

PRESSEINFORMATION

Halle 9, Stand 9C35

Die Welt im Fokus des Sauerteig-Spezialisten BÖCKER

Produktneuheiten, bewährte Vielfalt und viel Sauerteigwissen auf der südback 2022

Minden, 26.07.2022 – Nach zwei Jahren Messe-Pause hat BÖCKER für die südback 2022 einiges im Gepäck. Wie vom Sauerteig-Spezialisten gewohnt, wird es am Stand sowohl eine Vielzahl von Produkten zu entdecken und probieren als auch Sauerteigexpertise zu erleben geben. Im Fokus stehen eine Starter-Neuheit, aktive Sauerteig-Produkte, News im Bereich der glutenfreien Backwaren und natürlich die Vorteile von Sauerteig im Allgemeinen. Besucherinnen und Besucher können sich in Halle 9 am Stand 9C35 von den verschiedenen Themen begeistern lassen.

Sauerteig weltweit

Nicht nur in Deutschland ist das Thema Sauerteig in aller Munde. In vielen weiteren Ländern rund um den Globus begleitet BÖCKER das große Interesse an Broten und Backwaren, die mit Sauerteig hergestellt werden. Kein Wunder, denn das natürliche Backmittel sorgt nicht nur für eine wundervolle Aromatik, sondern beeinflusst Teigverarbeitung und die Eigenschaften der fertigen Backwaren positiv. Die perfekte Mischung aus Milchsäurebakterien und Sauerteighefen sorgt dabei für die nötige Triebkraft und macht die Backwaren zusätzlich länger haltbar. Vorteile, die in der ganzen Welt geschätzt werden und die BÖCKER mit seiner Produktneuheit im Starter-Bereich aufgreift.

Aktive Sauerteige

In dem Sortiment von BÖCKER, das mittlerweile etwa 160 natürliche Sauerteigprodukte umfasst, nehmen die aktiven Sauerteige eine besondere Rolle ein. Das erste Produkt, das auch heute aus dem Sortiment nicht wegzudenken ist, ist der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig auf Roggenbasis, der als Klassiker für Betriebssauerteige gilt. Sein Pendant auf Weizenbasis der BÖCKER Le Chef, der auf der bekannten „BÖCKER Myländer“-Technologie basiert und vor allem für mediterrane Backwaren nach „Lievito Naturale“-Art ohne Backhefe eingesetzt wird. Seit letztem Jahr neu im Sortiment ist die BÖCKER Organic ActiVivo Range. Diese flüssig-aktiven, ready-to-use Sauerteige sind auf Basis verschiedenster Rohstoffe erhältlich. BÖCKER vereint mit diesen Produkten die lange Tradition der natürlichen Sauerteig-Fermentation mit bester Integration in moderne Betriebsabläufe für deklarationsfähige, hochwertige Sauerteig-Backwaren.

Glutenfreie Neuheiten

Unter dem Label B:PURE bietet BÖCKER seit vielen Jahren frische glutenfreie Backwaren an, die zusätzlich vegan, laktosefrei und ohne Zusatz bekannter Allergene sind – und dies auch in TK-Qualität. Auf der südback wird nun für den TK-Bereich ein neues Konzept vorgestellt, das die Handhabung und Logistik für Bäckereien vereinfacht. Außerdem eröffnet BÖCKER mit einer Brot-Neuheit ein neues Segment innerhalb der Backwaren-Range.

Bildmaterial:



Bildtitel: BÖCKER Worldwide: Die Welt im Fokus des Sauerteig-Spezialisten

Dateiname:

Pressefoto_BOECKER_suedback_2022_Vorbericht_2022-07-26.png

Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Über die Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Bei BÖCKER, dem Spezialisten für Sauerteig, dreht sich seit der Unternehmensgründung 1910 alles um das Thema Sauerteig. Das inhabergeführte Familienunternehmen in der vierten Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für natürliche Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen. BÖCKER hat über 160 natürliche Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

Candy Sierks
Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 48
Mail: sierks@kommunikationpur.com

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Susanne Masch/Saskia Spelly
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.
Telefon: +49.571.83 799 -53/-57
Mail: susanne.masch@sauerteig.de/saskia.spelly@sauerteig.de