

FRESH



Zavarka

DIE AROMATISCHE VIELFALT UNSERER
GEKOCHTEN SAUERTEIGE

Lesaffre Deutschland GmbH
Ohmstr. 1 - 77694 Kehl
+49 (0) 7851 8861 0
marketing.lesaffre-de@lesaffre.com | www.lesaffre.de



EINE MARKE VON LESAFFRE 



Zavarka

DIE AROMATISCHE VIELFALT UNSERER
GEKOCHTEN SAUERTEIGE

NEU
Zavarka Gekeimter Roggen



NEU
Zavarka Hafer



Zavarka

von Lesaffre ist ein gekochter Sauerteig in pastöser Form. In Verbindung mit Malzen, Gewürzen, Vollkornmehlen, Getreidemahlerzeugnissen, Körnern und Saaten bietet Lesaffre 6 vielfältige Ready-to-use Variationen an.

Die mit **Zavarka** hergestellten vollaromatischen und saftigen Backwaren, entsprechen den Verbrauchervünschen nach natürlichen Zutaten ohne E-Nummern.

Unsere Kunden und ihre Meinung zu **Zavarka**



ZAVARKA? Mich sticht der HAFER.

EINE MARKE VON LESAFFRE  LIVENDO

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig
(Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz),
Hafer (18,5 %, Flocken und Schrot), Salz

Produkteigenschaften

- deutliche **Hafernote** im Endprodukt
- mildes **Sauerteigaroma**
- goldgelbe **Krumenoptik**
- **gesundes** und **trendiges Produkt**, da
 - viele Mineralien
 - Spurenelemente
 - ungesättigte Fettsäuren und
 - reich an Ballaststoffen
- **wertvolles Getreide**, ein richtiger Sattmacher

NEU: ZAVARKA HAFER

„Die **neue Sorte Hafer**
begeistert mich!

Die **geschmeidige
Verarbeitung** und
die **Vielfältigkeit** sind
unschlagbar.

Für mich ganz klar: **Hafer!**“

Andreas Güntert
Bäckermeister
Baking Center Lesaffre Deutschland, Kehl

NEU: ZAVARKA GEKEIMTER ROGGEN

„Mit **Gekeimter Roggen**
bekommen unsere
Roggenbrote einen
**authentischen
Geschmack**, eine
einzigartige Optik
mit **sichtbaren
Roggenkörnern** und eine
feine Malz-Note.

Diese **neue Sorte** hat mich
geschmacklich überzeugt.“

Patrick Volk
Bäcker
Bäckerei Trabold, Osterburken



ZAVARKA? Lass uns GEKEIMTER ROGGEN.

EINE MARKE VON LESAFFRE  LIVENDO

Zutaten

Wasser, Roggenkörner (gekeimt, getrocknet),
Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl,
Wasser, Roggenmehl, Salz), Salz

Produkteigenschaften

- **Roggenkörner** im Endprodukt **sensorisch wahrnehmbar**
- mildes gemälztes **Roggen- und Sauerteigaroma**
- saftige **Krume**
- leicht **nussiger Geschmack**
- **bessere Verdaulichkeit**
- bessere **Verfügbarkeit** an **Aminosäuren**
- gekeimter Roggen ist **reich** an **sekundären Pflanzenstoffen**, z.B. Polyphenolen



ZAVARKA?
Ich lieb DINKEL URKORN.

EINE MARKE VON LESAFFRE   LIVENDO

„Bei **Dinkel Urkorn** stimmt einfach alles.“

Meine Krustis sind **saftig**, überzeugen im **Geschmack** und sind noch **gesund und verträglich** dazu.“

Silvia Reiter
Geschäftsführerin
Reiter's Baguetterie, Ettlingen

„Unser **Dinkel-Weltmeisterbrot** ist mit **Multigrain** von einem **C-** zu einem **A-Produkt** geworden.“

Die **karamellisierende** und **krachende Kruste** hat mich **komplett überzeugt.**“

Michael Cordes
Bäckermeister & Brotsommelier
Wümmebäckerei Samman, Oyten



ZAVARKA?
Ich kann's mit MULTIGRAIN.

EINE MARKE VON LESAFFRE   LIVENDO

Zutaten

Dinkelvollkornsauerteig (Wasser, Dinkelvollkornmehl, Salz, Weizenmehl), Waldstaudenroggenschrot (20%), Wasser, Sonnenblumenöl, Salz (Gesamtanteil Dinkelvollkornmehl: 25%)

Lagerung

Gekühlt lagern
Nach der Öffnung innerhalb von 2 Wochen verwenden

Produkteigenschaften

- feines süßes Aroma
- nussiges mildes Sauerteig-Aroma
- sichtbarer Waldstaudenroggen
- saftige Krume, kein Trockenbacken
- Kombination trendiger Getreidearten
- gesundheitliche Verträglichkeit
- viele Mineralstoffe
- reich an essentiellen Aminosäuren

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Roggenschrot, Salz, Zucker, Roggenmalzmehl, Haferschrot

Lagerung

Kühl und trocken lagern
Nach der Öffnung innerhalb von 2 Wochen verwenden

Produkteigenschaften

- deutlich sichtbare Körner und Saaten im Anschnitt
- ausgewogenes süß-malziges Sauerteig-Aroma
- saftige fleischige Krume
- keine unverquollenen Stärkekörner
- ausgewogenes und angenehmes Mundgefühl
- die Saaten bewahren den zarten Biss und den vollen Geschmack



ZAVARKA?
Ich lieb's **CLASSIC**.

EINE MARKE VON **LESAFFRE**  **LIVENDO** 

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Zucker, geröstetes Roggen- und Gerstenmalzmehl, Salz, Gewürze

Produkteigenschaften:

- einfacher Einsatz mit vielfältigen Möglichkeiten
- fruchtiges Roggen-Sauerteig-Aroma
- geeignet zur Herstellung von Vollkornprodukten
- erhöhter Ballaststoffanteil

„Unsere Brote überzeugen mit **Classic** bei unseren Kunden mit einer **sehr guten Frischhaltung**.

Das ist mir wichtig.“

René Illgen
Bäckermeister
Bäckerei Illgen, Großschirma

Lagerung

Kühl und trocken lagern
Nach der Öffnung innerhalb von 2 Wochen verwenden

„Ich möchte mich mit meinem Brotsortiment klar von der **Konkurrenz abheben**.

Geschmacklich gibt es nur **Dark Malt** für mich.“

Daniel Klein
Bäcker & Konditormeister
Backmanufaktur D. Klein, Niedereschach

Zutaten

Wasser, Roggensauerteig (Roggenvollkornmehl, Wasser, Roggenmehl, Salz), Zucker, geröstetes Roggen- und Gerstenmalzmehl, Salz, Gewürze

Produkteigenschaften

- einfache farbliche Sortimentserweiterung
- dunkle, kräftige Krumenfarbe
- karamelliger Malzgeschmack
- spezielle Gewürze sorgen für eine feine Gewürz-Note



ZAVARKA?
Wenn, dann **DARK MALT**.

EINE MARKE VON **LESAFFRE**  **LIVENDO** 

Lagerung

Kühl und trocken lagern
Nach der Öffnung innerhalb von 2 Wochen verwenden



Die traditionelle Lösung **Zavarka** und ihre **produktionstechnischen Vorteile**

Für die Bäcker stehen vor allem die Verbesserung der Verarbeitungs- und Prozesseigenschaften im Fokus.

Ihre produktionstechnischen Vorteile sind

- bei Langzeitführung und Gärunterbrechung **keine Nachsäuerung**
- **Vorratshaltung** zum Ladenbacken, dank gleichbleibendem Geschmack über den ganzen Tag
- **Ready-to-use**: einfach zu dosieren
- **keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe**
- **Platz und Energiekosten**; Einsparungen bei der Arbeit
- **höhere Teigausbeute**
- gute **Maschinengängigkeit**
- schöne **plastische** und **wollige Teige**
- eine **Vielfalt an Broten und Rezepten**

Technologie und Herstellung von **Zavarka**

“Authentischer Geschmack” des Roggenbrotes

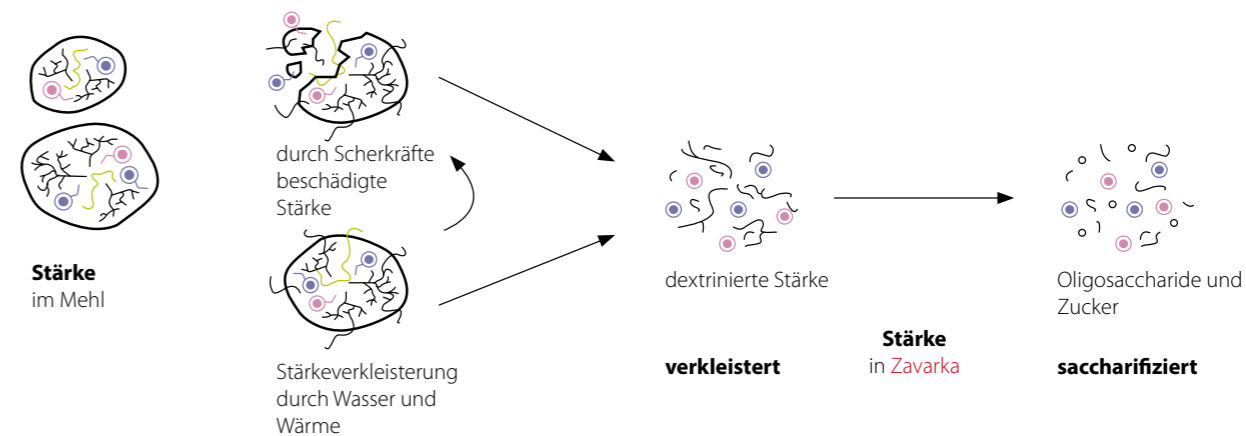
Zavarka wird häufig für Roggen-Malzbrote verwendet, die **traditionell** in Osteuropa hergestellt werden und mindestens 60 % Roggen enthalten.

Beim Backen verkleistert die im Teig enthaltene Stärke, welche etwa 60 - 75 % der Getreidemahlerzeugnisse ausmacht, und verliert ihre teilweise kristalline Struktur. Beim Abkühlen und bei der Lagerung der Backware wird dieser Prozess umgekehrt und die kristalline Struktur kommt teilweise zurück, dass sogenannte Altbacken, oder auch Retrogradation genannt, beginnt.

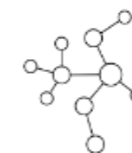
Bei der Herstellung von **Zavarka** wird die Stärke des Sauerteigs ebenfalls verkleistert, und anschließend durch mehleigene Enzyme in kleinere Stücke abgebaut. Als Ergebnis werden sowohl Mehrfachzucker (Maltose, Saccharose) als auch Einfachzucker (z.B. Glucose) aus der Stärke freigesetzt. Abgebaute Stärke erlangt keine kristalline Struktur mehr.

Aufgrund dieser Reaktionen beteiligt sich **Zavarka** an einer Verzögerung der Retrogradation in der Backware. **Zavarka** erhöht gleichzeitig die Wasserbindung im Produkt und schafft einen süßen Geschmack.

Zavarka ist dadurch in der Lage, die Verzehrfrische von Backwaren deutlich zu verlängern.



Wenn das Mehl mit heißem Wasser (95-98 °C) gekocht wird, quillt die Stärke auf und wird teilweise zerstört.



Stärkekörner werden für mehleigene Enzyme besser verfügbar.



Unter ihrem Einfluss kommt es zum Stärke-Abbau und zur Bildung von Geschmacksstoffen.

Die traditionelle Lösung **Zavarka** und ihr **Mehrwert** für Ihre **Kunden**

Zavarka ist ein **gekochter Sauerteig** in 6 vielfältigen **Ready-to-use** Produktvariationen.

Zavarka kombiniert natürlich gereiften Sauerteig und klassische Kochstücke in Verbindung mit Malzen, Gewürzen, Vollkornmehlen, unterschiedlicher Getreidemahlerzeugnissen sowie Körner und Saaten zu einem authentischen Geschmackserlebnis ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.

Zavarka kombiniert die Vorteile der Verwendung klassischer Kochstücke und Sauerteige und garantiert:

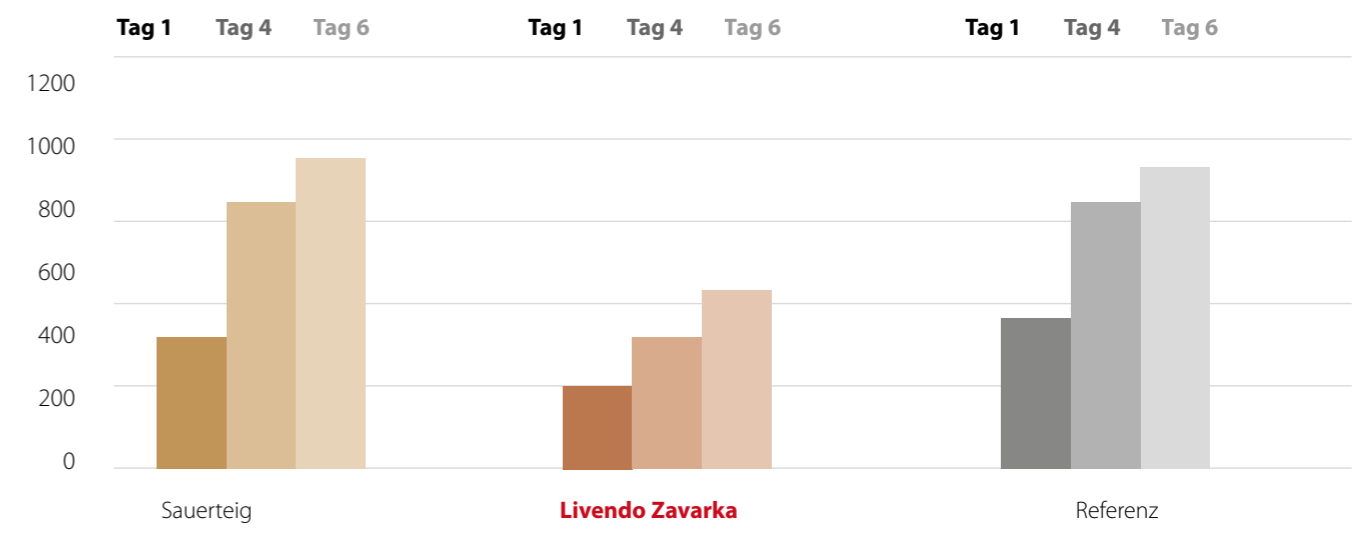
- eine einzigartige **Krumenstruktur**
- eine **gleichmäßige Qualität**
- eine **saftige Krume** mit verbessertem Wasserhaushalt
- eine **Verlängerung der Verzehrfrische** der Backwaren durch **verlangsamte Austrocknung**
- ein **verzögertes Altbacken**
- einen **einzigartigen abgerundeten Brotgeschmack**
- **geschmackvolle, aromatische Backwaren**
- **keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe**



Die traditionelle Lösung **Zavarka** und die **Verbesserung** der **Gebäck-Frische**

Zavarka kann verwendet werden, um die Gebäckalterung zu verlangsamen und die Krumenweichheit zu verbessern. Das beweisen die mit einem Texture-Analyser durchgeführten Analysen, welche die Krumenfestigkeit von Broten messen.

Entwicklung der Krumenfestigkeit in 6 Tagen



Quelle: F. Delchambre et al.: Maturation of sourdough on saccharified scalded flour: what impact on fermentation, bread taste and shelf life?, 2015. Lesaffre Library.

Brote mit **Zavarka** sind saftiger und frischer im Mund, da die Krumenstruktur während der 6 Tage stabil bleibt. Brote mit **Zavarka** sind weicher und saftiger in der Konsistenz als Brote ohne Kochstücke und Sauerteig.

Die traditionelle Lösung **Zavarka** Zugabemengen abhängig vom **Mehlmischungsverhältnis Weizen/Roggen/%***

Empfohlene Dosierungsmenge **Zavarka** Produkte: **40%** bezogen aufs Getreidemahlerzeugnis

ZAVARKA	100 / 0	90 / 10	80 / 20	70 / 30	60 / 40	50 / 50	40 / 60	30 / 70	20 / 80	10 / 90	0 / 100
Salzzugabe	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %	1,00 %
Roggensauer 100 oder Vollsauer TA 160							0,20 %	0,40 %	0,70 %	1,40 %	2,10 %
							0,90 %	1,80 %	4,30 %	6,60 %	9,80 %

*Salz und Säurezugabe sind Richtwerte, welche nach regionalem Geschmackempfinden und Besonderheiten abweichen können

Empfohlene Dosierungsmenge **Zavarka** Produkte: **30%** bezogen aufs Getreidemahlerzeugnis

ZAVARKA	100 / 0	90 / 10	80 / 20	70 / 30	60 / 40	50 / 50	40 / 60	30 / 70	20 / 80	10 / 90	0 / 100
Salzzugabe	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %	1,30 %
Roggensauer 100 oder Vollsauer TA 160					0,90 %	1,26 %	1,65 %	2,00 %	2,40 %	3,05 %	3,70 %
					4,00 %	5,90 %	7,90 %	11,35 %	11,60 %	14,25 %	17,35 %

*Salz und Säurezugabe sind Richtwerte, welche nach regionalem Geschmackempfinden und Besonderheiten abweichen können

Empfohlene Dosierungsmenge **Zavarka** Produkte: **20%** bezogen aufs Getreidemahlerzeugnis

ZAVARKA	100 / 0	90 / 10	80 / 20	70 / 30	60 / 40	50 / 50	40 / 60	30 / 70	20 / 80	10 / 90	0 / 100
Salzzugabe	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %	1,60 %
Roggensauer 100 oder Vollsauer TA 160			0,80 %	1,90 %	2,25 %	2,50 %	3,10 %	3,60 %	4,10 %	4,70 %	5,30 %
			4,14 %	8,90 %	10,90 %	12,90 %	14,90 %	16,90 %	18,90 %	21,90 %	24,90 %

*Salz und Säurezugabe sind Richtwerte, welche nach regionalem Geschmackempfinden und Besonderheiten abweichen können

Lernen Sie unsere
Zavarka Botschafter näher kennen.



Machen Sie doch gleich einen Termin zum
Backeinsatz mit Ihrem **Ansprechpartner** aus!

Wir freuen uns,
Sie von **Zavarka** zu überzeugen!

www.lesaffre.de/zavarka