

LEIDENSCHAFT
Brot & Käse
TRIFFT AUF GENUSS



bel Foodservice

Food Pairing für
trendige Bäckerei-
Snacks - entwickelt
mit Brotsommelier
Jörg Schmid!

Brot und Käse - das Dream-Team!

Food Pairing ist die Kombination von Lebensmitteln zu einem neuen, optimal abgestimmten Genuss-Erlebnis. Ein wachsender Trend - verstärkt durch die Craft-Bewegung - bei dem Herkunft und Zutaten immer mehr im Fokus stehen. Hier können Sie als Bäcker mit Produktqualität und Handwerkslichkeit bei Ihren Kunden punkten. Mit dem kulinarischen Konzept „Brot & Käse“ von Bel Foodservice heben wir Food Pairing auf eine völlig neue Ebene! Erleben Sie neue Genussdimensionen im Bäckerbereich!



Ursprünglicher Brot-Genuss, heute beliebter denn je!

Das „Kult-Lebensmittel“ der Deutschen genießt nach wie vor einen hohen Stellenwert. Mit den richtigen Zutaten, pfiffigen Rezeptideen und appetitlicher Präsentation wird es zum trendigen Snack!

Leckere Käse-Vielfalt, einfach unwiderstehlich und unersetzbar!

Genau wie das Brot hat der Käse eine lange Tradition und ist wegen seiner natürlichen Herkunft und handwerklichen Herstellung beim Verbraucher besonders geschätzt. Der ideale Genuss-Partner für leckere Brot-Snacks!

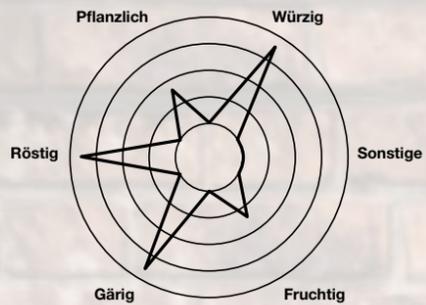
Food Pairing für trendige Bäckerei-Snacks, mit denen Sie begeistern werden!

Mit Leidenschaft und Kreativität



zu einzigartiger Brot-Qualität!

Aromaprofil Roggenmischbrot:



Weizenmischbrot:



Brot bietet eine große Vielfalt an Rezepturen - jedes einzelne mit eigenem unverwechselbarem Aromaprofil.



Ein kulinarisches Konzept braucht einen hochkarätigen Partner, der sein Fach meisterlich beherrscht!

Mit Bäckermeister und Brotsommelier Jörg Schmid haben wir für Sie einen kreativen und kompetenten Experten mit geschultem Geschmackssinn gewonnen.

Bestes handwerkliches Brot und viel Leidenschaft für Genuss sind seine Basis für kreative Rezept-Ideen in der Kombination mit hochwertigem Käse.

Jörg Schmid – der Brotsommelier

- Bäckermeister
- In der 4. Generation im Familienunternehmen
- Deutscher Meister der Bäckermeister 2012
- Mitglied der Bäckernationalmannschaft
- Wildbaker
- Brot-Sommelier

Jörg Schmid



Genussvolle Käse-Vielfalt in bester Markenqualität!

Mit unseren Marken stellen wir Ihnen ein breites Sortiment verschiedenster Käse-Spezialitäten zur Verfügung. Einzigartig im Geschmack, und gelingsicher in der Anwendung – ideal für die Anforderungen in der modernen Bäckerei.



Deutschlands Käse-Marke Nummer 1*

Begeistert durch seine natürliche Reifung, beste Zutaten, nussig-milden Geschmack und die markanten kirschgroßen Löcher.

- Hohe Produktstabilität, lange Frischeoptik
- Einfaches Handling, kein Verkleben
- Ideale Schmelzeigenschaft, ideal zum Überbacken



Der kulinarische Alleskönner:

Seine cremige Konsistenz und seine zuverlässige Stabilität machen ihn in der Snack-Verarbeitung einzigartig.

- Ideale Streichfähigkeit und hohe Bindungseigenschaft
- Zart-schmelzender Geschmack, herzhaft oder süß kombinierbar
- Hohe Stabilität, bei Kalt- & Warmanwendung
- Hohe Ergiebigkeit & Backstabilität



Der Käsesnack, der Spaß macht:

Bereits seit 1977 hat der „rote Klassiker“ überall seine Fans. Dieser milde Genuss schmeckt einfach immer und überall.

- Hygienisch und praktisch verpackt - Ideal für den To-Go Bereich
- Natürlicher Käse aus Milch
- Ohne Zufuhr von Zusatzstoffen, von Natur aus laktosefrei



BONBEL® ist die No.1 als Deutschlands beliebteste Butterkäsemarke**

- Scheiben werden vom Laib geschnitten, für einfaches Handling beim Belegen
- Cremig-zart in seiner Konsistenz
- Bleibt lange frisch, stabil und appetitlich



Die Frischkäsespezialität:

Seine Frische, sein unübertroffener Geschmack und seine Vielseitigkeit machen ihn einzigartig.

- Aufschlagbar und gefrierbar
- Lange Standzeit und Vorproduktion möglich
- Einzigartiger und leckerer Geschmack
- Vielseitig kombinierbar

Der ideale Pairing-Partner im Überblick!



Brotsorte	Zutaten	Eigenschaft der Brotsorte	Geschmacksmerkmal des Brotes		Geschmacksmerkmal der passenden Käsesorte	Geschmacksmerkmal der Brot & Käse Kombination	Bel Käseprodukt
			Kruste	Krume			
Weizenmischbrot 	Weizenmehl, Roggenmehl mit Sauerteig	leicht	milde Röstnoten	milde Säurennoten	LEERDAMMER® Original milder, nussiger Geschmack	Pairing hier mit fast jedem Brot möglich. Besonders zum Überbacken geeignet.	
Roggenvollkornbrot 	Roggenvollkornmehl, 2 Stufen-natursauerteig, Haferflocken	kräftig & Saaten	mittlere-kräftige Röstnoten	mittlere Säurennoten, nussiges Aroma		Besonders das nussige Aroma sowie die gröbere Textur des Brotes sorgen für eine spannende Haptik beim Kauen.	
Pane Viamala Dunkel 	Baguette mit Roggen-Malzanteil und Ölsaaten	mittel-kräftig	mittlere-kräftige Röstnoten	milde Hefe- und Fruchtnoten, Malznoten, mit Saaten leicht nussig	LEERDAMMER® Caractère kräftiger Geschmack, herzhaft intensiv, schöner präsender Abgang	Pairing sehr gut. Brot mit schönen Röstnoten auf Augenhöhe.	
Roggenmischbrot 	Roggen und Roggenvollkornmehl, 2 Stufennatursauerteig, Weizenmehl, Schlütermehl mit Gewürzen	mittel-kräftig	mittlere-kräftige Röstnoten	milde Säurennoten		Die kräftig würzigen Käsenoten ergänzen sich wunderbar mit den rauchigen Röstnoten eines gut gebackenen Roggenmischbrotes. Ein Aromaspiel auf Augenhöhe.	
Sepiabaguette mit Cranberrys 	Französisches Baguetteteig mit Sepia und Cranberries	mild	milde Röstnoten	mild, fruchtig	BONBEL® milder Geschmack, weiches Mundgefühl, buttrige Note	Geschmacklich ein Klassiker. Die Süße der Cranberrys harmoniert perfekt zum weichen, buttrigen Käse.	
Viamala Hell 	Helles langzeitgeführtes Baguette mit aromatischer Kruste	mild	mittlere-kräftige Röstnoten, Karamell, Toffee	fleischige Krume mit viel Eigengeschmack für ein Weißbrot (Ruchmehl)		Buttriges Aroma des Bonbel harmoniert besonders mit der leicht karamelligen Kruste des Viamala. Durch die lange Reifezeit, kann das Brot mit dem Aroma des Käse mithalten.	
Zwiebelkonfekt 	Weizenmehl, helles Ruchmehl, Röstzwiebel	mittel-kräftig	mittlere-kräftige Röstnoten	kräftig, herbmalzig, toastig, würzig	MINI BABYBEL® milder Geschmack, kauintensiveres Mundgefühl	Eine schöne Kombination! Das milde Käsearoma harmoniert vollkommen mit der schönen Röstnote des Konfekts.	

Der ideale Pairing-Partner im Überblick!



Brotsorte	Zutaten	Eigenschaft der Brotsorte	Geschmacksmerkmal des Brotes Kruste Krume		Geschmacksmerkmal der passenden Käsesorte	Geschmacksmerkmal der Brot & Käse Kombination	Bel Käseprodukt
Yolo 	Roggenvollkorn mit Weizengluten und Ölsaaten, Chia, Lupinenmehl, Traubenkernmehl	mild	milde Röstnoten, nussig	mild, nussig, malzig	CANTADOU® „Natur“ cremiges Mundgefühl, milchig (frischer Milchgeschmack), kräftig	Der nussig geprägte Geschmack des Brotes wird durch den Käse zu einem leichten Vergnügen. Besonders der Gesundheitsaspekt ist hier hervorzuheben.	
Baguette Black Edition 	Weizenmehl mit Sepia und Holzkohleöl. Topping aus Quinoa mit Pfeffer, Meersalz, Knoblauchgranulat	kräftig, speziell	mittlere-kräftige Röstnoten	rauchiges Aroma, kräftig würzig	CANTADOU® „Meerrettich“ cremiges Mundgefühl, milchig, kräftig nach Meerrettich im Abgang	Pairing super spannend. Kräftiges, kräutriges Käsearoma mit rauchigem Brot.	
Tom-Pep-Baguette 	Weizenmehl mit Durum (Hartweizen), Olivenöl, Tomatenmark und Gewürzen. Mit getrockneten Tomaten und Peperoni	mild	würzig, leicht röstig	mild, fruchtig, würzig, mediterran	CANTADOU® „Kräuter“ cremiges Mundgefühl, milchig, kräftig, Kräuteraroma mit Knoblauch	Die fruchtige Note der getrockneten Tomaten in Verbindung mit der leichten Schärfe der Peperoni sind die idealen Begleiter zum pikanten Aroma des Frischkäses.	
King Kürbis 	Langzeitgeführtes Wuzelbrot mit Kürbiskernen, Gewürzen	mittel-kräftig	milde Röstnoten, nussig, leicht pikant	stark nussig, leicht ölig		Volles Paket an Aroma. Gewürze und Kräuter harmonieren hier in einer Vielzahl und fordern den Gaumen.	
Dinkel Kult 	Dinkelvollkornbrot mit Sauerteig aus Dinkel, Quark und Sonnenblumenkernen	leicht	milde Röstnoten, nussig	mild, nussig, malzig	KIRI® milder Geschmack, zarter Schmelz, laktische Note (Milchsüße mit einer leichten Milchsäurenote – milder Joghurtgeschmack)	Der KIRI® ergibt durch die cremige Konsistenz eine gute Ergänzung zum leicht kernigen Dinkel Kult.	
Baguette Pink Edition 	Dinkelmehl, Dinkelvollkornmehl (Dinkelsauerteig), Rote Bete Saft, Saatenmischung als Quellstück (Sesam geröstet, Chia, Leinsaat gold, Leinsaat braun)	leicht	milde Röstnoten, nussig	mild, nussig, kernig		Dieses Baguette hat einen kernigen Biss und im Abgang eine leichte Rote Beete Note, welche sich ideal an den milchigen Käse anschmiegt.	
Kurkuma-Mandel-Baguette 	Französisches Baguetteteig (Poolish), Kurkuma, Curry, Chili (je nach Schärfe)	mild	mittlere-kräftige Röstnoten, Karamell	leicht kräutrig, kleearmig, mit Nussaroma		Spanendes Brot mit überraschend viel Aroma. Die milchigen Noten des Käses unterstreichen das Würzige im Brot.	
Walnussring 	Langzeitgeführtes Wuzelbrot als Ring aufgemacht mit Walnüssen	kräftig	mittlere Röstnoten, nussig	kernig, malzig		Die knusprige Kruste des Brotes in Kombination mit dem nussigen Inneren bieten einen wunderbaren Kontrast zum weichen und milden Käse.	

LEIDENSCHAFT
Brot & Käse
TRIFFT AUF GENUSS

