

PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle erweitert Produktrange durch CeralGran Granulate Neuprodukte bieten zahlreiche Vorteile für die Herstellung von Brot und Backwaren

Ulm-Jungingen, 27.01.2022 – Neben der bewährten Produktlinie CeralGran Gepufft bringt Getreidespezialist SchapfenMühle zum Jahresbeginn als Sortimentserweiterung die CeralGran Granulate auf den Markt. Die granulierten Rohstoffe garantieren eine große Vielfalt an Anwendungsmöglichkeiten in der Backstube und punkten mit bestechenden Vorteilen bei der Verarbeitung, der Gebäckqualität im Endprodukt genauso wie beim Genuss der fertigen Brote und Backwaren. Damit beweist das traditionsreiche Familienunternehmen aus Ulm wiederholt seine Innovationskraft und sein Verständnis für die Bedürfnisse der backenden Branche sowie ein backtechnologisch sehr fundiertes Know-how. Die Granulate können in vielfältigsten Kombinationen auch mit den gepufften Rohstoffen eingesetzt werden.

„Die Entwicklung der CeralGran Granulate hatte bei uns in den letzten Monaten oberste Priorität. Als Getreidespezialist ist die Verarbeitung und Veredlung von Getreide natürlich unser tägliches Brot, aber eine komplett neue Range zu konzipieren und bis zur Marktreife zu führen, ist eine spannende Herausforderung, die unseren Kollegen im Technikum sehr gut gelungen ist“, fasst Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, die Testphase zusammen und fährt mit der Zielsetzung fort: „Wir wissen um die Herausforderung und den wachsenden Druck, denen die Bäcker täglich ausgesetzt sind. Neben dem kontinuierlichen Wunsch von Verbraucherinnen und Verbrauchern nach gesunden und genussvollen Backwaren und einer ständig verfügbaren großen Auswahl hat sich in den vergangenen zwei Jahren der Fachkräftemangel in den Backstuben weiter verschärft. Daher sehen wir es als Partner der backenden Branche als unsere wichtigste Aufgabe an, sie durch innovative Rohstoffe und Produkte in der täglichen Arbeit zu unterstützen. Unsere neue Range trägt mit den vielen Vorteilen bei der Verarbeitung und im Endprodukt sowie der leichten, gelingsicheren Anwendung einen großen Beitrag dazu bei, dass Bäcker die Herausforderungen bestens meistern können.“

Die Granulate ergänzen die bereits erfolgreich am Markt etablierten gepufften Rohstoffe und bestechen als Leichtgewichte mit herausragender Wasseraufnahme, da sie schnell und unkompliziert quellen. Sie nehmen in diesem Prozess in nur 15 Minuten bis zur fünffachen Wassermenge ihres Eigengewichts auf. Sie können als Bestandteil des Teiges zur Optimierung

der Gebäckqualität verwendet werden, bieten aber auch als Dekor auf Broten und Backwaren enorme Vorteile im Geschmack sowie Mundgefühl und Kaueindruck. Hergestellt werden sie in überzeugender Qualität von der SchapfenMühle in einem standardisierten, ausschließlich physikalischen Verfahren und garantieren damit höchste Produktsicherheit.

Faktencheck CeralGran Granulate:

Vorteile in der Praxis	Vorteile im Gebäck	Vorteile als Topping
<ul style="list-style-type: none"> – Einfaches Handling – Zeit- und energiesparende Alternative zu herkömmlichen Koch- und Brühstücken – Schnelles Verquellen der Rohstoffe in nur 15 Minuten – Große Flexibilität, Wassertemperaturen zwischen 2 °C und 40 °C sind möglich – Einfache Dosierung – Stabile, wolligere und plastischere Teige – Höhere Teigausbeute – Ideal als Frischhalter, Teigverbesserer und/oder als Dekor – Bekannte und natürliche Zutaten ohne E-Nummern 	<ul style="list-style-type: none"> – Verbesserung der Verzehrsfrische – Ansprechende Krumenoptik – Saftige Krume – Hervorragender Kaueindruck – Charakteristischer, authentischer Geschmack – Deklarationsfreundlich - aus rein natürlichen Zutaten – Erfüllt den Verbraucherwunsch nach Ursprünglichkeit 	<ul style="list-style-type: none"> – Langanhaltende, knusprige Röste – Knusprige Gebäcke – Optische Abhebung – Unzählige Kombinationsmöglichkeiten, kombiniert mit Saaten und Kernen – Für kreative Gebäcke – Kostengünstige Dekorvarianten

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de
Online-Shop: www.webshop-schapfenmuehle.de/
Blog: www.emmer.info
Instagram: [schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

Bildmaterial



Bildunterschrift: SchapfenMühle erweitert Produktrange durch CeralGran Granulate

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_CeralGran Granulat_Moodbild_1.jpg (3.480 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.



Bildunterschrift: Neuprodukte bieten zahlreiche Vorteile für die Herstellung von Brot und Backwaren

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_CeralGran Granulat_Landbrot_Landbroetchen.jpg (2.135 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.

Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Als Getreidespezialist bietet die SchapfenMühle eine vielseitige Produktpalette an Mehlen, Getreideflocken, Mühlenmischungen, Saaten sowie Kernen und vielem mehr. Das Unternehmen ist unter anderem bekannt für seine innovativen Produkte aus Urgetreidearten wie Dinkel und Emmer. Die SchapfenMühle Wertekette garantiert lückenlose Qualität von der Auswahl des Saatguts über die Ernte und die Verarbeitung des Korns bis zur Auslieferung an den Kunden. Kontinuierliche Investitionen in neue Technologien und Pioniergeist sind die Erfolgsgaranten des Unternehmens. Im Laufe der Zeit hat sich die SchapfenMühle zu einem weltweit agierenden Unternehmen entwickelt.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com