

PRESSEINFORMATION

Farb- und Gaumenspiele mit Kurkuma und Urkorn

Urgetreide und Kurkuma sind zwei Hauptdarsteller der backaldrin-Neuheiten

Asten und Stuttgart, 23. September 2017 – Kurkuma und Urkorn sind wegen Farbe, Geschmack und Wirkung in aller Munde. backaldrin nimmt den Ball auf der Südback 2017 gleich doppelt auf. Zum einen bringt der Backgroundstoffhersteller die typischen Farbtöne und den unverwechselbaren Geschmack von Kurkuma ins Brotsortiment. Zum anderen sorgt Urgetreide im UrkornKuchen Mix mit Emmer, Einkorn und Dinkel für ein gekonntes Debüt im backaldrin-Kuchensortiment. Lust auf vertrauten Geschmack macht der Steirer mit Roggen und Dinkel. Eine Symbiose von Landbrot und saftigem Ciabatta verspricht das neue PrimaPan.

Kurkuma ist wegen Farbe, Geschmack und Wirkung in aller Munde. backaldrin nimmt den Ball auf und präsentiert in Stuttgart Spezialitäten mit dem neuen KurkumaMix. Das Gewürz ist vor allem für seine verdauungsfördernde und entzündungshemmende Wirkung bekannt. Der Wurzelstock der Pflanze ist intensiv gelb. Verantwortlich dafür ist der Farbstoff Curcumin, der auch die neuen Brot- und Gebäckkreationen von backaldrin zum Glänzen bringt. Was mit einem Augenschmaus beginnt, wird mit dem unverkennbaren, angenehmen mild-würzigen Kurkuma-Geschmack vollendet.

Die backaldrin-Bäckermeister haben unterschiedliche Rezepte mit dem neuen KurkumaMix kreiert. Beim Kurkuma Spitzbaguette beträgt die Dosierung des KurkumaMix, ebenso wie bei den anderen Rezepten, fünf Prozent auf Mehl. Im Kurkuma Baguette mit Sabia trifft das gelbe Gewürz auf die einzigartige Saaten-Flocken-Kombination von backaldrin. Die vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten mit dem neuen KurkumaMix ebnen den Weg für Kreativität. So kann der Teig zu unterschiedlichsten Brot- und Kleingebäck-Köstlichkeiten aufgearbeitet werden, die zum leuchtend gelben Blickfang im Sortiment werden. Allein das Farbspiel der Krume – von ocker- bis intensiv dottergelben Tönen – macht Lust auf das Gaumenspiel. Die Krume ist weich, elastisch sowie saftig und vereint die typische Farbe sowie den unverkennbaren Geschmack von Kurkuma.

Prima Brot

PrimaPan Mix heißt der neue Backgrundstoff zur Herstellung von Weizenmischbrot-Spezialitäten. Fein aromatischer, getrockneter Durum-Weizen-Sauerteig verleiht den Broten eine mild-säuerliche Geschmacksnote. Die backaldrin-Bäckermeister haben Rezeptvariationen für Brote mit circa zwei Kilogramm kreiert. Sie empfehlen die Verwendung eines geschmacksintensiven Weizenmehls und lange Teigführungen. Während Kruste und Optik an typisches Landbrot erinnern, weckt die Krume Assoziationen zum Ciabatta. Großporig, angenehm weich und elastisch ist sie, dabei aber viel saftiger als jene der mediterranen Brotspezialität.

Vertrauter Brotgeschmack

Da die Konsumenten Vielfalt lieben, gesellt sich zu PrimaPan der Steirer. Dieses sehr saftige Roggenmischbrot mit Dinkel erinnert an traditionelle Brotsorten und vertrauten Geschmack. In der Grundrezeptur mit flüssigem oder getrocknetem Sauerteig aus der BAS-Familie von backaldrin kommt auf einen Teil SteirerMix ein Teil Mehl. Zudem ist eine individuelle Versäuerung mit dem eigenen Grundsauer möglich.

Renaissance des Urkorns

Mit neuen Kuchenvariationen bringt backaldrin den Geschmack vergangener Tage auf den Tisch. Die neuen Feinbackwaren-Kreationen lassen Urgetreide im neuen UrkornKuchen Mix wieder aufleben. Emmer und Einkorn harmonieren mit dem zart süßen und nussigen Dinkel. In ihrer sorgfältigen Zusammensetzung sorgen die drei Urkornsorten für ein einzigartiges bodenständiges Geschmackserlebnis sowie einen reichhaltig goldenen Farbton der Kuchen-Variationen.

Im All-In-Verfahren entsteht durch Zugabe von Wasser und Speiseöl die Grundmasse für vielerlei Form- und Blechkuchen mit sehr guten Backeigenschaften. Die Urkorn-Kuchen bringen durch den Einsatz von verschiedenen Formen, vom Gugelhupf über Rehrücken bis zum Kranz, Abwechslung ins Sortiment, überzeugen aber ebenso als Blechkuchen. Dekoriert mit Tortenglasur oder Schokolade sind sie auch optische Hingucker. Die backaldrin-Konditormeister haben nicht nur in Form und Aussehen sondern auch in Geschmack facettenreiche Rezepte kreiert, wie beispielsweise Urkorn Kaisergupf, Urkorn Apfelgugelhupf, Urkorn Obstkuchen sowie Urkorn Mohnkranz und Chiakuchen. Durch die Zugabe von Schokodrops, Trockenfrüchten und vielem mehr erlaubt die Grundmasse aber ebenso individuelle Urkorn-Kreationen.

Mit diesen und weiteren Ideen im Gepäck, laden Firmeninhaber Peter Augendopler und das backaldrin-Team Kunden und Besucher auf den Messestand in Halle 1 ein. Bei der traditionellen Jause können alle Rezeptneuheiten und mehr verkostet werden.

**backaldrin auf der Südback 2017 vom 23.-26. September:
Messe Stuttgart, Halle 1, Stand H 51 und G 51**

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

backaldrin The Kornspitz Company, 1964 gegründet, entwickelt innovative Brotideen und hochwertige, individuelle Backgrundstoffe für die weltweite Backbranche. Durch seine Innovationskraft und außergewöhnliche Leidenschaft für Brot unterstützt backaldrin seine Kunden, vom Handwerksbäcker bis zum Industriebetrieb, mit serviceorientierten Lösungen. Das internationale Unternehmen, von einer Bäckerfamilie in dritter Generation geführt, ist in mehr als 100 Ländern erfolgreich tätig und verfügt über sieben Produktionsstandorte, am Firmensitz in Asten (Österreich) sowie in Jordanien, Mexiko, Russland, der Schweiz, Südafrika und in der Ukraine. Das Sortiment umfasst rund 700 verschiedene Produkte für die Herstellung von Brot, Gebäck sowie Feinback- und Konditoreiwaren. backaldrin ist weithin als Erfinder des Kornspitz bekannt.

Rückfragehinweis:

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