

PRESSEINFORMATION

Gleichbleibende Frische und neue Energie

Asten/Stuttgart, 21. September 2019 – Eine neue Dimension von gleichbleibender Qualität und Brotgenuss für den perfekten Start in den Tag präsentiert backaldrin auf der Südback 2019. Mit Slow Malt zeigt das internationale Familienunternehmen ein neues Backmittel speziell für die Langzeitführung kühler Teige. So entstehen von früh bis spät frische Semmeln in gleichmäßig hoher Qualität. Das neue Müslibrot bringt mit ausgewogenen Zutaten hingegen schon am Morgen Energie für einen guten Tag.

Langzeitführung ist bei backaldrin bereits seit vielen Jahren ein Thema und mit der heutigen Technik problemlos umzusetzen. Speziell für kühle Teige hat backaldrin nun das neue Backmittel Slow Malt entwickelt. Kaisersemeln und Schnittbrötchen lassen sich damit ideal in Langzeitführung herstellen und bestechen mit aromatischem Geschmack und goldgelber Kruste. Zudem wirkt es sich positiv auf Volumen und Krumen-Eigenschaften aus. Der angenehme Duft und der unvergleichlich malzig-aromatische Geschmack bilden gemeinsam eine Versuchung, der kaum jemand widerstehen kann. Die backaldrin-Bäckermeister haben das neue Backmittel speziell für die Langzeitführung von kühlen Teigen, von 22 bis 24 °C, entwickelt.

Ideale Kombination

Insbesondere in Kombination mit der Slow Dough®-Führung entstehen Backwaren bester Qualität. Diese ermöglicht es, Teige bei den üblichen Führungsparametern über Anlagen aufzubereiten. Anschließend werden die Teiglinge nur noch gekühlt gelagert, wobei sich die gewünschten Geschmacks- und Aromastoffe bilden. Durch den Einsatz von Slow Malt entstehen trockene Teige, die sich ideal zur maschinellen Aufarbeitung eignen und perfekt an die Bedingungen für die Transportlagerung in Kunststoff-Stapeldielen angepasst sind, da sie nicht ankleben. Slow Malt in Kombination mit der Slow Dough®-Führung ermöglicht es Bäckereien – besonders beim Ladenbacken – über den gesamten Tagesverlauf frisches Gebäck zu backen und dabei mit gleichbleibend hoher Qualität und einem deutlichen Plus an Geschmack und Aroma zu überzeugen.

Perfekter Start in den Tag ...

Ein neues hefefreies Hafervollkornbrot ideal fürs Frühstück zeigt backaldrin mit dem Müslibrot auf Basis des Mueslibrot Mix. Dieser enthält eine spezielle Müslimischung für Brot und beinhaltet unter anderem: Hafer-, Weizen- und Dinkelflocken, gepufften Mais, Roggen, Zitrusfasern, Apfelsaftpulver, Kokosflocken und Apfelbeerentrester. Daraus resultiert ein hoher Ballaststoffgehalt, über den hinaus es zudem mit einem geringen Anteil gesättigter Fettsäuren überzeugt. Eine ausgewogene Mischung, die lange satt hält, schließlich gibt die erste Mahlzeit des Tages Energie für alles, was ansteht. Das Müslibrot schmeckt als Schnittbrot und Riegel, letztere eignen sich ideal für ein Frühstück to go. Es überzeugt darüber hinaus mit langer Frischhaltung und lässt sich in Form von Schnittbrot gut pasteurisieren.

... mit einfacher Herstellung

Zur Herstellung des Grundrezepts ist nur die Zugabe von Wasser oder Milch erforderlich. Die backaldrin-Bäckermeister empfehlen die Verwendung von Milch für das gewisse Extra – schließlich überzeugt auch klassisches Müsli mit Milch. Bei Zubereitung mit Mandelmilch steht auch einem veganen Genuss nichts im Wege. Weitere Zutaten definieren die besondere Geschmacksausrichtung und dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: kandierte und getrocknete Früchte, Nüsse oder Schokolade – jeder kann ganz nach den eigenen Vorlieben individuelle Geschmacksrichtungen kreieren. Die backaldrin-Bäckermeister zeigen auf der Südback zwei Sorten: Nuss-Rosine und Schoko-Milch.

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

Slow Malt:

Mit dem neuen **Slow Malt** von backaldrin entstehen von früh bis spät frische Kaisersemmeln und Schnittbrötchen in gleichbleibender Qualität.

Müslibrot:

Das neue Müslibrot mit dem **Mueslibrot Mix** von backaldrin ist ein hefefreies Vollkornbrot mit Körnern und einer Müslimischung, das sich ideal fürs Frühstück eignet.

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