

## PRESSEINFORMATION

### BÖCKER bietet Sauerteig-Vollsortiment und Neuheiten

**BÖCKER, der Sauerteig-Spezialist, mit neuen Sauerteig-Produkten und glutenfreien Backwaren**

**Minden, 24.11.2020 – BÖCKER erweitert sein Sortiment der getrockneten Sauerteig-Produkte: BÖCKER Amber Sour für Weizengebäcke überzeugt sensorisch und optisch. Als Sauerteig-Vollsortimenter bietet BÖCKER die komplette Bandbreite an natürlichen Sauerteig-Produkten, verbunden mit fundierter Anwendungsberatung. Mit B:PURE offeriert BÖCKER außerdem ein glutenfreies Backwaren-Sortiment, mit Sauerteig und handwerklich hergestellt, das Bäckern sowie Gastronomen die Möglichkeit gibt, die Nachfrage nach leckeren, glutenfreien Produkten zu bedienen.**

Bekannt als Sauerteig-Spezialist bietet BÖCKER über 160 natürliche Sauerteig-Produkte in allen Facetten, für alle Bedürfnisse und Anwendungsfälle. Vom Sauerteig-Vollsortimenter BÖCKER bekommt der Kunde Sauerteig-Produkte aus unterschiedlichen Rohstoffen in den Produktkategorien Sauerteig-Starter, flüssige, trockene und pastöse Sauerteige, auch in Bio-Qualität sowie glutenfreie Sauerteige. Gleichzeitig gibt das Familienunternehmen aus Minden durch fundierte Beratung, Rezept-Entwicklung und Vermittlung seines spezifischen Know-hows individuelle Unterstützung für seine Kunden, damit die Produkte in optimaler Weise zum Einsatz kommen – für gesundheitsfördernde beste Brote und Backwaren. Nun erhält nicht nur die Sauerteig-Produktfamilie Zuwachs, sondern ebenso die glutenfreien Backwaren von BÖCKER B:PURE.

#### **Produktneuheiten der Sauerteig-Familie**

Die beliebte BÖCKER Produkt-Familie der natürlichen Sauerteig-Produkte für Weizengebäcke bekommt mit dem BÖCKER Amber Sour Zuwachs und ergänzt somit das Sortiment der getrockneten Sauerteige um ein weiteres hochwertiges Produkt. Trotz höherer Säuregrade wird ein geschmacklich milder Säureeindruck erreicht, der ideal für Weizengebäcke ist und durch eine einzigartige Geschmacksnote besticht. Doch es sind nicht nur die geschmacklichen Vorteile, sondern auch die sehr ansprechende Farbgebung, durch die Zutat Roggen-Malz, die den neuen BÖCKER Amber Sour auszeichnen. Dieser kann mit sicherer Anwendung direkt zugegeben werden und ist auch bei geringer Dosierung hoch wirksam.

Im nächsten Jahr wird auch die Kategorie der pastösen Sauerteig-Produkte ein neues Mitglied begrüßen, das mit wertvollen Sprossen die Bedarfe handwerklich und industriell backender Betriebe bedienen wird. Die Vorteile liegen auf der Hand: Wertvolle Sprossen und Körner, eingebettet in qualitativ hochwertigem Sauerteig, werden Gebäcke geschmacklich und aufgrund des hohen Ballaststoffgehalts ernährungsphysiologisch auf. Zudem können die bereits gekeimten Sprossen und vorverquollenen Körner sofort verarbeitet werden.

Egal ob für die Erweiterung des BÖCKER Sortiments oder für die Entwicklung kundenindividueller Lösungen in großem Maßstab – eines liegt dem Sauerteig-Spezialisten am Herzen: voller Fokus auf Forschung und Entwicklung, denn die Varianz an verschiedensten natürlichen Sauerteig-Produkten ist noch lange nicht ausgeschöpft. Beispielsweise ist das Thema Leguminosen hochaktuell, spannend und bietet tolle Möglichkeiten für zahlreiche Anwendungen.

### **Produktneuheiten der B:PURE Backwaren**

Mit B:PURE bietet BÖCKER ein glutenfreies Sortiment rund um Brote, Brötchen und feine Backwaren, die mit glutenfreiem Sauerteig hergestellt werden. Nach wie vor werden alle Backwaren nicht nur glutenfrei, sondern auch ohne Zusatz von Milch oder Ei produziert und sind vegan. Mit den handwerklich hergestellten Backwaren aus dem B:PURE Sortiment wird das Thema der besonderen Ernährungsformen aufgegriffen und bietet Bäckern, wie auch Gastronomen die Möglichkeit, ihre Kunden mit leckeren, glutenfreien Produkten zu bedienen. Das Sortiment ist sowohl als frische Backwaren als auch tiefgekühlt erhältlich. So bekommt der Kunde größtmögliche Flexibilität und erweitert das Angebot mit wenig Aufwand um glutenfreie Alternativen.

Das abwechslungsreiche Sortiment bietet für jeden Anlass das passende Produkt: Von verschiedenen Brot- und Brötchensorten über Burger Buns bis hin zu Schoko Kuchen. Ganz neu im Sortiment sind zwei Brote in Bioqualität: Bio Vollwertbrot und Bio Sauerteigbrot. 2021 wird dieses Bio-Sortiment um ein Brötchen erweitert, das zusätzlich eine hochwertige Proteinquelle ist.

### ***Bildmaterial:***



Bildtitel: BÖCKER Amber Sour  
Dateiname: BÖCKER\_Amber\_Sour (3.8 MB)  
Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: BÖCKER Amber Sour  
Dateiname: BÖCKER\_Amber\_Sour\_Schale (4.4 MB)  
Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG



Bildtitel: Sauerteig-Spezialist BÖCKER bietet über 160 natürliche Sauerteig-Produkte  
Dateiname: BOECKER\_alle-Produktgruppen (3 MB)  
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 180 Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für 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 Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter [www.sauerteig.de](http://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](mailto: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](mailto:susanne.masch@sauerteig.de)/[saskia.spelly@sauerteig.de](mailto:saskia.spelly@sauerteig.de)