

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Оригинальное сочетание: Древние злаки и закваска с дымным ароматом

Астен/Мюнхен, 15 сентября 2018. Игра вкусов от компании backaldrin на выставке *iba 2018* – хлебные новинки «Антик Микс» и «Антик Концентрат» сочетают в себе эммер, однозернянку и другие компоненты с закваской с дымным ароматом. Взяв за основу древние зерновые культуры, можно приготовить не только хлеб, но и кондитерские изделия. Новый рецепт пирожного «Зерновое наслаждение» на миксе «Антик Пай» Микс впечатляет своим легким фруктовым вкусом.

Компания backaldrin всегда уделяла особое внимание древним зерновым культурам. Цельнозерновой хлеб с древними злаками был уже представлен более 10 лет назад. backaldrin делает ставку на оригинальность, добавляя новые вкусовые нюансы - закваску с дымным ароматом. В новом хлебе «Антик» прекрасно сочетаются эммер, однозернянка и хорасан с пшеницей, рожью, овсом, ячменем, рисом и гречихой. Сила и энергия зерна гармонируют с многообразием ароматов, не имеющем себе равных. Закваска с дымным ароматом завершает этот гармоничный вкус. Характер хлеба «Антик» с высоким содержанием злаков, цельнозерновой мукой и семенами подчеркивает крупнозернистый и в то же время эластичный мякиш.

Компания backaldrin предлагает основной рецепт многозернового хлеба, вес и форму которого можно варьировать по желанию. Для производства требуется добавить только воду и дрожжи. Мягкое тесто подходит как для ручной обработки, так и для работы на линиях. Изделия «Антик» долго сохраняют свежесть. В нарезанном виде хлеб можно пастеризовать и хранить в течение нескольких недель.

Неповторимое наслаждение

Эммер, однозернянка, спельта и дурум играют главную роль в новом продукте «Антик Концентрат». Хлеб и выпечка из древних зерновых культур сочетают в себе утонченные сливочные и изысканные ореховые нотки. Интенсивный, сбалансированный вкус дополняет закваска из дикой ржи. Содержание таких ценных ингредиентов как семена подсолнечника, картофельные хлопья, солодовый экстракт, а также йогурт и мед делает изделия с Антик Концентратом настоящим деликатесом. Эластичный сочный мякиш изделий легко поддается нарезке. Продукту характерны простое приготовление хлеба и хлебобулочных изделий как прямым тестоведением, так и медленное брожение, а также безупречная обработка теста на линиях. Благодаря длительному сохранению свежести, этот продукт с чистой этикеткой (без Е-компонентов) станет удачным дополнением Вашего ассортимента.

Наслаждение древними злаками

Древние злаки отлично подходят для приготовления кондитерских изделий. Кондитеры компании backaldrin представят пирожное «Зерновое наслаждение», которое впечатляет легким фруктовым вкусом. Сладкий десерт, умело приготовленный с легким творожным кремом и маракуйей, сочетает в себе смеси «Венский Песочный Премиум» и «Антик Пай Микс». Слой за слоем они образуют неповторимое сочное пирожное, которое безусловно впечатлит Ваших покупателей.

Новый микс для фритированных изделий

Еще одна новинка от компании backaldrin - это смесь для пончиков «Берлинер & Крапфен» 25%. Эта смесь не содержит пальмовый жир, а в качестве добавки используется рапсовый лецитин. С новой смесью легко удаются классические фритированные изделия. Они отличаются высокой стабильностью теста и малым поглощением жира. Мягкий, сочный мякиш и особенно высокий ободок делают изделия особенно привлекательными для покупателей.

Хлебный сомелье backaldrin Игнац Хайдер:

Описание вкуса и идеальное сочетание

„Антик Микс“

Этот необыкновенный цельнозерновой хлеб хорошо сочетается с подкопченной альпийской форелью и соусом из ежевики. Сухое игристое вино прекрасно дополняет эту комбинацию, даря гурманам пикантно-пряные вкусовые впечатления.

«Антик» Хлеб

Хрустящая корочка с карамельными вкусовыми нотками великолепно дополняется воздушным кремовым мякишем, обладающим легким дрожжевым и умеренно сладким ароматом. Особенно выделяется неповторимый вкус древних зерновых культур, выращенных в умеренном климате и почве предгорья австрийских Альп.

Великолепно сочетается с мягким благородным вкусом кремообразного сыра из непастеризованного молока.

Полнотелое красное вино Блаубургундер из региона Бюнднер-Хершафт обладает богатым насыщенным вкусом с фруктовыми вкусовыми оттенками.

Все рецепты, а также дополнительная информация по продуктам представлена на сайте www.backaldrin.com

Фото / Фототекст: © backaldrin, бесплатная печать

Антик Микс:

Древние злаки эммер, однозернянка и хорасан объединяют свою силу в новой смеси «Антик» Микс. Закваска с дымным ароматом придает цельнозерновому хлебу особенный аромат.

Антик Концентрат:

Этот хлеб впечатляет сбалансированным вкусом, нежным ароматом древних зерновых культур эммер, однозернянки, спельты и дикой ржи.

Наслаждение древними злаками:

Пирожное «Зерновое наслаждение» - это десерт с легким творожным кремом и маракуйей, сочетает в себе смеси «Венский Песочный Премиум» и «Антик Пай Микс».

Берлинер &Крапфен Микс 25%:

Изделия, приготовленные на основе этого микса, отличаются стабильным тестом и сочным мякишем.