

ПРЕСС-РЕЛИЗ

Хлебные идеи „Сделано в России“

Новинки компании backaldrin – от выпечки с ягодой арония и гречихой до Мюсли Хлеба

Астен/Москва, 30 января 2019 – на выставке Modern Bakery 2019 компания backaldrin собирается представить разнообразные хлебные идеи. С октября 2017 года часть продукции выпускается на собственном производстве в Подмосковье и поставляется клиентам в России и соседних странах. Помимо новинок, таких как изделия с аронией, «Гречишный Хлеб», инновационный «Мюсли Хлеб» и других продуктов, гостей выставки ждет встреча со звездами российского спорта.

Новая смесь «Арония Микс» производит особенное впечатление: она содержит фитонутриенты, витамины и минералы, и при этом обладает низким содержанием сахара. Красные и синие растительные красители придают ягоде глубокий темно-красный цвет, благодаря которому хлебобулочные и кондитерские изделия приобретают необыкновенный лиловый оттенок. Новая смесь «Арония Микс» Чистая Этикетка впечатляет возможностью использования в рецептурах разнообразных видов продукции: от хлебобулочных до кондитерских изделий. Они отличаются хрустящей нежной корочкой с мягкими карамельными нотками и пышным лиловым мякишем с фруктовым сладковатым вкусом. Данная смесь также отлично подходит и для приготовления сладких дрожжевых изделий. Возможности использования смеси не ограничены; по желанию смесь «Арония Микс» Чистая Этикетка можно добавлять во все виды хлебов и хлебобулочных изделий. Рекомендуемая дозировка составляет от 10 до 25%, либо на ваш вкус. Смесь «Арония Микс» обеспечивает изделиям не только привлекательный внешний вид, но и повышает их питательную ценность за счет содержащихся в аронии полезных веществ.

Традиционная греча в обновленном ассортименте

Компания **backaldrin** ввела в ассортимент «Микс Гречишный», созданный на основе традиционного и популярного в России одноименного злака. Греча содержит витамины группы В и РР, а также микроэлементы: магний, калий, кальций и фосфор. Новая смесь отличается высоким содержанием гречневой муки, благодаря которой хлебобулочные изделия приобретают приятный ореховый привкус. Хлеб из данной смеси характеризуется крупной пористостью мякиша и хорошим объемом. Новый «Микс Гречишный» достаточно прост и надежен в применении, подходит для производства в промышленных условиях. Рекомендуемая дозировка в 20% может быть скорректирована по собственному усмотрению.

«Мюсли Хлеб» и пастеризованный нарезной хлеб «Антик»

Новый цельнозерновой «Мюсли Хлеб» не содержит дрожжи и идеально подходит для полезного завтрака. Его оригинальный вкус формируется смесью зерен и мюсли. Приготовление отличается быстротой и надежностью, достаточно лишь добавить воду. Из смеси можно изготовить как нарезной хлеб, так и батончики, которые идеально подойдут в качестве перекуса. В нарезанном виде «Мюсли Хлеб» долго сохраняет свежесть благодаря пастеризации. То же касается и цельнозернового мультикомпонентного хлеба «Антик» на основе «Антик Микса», который дольше сохраняет свежесть в пастеризованном виде. Хлеб «Антик» содержит эммер, однозернянку и хорасан, а закваска из дикой ржи придает ему легкий дымный аромат. Смесь проста и надежна в использовании, для производства изделий достаточно добавить воду и дрожжи. Мягкое тесто подходит как для ручной обработки, так и для работы на линиях.

Интенсивный вкус «Ароматного Хлеба» и «Венского солода»

Благодаря ячменному солоду и молотому кориандру новый «Славянский Ароматный Хлеб» приобретает пряный вкус. Нежный и сочный мякиш дополняется ароматом семян подсолнечника, льна и кунжута. Картофельные хлопья делают мякиш мягким, он не крошится и становится сочным, долго сохраняя свежесть. Благодаря «Венскому Солоду» улучшены органолептические свойства ржаного и пшеничного хлеба, а также пряников, печенья и других изделий - хлебобулочные изделия приобретают приятный аромат, пряный насыщенный вкус ржаного солода и легкую медовую вкусовую нотку. Входящий в состав ржаной солод является натуральным продуктом высокого качества, содержит белки, жиры, углеводы, пищевые волокна, каротин, витамины групп В, витамин С, Е и РР, а также минералы и микроэлементы. «Венский солод»

повышает водопоглощаемость теста и придает ему больше эластичности, что в конечном итоге улучшает структуру мякиша, приводит к более долгому сохранению свежести и простоте и надежности в применении.

Новинки и классические продукты

Дрожжевые изделия и штрудель с новой «Тирольской маковой начинкой» получаются быстро, и вы всегда можете быть уверены в результате. Начинка отличается стабильностью при выпечке, оптимальным сочетанием «цена-качество» и сбалансированным вкусом. Помимо многочисленных новинок посетители выставки ждут такие классические продукты как Корншпиц®, сладкая выпечка с уже любимейшей смесью фруктов «Бирола», а также итальянский и французский хлеб на основе специализированной смеси «Микс Рустикальный» с «Чистой Этикеткой». Пекари и кондитеры компании backaldrin приготовят для вас свежую выпечку. Классические продукты и новинки могут быть продегустированы прямо на стенде backaldrin.

Там, где спорт встречается с хлебом: Познакомьтесь с российскими звездами спорта

Участие backaldrin на выставке Modern Bakery будет ознаменовано приходом гостей из мира российского спорта, поскольку компания сделала себе имя не только благодаря своим продуктам, но и своей спонсорской поддержке спорта. На второй выставочный день Modern Bakery 2019, 13 марта, стенд компании backaldrin посетят олимпийский чемпион по биатлону Антон Шипулин, а также представители Федерации хоккея России. У них можно будет взять автограф, пообщаться и сфотографироваться. А также знаменитые спортсмены расскажут о значении хлеба в правильном рационе питания. Антон Шипулин и чемпионка мира по биатлону Екатерина Юрлова-Перхт входят в состав спортивной команды „Kornspitz Sport Team“, организованной компанией backaldrin. Предприятие также является партнером Федерации хоккея России, в связи с чем российский хоккеист Артемий Панарин стал официальным послом бренда Актипан®. Этот цельнозерновой хлеб богат углеводами и является превосходным источником энергии, что делает его идеальным для спортсменов и людей, ведущих активный образ жизни.

**Компания backaldrin на выставке Modern Bakery 2019 с 12 по 15 марта:
ЦВК Экспоцентр Москва, Павильон «Форум», FF 60**

Фото/Фототекст: бесплатная печать

Арония, © backaldrin

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

Греча, © backaldrin

Новый **«Микс Гречишный»** отличается высоким содержанием гречневой муки, придающей хлебу приятный ореховый вкус.

Мюсли Хлеб, © backaldrin

Новый **«Мюсли Хлеб»** от компании backaldrin – это бездрожжевой цельнозерновой хлеб и смесь мюсли, что делает его идеальным для завтрака.

Антон Шипулин, © backaldrin/Gattinger

Российский олимпийский чемпион и бывший биатлонист **Антон Шипулин** посетит стенд backaldrin на выставке Modern Bakery 13 марта

Компания backaldrin, основанная в 1964 году, предлагает высококачественные ингредиенты и разрабатывает инновационные идеи для хлебопекарной отрасли по всему миру. В ассортимент входят около 700 различных продуктов для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Благодаря своей инновационной силе и необыкновенной страсти к хлебу, backaldrin поддерживает своих клиентов - от небольших пекарен до промышленных предприятий и предлагает клиентоориентированные решения. Семейное предприятие имеет 20 филиалов по всему миру, из них 7 производственных площадок; головное предприятие расположено в г. Астен (Австрия). Здесь же расположена и **Хлебная сокровищница – PANEUM®** – информационный центр для клиентов, форум для проведения мероприятий и выставка на тему хлеба. Художественные и культурные объекты с 9000-летней историей рассказывают о значимости ценного продукта питания в прошлом, настоящем и в будущем. Компания backaldrin хочет раскрыть потребителю значение пекарни - это качество, идеи, разнообразие и прогресс. Подробная информация представлена на сайте www.backaldrin.com.

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