

C12331D

Sonder-Ausgabe

Check Up

N°4 01. APRIL 2023

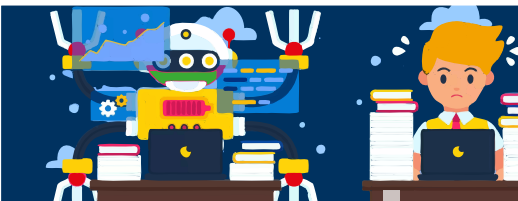
Back. Business

DAS ENTSCHEIDER-MAGAZIN
FÜR DIE BACKBRANCHE

SHOP-KONZEPTE MIT ZUKUNFT



SAUERTEIG aus besonderen Getreidesorten herstellen



KI & GPT verbessern Produktion, Marketing & Kundenservice



Lösungen zur **SALZREDUKTION**

Sun-dried & chopped: figs, dates and apricots

New in the Specialty Bokers portfolio and available since March are diced, unsweetened figs, dates and apricots in sizes of 5x5 mm to 10x10. They come from the freshly completed plant of the Turkish shipper Özgür Tarim and will also be available in organic quality from 2024. Like candy, but sun-dried, the chopped fruit is easy to use in baked goods because the dried fruit no longer needs to be cut into extra small pieces. They have a pleasant soft taste in the mout and have a long shelf life because they have lost 80 to 90 percent of their water content through

natural drying in the sun. Figs, dates and apricots preserved in this way have an even sweeter, more intense taste than fresh products. In addition, it is an absolutely risk-free product: Chopping has a major advantage, especially with figs: While you can't see from the outside of whole dried figs whether black mold has formed inside, the problem doesn't even arise with the chopped version. Furthermore, the Hamburg commodity broker Specialty Brokers only works with partners who produce under strict hygienic and sustainable aspects.

Sonnengetrocknet & gehackt: Feigen, Datteln und Aprikosen

Neu im Portfolio von Specialty Brokers und seit März erhältlich sind gewürfelte, ungezuckerte Feigen, Datteln und Aprikosen in der Größe 5 x 5 mm bis 10 x 10. Sie stammen aus dem frisch fertiggestellten Werk des türkischen Abbladers Özgür Tarim und sind ab 2024 auch in Bio-Qualität verfügbar. Wie Kanditen, aber sonnengetrocknet, lassen sich die gehackten Früchte leicht in Backwaren verarbeiten, da die Trockenfrüchte nicht mehr extra klein geschnitten werden müssen. Sie weisen ein weiches Mundgefühl auf und sind lange haltbar, da sie 80 bis 90 Prozent ihres Wassergehaltes durch natürliches Trocknen in der Sonne verloren haben. Die so konservierten Fei-

gen, Datteln und Aprikosen haben einen noch süßeren, intensiven Geschmack als die frischen Produkte. Zudem handelt es sich um absolut risikofreie Ware. Das Hacken hat nämlich vor allem bei Feigen einen großen Vorteil: Während man bei ganzen getrockneten Feigen von außen nicht sehen kann, ob sich im Innern schwarzer Schimmel gebildet hat, entsteht das Problem bei der gehackten Variante erst gar nicht. Ferner arbeitet der Hamburger Rohwarenmakler Specialty Brokers nur mit Partner:innen zusammen, die unter strengen hygienischen und nachhaltigen Gesichtspunkten produzieren. Ausführliche Informationen unter: www.specialtybrokers.de ■



**Sustainable and safe:
Less pesticides in your raw materials!**



**SPECIALTY
BROKERS**



Commodity Broker from Hamburg – Member of Hamburger Warenverein

Specialist for Pumpkinseeds, Sunflowerkernels, Sultanas and Dried Fruits

Our promise for loaders and buyers: »We add value«