

03.09.2025
PRESSEINFORMATION



backaldrin präsentiert Sabia 2.0

Der Neustart für puren Genuss

Das beliebte Produkt Sabia ist in den letzten Wochen bei backaldrin weiterentwickelt worden, um einen Neustart für puren Genuss und kreative Backideen zu ermöglichen. Sabia 2.0 schafft dies, indem es hochwertige Öl- und Gewürzsaamen mit ausgewählten Flocken zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis vereint. Diese fein abgestimmte Komposition eröffnet neue Dimensionen in Geschmack, Duft und Optik und setzt kreativen Ideen keine Grenzen. Sabia 2.0 zeichnet sich aber auch dadurch aus, dass es sich flexibel an Rezeptideen anpasst und dadurch vielseitig einsetzbar ist. Es verleiht Broten und Gebäcken eine ganz besondere Note.

Das neue Geschmackserlebnis von Sabia 2.0

Die harmonisch abgestimmte Mischung von Sabia 2.0 liefert einen angenehm nussigen Grundton, der mit feinen, pfeffrig-würzigen Nuancen kombiniert wird und mit einem Hauch von Lauch sanft abgerundet wird. Begleitet wird dieses Aroma von einem intensiven, frischen Duft. Durch Sabia 2.0 gelingt die phänomenale Verbindung zwischen schmackhaften, traditionell heimischen Saaten und spannenden, international bewährten Zutaten. Das Ergebnis ist eine wahre Geschmacks- und Duftexplosion für Backwaren mit Charakter und purem Genuss.

Foto/Bildunterschrift:

Sabia 2.0 © backaldrin

backaldrin veröffentlicht eine neue Rezeptur und präsentiert mit Sabia 2.0 eine Weiterentwicklung zum Vorgänger.

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