

PRESSEINFORMATION

Neue Farbnuancen mit Power-Beere und Durum **Natürliche Töne kommen durch Aronia und Carotin ins Sortiment**

Asten/München, 15. September 2018 – Neue Nuancen der Farbpalette bringt backaldrin bei der iba zum Einsatz. Mit der Power-Beere Aronia halten purpur-lila Töne im Back- und Feinbackwarensortiment Einzug. Sanftes Pastellgelb entsteht dank dem hohen Carotinoid-Gehalt in Durum, der mit Brot- und Gebäckkreationen der backaldrin-Bäckermeister ein neues Einsatzgebiet findet. Mit Top4Shop widmet sich der internationale Backgroundstoffhersteller dem Thema Ladenbacken.

Die Aroniabeere hat ihren Ursprung im Nordosten der USA. Bereits die amerikanischen Ureinwohner schätzten die Beere als Quelle für Kraft und Gesundheit. backaldrin verschafft der Power-Beere auf der iba 2018 mit Brot-, Gebäck- und Kuchenkreationen einen großen Auftritt. Die Aroniabeere enthält viele sekundäre Pflanzenstoffe sowie einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen. Rote und blaue Pflanzenfarbstoffe geben ihr die typische dunkelrote Farbe, die auch Brot und Feinbackwaren eine außergewöhnliche violette Färbung verleiht.

Der neue Clean Label AroniaMix überzeugt mit verschiedensten Rezepten, von Weizenmischbrot und Baguette über Ciabatta bis hin zu Brioche, Muffins und Kuchen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine feinsplittrige Kruste mit dezenten Karamellnoten sowie eine lilafarbene, fluffige Krume mit fruchtigem und dezent süßem Geschmack aus. Auch im süßen Bereich von Hefeteigen und Massen passt der AroniaMix hervorragend. Die Anwendungsmöglichkeiten sind unbegrenzt, nach Wunsch kann AroniaMix bei allen Brot- und Gebäckteigen zugesetzt werden. Die empfohlene Dosierung beträgt 10 bis 25 %, kann jedoch ebenfalls nach Belieben angepasst werden. Je höher die Dosierung und je heller das Grundprodukt, umso ausgeprägter zeigt sich die lila Färbung. Für Fragen und weitere Rezeptideen stehen die backaldrin-Bäckermeister gerne zur Seite. AroniaMix sorgt jedoch nicht nur für die ansprechende Optik, sondern wertet Backwaren auch mit den wertvollen Inhaltsstoffen der Power-Beere auf.

Pastellgelbe Farbtöne dank Durum

Auf Basis von Hartweizenmehl, auch bekannt als Durum, entsteht der neue Clean Label Mix „Durum 100“. Das fein-aromatische Durum-Weizenmehl verleiht den Gebäcken eine besondere Geschmacksnote. Damit findet der Hartweizen ein neues Einsatzgebiet, war er bisher doch vor allem für die Verwendung in der Pastaproduktion bekannt. Besonders gut eignet sich „Durum 100“ für lange Teigführungen. Vielseitige Rezepte in Form und Grammatik lassen sich in einfacher Herstellung umsetzen: Von Sandwichbrot über Baguette, Ciabatta, Rosen-Brötchen und Focaccia bis hin zu süßen Hefeteig-Gebäcken. Die Durum-Spezialitäten überzeugen mit ansprechendem Volumen und einer pastellig gelben Farbe, die dem hohen Carotinoid-Gehalt des Durum-Weizens zu verdanken ist. Je nachdem welches Mehl in Ergänzung eingesetzt wird, fällt die Färbung stärker oder weniger stark aus. Es gilt: je heller das Grundprodukt, umso schöner der Farbton.

Ideal für Ladenbacken

Das neue Backmittel Top4Shop ist die optimale Wahl für Tiefkühl-Teige, die direkt vom Froster in den Ofen kommen und ist damit ideal für den Einsatz in Bäckereien mit mehreren Filialen. Darüber hinaus eignet es sich hervorragend für Langzeitführung. Die Schnittbrötchen und Semmeln zeichnen sich durch eine sehr saftige Krume und eine wunderbare goldgelbe Krustenfärbung aus.

backaldrin-Brotsommelier Ignaz Haider:

Genussbeschreibungen und Verzehrempfehlungen

Aronia Baguette

Die feinsplittrige Kruste mit den dezenten Karamellnoten wird durch die lilafarbene, fluffige Krume, die ein herzhaft fruchtiges, dezent süßes Aroma aufweist, hervorragend ergänzt. Hervorzuheben ist die einzigartige Paarung der mild säuerlichen Aromen des Weizensauerteiges, eingebettet in die intensiv fruchtigen Noten der Aroniabeere und des Apfelsaftes. Diese verschmelzen zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Ein Schimmelkäse wie der Roquefort mit seinem nussigen rosinenähnlichen Geschmack harmoniert bestens mit den fruchtig säuerlichen Noten des Aronia Baguettes. Als Begleiter würde ich ein Glas lieblich weichen Spätburgunder empfehlen.

Durumbrot

Das Getreide ist von bester Güte unter dem warmen trockenen Klima der pannonischen Tiefebene auf Urgesteinsboden gewachsen und gereift. Das malzige Aroma der Kruste wird unterstützt durch ein herrliches Farbspiel von goldgelb bis zu kastanienbraun reichenden Tönen. Das eingesetzte Durummehl schenkt dem Brot mild süße Geschmacksnoten und sorgt für eine lange Frische. Eine saftige, gelb schimmernde Krume, umhüllt von einer kräftigen Kruste, verleiht dem Durumbrot seinen einzigartigen Charakter. Seine köstliche Kruste und das weiche Herz aus Hartweizenmehl machen alle Brotliebhaber glücklich. Mein Tipp: schmeckt getoastet besonders gut! Die wattig-weiche, zartsplittrige Kruste mit leichten Vanille- und Karamellnoten passt gut zu Sauvignon Blanc, Silvaner oder Pinot Grigio, dazu ein gereifter Hartkäse, Rohschinken und fruchtige Brotaufstriche.