

## PRESSEINFORMATION

### Mein Dinkel für Brot und Gebäck

**Asten, 28. Oktober 2022 – Frischen Wind in das Dinkelsortiment bringen die Neuheiten Mein Dinkelbrot und Mein Dinkelbrötchen von backaldrin. Bereits bei einer geringen Dosierung werden Brot und Gebäck aus dem beliebten Urgetreide besonders saftig und bieten exzellente Frischhaltung.**

Dinkel gehört mittlerweile ins Fixprogramm jeder gut sortierten Bäckereitheke – schließlich lieben Kunden Brot und Gebäck aus dem wertvollen Urgetreide. Mit Mein Dinkelbrot hat backaldrin ab sofort eine neue variable Backmischung für Dinkelbrotkreationen im Programm, die Bäcker und Kunden gleichermaßen begeistern wird. Die Dosierung kann je nach Rezeptur individuell angepasst werden. Dinkelvollkornsauerteig ist bereits im Mix enthalten und Salz wird je nach Geschmack individuell zugesetzt. Die hervorragende Frischhaltung und Saftigkeit der Dinkelbrote runden das Gesamtpaket ab. Die Rezeptideen sind vielseitig und reichen von Dinkel-Roggen-Schnittlauchbrot über Dinkel-Roggen-Walnussbrot bis hin zu Dinkelvollkornbrot.

#### Dinkel für Brötchen

Auch für alle Brötchen-Fans hat backaldrin mit Mein Dinkelbrötchen eine Neuheit im Programm. Der Mix ist für die Langzeitführung bestens geeignet und auch Sauerteig ist bereits enthalten. Bei einer niedrigen Dosierung von 25 Prozent auf Mehl entstehen Brötchen mit saftigem Geschmack, angenehm kurzem Biss und exzellenter Frischhaltung. Dank der wertvollen Zutaten, wie Dinkelvollkornmehl, Sesam, Roggen und Honig schmecken die Brötchen ausgewogen und mild nussig. Mein Dinkelbrot und Mein Dinkelbrötchen sind perfekt geeignet, um dem Wachstumskurs von Dinkelbackwaren einfach und sicher gerecht zu werden.

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

#### **backaldrin\_Mein\_Dinkelbrot**

Ob Dinkel-Roggen-Schnittlauchbrot, Dinkel-Roggen-Walnussbrot oder Dinkelvollkornbrot, mit Mein Dinkelbrot entstehen Brote für jeden Geschmack sicher und einfach.

#### **backaldrin\_DinkelRoggenSchnittlauchbrot**

Mein Dinkel-Roggen-Schnittlauchbrot überzeugt mit besten Zutaten und mild nussigem Geschmack.

#### **backaldrin\_Mein\_Dinkelbroetchen**

Bei einer niedrigen Dosierung von 25 Prozent auf Mehl entstehen Brötchen mit saftigem Geschmack und angenehm kurzem Biss. Ein Highlight für alle Brötchen-Fans.

**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)