

PRESSEINFORMATION

Neue Basis für Baguette

backaldrin interpretiert mit „Mein Baguette“ den Klassiker neu

Asten, 16. März 2020 – Das Baguette ist ein All time-Favorit unter den Backwaren. Mit dem neuen Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin wird der Klassiker zu einem Highlight im Sortiment. Die Rezeptideen der backaldrin-Bäckermeister reichen von klassischem Baguette über Brötchen und Ciabatta bis zum Premium Baguette mit Hartweizen.

Baguette darf in keiner Theke fehlen. Das neue Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin liefert die perfekte Basis für den Klassiker. Es eignet sich besonders für langzeitgeführte, kühle Teige und lässt sich dank trockener Teige ideal maschinell aufarbeiten und in Kunststoffstapeldielen lagern ohne anzukleben. Bei einer Dosierung von 5 % auf Mehl überzeugen die Gebäcke mit hoher Gärstabilität sowie saftiger Krume und zarter Rösche. „Mein Baguette“ überzeugt zudem mit seiner Vielfältigkeit in der Anwendung: Vom klassischen Baguette und Brötchen über mediterrane Interpretationen mit getrockneten Tomaten und Oliven, Baguette mit Roggen, Ciabatta bis zu Brötchen mit Weizengrieß. Außerdem eignet es sich auch für Baguettes in Halbback-Verfahren. Nähere Infos gibt es bei den backaldrin-Fachberatern.

Weitere Informationen bei den backaldrin-Fachberatern unter + 49 89 329 39 76 oder auf www.backaldrin.com.

Bilder/Bildtexte: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Mein Baguette:

Das neue Backmittel „Mein Baguette“ von backaldrin liefert die perfekte Basis für den Klassiker.

Mein Baguette Premium:

Premium Baguette-Genuss entsteht im kombinierten Einsatz von „Mein Baguette“ und Hartweizen.

Mein Baguette Snack:

Mit dem neuen „Mein Baguette“ von backaldrin gelingen Baguette-Variationen, die sich auch ideal für Snack-Ideen eignen.

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