



**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

**NATURATA**  
BIOKULT SEIT 1976

## Das NATURATA Backwaren Sortiment

Artikel	Qualität	Zutaten	VPE
Weizen-Zwieback, ungesüßt	demeter	Weizenmehl Type 550 (69%), Weizenvollkornmehl (21%), ungehärtetes Palmfett, Bio-Hefe, Meersalz	6 x 150g
Butter-Zwieback	demeter	Weizenmehl Type 550, Roh-Rohrzucker, Butter (7,9%), Bio-Hefe, Meersalz	6 x 150g
Dinkel-Zwieback, ungesüßt	demeter	Dinkelmehl Typ 1050 (88%), ungehärtetes Palmfett, Bio-Hefe, Meersalz	6 x 150g
Delikatess Vollkorn-Knäckebröt	demeter	Roggenvollkornmehl, Meersalz	12 x 250g
Sesam Vollkorn-Knäckebröt	demeter	Roggenvollkornmehl, Sesam, Meersalz	12 x 250g
Vollkorn-Knäckebröt mit Dinkel	demeter	Roggenvollkornmehl, Dinkelvollkornmehl, Dinkelflocken, Meersalz	12 x 250g

## Höchste Qualitätsansprüche

NATURATA Produkte stehen für höchste Qualität. Nur Zutaten in bester Qualität werden für NATURATA verarbeitet. Hierbei gelten folgende Standards:

- ✦ Rohstoffe bevorzugt aus bio-dynamischer Landwirtschaft
- ✦ Einhaltung weitergehender Qualitätskriterien z.B. für Weichmacher
- ✦ Jährliches Analysekonzept mit umfangreichen stichprobenartigen Analysen
- ✦ Keine Verwendung von Aromen oder Hilfs- und Zusatzstoffen
- ✦ rohstoffschonende Weiterverarbeitungsschritte
- ✦ Zutaten-Volldeklaration auf den Produkten laut BNN

[www.naturata.de](http://www.naturata.de)



## Knäckebröt & Zwieback

Leckere Knabbereien in demeter-Qualität



[www.naturata.de](http://www.naturata.de)

Naturata AG · D-71711 Murr



## Beste Rohstoffe für den perfekten Genuss

Wer leckere Alternativen zu frischem Brot sucht, ist im Naturata Backwaren-Sortiment richtig: Knäckebrot und Zwieback aus hochwertigen demeter-Zutaten schmecken lecker und sind bekömmlich.

### Knäckebrot: Herstellung

Das Knäckebrot wird nach dem „Eisknäckeverfahren“ hergestellt: Die Lockerung erfolgt rein physikalisch ohne Triebmittel (z.B. Hefe). Dabei werden die Zutaten nach intensiver Vermischung unter 10°C abgekühlt und unter Luftschlag gelockert, was der Grund für das charakteristisch löchrige Muster ist. Abschließend wird die Teigmasse dünn ausgestrichen und in einer so genannten Backstraße für 10 Minuten gebacken. Anfangs beträgt die Temperatur 320°C und fällt bis zum Ende der 50 Meter langen Backstraße auf 120°C ab.

### Knäckebrot: Verwendung

Das NATURATA Vollkorn-Knäckebrot schmeckt gut zu allem Süßen und Salzigem, und kann dabei idealerweise zum Frühstück, aber auch zu jeder anderen Tageszeit genossen werden.

Das Naturata Knäckebrot wird ohne Zusatz von Weizen oder Hefe hergestellt. Durch drei unterschiedliche Sorten ist für jeden Geschmack etwas dabei.

### Zwieback: Herstellung

In einem kleinen handwerklich arbeitenden Betrieb werden schon seit einigen Jahren die Naturata Zwiebacks produziert.

In direkter Nachbarschaft zur Naturata Zentrale bei Stuttgart wird der Teigling gebacken, abgekühlt, in Scheiben geschnitten und gebacken.

Den Namen hat der Zwieback von der zweifachen Backweise. Der sogenannte Einback nach dem ersten Backvorgang wird am Stück gebacken (siehe Bild links oben). Im zweiten Backvorgang wird der Zwieback vor dem Backen aufgeschnitten und auf Blechen erneut gebacken.

Der Naturata Zwieback wird ausschließlich mit Bio-Hefe hergestellt und ist in drei leckeren Varianten erhältlich.

### Zwieback: Verwendung

Naturata Zwieback ist eine wertvolle Unterstützung in der Kinder- und Schonkost. Ideal für die Reise oder auch als Knabberei zu Hause. Deshalb ist Zwieback auch eine echte Alternative zu Kräckern oder anderen Süßigkeiten.

Tip: In kleinen Krümeln als Topping schmeckt Zwieback lecker auf Desserts, Obstsalat oder Joghurtspeisen.

