

17. Juni 2026
PRESSEINFORMATION



Ballaststoffreiche Brote: leicht essen, lange satt

Dinkel WachauerMix liefert mit Traubenkernmehl aus der Wachau wertvolle Nährstoffe.

Bewusste Ernährung ist für viele zum Alltag geworden und was lässt sich darin besser integrieren als eine Scheibe Brot oder ein Stück Gebäck, das Mehrwert liefert. Trauben sind reich an Ballaststoffen, die besonders gut für die Verdauung sind. Diese Eigenschaften macht sich **Dinkel WachauerMix** zunutze. Der Mix, der komplett ohne Weizenmehl auskommt, besteht neben Dinkel- aus Traubenkernmehl, das aus der niederösterreichischen Weinbauregion Wachau stammt. Diese Kombination verleiht dem Brot eine besondere Saftigkeit und lange Frischhaltung. Am Gaumen besticht sie durch einen angenehm milden, leicht würzigen Geschmack. Zudem ist die Herstellung des Brotes mehr als einfach: Dinkel WachauerMix verlangt nur nach Wasser und Hefe.

Hafer und Soja als unschlagbares Team

Reich an Ballaststoffen ist auch der **Hafer-SojaMix**, denn sowohl Hafer als auch Soja gelten als hervorragende Nahrungsmittel, um die Verdauung anzukurbeln. Egal ob als Brot oder Kleingebäck, die 100 %- gentechnikfreie-Sojaschrot, die im Hafer-SojaMix verarbeitet ist, verleiht einen angenehm nussigen Geschmack und garantiert eine weiche Textur, die lange frisch bleibt.

Foto/Bildunterschrift:

Dinkel_WachauerMix © backaldrin

Dinkel WachauerMix ist mit Traubenkernmehl reich an Ballaststoffen

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 Qualitätsrohstoffe für Brot, Gebäck und Feinbackwaren. Durch seine Innovationskraft und Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Familienunternehmen verfügt weltweit über 8 Produktionsstätten; der Firmensitz liegt in Asten (Österreich). Dort befindet sich auch das **PANEUM – Wunderkammer des Brotes**: Kundeninformationszentrum, Veranstaltungsforum und Ausstellung rund ums Brot. Kunst- und Kulturobjekte aus 9000 Jahren zeigen den Stellenwert des wertvollen Lebensmittels in Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. backaldrin verdeutlicht damit auch den Konsumenten, was Bäckerei bedeutet – Qualität, Ideen, Vielfalt und Fortschritt. Nähere Informationen unter www.backaldrin.com.

Rückfragehinweis:

Sebastian Haberfellner, Unternehmenskommunikation
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 342, Mobil +43 664 780 230 76
sebastian.haberfellner@backaldrin.com
www.backaldrin.com