



Das Besondere an Hefe von RAPUNZEL:

- Auf Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau kultiviert
- Ohne Zusatz von chemischen Nährstoffen
- Garantiert ohne Gentechnik
- Umweltschonende Herstellung
- Besonders aromatischer Geschmack
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Reich an B-Vitaminen



Hefe

Geschichte und Herkunft

Die Menschen nutzen bereits seit Jahrtausenden die treibende Wirkung der Hefe, indem sie Getreide versäuerten, auch wenn sie lange die Wirkmechanismen dieser Mikroorganismen nicht kannten. Durch die Getreideknappheit im 1. Weltkrieg wurde zunehmend auf die traditionelle Herstellung von Hefe auf Getreidebasis verzichtet. Als Ersatz wurde Melasse eingesetzt, ein billiges Nebenprodukt der Zuckerindustrie.

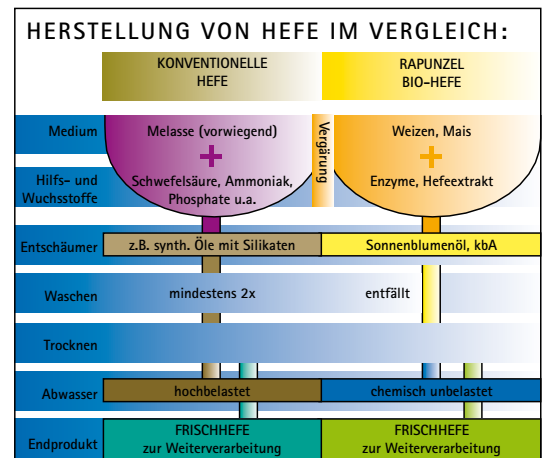
Herstellung der RAPUNZEL Bio Hefe

RAPUNZEL Bio-Frischhefe und Bio-Trockenhefe wird seit jeher auf Basis von Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt. Seit 1.1.2009 darf diese Hefe wieder als das deklariert werden, was sie immer war: Biohefe (siehe RAPUNZEL aktuell 02/2009).

In einer auf rein biologischer Basis hergestellten Nährlösung aus biologischem Getreide, sauberem Quellwasser sowie Enzymen werden ausgewählte Hefestämme und Kulturen von Milchsäurebakterien gezüchtet. Alle eingesetzten Mikroorganismen und Rohstoffe sind garantiert GVO-frei.

Bei der Fermentation wird auf chemisch hergestellte Stoffe verzichtet, als Entschäumer wird Bio-Sonnenblumenöl eingesetzt. Das Waschen der Bio-Hefe ist nicht notwendig, für das Reinigen der Anlage wird Wasserdampf eingesetzt.

Bei RAPUNZEL Bio-Hefen handelt es sich um eine Reinzuchthefer der Gattung Saccharomyces Cerevisiae, dieser Hefestamm wird häufig als Bäckerhefe eingesetzt. RAPUNZEL Hefen werden nicht nur aus kontrolliert biologischen Rohstoffen, sondern auch auf schonende und umweltfreundliche Weise hergestellt.



Quellen: nach Schmöllers eigene Quellen

Wichtigster Unterschied bei der Herstellung ist, dass für die Aufzucht hochwertiger Getreideschrot verwendet wird im Gegensatz zur konventionellen Hefeherzeugung, für die Enzyme, Salze, Mineralien und Industrieabfälle eingesetzt werden. RAPUNZEL Hefe enthält keine Emulgatoren. Auf der Trockenhefe ist „ohne Emulgatoren“ extra ausgelobt, da bei der konventionellen Herstellung meist Emulgatoren eingesetzt werden.

Anwendung in der Küche:

Es gibt keine Einschränkungen für die Verwendung von RAPUNZEL Frisch- und Trockenhefe. Sie können für die gleichen Einsatzbereiche wie konventionelle Hefe verwendet werden.

Ob für Brot, Pizza, Hefeschnecken oder Osterbrot der Teig bekommt ein besonders feines Aroma und gelingt immer.

Aus der wertvollen RAPUNZEL Bio-Hefe werden auch die Hefeflocken hergestellt. Diese sind eine ideale Ergänzung ihrer täglichen Ernährung. Das intensiv-würzige Aroma ist ideal zum Abschmecken von Salaten, Gemüsegerichten und Suppen. Zur Erhaltung der Nährstoffe sollten die Hefeflocken warmen Gerichten erst nach dem Kochen zugegeben werden.

FAQs – die häufigsten Fragen an uns:

Wie lange kann man Trockenhefe offen lagern?

Nach dem Öffnen hält sich Trockenhefe im Kühlschrank noch ca. 2 Wochen, wenn der Beutel gut verschlossen wird (z. B. mit einer Büroklammer).

Kann RAPUNZEL Frischhefe eingefroren werden?

Wir raten davon ab, da ein Gelingen dann nicht sicher ist. Für spontanes Backen empfehlen wir, RAPUNZEL Trockenhefe im Haus zu haben.

Sind Trockenhefe oder Frischhefe glutenfrei?

Nach vorliegenden Analysen ist in der Hefe kein Gluten mehr enthalten. Die Hefe von RAPUNZEL wird auf dem Nährmedium Getreide gezüchtet, d.h. sie ernährt sich von Getreide und wandelt die Getreidestärke und -eiweiße, zu welcher auch das Gluten gehört, in hefeeigene Bestandteile um. Der Hersteller garantiert auf jeden Fall mögliche Spuren unter 200mg/kg. Im Falle einer extremen Glutenallergie raten wir von dem Verzehr der Hefe ab.



Wir machen Bio aus Liebe.