
PRESSEINFORMATION

Neues für Naschkatzen

backaldrin präsentiert Neuheiten für Amerikaner und Käsekuchen

Asten, 6. Mai 2021 – Klassische Backwaren befinden sich derzeit wieder im Aufschwung. backaldrin bietet, diesem Trend entsprechend, die Neuprodukte AmiMix und KäsekuchenMix.

Bewährte Feinbackwaren erleben aktuell einen Aufschwung und erfreuen sich wieder großer Beliebtheit. „Das können backende Betriebe für sich nutzen, denn es hat den Vorteil, dass diese Gebäcke oft mit rationeller, sicherer Herstellung einhergehen.

Zudem lassen sie sich einfach variieren und so zu einem neuen Geschmackserlebnis veredeln“, macht Stephan Schwind, Geschäftsführer der backaldrin

Vertriebsgesellschaft in Deutschland deutlich. Diesem Trend folgend, bietet backaldrin die Neuprodukte AmiMix und KäsekuchenMix. Amerikaner und Käsekuchen, Gebäcke die jeder kennt und liebt, gelingen damit in feinsten Qualität, einfach und sicher.

Beste Basis für Klassiker

Der neue AmiMix von backaldrin eignet sich für softig-zarte Amerikaner und Butter-Amerikaner. Die Anwendung ist dank des All-In-Verfahrens schnell und einfach. Nach dem Backen lösen sich die Amerikaner gut vom Blech, der Mix ist zudem Anlagentauglich und vielseitig einsetzbar, etwa auch für Blechkuchen. Dank optimaler Frischhaltung bleiben die Leckerbissen lange saftig. backaldrin hält im neuen Folder vielfältige Rezeptideen bereit. Für Käsekuchen in allen Varianten ist der neue KäsekuchenMix von backaldrin die beste Basis für hervorragende Qualität. Der Mix überzeugt mit seiner sicheren Anwendung und die weiche, sämige Masse ist einfach zu verarbeiten. Die Gebäcke sprechen mit ihrer angenehmen, natürlichen Farbe sowie der lockeren, flaumigen Krumenstruktur und dem fein abgerundeten, leichten Geschmack an. Der Einsatzbereich des KäsekuchenMix lässt Raum für viele Variationen, backaldrin bietet im neuen Folder zahlreiche Rezeptideen.

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

Bilder/Bildtexte: © backaldrin, Abdruck honorarfrei

Amerikaner Heidelbeere:

Mit dem neuen AmiMix von backaldrin gelingen die süßen Leckerbissen einfach und sicher, etwa beerig-leckere Amerikaner mit Heidelbeere (Blaubeere).

Käsekuchen Beere:

Mit dem neuen KäsekuchenMix von backaldrin entstehen flaumige Käsekuchen-Kreationen wie etwa mit Fruchtspiegel.

Käsekuchen Zitrone:

Der Zitronen-Käsekuchen mit dem neuen KäsekuchenMix von backaldrin wird von einem Eier-Milchguss abgerundet.

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