

PRESSEINFORMATION

Der Kornspitz® erobert die Welt

Seit seiner Geburtsstunde im Jahr 1984 eroberte der Kornspitz® die Brotkörbe, Frühstückstische und Herzen der Menschen wie im Flug. Heute wird das ballaststoffreiche Kleingebäck in mehr als 70 Ländern weltweit gerne gegessen. Seine hochwertigen Inhaltsstoffe, der hohe Anteil an Ballaststoffen sowie der würzige Geschmack zeichnen den Kornspitz® aus.

„Knusprig, würzig, ballaststoffreich“ – so präsentiert sich das Flaggschiff und der Exportschlager von backaldrin seit mehr als 30 Jahren. Das internationale Familienunternehmen entwickelte den Kornspitz® im Jahr 1984. „Die Originalrezeptur ist nach wie vor unverändert und der Kornspitz® schmeckt wie eh und je. Wie bei all unseren Produkten ist auch hier das wichtigste Geheimrezept die garantiert gleichbleibende Qualität“, erklärt backaldrin-Eigentümer und Kornspitz®-Erfinder Peter Augendopler. Nach der Weltpremiere bei der Österreichischen Bäckerausstellung 1984 war der Aufstieg des knusprig-würzigen Kornspitz® nicht mehr zu stoppen. Verbraucher in mehr als 70 Ländern wollen auf ihren Kornspitz® heute nicht mehr verzichten. Seit 1995 wird der Gebäckklassiker auch in Bio-Qualität gebacken.

Im Kornspitz® steckt eine ausgewogene Mischung an hochwertigen Rohstoffen aus überwiegend regionalem Anbau: Roggen- und Weizenmehle, Roggen-, Weizen- und Sojaschrote, Weizenmalzschrote, Leinsamen und Salz. Durch den hohen Anteil an Getreideschrotten – zerkleinerten Getreidekörnern – bietet der Kornspitz® alle guten Inhaltsstoffe des Korns. Sein Ballaststoffanteil liegt bei mehr als sieben Prozent und ist somit höher als bei vielen Müslis. Ballaststoffe sind unverdauliche Nahrungsbestandteile, die dabei helfen die Verdauung zu regulieren und den Darm von unerwünschten Ablagerungen frei zu halten. Neben den wichtigen Ballaststoffen enthält der Kornspitz® auch jede Menge Vitamine der B-Gruppe, Mineralstoffe (z.B. Calcium und Phosphor) sowie Spurenelemente (z.B. Eisen, Kupfer, Mangan oder Zink).

Kornspitz® macht glyk-lich

Beim Glykämischen Index ist der Kornspitz® eine Klasse für sich. Eine Untersuchung am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Wien hat einen Index-Topwert von 43 ergeben. Damit liegt er deutlich unter jener Schwelle von 55, unter der nach der so genannten Glyx-Diät Figurbewusste unbegrenzt genießen dürfen.

Ein gold-reifes Duo

Dass Brot und Sport ein gold-reifes Duo sind, beweist backaldrin darüber hinaus mit seinem Engagement im Spitzen- und Nachwuchssport. Und insbesondere mit dem Kornspitz® hat sich backaldrin im Sportsponsoring einen Namen gemacht. Mit dem internationalen „Kornspitz Sport Team“ unterstützt das Unternehmen seit vielen Jahren Athletinnen und Athleten. Das Motto: Höchstleistungen sind im Sport, genauso wie im Beruf, in der Schule oder in der Freizeit erst mit der richtigen Ernährung möglich.

Weitere Informationen rund um den Kornspitz® sowie Ernährungstipps, Rezeptideen und vieles mehr finden Sie unter www.kornspitz.com.

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