

Was unterscheidet ein Model von einem Top-Model?

Es ist ganz einfach die Qualität
und das Gesamtpaket, das passt.

SHOOTING STAR BY



DoughExperts

Genauso ist es mit Ihren Backwaren!

Sie wollen Top-Ergebnisse?

Dann setzen Sie Maßstäbe für ein harmonisches Gesamtpaket aus hochwertigen Rohstoffen & leistungsstarken DIOSNA-Bäckereimaschinen.

Der **Shootingstar** ist der **Bäcker**:

Die eingesetzten Rohstoffe sind Naturprodukte mit „Stimmungsschwankungen“. Die neue, detaillierte DIOSNA Rohstoff-Analyse gibt Ihnen alle notwendigen Informationen, um eine konstant hohe Qualität Ihrer Backwaren zu gewährleisten.



Ihr Wissen, Ihre Rohstoffe und die perfekte Kombination aus DIOSNA **Vorteigtechnik und Knetung** ermöglicht eine neue Generation von Backergebnissen.



Werden Sie zum **Juror** und finden Sie gemeinsam mit uns heraus, welche kleinen „Schönheitsreparaturen“ vorzunehmen sind, um Ihre Arbeitsprozesse zu optimieren und zukünftig noch kosteneffizienter zu produzieren.

So funktioniert's:

Sie senden uns 100g Weizenmehl zu und Ihre DIOSNA DoughExperts erstellen Ihnen eine kostenlose Rohstoff-Analyse im Wert von 25,- Euro mit folgenden Parametern:

Proteingehalt → wichtig für das Teig- und Backverhalten
Feuchtkleber → für Teigstruktur, Gebäckvolumen und -lockerung
Wasserbindung → Teigentwicklung, Krume und Frischhaltung
Asche → wichtig für Fermentation und Gebäckigenschaften

MEHLANALYSE

www.diosna.com



ISERNHÄGER

DoughExperts