



De Danske Gærfabrikker



PRESSEMEDDELELSE

København, den 31. maj 2016

Den kendte Maltserkorsgær til bagere forbedres og kommer i nyt format

Danske bagere har brugt gæren med Maltserkorslogoet i mere end 100 år. Produktet er over årene løbende blevet opdateret for at imødekomme udviklingen i bageprocesser, opskrifter og ingredienser. Over sommeren 2016, forbedres produktet på en række væsentlige områder og skifter samtidig format.

En af fordelene ved den nye gær er, at den har mere hævekraft. Det vil sige, at der skal anvendes op til 25-30% mindre af den nye gær, i forhold til den nuværende kvalitet.

Den nye gær er meget tolerant i søde og fede deje. Samtidig er den nye gær mere stabil over for køl og frost. Konkret er gæren mere tolerant over for køle- og fryseopbevaring. Dette giver en længere holdbarhed på køl og frost.

Den nye Maltserkorsgær bliver pakket i en 500 g-pakke, men stadig med 10 kg i en karton. Produktet vil blive pakket på koncernens fabrik i Tyskland.

Den nye gær blev præsenteret for de nordiske bagere på Scandinavian Bakery Fair i Øksnehallen i København d. 22 og 23 maj. Adm. Direktør Nicolai Jensen er begejstret for bagernes reaktion på det nye produkt og kommenterer ”Vi er blevet bekræftet i, at der efterspørges en stærkere gær, udviklet til det nordiske marked og nordiske opskrifter. Vi føler nu, at Maltserkorsgæren står stærkt rustet til fremtidens bagemarked”.

Link til download af presse- og produktbilleder:

<http://www.danskgær.dk/presse/>

Se under ”Billedmateriale”

Kontakt venligst Area Sales Manager Kim Rosengreen på telefon 21 75 77 48 eller e-mail krosengreen@lallemand.com for mere information og/eller produktprøver.