

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Супер-ягода и древние зерновые культуры Сила и вкус от компании backaldrin на выставке iba 2018

Астен/Мюнхен, 15 сентября 2018. Наша жизнь пестрит яркими красками. Именно этот красочный, легкий образ жизни проник и в пекарню компании backaldrin, где были созданы новинки хлебобулочных и кондитерских изделий. Ягода арония придает хлебам, хлебобулочным и кондитерским изделиям лиловый оттенок, а изделия с пшеницей дурум имеют пастельно-желтый цвет. Кроме этого, мировой производитель ингредиентов для хлебобулочных изделий продвигает и дальше тренд древнезерновых культур и предлагает новинки с различными видами древнего зерна. Особое внимание было уделено питанию вне дома, которое представлено разнообразными идеями для снеков на каждый день.

Родина растения арония - Северная Америка. Коренные жители ценили эту ягоду как источник силы и здоровья. На выставке iba 2018 компания backaldrin представит хлебобулочные и кондитерские изделия с аронией. Ягоды богаты различными фитонутриентами, витаминами и минералами. Красные и синие растительные красители придают ягоде глубокий темно-красный цвет, благодаря которому хлебобулочные и кондитерские изделия обретают необыкновенный лиловый оттенок.

Новая смесь «Арония Микс» Clean Label впечатляет разнообразными рецептурами: от пшенично-ржаного хлеба, багета и чабатты до бриоша, маффинов и открытых пирогов. Изделия отличаются хрустящей нежной корочкой с мягкими карамельными нотками и пышным лиловым мякишем фруктового сладковатого вкуса. Эта смесь отлично подходит и для приготовления сладких дрожжевых изделий. Возможности использования смеси неограниченны, по желанию «Арония Микс» Clean Label можно добавлять во все виды хлебов и хлебобулочных изделий. Рекомендуемая дозировка составляет от 10 до 25%, но также может быть скорректирована по собственному усмотрению. «Арония

Микс» Clean Label обеспечивает не только привлекательный внешний вид изделиям, но и повышает питательную ценность хлебобулочных изделий за счет компонентов ягоды аронии.

Золотистое наслаждение

В основу новой смеси «Дурум 100» Clean Label входит твердая пшеничная мука, также известная как дурум, что придает изделиям особый нежный аромат. Смесь «Дурум 100» отлично подходит для длительного тестоведения. Простое и легкое применение смеси даёт возможность приготовить разнообразные изделия по форме и весу: булочки для сэндвичей, багет, чабатта, фокачча, изделия из сладкого дрожжевого теста. Изделия со смесью «Дурум 100» впечатляют объемом и пастельно желтым цветом, что связано с высоким содержанием каротиноидов в твердой пшенице.

Первозданное лакомство

Древние зерновые культуры пользуются широкой популярностью, а компания backaldrin представляет еще несколько свежих рецептов. Новая смесь «Антик Микс», в состав которой входят эммер, однозернянка и хорасан в сочетании с закваской с дымным ароматом задействует новые вкусовые нюансы. Сила и энергия зерна гармонируют с разнообразием ароматов, не имеющих себе равных. Легкие дымные нотки закваски дополнены пряным ореховым вкусом дневнезерновых культур. Компания backaldrin предлагает основной рецепт многозернового хлеба из цельного зерна «Антик Микс», вес и форму которого можно изменить по желанию. Для производства требуется добавить только воду и дрожжи. Нарезанный хлеб можно пастеризовать и таким образом хранить в течение нескольких недель. Еще одна новинка – «Антик Концентрат», в состав которого входят эммер, однозернянка, спельта и дикая рожь для приготовления хлебов и хлебобулочных изделий. Кондитеры компании backaldrin, увлеченные древними зерновыми культурами, представили новый легкий фруктовый рецепт со смесью «Антик Пай Микс».

Тренды: спорт, снеки to-go и магазинная выпечка

Сколько сил скрыто в древних зерновых культурах, столько же сил и у спортивной команды „Kornspitz Sport Team“. Несколько лет компания backaldrin активно участвует в развитии большого и малого спорта, потому что питание и спорт – идеальная, мощная комбинация. Вот почему спортсмены команды „Kornspitz Sport Team“ станут гостями стенда backaldrin на выставке iba. С воскресенья по среду в запланированное время будут проходить автограф-сессии и лекции о

важности сбалансированного питания, которое включает в себя также хлеб и хлебобулочные изделия. Энергия и сила стоят в центре внимания рецептов снеков, которые backaldrin представляет всем, кто любит перекусить на ходу. Разнообразные рецепты на каждый день и на любой вкус с шестью продуктами backaldrin приглашают в снек-бар зарядиться новой энергией. Следующая тема - это магазинная выпечка: новый улучшитель ФростБейк Микс для замороженных расстойшихся и нерасстойшихся тестовых заготовок, которые поступают непосредственно из морозильника в печь и поэтому идеально подходят для выпечки прямо в магазине.

Новинки, классика и визит в PANEUM

Владелец компании Петер Аугендоплер и управляющий директор Харальд Деллер вместе с командой backaldrin с нетерпением ожидают многочисленных посетителей на выставке iba в зале B2. В приятной атмосфере и с традиционными австрийскими снеками можно обсудить и попробовать все новинки компании backaldrin. PANEUM – Хлебная сокровищница, открытая в 2017 году, представит посетителям выставки визуальные фрагменты многочисленных экспонатов музея PANEUM и продемонстрирует важность хлеба в настоящем, прошлом и будущем.

backaldrin на iba 2018 с 15 по 20 сентября: выставка Мюнхен, зал B2, стенд 110/310

Фото/Фототекст: © backaldrin, бесплатная публикация

Арония:

Чиабатта-Арония с новой смесью «Арония Микс» Clean Label впечатляет сдержанными карамельными нотками, воздушным лиловым мякишем и ценным составом ягоды арония.

Дурум:

Незабываемый вкус вносит смесь «Дурум 100» в хлебобулочный ассортимент, например, багет с хрустящей корочкой и пастельно желтым мякишем.

«Антик Микс»:

Новая смесь «Антик Микс» объединяет в себе силу древних зерновых культур, таких как эммер, однозернянка и хоразан. Закваска с дымным ароматом придает цельнозерновому хлебу особый характер.

Компания backaldrin, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру. Благодаря своей инновационной силе и необыкновенной страсти к хлебу, backaldrin поддерживает своих клиентов - от небольших пекарен до промышленных предприятий и предлагает клиентоориентированные решения. Международная компания успешно работает в более чем 100 странах и имеет 7 производственных площадок - в г. Астен (Австрия), в Иордании, Мексике, России, Швейцарии, Южной Африке, Украине. В ассортимент входят около 700 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Компания **backaldrin** обрела всемирную известность благодаря разработке рогалика Корншпиц®.

Контактное лицо:

Вольфганг Майер

Руководитель отдела СМИ и PR

backaldrin International The Kornspitz Company GmbH

Тел. +43 7224 8821 351, Моб. +43 664 811 01 83

wolfgang.mayer@backaldrin.com

www.backaldrin.com