

PRESSEINFORMATION

## **Frischer Dinkelgenuss**

**Neue Backvormischung „Dinkel Krusti“ von backaldrin**

**Asten, 18. November 2020 – Dinkel darf heute nicht mehr im Brotsortiment fehlen. Mit Dinkel Krusti präsentiert backaldrin eine vielseitig einsetzbare neue Backvormischung. Die Gebäcke überzeugen dank guter Gärstabilität mit ihrem ansprechenden Volumen und ausgewogenem Geschmack.**

Für voll im Trend liegendes Dinkelgebäck bietet backaldrin die neue Backvormischung Dinkel Krusti. Sie überzeugt mit ihrem vielseitigen Anwendungsbereich und einfacher, sicherer Herstellung. In der Dosierung kommen auf zwei Teile Mehl ein Teil des Mix. Die trockenen wolligen Teige sind auch für Anlagen geeignet. Hervorragende Gärstabilität sichert ein ansprechendes Volumen der Gebäcke. Der angenehme, leicht körnige Krumencharakter ist dem eingesetzten Sojaschrot sowie Saaten zu verdanken. Zudem ist die Krume schön elastisch. Im Geschmack sind die Kreationen mit Dinkel Krusti ausgewogen und mild, mit feinen Honig und Malznoten. Zu guter Letzt rundet die lange Verzehrfrische das Gesamtpaket ab. Die backaldrin-Bäckermeister präsentieren im neuen Folder Rezepte für: Dinkelbrötchen, Dinkel Müslibrötchen, Dinkel Walnuss Brot, Dinkel Eiweiß Brot, Dinkel Sandwich und Dinkel Baguette.

Weitere Informationen bei den backaldrin-Fachberatern unter + 49 89 329 39 76 oder auf [www.backaldrin.com](http://www.backaldrin.com).

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

### **Dinkelbrötchen:**

Die neue Backvormischung „Dinkel Krusti“ von backaldrin bietet vielseitige Anwendungsmöglichkeiten für Dinkelgenuss in höchster Qualität.

**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)