

## PRESSEMITTEILUNG

### Berliner aus Ulm: neue Mühlenvormischung für softе Siedegebäcke **SchapfenMühle launcht Neuprodukt für Berliner und trendige Siedegebäckspezialitäten**

**Ulm-Jungingen, 25.08.2023 – Rechtzeitig für die Vorplanung der Faschingssaison bringt das Familienunternehmen aus Ulm mit Schapfen Berliner fein 20% im Oktober eine neue Feinback-Mühlenvormischung zur Herstellung von klassischen Berlinern und trendigen Siedegebäckspezialitäten auf Weizen- und Dinkelbasis auf den Markt. Sie trumpft mit einer wirtschaftlich überzeugenden Zugabemenge von 20 Prozent, einem ausgeprägten Pfannennachtrieb sowie geringer Fettaufnahme auf und ist obendrein palm- und sojafrei.**

Klassische oder modern interpretierte Berliner mit variantenreichen Füllungen und kreativen Dekoren sowie trendige Siedegebäcke tummeln sich vor allem in der kälteren Jahreszeit in den Feingebäckauslagen der Fachgeschäfte und erleben rund um Fasching ihren absoluten Höhepunkt. Die Ideensuche und Planung für die Siedegebäckauswahl beginnen in vielen Konditoreien und Bäckereien meist schon im Herbst. Daher ist das Timing der neuen Mühlenvormischung **Schapfen Berliner fein 20%** perfekt. Ab Oktober kann das Neuprodukt bei der SchapfenMühle sowie deren Großhandelspartnern bezogen werden.

#### **Verarbeitung easy, Produkt top**

Mit einer sehr wirtschaftlichen Zugabemenge von 20 Prozent lassen sich wollige und plastische Teige mit einer sehr guten Maschinengängigkeit herstellen, die sich ausgezeichnet zu Berlinern und anderen Siedegebäcken in Spitzenqualität verarbeiten lassen. Die Berliner weisen ein gleichmäßiges Gebäckbild auf, bestechen durch ein hervorragendes Volumen sowie eine ansprechende Oberflächenbräunung mit goldfarbener Kruste und einen stabilen, hellen Kragen. Das Ergebnis: Ein Berliner, wie er im Lehrbuch steht. Alle mit **Schapfen Berliner fein 20%** hergestellten Siedegebäcke eint die zartfeine Krume, die besonders locker, gleichmäßig feinporig und saftig ist. Als Mehlbasis kann zwischen Weizen und Dinkel gewählt werden. Das besondere Plus für die Auslobung im aktuellen Zeitgeist ist, dass die Mühlenvormischung sowohl palm- als auch sojafrei ist.

„Das neue Produkt aus unserem Hause beschert unseren Kunden eine hohe Produktqualität bei gleichzeitiger Flexibilität in der Ausgestaltung der daraus hergestellten Gebäcke; der Leitgedanke, der bei allen unseren Produktinnovationen und -neueinführungen verfolgt wird. Man kann mit Schapfen Berliner fein 20% Berliner und andere Siedegebäcke sowohl auf

Weizen- als auch auf Dinkelbasis herstellen, die eigene Kreativität walten lassen und sich sicher sein, dass die Gebäcke mit einem ansprechenden Gebäckvolumen, einer besonders soften Krume mit kurzem Biss und, das Wichtigste, mit einem ausgezeichneten Geschmack aufwarten und die Kundinnen und Kunden überzeugen werden“, fasst Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, die Vorteile des Neuprodukts zusammen.

#### Weiterführende Informationen unter:

**Webseite:** [www.schapfenmuehle.de](http://www.schapfenmuehle.de)

**Online-Shop:** [www.shop.schapfenmuehle.de](http://www.shop.schapfenmuehle.de)

**Blog:** [www.emmer.info](http://www.emmer.info)

**Instagram:** [schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

#### Bildmaterial



**Bildunterschrift:** Klassische oder modern interpretierte Berliner mit Schapfen Berliner fein 20%

**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen Berliner fein 20 %\_Berliner.jpg (1.138 KB)

**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, ab September 2023.

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



**Bildunterschrift:** Trendige Siedegebäcke mit Schapfen Berliner fein 20%

**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen Berliner fein 20 %\_Donuts.jpg (1.164 KB)

**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, ab September 2023.

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



**Bildunterschrift:** Klassische oder modern interpretierte Berliner mit variantenreichen Füllungen und kreativen Dekoren sowie trendige Siedegebäcke mit Schapfen Berliner fein 20%

**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen Berliner fein 20 %\_Vielfalt.jpg (1.204 KB)

**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, ab September 2023.

**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 vier Standorten über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein verlässlicher Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. Die SchapfenMühle ist jedoch nicht nur ein zuverlässiger, sondern auch ein sicherer Partner, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat das Familienunternehmen die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Die spezifischen Qualitätsparameter des Getreides entscheiden darüber, ob daraus Mehl, Flocken oder andere Mühlenprodukte hergestellt werden. Dadurch hat der Landwirt einen sicheren Partner, der ihm sein Qualitätsgetreide auf jeden Fall abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle aufgrund der sicheren und zumeist regionalen Lieferketten ein hohes Maß an Sicherheit und damit unternehmerische Freiheit. 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 besonderen Getreidearten 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](mailto:ganzenmueller@kommunikationpur.com)