

Zwieback

Van der Meulen – Meisterbäcker wurde 1910 gegründet und ist somit fast 100 Jahre alt. Noch immer ist van der Meulen im Familienbesitz und stellt hochwertige Backwarenerzeugnisse her. Man ist spezialisiert auf die Herstellung von Melba-Toast, Zwieback sowie Roggenvollkornbrot. Die Produkte werden in mehr als 40 Länder exportiert. Van der Meulen Meisterbäcker produziert unter folgenden Qualitätssicherungen: BRC, HCCP sowie IFS.



Ursprung des Zwiebacks

Die Herstellung und Verwendung von Zwieback fand ihren Ursprung bereits Mitte des 16. Jahrhunderts, als Holland ein Land der Seelaute wurde und auf See Nahrung brauchte, welche über einen langen Zeitraum gelagert werden konnte. Die damaligen Bäcker dachten sich ein "Brot" aus, welches 2mal gebacken wurde damit es länger haltbar blieb.

Verwendung von Zwieback

In Holland ist Zwieback in seiner typisch-runden Form sehr beliebt und Jahr für Jahr werden Millionen von Zwiebäcken konsumiert. In erster Linie wird Zwieback als „Brot-Ersatz“ meistens zum Frühstück gegessen. Nicht zuletzt weil er leicht verdaulich ist, einen leicht süßlichen Geschmack hat und zart knusprig ist, ist er auch bei Kindern sehr beliebt. Als Belag verwendet man meistens Käse und Marmelade.



Produkteigenschaften

- Van der Meulen's Zwieback ist leicht verdaulich.
- Hat dennoch einen hohen Faseranteil, und wird ohne Konservierungsstoffe und Farbstoffe hergestellt.
- Produktvarianten: Weizenzwieback, Vollkornzwieback, fettreduziert, Biozwieback.

Herstellung von Zwieback

Der Teig besteht aus folgenden Zutaten: Weizen, Zucker, Sirup, Hefe, Salz und Eiern. Zunächst werden kleine Teigklößchen von etwa 30 g geformt, in spezielle Backformen gelegt und dann ebacken. Nach dem Backprozess sind aus den kleinen Klößchen runde Brotformen entstanden, welche in 2 Hälften geschnitten und geröstet werden, wodurch dann der Zwieback entsteht.

Wir möchten uns gerne mit Ihnen über Ihre Ideen und Möglichkeiten unterhalten. Bitte nehmen Sie Kontakt auf mit:
Van der Meulen, die Meisterbäcker, Postfach 4, 9074 ZL Hallum, die Niederlande
Tel: +31 (0)518 438200, Fax: +31 (0)518 431019
Email: sales@meulenhallum.nl, website: www.meulenholland.com

~masterfully delicious~

Dutch Crispbakes

Van der Meulen, Masterbakers, started their company in 1910, almost 100 years ago. It is still a family owned company which produces premium quality bakery products. They are specialists in the production of Melba Toast, Crispbakes and Ryebread and export their products to almost 40 countries. They maintain high quality standards like BRC, HACCP and IFS.



The story of Dutch Crispbakes

The origin of Dutch Crispbakes is from the 16th century when Holland was a famous seafaring nation. Sailors needed food that they could store for several months or even a year when they were sailing the seven seas. That's the reason why bakers invented a crispbake because it is baked twice to extend the shelflife.

Usage

In the Netherlands, Crispbakes are extremely popular, over more than 53 million packages of crispbakes are consumed each year. Crispbakes are usually used as a bread substitute. Most people prefer this product for breakfast, because it is easy to digest. It is also very popular with children because it has a light and sweet taste. Common toppings are cheese en jam.



Facts

- Crispbakes are lightly sweet.
- A long shelf life, it is baked twice.
- Dutch crispbakes are very easy to digest.
- They are a source of fibres and have no artificial flavourings or preservatives.
- Varieties produced are: natural, whole wheat, organic and low fat.

Production of Crispbakes

The dough of a crispbake consists of wheat, sugar, syrup, yeast, salt and free range eggs. First we make little doughballs of approximately 30 grams. The little doughballs are placed in special crispbake tins and are then baked. After the baking process the doughball becomes a little round bread and this bread is then sliced into two parts. These two parts are roasted. After this process you have a Dutch Crispbake.

We would like to talk about your ideas and possibilities in your market, so please contact us:
Van der Meulen, the masterbakers, PO box 4, 9074 ZL Hallum, Holland
Tel: +31 (0)518 438200, Fax: +31 (0)518 431019
Email: sales@meulenhallum.nl, website: www.meulenholland.com

~masterfully delicious~