

브레드가든 공식 해외파트너사 **BAUCK HOF**

*Bread  
Garden*



*Bread  
Garden*

6-505 Banpo Shopping Center, 69-13  
Jamwon-dong, Seocho-Gu, Seoul, 137-908, Korea  
T. 1644-0935 F. 02)2285-2701

[www.breadgarden.co.kr](http://www.breadgarden.co.kr)  
[www.ezbaking.com](http://www.ezbaking.com)  
[www.facebook.com/ezbaking](https://www.facebook.com/ezbaking)

**Bauck  
HOF**

독일의 유기농 브랜드 바우크사는 디미터 유기농 제품 전문업체. 일반 유기농보다 한단계 더 높은 디미터 순환농법을 이용해 자연에 가까운 곡물로 만든 유기농 밀기루로써 쿠키와 케이크, 빵을 만들었을 때 맛과 식감이 뛰어나다. 1932년부터 디미터 생태 유기농법을 시행해온 바우크호프 농장은 북부독일 최고의 유기농장으로 총 113만 평에서 곡물부터 축산물까지 다양하고 건강한 유기농 제품을 생산한다.



## 유기농 퓨레 시리즈

NEW



유기농 사과 퓨레(apfelmark) / A0040360

-유기농 사과만을 갈아서 만든 부드럽고 상큼한 퓨레  
-유기농 사과 100% 함유

바코드 : 4015637842837

중량 : 360g

입수 : 12개입

NEW



유기농 사과, 망고 퓨레(apfel-mangomark) / A0040361

-유기농 사과와 망고를 갈아서 만든 부드럽고 달콤한 퓨레  
-유기농 사과 83%, 망고 17% 함유

바코드 : 4015637843100

중량 : 360g

입수 : 12개입

NEW



유기농 사과, 바나나 퓨레(apfel-bananenmark) / A0040362

-유기농 사과와 바나나를 갈아서 만든 부드럽고 달콤한 퓨레  
-유기농 사과 75%, 바나나 25%

바코드 : 4015637843131

중량 : 360g

입수 : 12개입

## 유기농 인증



유럽연합 EU 유기농 인증마크

유기농법 운동이 가장 먼저 시작된 유럽에서는 먹는 제품에 대해서 까다롭기로 유명하며, 모든 농사의 전 공정을 아주 깐깐하게 관리 감독함. 엄격한 품질관리 기준을 적용하여 일체의 농약이나 화학비료 등을 사용하지 못하도록 아주 엄격하게 관리, 감독하고 있음



BIO-Siegel ([www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de))

작물재배시에 농약이나 화학비료, 호르몬류, 항생물질 등을 3년 이상 사용하지 않고 퇴비등 오직 유기물만을 사용한 토양에서 생산된 제품으로 엄격한 규정을 거쳐야만 유기농 인증을 받을 수 있다.(관련규정: 유럽연합 유기농인증규정 EEC 2092/2091) 또한 독일의 유기농 인증은 GMO(유전자변형)를 허용하지 않는다.





## 유기농 밀가루 시리즈



디미터 유기농 밀가루 405(박력분/제과용) / 4681

쿠키나 머핀, 파이 등의 제과류를 만들기 적당한 유기농 백밀가루. 일반 박력분.

바코드 : 4015637822143

중량 : 1kg



디미터 유기농 밀가루 550(다목적용) / 4680

발효빵 만들기에 적합. 발효빵으로 사용 시 글루텐을 섞지 않고 사용하며 이 외에 쿠키나 스펀지 등의 제과용으로의 사용 가능.

바코드 : 4015637832517

중량 : 1kg



디미터 유기농 호밀가루 / 2021

유기농 호밀의 거친 거부분만을 벗겨낸 호밀가루. 밀가루가 그대로 보이는 것이 특징이다. 쿠키나 케익용으로 사용하는 경우 10~20% 섞어 사용하며, 발효빵으로는 30~50% 정도 섞어 사용.

바코드 : 4015637824024

중량 : 1kg



디미터 유기농 호밀가루 / 2018

유기농 밀을 도정하지 않고 가루로 만들어 밀가루가 그대로 보이는 것이 특징. 쿠키나 케익용으로 사용하는 경우 10~20% 정도 섞어 사용하며 발효빵으로는 30~50% 정도 섞어 사용.

바코드 : 8803385020036

중량 : 1kg

## 유기농 인증

디미터생태유기농인증([www.demeter.de](http://www.demeter.de))



1924년 루돌프 슈타이너에 의해 처음으로 시작된 디미터생태유기농법은 화학적합성물을 사용하지 않는 것 외에 자연법칙과 생태계를 고려해 농법을 시행하는 일반 유기농보다 더 자연친화적인 유기농에만 부여하는 인증

BIO-Siegel ([www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de))



작물재배시에 농약이나 화학비료, 호르몬류, 항생물질 등을 3년 이상 사용하지 않고 퇴비등 오직 유기물만을 사용한 토양에서 생산된 제품으로 엄격한 규정을 거쳐야만 유기농 인증을 받을 수 있다.(관련규정: 유럽연합 유기농인증규정 EEC 2092/2091) 또한 독일의 유기농 인증은 GMO(유전자변형)를 허용하지 않는다.



## 수입과정이 궁금하세요?

브레드가든에서 수입하는 바우크사의 유기농 밀가루는 생산과 소비간의 시간을 줄이기 위해 수출되기 직전에 제분, 포장의 과정을 거친다. 이렇게 포장된 밀가루 제품은 수출 직전 마지막으로 진공방역이라는 단계를 거치게 된다. 이 과정은 생산된 제품을 파레트 위에 올려 파레트째 원통형 컨테이너 탱크 안에 넣고 내부를 진공으로 만든 후 다시 내부를 이산화탄소로 채워 약20기압의 고압으로 올려준다. 그런 다음 이 상태에서 수 시간 놓아두면 고압과 이산화탄소가 모든 생물과 그 생물의 알까지 파괴시켜 버려 완벽한 방역이 이루어진다.