

# Ókovász pékáruk

## Sapores Bánk Bán

folyékony búzakovász hozzáadásával





## Csatlakozzon a hagyományhoz!

*Amikor megkóstolunk egy kenyeret, elmerülünk egy ország kultúrájában.*

Ha a magyarok idősebb generációját az igazi jó kenyér titkáról kérdezzük, a víz és liszt elegyéből „életre kelő” összetevőt, a kovászt fogják említeni. Az alapos dagasztásról és a hosszú pihentetésről mesélnek majd. A kellő türelemről. Végző soron pedig arról a boldogságról, amelyet szeletekre vághatunk: a ropogós héjú, ízletes belű kenyérről, amely mennyei illatot áraszt és hosszan friss marad.

Átfogó kutatás eredményeképpen alkottuk meg a Sapore Bánk Bánt.

A legfőbb célkitűzésünk, hogy a mindennapjaink részévé tegyük nagyszüleink varázslatos hagyományait, mindezt élvezetessé téve a modernkori fogyasztók számára, akik folyamatosan keresik az eredeti, egészséges alapanyagokat és fantasztikus ízeket.

*A magyar kovászos kenyér nyomában*

### A kutatás főbb szakaszai

- Kutatás Magyarország vidéki térségeiben
- Érzékszervi elemzés az egyedi ízprofil beazonosításához



- Kenyérfélék kóstoltatása különböző kovások kombinálásával
- Fogyasztói vélemények kiértékelése





# Termékelőnyök

 **Időmegtakarítás**

 **Hatékony megoldás**  
könnyű használat és adagolás

 **Egy valóban ízletes kenyér megalkotása**  
amely tovább friss marad, isteni az íze és az illata

 **Könnyen eladható**  
hiszen az emberek egyre inkább a hagyományos  
ízeket és a természetes összetevőket keresik

 **Változatosság**  
számtalan recept és forma minden alkalomra  
(zsömlék, bagettek, hagyományos kenyerek,  
cipók, magvakkal és akár fűszerekkel...)

 **Állandó minőség**

 **Tökéletes egyensúly**  
íz és egészség között

 **Bővítse a termékkínálatát**



Sapore Bánk Bán  
STABILIZÁLT FOLYÉKONY BÚZAKOVÁSZ

- Csomagolás: 10 kg (zárható műanyag zsák kartondobozban)
- Összetevők: víz, búzaliszt, só, kovász kultúra
- Tárolási feltételek: tiszta, száraz (relatív páratartalom max. 65%), hűvös (4-25°C), hőingadozástól mentes, napfénytől védett helyen

- Felhasználás: 5-18% lisztre számolva.  
A termék 10% sót tartalmaz, ezt a recept  
elkészítésekor a só adagolásánál vegye figyelembe





## A kenyér jövője a múltjában rejlik



Egyre többen ismerik fel a hagyományos ízekben rejlő értékeket, ezért nap, mint nap azon dolgozunk, hogy partnereinkkel megosszuk a kovászlás tudományát, és segítsük őket abban, hogy ízletes, kiváló minőségű, hosszan friss kenyeret készítsenek, akár csak a régi szép időkben.

Több földrésről gyűjtjük a kovászfajtákat egy speciálisan erre a célra kialakított Kovásztárban, a belgiumi St. Vith városában. Célunk az, hogy megőrizzük a kovász összetevőinek biológiai sokféleségét és a sütőipari felhasználásának technikáit.

Jelenleg körülbelül száz, a világ különböző pontjáról származó kovásztípust őrzünk itt, és ezáltal kulcsszerepet játszunk a kenyér örökségének megőrzésében. Így biztosítjuk a kovászban található gomba- és baktériumtörzsek biológiai sokféleségének túlélését, összetételük tanulmányozásával pedig továbbfejlesztjük a termékeinket.



A kovászt évezredek óta használják kenyérsütéshez. Velünk megújul ez a régi hagyomány.

