

PRESSEINFORMATION

## **In voller Fülle**

### **Erweitertes Füllen-Sortiment bei backaldrin**

**Asten, 16. März 2020 – backaldrin präsentiert ein erweitertes Sortiment rund um Füllungen. Diese verleihen Feinen Backwaren, Konditoreikreationen und Desserts den letzten Schliff. Die Auswahl der neuen Produkte reicht von beerigen Tönen mit Waldfrucht, Erdbeere und Sauerkirsche bis hin zu Nougat und Karamell.**

Für fein abgestimmten Geschmack von süßen Versuchungen bietet backaldrin seit mehr als 20 Jahren eine umfassende Auswahl an Füllen. Denn köstliche Füllen in den verschiedensten Varianten dürfen in keinem Sortiment fehlen. Nun präsentiert backaldrin eine erweiterte Produktpalette: Die Sorten Waldfrucht, Erdbeere, Sauerkirsche, Nougat und Karamell bieten süße Abwechslung für jeden Geschmack. Die Füllungen sind einfach zu verarbeiten sowie back- und gefrierstabil, einzig die Nougatfülle ist nur gefrierstabil. Besonders reizvoll sind auch die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Nicht nur Plundergebäcken verleihen sie ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis. Sie lassen zudem Spielraum für eigene Kreationen: als Fülle in Croissants, um Blechkuchen den letzten Schliff zu verleihen oder Krapfen, die mit verschiedensten Geschmacksrichtungen überraschen.

### **Ready to use**

Perfektes Gebäck verdient die perfekte Füllung. Die neuesten Produkte von backaldrin bieten noch mehr Komfort im Einsatz: Reichhaltige, authentische Aromen, die ebenso köstlich wie einfach zu verwenden sind. So lässt sich wertvolle Zeit sparen. Die Füllen werden aus hochwertigen Zutaten hergestellt und können für eine Vielzahl von süßen Leckereien verwendet werden. Waldfrucht kombiniert die Aromenvielfalt verschiedenster fruchtiger Beeren während Erdbeere den reinen, süßen Geschmack der Erdbeere in sich birgt und ganze Fruchtstücke der Sauerkirschfülle vollen Geschmack verleihen. Nougat hält eine unwiderstehliche Kombination aus Kakao und Haselnuss bereit und das cremige Karamell die feinen Noten von karamellisiertem

Zucker und Milch. Verschiedene Rezepte und Ideen gibt es bei den backaldrin-Fachberatern.

Weitere Informationen bei den backaldrin-Fachberatern unter +43 7224 8821 0 oder auf [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

**Bilder/Bildtexte:** © backaldrin, Abdruck honorarfrei

**Füllen Basis:**

Die neuen Füllen von backaldrin in den Sorten Waldfrucht, Erdbeere, Sauerkirsche, Nougat und Karamell bieten süße Abwechslung für jeden Geschmack

**Füllen Topfenbällchen:**

Die neue backaldrin-Füllenpalette überzeugt mit vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten, etwa in Topfenbällchen oder Krapfen.

**Füllen Erdbeertraum:**

Die backaldrin-Füllen überzeugen auch als Dessert, zum Beispiel als fruchtiger Erdbeertraum.

**backaldrin International The Kornspitz Company**, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Das Sortiment umfasst mehr als 800 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 8 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](http://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](mailto:wolfgang.mayer@backaldrin.com)  
[www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com)