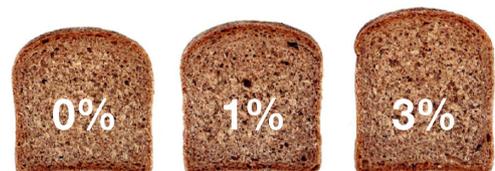
Zum Glück habe ich ein Brot mit "100% Dinkel" Zutaten gefunden, dass ich jetzt täglich kaufe. „



Maria S.
32, aus Deutschland

Vorteile der Anwendung

- Eine verbesserte elastische Struktur
- Gute Alternative zu Weizengluten
- Erhöhtes Volumen in Backwaren (z. B. in Vollkorn)
- Anpassung und/oder Standardisierung des Proteingehaltes
- Verbesserte Wasseraufnahme
- Hydratisiertes Dinkelgluten ist etwas weicher und dehnbarer als Weizengluten
- Deklaration: Dinkelgluten, Dinkelstärke



Backstudien zeigten ein erhöhtes Volumen in Vollkorn-Dinkelbrot, angereichert mit **Becodur® Dinkelgluten**. Prozentangaben beziehen sich auf die Mehlmenge.

Vorteile von **BECODUR® Dinkel Bio**

Für Hersteller

- Keine Prozessanpassungen beim Wechsel von Weizen- zu Dinkelgluten erforderlich
- Bessere Verarbeitungseigenschaften: Zugabe von Dinkelgluten reduziert Klebrigkeit des Teigs
- Standardisierung des Proteingehaltes vom Dinkelmehl

Für Kunden

- "100% Dinkel" Deklaration
- Erhöhte Verbraucherakzeptanz
- Geschmack, Textur und Aussehen deutlich verbessert
- Grössere Auswahl an weizenfreie Backwaren
- Markenvertrauen



DINKELBACKWAREN

- Erhöht signifikant das Backvolumen von Dinkelbrot
- Ersetzt Weizengluten und ermöglicht damit die **Auslobung von 100% Dinkelzutaten**
- Ideal zur Standardisierung oder Erhöhung des Proteingehalts von Dinkelmehl
- Verbessert die Teigstabilität für eine einfachere Formgebung und beim Schockfrosten



PASTA & CO.

- Verleiht den Formulierungen Struktur und Textur
- Verleiht Biss für eine typische "al dente" Textur (z. B. Linsenpasta oder Quinoa Pasta)



VEGETARISCH & VEGAN

- Innovative Proteinquelle für Fleischersatz
- Verleiht eine fleischähnliche Textur

