



Maize
concentrate

Mais-
konzentrat



Nasé Klasje



eng

AURELIA Maize concentrate

One product - offering bountiful possibilities for diversification in baking

Limited variation in baking is a thing of the past. Which successful bakers don't like to experiment with diversification so that they can offer products that are innovative in taste and appearance? Aurelia maize concentrate offers you a very simple way to be creative, thereby offering maize products that deliver a completely new experience and flavour

sensation. Be it bread, baguette, toast, or croissants – as far as diversity is concerned, the sky's the limit with Aurelia maize concentrate. Aurelia can be used flexibly - offering you unlimited possibilities in terms of original and innovative taste creation.



de

AURELIA Maiskonzentrat

Ein Produkt - 1000 Variations - und Geschmacksmöglichkeiten

Begrenzte Variationsmöglichkeiten waren gestern. Welcher Bäcker mag es nicht, ein wenig zu experimentieren und Produkte anzubieten, die geschmacklich und visuelle neuartig sind?

Das Maiskonzentrat Aurelia bietet Ihnen hier eine ganz leichte Möglichkeit ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und Waren anzubieten, die ein ganz neues Geschmackserlebnis versprechen—

Maisprodukte. Ob als Brot, Baguette, Toastbrot oder auch Croissant, mit dem Konzentrat Aurelia werden Ihnen keine Grenzen gesetzt. Das Konzentrat kann beliebig eingesetzt werden, was Ihnen unendliche Möglichkeiten für neuartige Geschmackskreationen eröffnet.

One big advantage of corn concentrate is that products made of it also retain their freshness and storage life considerably longer than other products. In times where the size of average households has shrunk, our products offer full taste to the modern end consumer even when consumed longer after opening than was once the case with bakery products.

Our concentrate is a result of the harmonious blend of the sun and the light of southern Europe – creating a taste which is a pure and natural pleasure. In terms of nutritional physiology, the usage of corn concentrate as a bakery resource provides immense benefits. In southern European countries corn has a long and healthy tradition - due to its high content of beta carotene that acts as an antioxidant.

Corn also supplies easily exploitable energy to the body – which is essential for a healthy and resilient human organism. Aurelia corn concentrate also naturally combines all the characteristics of a modern diet: low-fat and cholesterol-free.

The product does not contain gluten.



Ein großer Vorzug vom Maiskonzentrat ist die im Gegensatz zu anderen Getreidesubstanzen erheblich längere Frische und Lagerfähigkeit der damit hergestellten Produkte.

Eine Eigenschaft, die dem in immer kleineren Haushalten lebenden modernen Endverbraucher vollen Geschmack auch bei weniger raschem Verzehr bietet.

Die Verwendung von Maiskonzentrat als Backrohstoff bietet aber auch unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten immense Vorteile. Dem Mais ist durch seinen hohen Anteil an Beta Karotin als Antioxidant seit jeher ein fester Platz in der südeuropäischen Ernährung beschieden. Als Rohstoff liefert Mais dem Körper leicht verwertbare Energie – essentiell für einen gesunden und belastungsfähigen menschlichen Organismus. Hierbei gelingt es Aurelia Maiskonzentrat von Natur aus die charakteristischen Merkmale der modernen Ernährung in sich zu vereinigen: vitamin- und ballaststoffreich, fettarm und cholesterinfrei.

Das Produkt ist glutenfrei.



Recipes | *Rezepturen*

Maize-bread / *Maisbrot* Maize-baguette / *Maisbaguette*

| Ingredients / <i>Rohstoffe</i> | Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i> |
|--|------------------------------------|
| Wheat flour T 550 / <i>Weizenmehl T 550</i> | 67,00 |
| AURELIA Maize concentrat / <i>AURELIA Maiskonz.</i> | 33,00 |
| Improver (3-4%) / <i>Backhilfsmittel</i> | 3,00 |
| Yeast / <i>Hefe</i> | 3,00 |
| Salt / <i>Salz</i> | 2,20 |
| Water / <i>Wasser</i> | 66,00 |

Maize-ciabatta / *Maisciabatta*

| Ingredients / <i>Rohstoffe</i> | Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i> |
|--|------------------------------------|
| Wheat flour T 550 / <i>Weizenmehl T 550</i> | 67,00 |
| AURELIA Maize concentrat / <i>AURELIA Maiskonz.</i> | 33,00 |
| Improver (3-4%) / <i>Backhilfsmittel</i> | 3,00 |
| Yeast / <i>Hefe</i> | 1,50 |
| Vegetable oil / <i>Pflanzenöl</i> | 3,00 |
| Salt / <i>Salz</i> | 2,20 |
| Water / <i>Wasser</i> | 75,00 |

Maize-croissant / *Maiscroissant*

| Ingredients / <i>Rohstoffe</i> | Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i> |
|--|------------------------------------|
| Wheat flour T 550 / <i>Weizenmehl T 550</i> | 80,00 |
| AURELIA Maize concentrat / <i>AURELIA Maiskonz.</i> | 20,00 |
| Improver (3-4%) / <i>Backhilfsmittel</i> | 2,00 |
| Butter | 5,00 |
| Yeast / <i>Hefe</i> | 2,00 |
| Salt / <i>Salz</i> | 2,20 |
| Water / <i>Wasser</i> | 60,00 |
| Butter for lamination / <i>zur Laminierung</i> | 35,00 |

Maize-toast / *Maistoast*

| Ingredients / <i>Rohstoffe</i> | Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i> |
|--|------------------------------------|
| Wheat flour T 550 / <i>Weizenmehl T 550</i> | 75,00 |
| AURELIA Maize concentrat / <i>AURELIA Maiskonz.</i> | 25,00 |
| Improver (3-4%) / <i>Backhilfsmittel</i> | 2,00 |
| Yeast / <i>Hefe</i> | 3,00 |
| Margarin / <i>Margarine</i> | 5,00 |
| Salt / <i>Salz</i> | 2,20 |
| Water / <i>Wasser</i> | 60,00 |

Contact / *Kontakt*

Naše klasje d.o.o.
Raška 35, Zagreb, Croatia
Tel: +385 1 3040 255
Fax: +385 1 3040 256
E-mail: nase.klasje@naseklasje.hr
www.naseklasje.hr

Maize-Muffin / *Maismuffin*

| Ingredients / <i>Rohstoffe</i> | Recipe (kg) / <i>Rezeptur (kg)</i> |
|--|------------------------------------|
| Wheat flour T 550 / <i>Weizenmehl T 550</i> | 3,00 |
| AURELIA Maize concentrat / <i>AURELIA Maiskonz.</i> | 1,00 |
| Whole eggs / <i>ganze Eier</i> | 4,50 |
| Sugar / <i>Zucker</i> | 5,00 |
| Baking powder / <i>Backpulver</i> | 0,10 |
| Margarin / <i>Margarine</i> | 3,00 |
| Water / <i>Wasser</i> | 60,00 |