DIE HELLMICH
BACKWELT
NATÜRLICH
EHRLICH
NACHHALTIG
MEHR IST BEI UNS
NICHT DRIN!
FÜR
TRADITIONELLE
REZEPTE
OHNE CHEMISCHE HILFSSTOFFE & ENZYME

HL-REZEPTENTWICKLUNG

DAS SIND DIE EHRLICHSTEN BACKWAREN DER WELT!

WALTRAUD

Ein köstliches Hafer-Buchweizen-Dinkel-Brot mit vielen ernährungsphysiologischen Vorteilen.

BESONDERS WERTVOLL:

+ mit über Nacht gereiftem HL-Hafer-Vorteig
+ sehr bekömmlich und aromatisch

BENTI‘S

Ein Dinkel-Cerealien-Brötchen aus hochwertigen natürlichen HL-Rohstoffen mit kernigem Charakter.

BESONDERS WERTVOLL:

+ mit schonend aufgearbeitetem Teig
+ 100 % Dinkel
+ Teigreife über Nacht
+ **frei von** chemischen Hilfsmitteln & Enzymen

DIE EHRLICHEN

Natürliches Weizenbrötchen aufgrund von HL-Morgenmalz.

BESONDERS WERTVOLL:

+ Teigreife über Nacht
+ **frei von** chemischen Hilfsmitteln und Enzymen
+ mit Einsatz von HL-Morgenmalz

HL-PRODUKTNEUHEIT

DAS BACKMITTEL, DAS KEIN BACKMITTEL IST!

JETZT NEU!

HL-MORGENMALZ

Wer nach den neuen Leitsätzen für traditionelle handwerkliche Rezepturen noch wahrhaft ehrlich backen will, wird am HL-Morgenmalz nicht vorbeikommen.

Es ist der erste und einzige 100 % natürliche Rohstoff, der technische Enzyme und chemische Hilfsmittel in allen Arten von Backwaren und Spezialbrötchen ersetzen kann. HL-Morgenmalz ist leicht zu verarbeiten und 100 % nachhaltig.

VORTEILE VON HL-MORGENMALZ:

+ **frei von** chemischen Hilfsmitteln und Enzymen
+ flexibler Einsatz in allen traditionellen Rezepturen für Backwaren und Brot
+ Verwendung wie „klassische“ Backmittel
+ Dosierung: 3 bis 5 % auf Gesamtmehl
+ GU/GV geeignet
+ für Bake-Off geeignet

WIR BRINGEN ALTE REZEPTE IN DIE GEGENWART.

Wir sind überzeugt: Tradition und Innovation sind keine Gegensätze. Mit Mut, Leidenschaft und einem klaren Blick auf die Wünsche und Anforderungen unserer Kunden lassen sich wirtschaftlich nachhaltige Backwaren von höchster Qualität herstellen. Daran arbeiten wir jeden Tag. Mit unseren natürlichen Zutaten, Rezepten und Verfahren gelingen Ihnen Brote und Brötchen, die nicht nur Ihren Kunden schmecken, sondern auch Ihrer Bilanz.

100 %

SO BACKEN SIE MIT UNS:

+ TRADITIONELL
+ NATÜRLICH
+ NACHHALTIG
+ WIRTSCHAFTLICH
+ ZUKUNFTSWEISEND

UNSERE HL-LEISTUNGEN

REZEPT-ENTWICKLUNG & BERATUNG

PROZESS-OPTIMIERUNG & BERATUNG

NATÜRLICHE HL-ROHSTOFFE OHNE CHEMISCHE HILFSSTOFFE & ENZYME

HL-BACKWAREN TOPPINGS

HL-PRODUKTPALETTE

DAS HABEN WIR WIRKLICH DRAUF. SIE AUCH?

Vom HL-Vorteig über das HL-Topping bis zum HL-Malz. In unseren Produkten verzichten wir auf Zusatzstoffe mit E-Nummern. Rein kommen nur natürliche und organische Inhaltsstoffe. Und raus? Kommt ehrlich gutes Brot.

Wie heißt es so schön? „Gekauft wie gesehen." Deshalb gibt es unsere Toppings. Für einen einzigartigen Look Ihrer Backwaren – und natürlich jede Menge Geschmack.

Durch die besondere Herstellungsweise unserer HL-Toppings werden die Oberflächen von Ihren Backwaren zu einem echten **H**igh**L**ight. Die HL-Toppings werden Teil der Kruste und schmecken intensiver. Übernehmen Sie, was gefällt. Verändern Sie, was Sie weiterentwickeln möchten.

TOPPINGS

DIE **HELLMICH**
BACKWELT

HELLMICH GMBH / Dunlopstraße 1 / 48432 Rheine

T. +49 (0) 5971 – 807068-0 / **WWW. HELLMICH-BACKWELT.DE**