

PRESSEINFORMATION

Pikante und süße Köstlichkeiten

Asten/Stuttgart, 21. September 2019 – Neue Snacks für den im Trend liegenden Außer-Haus-Konsum zeigen die backaldrin-Bäckermeister an der Snack-Bar auf der Südback 2019. Süße Versuchungen zaubern auch die backaldrin-Konditormeister: An der Konditorei-Theke gibt es frische Urkorn Waffeln und Urkorn Pancakes mit verschiedenen Toppings. Auch für abwechslungsreiche Kuchenvariationen und frische Krapfen, Donuts und Dinkel-Topfenbällchen ist gesorgt.

Snacks to go sind beliebt wie nie. Brot und Gebäck sind die ideale Grundlage und liefern in Kombination mit verschiedenstem Belag Energie, die lange anhält. Auf der Südback widmet sich backaldrin daher mit der Snack-Bar diesem Trend und zeigt mit ausgewählten Produkten neue Ideen für köstliche Leckerbissen. Mit dabei sind neben Klassikern wie dem Original Kornspitz auch Gebäckkreationen, wie der Urkornknopf oder Ciabatta auf Basis des neuen Vorteigstarters FeraFerm. Die abwechslungsreichen Rezepte werden vor Ort frisch zubereitet und stehen zur Verkostung bereit.

Der Original Kornspitz besticht mit einem Curry-Aufstrich, gebratenen Hühnerstreifen und Feldsalat. Im Urkornknopf harmonieren Gemüse-Antipasti mit Feta und Lollo Bionda Salat während die Durum Grillstange als vegetarischer Hotdog überzeugt. Im Aronia Ciabatta kommen Pulled Turkey und Coleslaw zum Einsatz und zu guter Letzt zeigt MyUrkorn in drei Varianten, dass auch mit Vollkorn-Schnittbrot leckere Snacks entstehen. Alle Rezepte eignen sich zum Vorbereiten und Verkauf an der Theke, können aber auch schnell und einfach bei Nachfrage frisch zubereitet werden.

Süßer Genuss

Längst überzeugt Urgetreide nicht mehr nur bei Brot und Gebäck. Es passt auch perfekt zu süßen Backwaren: Das beweisen die backaldrin-Konditormeister einmal mehr, diesmal mit Urkorn Waffeln und Urkorn Pancakes. Emmer, Einkorn und Dinkel aus dem UrkornKuchen Mix sorgen für einen ausgewogen-nussigen Geschmack, der bestens mit frischen Früchten und Schokoladen-Sauce harmoniert. Zu Verkosten gibt

es die Leckerbissen direkt an der Konditorei-Theke. Darüber hinaus sorgen die backaldrin-Konditormeister für abwechslungsreichen Kuchengenuss. Dieser gelingt mit bewährten backaldrin-Klassikern wie Wiener RührMix, UrkornKuchen Mix und Sahnissimo®. Mit den neuen Rezeptideen haben die backaldrin-Konditormeister wieder für jeden Geschmack das richtige gezaubert: Heidelbeer-Joghurt-Zitronenschnitte, Urkorn Topfen-Mohnschnitte, Urkorn Apfel-Nusskuss und Urkorn Ananasschnitte.

Siedegebäcke haben immer Saison

Mit saisonalen Rezepten für Krapfen in allen Formen und Farben gelangen das ganze Jahr über abwechslungsreiche und köstliche Ideen ins Sortiment. Farbenfroh, rund und lecker sind auch Donuts. Die frittierten Köstlichkeiten sind unbestritten auf der ganzen Welt beliebt. Für die Siedegebäcke bietet backaldrin jeweils die ideale Basis: Mit B&K Mix 25 % BOH entstehen formschöne, luftige Krapfen mit hohem Kragen, während die Backvormischung Donut WorldWide sich für allerlei Donut-Variationen eignet. Denn nur mit fein abgestimmtem Teig gelingen die Siedegebäcke perfekt. Darüber hinaus präsentiert backaldrin den Besuchern auf der Messe auch die beliebten Allzeit-Klassiker Dinkel-Topfenbällchen.

Alle Rezepte sowie weitere Informationen über die beschriebenen Produkte und Rezepte finden Sie im Backberater auf der backaldrin-Website unter www.backaldrin.com.

Bilder/Bildtexte: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Snacks:

Snacks to go sind so beliebt wie nie – mit verschiedenen Rezeptideen und backaldrin-Produkten als Basis lässt sich für jeden Geschmack etwas zaubern.

Urkorn-Waffel:

Urgetreide passt hervorragend zu Süßem, wie den **Urkorn Waffeln mit UrkornKuchen Mix** von backaldrin. Emmer, Einkorn und Dinkel sorgen für einen ausgewogen-nussigen Geschmack.

Donuts:

Mit der Backvormischung **Donut WorldWide** von backaldrin entsteht das weltweit beliebte Siedegebäck in überzeugend luftig-leichter Form.

backaldrin International The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 700 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 20 Niederlassungen, davon 7 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:

Wolfgang Mayer, Unternehmenssprecher
backaldrin International The Kornspitz Company
Tel. +43 7224 8821 351, Mobil +43 664 811 01 83
wolfgang.mayer@backaldrin.com
www.backaldrin.com