



KOMPLET Mantler GmbH & Co KG

A-3573 Rosenberg 12

+43 0 2982 2901-0 Fax DW 30

office@mantler-komplet.at

www.mantler-komplet.at

## Presstext CARAT Vollkornbrot

KOMPLET Mantler präsentierte Anfang März, gemeinsam mit GoodMills Innovation, bei einem BÄKO – Seminar erstmalig in Österreich das CARAT-Vollkornbrot. Ein gesundes und köstliches Weizenvollkornbrot mit dem HealthBread-Siegel der EU.

In den vergangenen sieben Jahren haben über 200 Beteiligte eines EU-Projektteams – Forscher, Getreidezüchter, Bäcker, Technologen und Mühlenexperten – an einem Rohstoff gearbeitet, der noch besser für die Gesundheit ist und gleichzeitig mehr Genuss bietet. Die EU hat dieses HEALTHGRAIN Projekt mit Fördergeldern in Höhe von fast 20 Millionen Euro unterstützt. Doch wozu dieser Aufwand, wenn herkömmliches Vollkornmehl schon alle wertvollen Inhaltsstoffe enthält? Verbraucher, die gerne Vollkornprodukte essen, sind noch immer eine Randerscheinung. Ein weitaus größerer Teil der Konsumenten bevorzugt Backwaren aus Weizenmehl. Viele dieser Weißbrot-Liebhaber möchten sich gerne besser ernähren, aber wenn die gesunde Option geschmacklich nicht überzeugt, wird sie langfristig nicht ausreichend auf dem Teller landen. Meistens siegt die Geschmacksvorliebe über die guten Vorsätze. Ziel dieses HEALTHGRAIN Projektes war es, genau diese Konsumenten anzusprechen und ihnen beides zu bieten: Gesundheit und Genuss.

GoodMills Innovation GmbH hat als Industriepartner an diesem Projekt teilgenommen und ein fermentiertes Vollkornkonzentrat entwickelt. Dieses wird unter dem Namen Carat® angeboten und von KOMPLET Mantler in Österreich exklusiv vertrieben.

Das besondere an diesem Rohstoff ist ein 3-facher Fermentationsprozess des Getreidekorns, wobei jede Fermentationsstufe einen Tag dauert. Dieser Prozess bewirkt, dass der menschliche Körper die wertvollen Mineralien und sekundären Pflanzeninhaltsstoffe des Vollkornmehls deutlich besser aufnehmen und verwerten kann. Zudem sorgt der Fermentationsprozess für einen ausgesprochen aromatischen und typischen Weizengeschmack, obwohl es sich um ein Vollkornbrot handelt.

Da das Vollkornkonzentrat alle Schichten des Korns inklusive des Weizenkeimlings und der Kleie enthält, ist es außerdem reich an Ballaststoffen.

Die fertigen Carat®-Backwaren zeichnen sich durch eine lang anhaltende Frische aus. Der Grund dafür liegt in der hohen Wasseraufnahmefähigkeit von Carat®. Da es sehr fein vermahlen ist, kommt es nicht zu den Vollkorn-typischen Kleiepunkten und die Gebäcke erhalten ein ansprechendes Volumen.

Ein Ziel des EU-Projektes war es die Wettbewerbsposition von Handwerksbäckereien zu stärken. Das Vollkornkonzentrat darf nur von Handwerksbäckern verwendet werden, die in der Handwerksrolle eingetragen sind und die KMU-Kriterien erfüllen. So wird ausgeschlossen, dass Carat®-Backwaren im SB-Bereich im Einzelhandel oder beim Discounter in Aufbackstationen erhältlich sind.

Gebäcke mit Carat® zeichnen sich vor allem durch ihren hohen Gehalt an Folsäure, Zink und Ballaststoffen aus. Um den gesundheitlichen Mehrwert auf einen Blick erkennbar zu machen, wurde ein spezielles Logo, der HealthBread Siegel; entworfen. Brote mit diesem Siegel auf der Banderole sind beim Bäcker sofort zu erkennen.

Das Ausloben von gesundheitsbezogenen Aussagen ist streng durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) reguliert. Bei ausreichender Dosierung von Carat® können die positiven Gesundheitseffekte (Health Claims) von Folsäure, Zink und Ballaststoffen ausgelobt werden. Ausreichendes Werbematerial wird den Bäckereien zur Verfügung gestellt.

Die Außendienst Mitarbeiter von KOMPLET Mantler informieren und beraten interessierte Kunden gerne.