

21. September 2026
PRESSEINFORMATION



MIT ROGGEN UND NUSS IN DEN HERBST

RoggenMix, Dinkel Wachauer® Konzentrat und KartoffelFix sorgen für Vielfalt

So bunt und vielfältig wie die Blätter im Herbst fallen, so abwechslungsreich sind auch backaldrins Brotideen für die „goldene“ Jahreszeit. Aus RoggenMix lässt sich etwa der Walnussskracher zaubern, ein Roggenbrot, das mit Nüssen und Sonnenblumenkernen verfeinert wird und somit für einen guten Biss sorgt. Beliebt ist auch das Dinkelbrot aus Dinkelvollkornflocken, Leinsamen und Dinkel Wachauer® Konzentrat. In den Kartoffelbrötchen kommt backaldrins KartoffelFix zum Einsatz. Und für all jene, die die Kombination aus Süßem und Herzhaftem lieben, sind die Rosinenbrotriegel wohl die richtige Wahl.

FRÜCHTEBROT AUS ROGGENVOLLKORN

Für geerntete und getrocknete Früchte hat backaldrin noch eine weitere Lösung: Gemeinsam mit Roggenvollkorn lässt sich daraus ein besonders schmackhaftes Früchtebrot kreieren. Aber auch ohne die Süße von Birnen und Pflaumen schmeckt Roggenvollkorn in den verschiedensten Variationen hervorragend. Der Mix verspricht durch den Roggenvollkorn-Sauerteig einen aromatischen und abgerundeten Geschmack. Die Krume lässt sich hervorragend mit allerlei Brotaufstrichen bestreichen, ist besonders saftig und hält zudem lange frisch. Perfekt für eine herbstliche Brotzeit.

Foto/Bildunterschrift:

Walnussskracher © backaldrin

Der Walnussskracher aus RoggenMix ist die perfekte Basis für eine herbstliche Brotzeit.

Rosinenbrotriegel © backaldrin

Rosinen sorgen für Süße in herzhaftem Gebäck.

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