

# A chaque pain sa variété de blé

## Für jedes Brot die geeignete Weizensorte



- ❖ Forel
- ❖ Runal
- ❖ Levis
- ❖ Montalto
- ❖ Simano
- ❖ Bardan
- ❖ Zinal
- ❖ Frauenkirch



- ❖ CH Claro
- ❖ Arina
- ❖ CH Camedo
- ❖ Hanswin
- ❖ Titlis
- ❖ Fiorina
- ❖ Vanil noir

← Ténacité de la pâte / Zähigkeit des Teiges      Extensibilité de la pâte / Dehnbarkeit des Teiges →

Afin de répondre aux exigences de la boulangerie, Agroscope développe des **variétés de blé** diversifiées. Les spécialités boulangères confectionnées à partir de ces variétés de blé diffèrent en fonction de l'extensibilité de leur pâte et de leur capacité à lever.

*Agroscope entwickelt unterschiedliche Weizensorten, um den Bedürfnissen der Bäckereien gerecht zu werden. Die aus diesen Weizensorten hergestellten Backspezialitäten unterscheiden sich durch die Dehnbarkeit und Backfähigkeit des Teiges.*



- ❖ Savièse
- ❖ Suretta
- ❖ Vuiteboeuf
- ❖ Montana
- ❖ Cambrena

