

Der Sauerteig- Markt und seine Potentiale

VDB Frühjahrstagung, 22.03.2024

Petra Just, Puratos AG



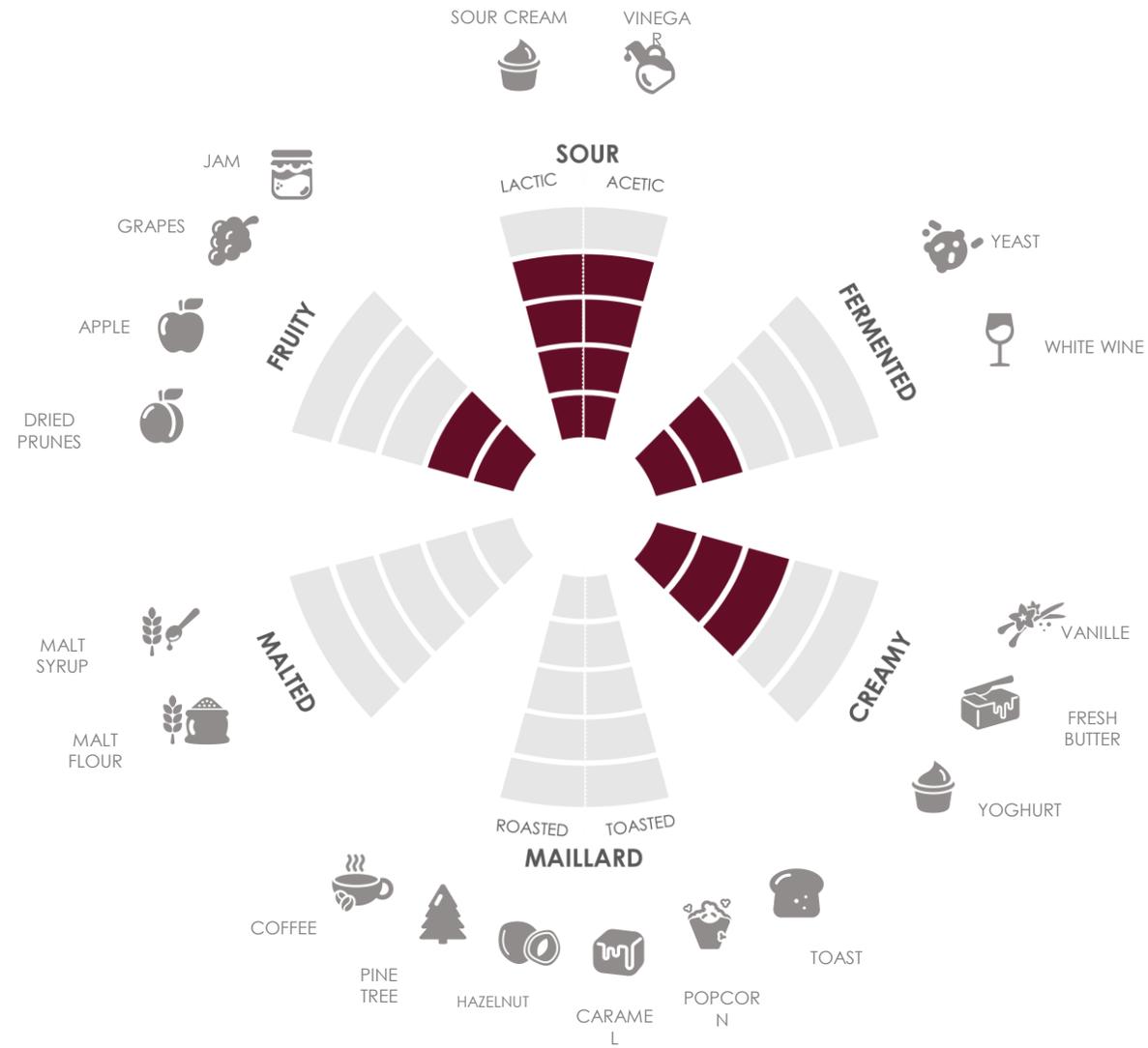


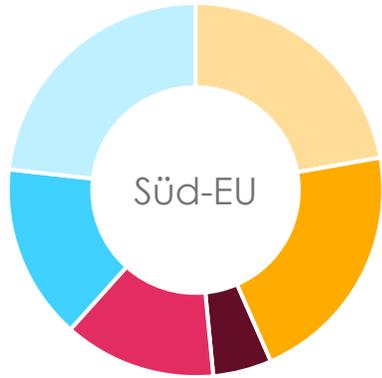
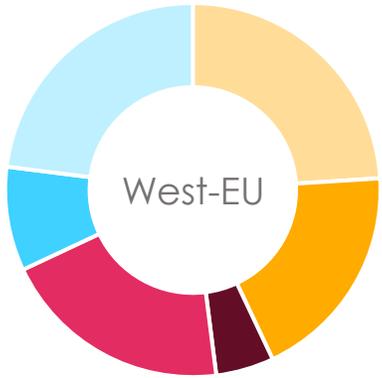
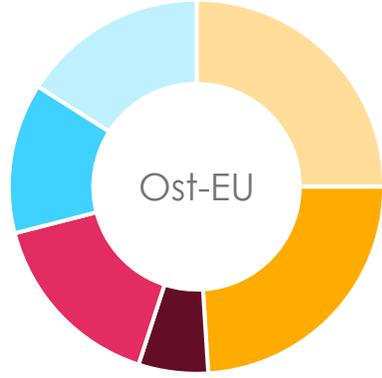
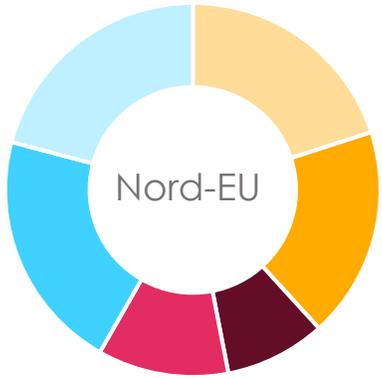






PIERRE BERTON
THE
ADVENTURE





■ fermentiert
 ■ cremig
 ■ geröstet
 ■ fruchtig
 ■ sauer
 ■ Milchsäure



Trend radar

24/7 Online Beobachtung in
9 Sprachen



Bakery Bites

Befragung von 20'000
Verbraucher:innen in 50
Ländern



**Kombucha
Brot**



**Sauerteig
Zimtschnecken**



**Keto
Waffeln**



**Bananen
Brot**



**Blumenkohl
Pizzateig**



Palmenherz



**Kimchi
Toasties**



**Insekten
Mehl**



**Cronuts
(Croissant + Donut)**



**Gemüse
kuchen**





**Kombucha
Brot**

**Sauerteig
Zimtschnecken**

**Keto
Waffeln**

**Bananen
Brot**

**Blumenkohl
Pizzateig**

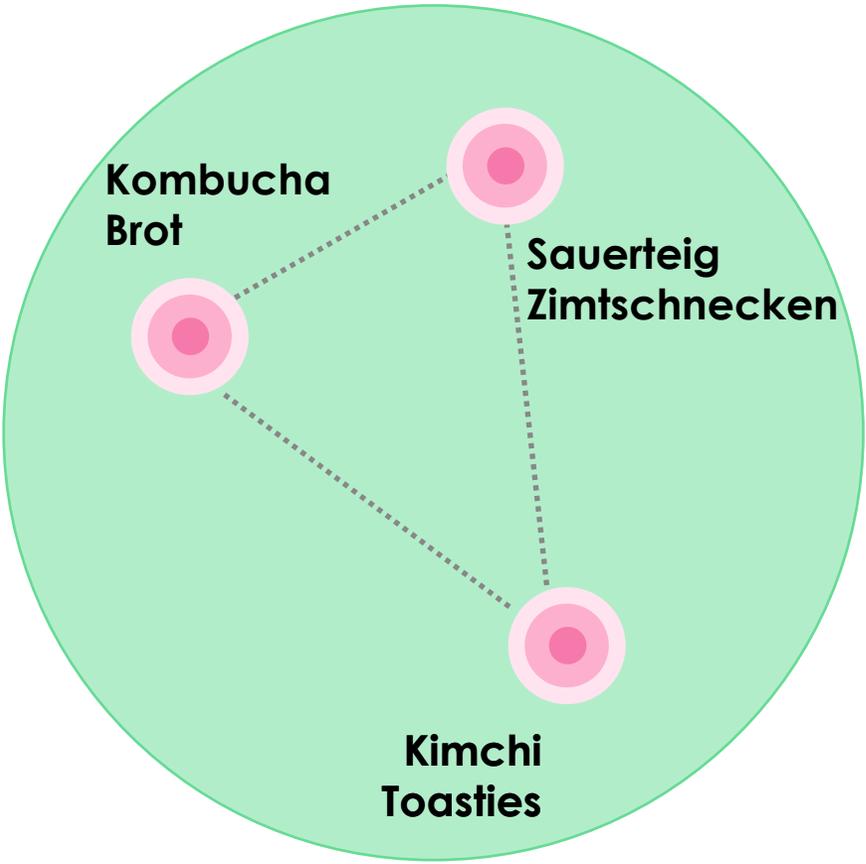
Palmenherz

**Kimchi
Toasties**

**Insekten
Mehl**

**Cronuts
(Croissant + Donut)**

**Gemüse
kuchen**



Keto Waffeln

Bananen Brot

Blumenkohl Pizzateig

Palmenherz

Gemüsekekuchen

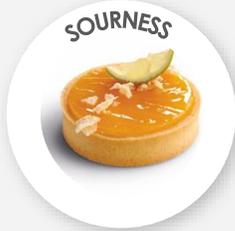
Cronuts (Croissant + Donut)

Insekten Mehl

Sauerteig und Fermentation



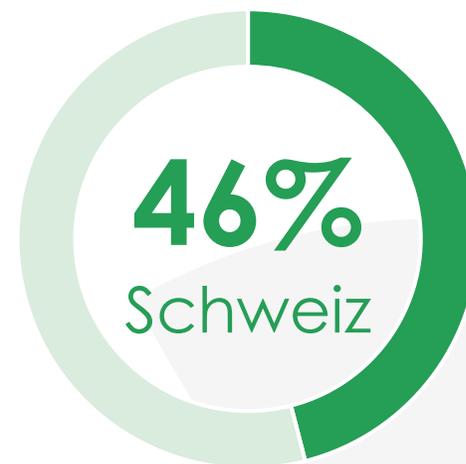
21 TRENDS





7 TRENDS





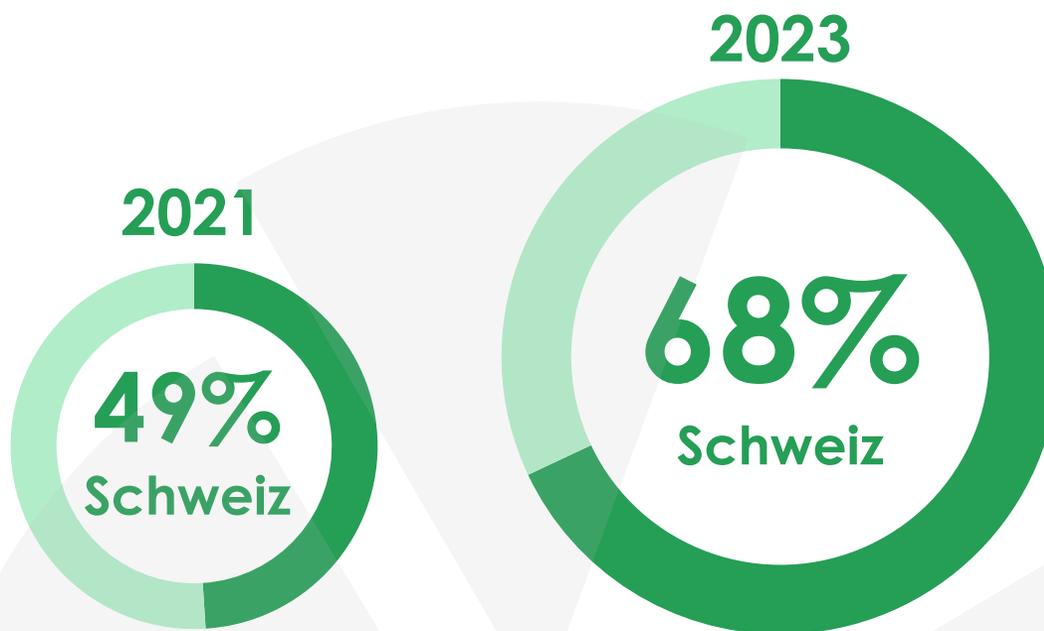
**glauben, dass die
Fermentation den
Geschmack von
Lebensmitteln
verbessert**



**sagen, dass
fermentierte
Lebensmittel
gesünder sind**



«Sauerteigbrot ist
gesünder»



66% Deutschland

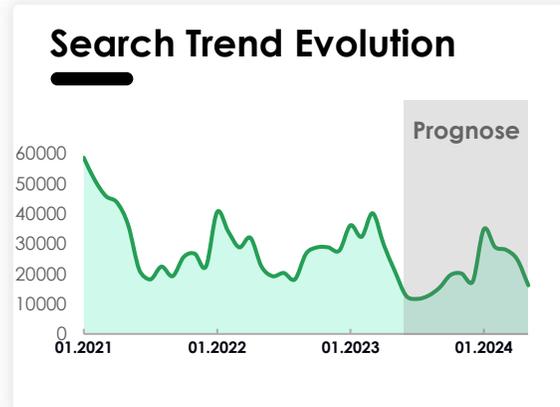
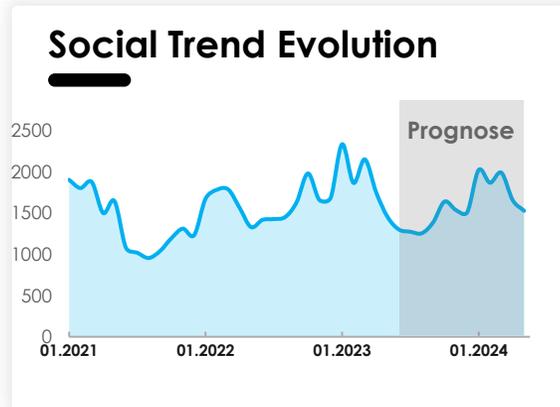
57% Österreich

66% EU

71% Global

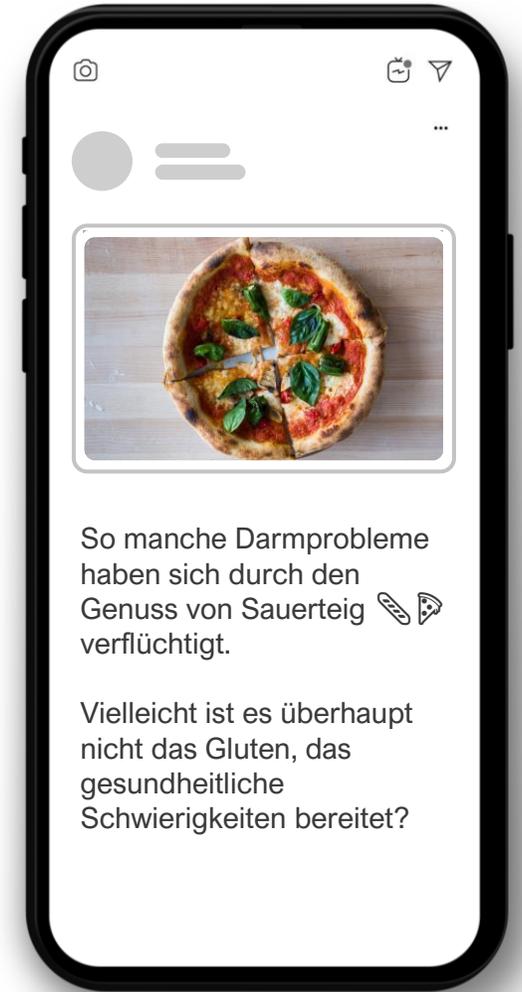


Sauerteigprodukte vereinen alles: das Handwerkliche, den Augenschmaus, die Gesundheit & den bestmöglichen Geschmack.



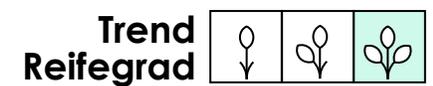
- ### Funktionale Bedürfnisse
- ⊕ Textur & Geschmack
 - ⊕ Bessere Verträglichkeit
 - ⊕ Assoziation mit Qualität

- ### Emotionale Bedürfnisse
- ⊕ Tradition & Nostalgie
 - ⊕ Nachhaltiger Genuss



So manche Darmprobleme haben sich durch den Genuss von Sauerteig verflüchtigt. 🍷🍕

Vielleicht ist es überhaupt nicht das Gluten, das gesundheitliche Schwierigkeiten bereitet?





TREIBER DER KAUFENTSCHEIDUNG

Backwaren

Schweiz 2023

- 1 **Frische** (61%)
- 2 **Geschmack** (55%)
- 3 **Preis** (36%)









Wie schmeckt dieser Wein?



GESCHMACKSÜBERSICHT FÜR WEINLIEBHABER

Das Geschmacksprofil des Gérard Bertrand Chardonnay Limoux Aigle Royal basiert auf 123 Benutzerbewertungen.

Eiche, Butter, Vanille
46 Erwähnungen von Eichig

Creme, Zitronencreme, H...
17 Erwähnungen von Hefig

Zitrone, Zitrone, Zitro...
14 Erwähnungen von Zitrone

Speisen, die gut zu diesem Wein passen

Unsere Weinexperten glauben, dass dieser Languedoc-Roussillon Weiß Frankreich Wein der perfekte Begleiter für diese Gerichte wäre. Guten Appetit!

Kochen Sie etwas anderes? Suchen Sie nach [Weinen](#) anhand von [Speisen](#)



Pasta



Vegetarische Gerichte



Geflügel



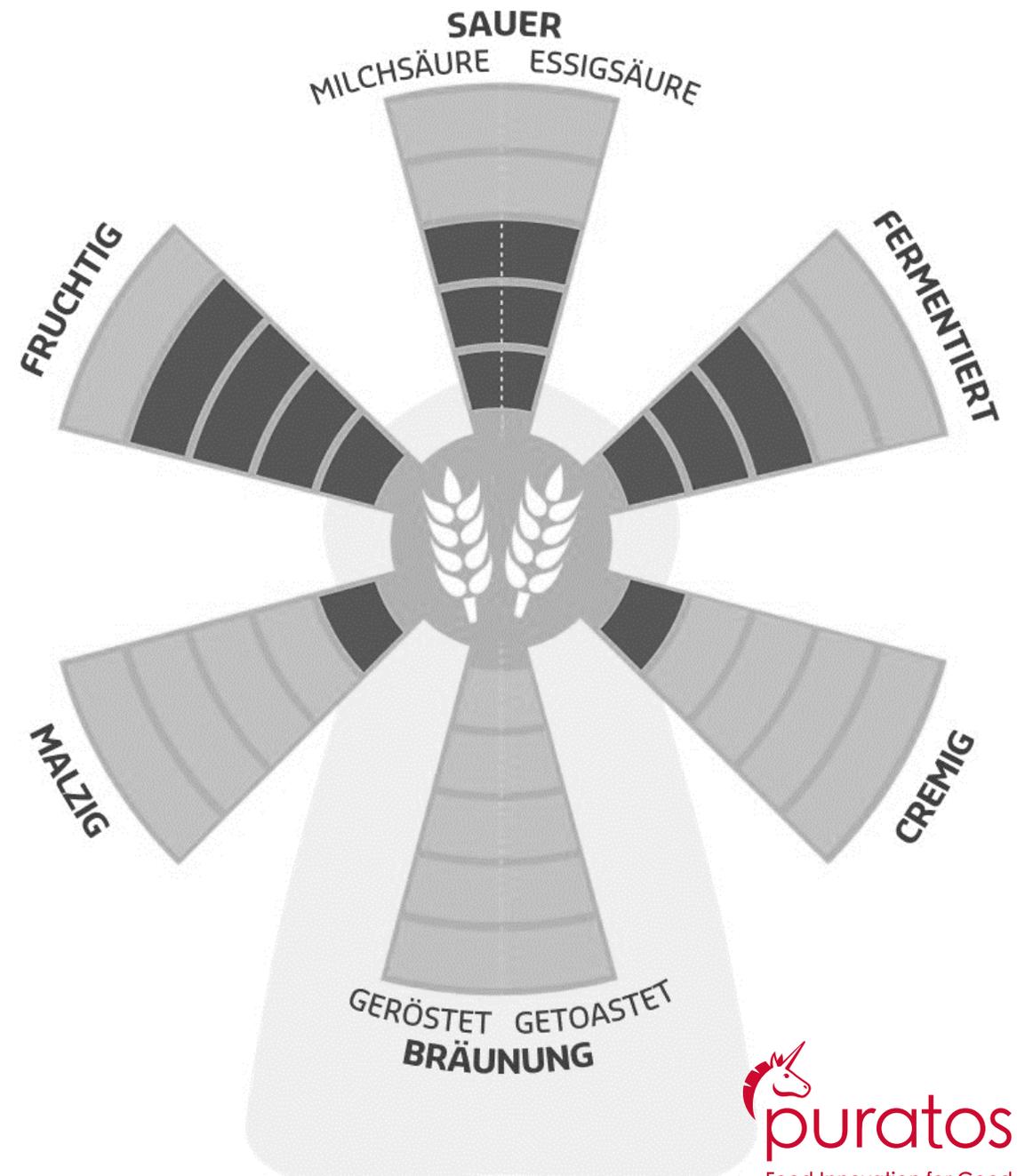
Magerer Fisch



Aperitif

Puratos Sapore Nebulosa IP-Suisse

- Mehl: IP-Suisse Roggenmehl
- Beschreibung: Flüssiger, aktiver Sauerteig
- Produktion: Dulliken (SO), CH





The Future of
Bread
Lies in its Past



Mehr über
Puratos
erfahren



Let's
connect

