

PRESSEINFORMATION

Premium Weizengenuss Neuer Qualitätsrohstoff „Premium Weizen“ von backaldrin

Asten, 18. November 2020 – Weizenprodukte sind Klassiker, die in keinem Brotsortiment fehlen dürfen. Der neue Qualitätsrohstoff Premium Weizen oP von backaldrin überzeugt in vielerlei Hinsicht: Er bringt traditionellen authentischen Geschmack und ist dabei Clean Label, frei von E-Nummern sowie ohne Palmfett.

Inmitten all der verfügbaren Brotvielfalt darf ein klassisches Getreide nicht fehlen: Der Weizen. Mit Premium Weizen oP präsentiert backaldrin eine hervorragende Basis für Weizengebäcke aller Art. Einfache Handhabung und Betriebssicherheit sind gewährleistet. Ein hoher Anteil an Weizensauerteig stellt traditionellen, authentischen Geschmack sicher. Zugleich entspricht Premium Weizen oP dem Wunsch nach nachhaltigen Produkten und ist Clean Label, frei von E-Nummern sowie ohne Palmfett. Darüber hinaus bestechen die Backwaren mit hervorragender Krumen-Elastizität, sodass ein rundes Gesamterlebnis entsteht. Die backaldrin-Bäckermeister präsentieren im neuen Folder Rezepte für unter anderem: Premium Weizen- und Weizenmischbrote, Premium Sabia Baguette, Premium Sandwich und Premium Bagelino.

Weitere Informationen bei den backaldrin-Fachberatern unter +43 7224 8821 0 oder auf www.backaldrin.com.

Bilder/Bildtexte: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Premium Sandwich:

Premium Weizen ist der neue Qualitätsrohstoff von backaldrin für Weizengebäcke, wie das Premium Sandwich, die einfach und sicher in bester Qualität entstehen.

Premium Bagelino:

Das Premium Bagelino mit Premium Weizen von backaldrin bietet rustikalen Brotgenuss.

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.

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