

IGV-Roggenverfahren

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert-Allee 40/41
14558 Nuthetal/OT Bergholz- Rehbrücke

Der iq brandenburg Netzwerkpartner für dieses Angebot

IGV Technologietransferstelle
Leiterin Technologietransfer
Frau M. A. Dipl.-Ing. Ines Gromes
Tel.: (03 32 00) 8 91 - 07
E-Mail: igv-transfer@igv-gmbh.de

Ansprechpartner

Bereichsleiter Bäckereitechnologie
Herr Dipl.-Ing. Olaf Bauermann
Tel.: (03 32 00) 8 91 - 71
E-Mail: o_bauermann@igv-gmbh.de



Technologietransfer- Netzwerk Brandenburg

iq brandenburg ist das Netzwerk der Technologietransferstellen des Landes Brandenburg. Wir verfügen über ein breites Spektrum an wissenschaftlichem Know-how. In allen Phasen des Innovationsprozesses vermitteln wir Ihnen „Wissenschaft für Unternehmen“ für Ihren wirtschaftlichen Erfolg.



www.iq-brandenburg.de

iq brandenburg-Hotline:
08 00 / 4 00 11 12



GEFÖRDERT DURCH DAS
LAND BRANDENBURG



DIESES PROJEKT WIRD VOM
EUROPÄISCHEN FONDS FÜR REGIONALE
ENTWICKLUNG KOFINANZIERT

Ernährungswirtschaft ●

Biotechnologie / Life Science ●

IGV-Roggenverfahren

Rogginello Roggengebäcke
ohne Sauerteig

iq brandenburg

Wissenschaft für Unternehmen

iq brandenburg

Wissenschaft für Unternehmen

Absolut neu! Mit dem patentierten IGV-Roggenverfahren ist eine innovative Technologie entwickelt worden, die durch den Einsatz des Spezialmehls Rogginello erstmals die problemlose Herstellung von Roggenbackwaren ohne die Versäuerung des Roggens ermöglicht. Rogginello ist eine reine Mehlspezialrezeptur und frei von Zusatzstoffen, die optimalen Verarbeitungseigenschaften werden rein physikalisch erzielt.

Trend und Zeitgeschmack

- Mehr Mineralien, Vitamine und Ballaststoffe – Backwaren aus Roggen stehen für Wellness, Gesundheit und Lebensgefühl.
- Gerade junge, aktive und aufgeschlossene Menschen bevorzugen zunehmend ungesäuerte Produkte mit mediterranem Charakter.
- Backwaren auf Basis von Rogginello treffen genau diesen Geschmack

Produktentwicklungen

Brotbereich

- Kastenbrot
- Toastbrot
- Baguette

Kleingebäckbereich

- Ciabatta
- Kleingebäcke in verschiedenster Form

IGV-Roggenverfahren

Rogginello Roggengebäcke
ohne Sauerteig



Besonderheiten und Vorteile

- aromatischer Genuss
- zarte Kruste
- helle saftige Gebäckkrume
- vorzügliche Kaeigenschaften
- gute Frischhaltung
- ernährungsphysiologische Wertigkeit
- vielfältige Kombinierbarkeit mit herzhaften und süßen Aufstrichen oder Füllungen
- optimales Gebäckvolumen

Feingebäckbereich

- Plundergebäck
- Croissant
- Muffins
- Siedegebäck
- Stollen

Snackbereich

- Snack als Fingerfood
- Pizza
- Laugengebäck