

PRESSEINFORMATION

Nun endlich auch für Zuhause: BÖCKER Reinzucht-Sauerteig

Gebrauchsfertiger Sauerteig im Onlineshop bestellbar

Minden, 08.06.2020 – BÖCKER, der Spezialist für Sauerteig, bietet ab sofort einen gebrauchsfertigen Reinzucht-Sauerteig für die hauseigene Backstube an – einfach, schnell und gelingsicher. Über den Onlineshop unkompliziert bestellt, kann zu Hause daraus ein eigener Sauerteig herangezogen oder der Teig direkt verfeinert werden. Für selbst gemachte Brote und Brötchen, die garantiert aromatisch und lecker schmecken. Erhältlich ist der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig online unter www.sauerteig.shop.

Sauerteig ist in aller Munde und erobert die heimischen Backstuben. Kein Wunder, denn er sorgt für aromatische und köstliche Backwaren, die extra luftig und frisch sind. Doch jeder, der schon mal einen Sauerteig selbst angesetzt hat, weiß, wie tückisch das sein kann. Neben viel Geduld braucht man auch ein Händchen für das richtige Mischungsverhältnis und die Temperaturen sowie eine gewisse Backerfahrung. Mit dem neuen gebrauchsfertigen BÖCKER Reinzucht-Sauerteig bietet das Familienunternehmen aus Minden mit 110 Jahren Erfahrung jetzt Backfreude mit Gelingsicherheit für alle. Ob als Anstellgut für den eigenen Reinzucht-Sauerteig oder als Direktzugabe in den Teig, mit oder ohne Hefe, die Anwendung ist einfach und gelingsicher. So kann sich wirklich jeder an selbst gemachten Broten und Brötchen erfreuen.

Weitere Informationen wie ein Sauerteig-Lexikon, Rezepte und den BÖCKER Reinzucht-Sauerteig zum Bestellen gibt es unter www.sauerteig.shop.

Bildmaterial:



Bildtitel: Der BÖCKER Reinzucht-Sauerteig - einfach, schnell und gelingsicher

Dateiname: boecker-reinzucht-sauerteig_2020-06-08

Bildquelle: Ernst Böcker GmbH & Co. KG

BÖCKER – Sourdough, that's our business!

BÖCKER ist einer der führenden Anbieter von natürlichen Sauerteig-Produkten zur Aroma- und Texturverbesserung von Backwaren. Als Pionier der ersten Stunde hat der Firmengründer Ernst Böcker bereits 1910, mit der Entwicklung von Fermentationsverfahren, die Standards für eine sichere Sauerteigführung gesetzt. Diese Standards haben bis heute in der Branche Gültigkeit. Seine ersten Reinzucht-Sauerteig-Starter wurden zum Grundstein für viele Patente und für ein weltweit agierendes Unternehmen, das mit ungebrochener Innovationskraft mittlerweile in vierter Generation von der Familie Böcker geführt wird. Heute umfasst das Sortiment mehr als 160 verschiedene Sauerteig-Produkte, Spezial-Backmischungen und fertig gebackene glutenfreie Backwaren. Über 180 Spezialisten an mehreren Standorten kümmern sich nicht nur um Entwicklung, Produktion und Vertrieb des Sortiments. Sie forschen an den Produktinnovationen von morgen, entwickeln Rezepturen und Verfahren für das Bäckerhandwerk und stehen als internationales Sauerteig-Kompetenzzentrum der ganzen Branche mit Rat und Tat zur Seite.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.shop.

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