

PRESSEMITTEILUNG

Urig leckere Gebäckvielfalt mit dem Neuprodukt Schapfen Urlaub

Die SchapfenMühle als Getreidespezialist erweitert ihr Sortiment und rückt erneut Urgetreide in den Vordergrund

Ulm-Jungingen, 22.01.2024 – Die SchapfenMühle erweitert mit der neuen Mühlenvormischung Schapfen Urlaub ihr Sortiment um ein weiteres Produkt mit Urgetreide. Die enthalten Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen sorgen für einzigartige, aromatische Mehrkornbrote und -kleingebäcke und entsprechen dem aktuellen Trend nach ursprünglichen, traditionsreichen Getreidesorten sowie dem Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit und Natürlichkeit. Mit Schapfen Urlaub lässt sich eine Vielzahl an kreativen, urigen Broten und Kleingebäcken herstellen.

Urgetreide liegt im Trend – und auch die SchapfenMühle erweitert kontinuierlich ihr Sortiment mit innovativen, einzigartigen Produkten zur Herstellung von urig leckeren Gebäcken. Mit Schapfen Urlaub präsentiert der Urgetreidespezialist eine neue, wirtschaftliche Mühlenvormischung zur Herstellung von Mehrkornbroten -kleingebäcken mit Urgetreide. „Unser Schapfen Urlaub basiert auf einer einzigartigen Rohstoffkombination aus den Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen und ist auch ideal für Vollkorngebäcke. Die daraus hergestellten Backwaren werden außerdem durch das aromatische Gerstenmalzextrakt geschmacklich harmonisch abgerundet. Die neue Mühlenvormischung sorgt für urig leckere und vielfältige Gebäcke mit leistungsstarker Backtechnik“, erläutert Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft. Der hauseigene Sauerteig und die Salzzugabe können individuell dosiert werden – für eine uneingeschränkte Vielzahl an kreativen, urigen Broten und Kleingebäcken. Schapfen Urlaub ist zudem palm- und sojafrei sowie frei von tierischen Zutaten und daher für vegetarische und vegane Backwaren geeignet.

Die Vorteile auf einen Blick:

- Enthält die Urgetreidearten Emmer, Einkorn und Waldstaudenroggen sowie aromatisches Gerstenmalzextrakt.
- Einfache Anwendungsrezepturen sorgen für kreative, urige Gebäcke.
- Punktet mit hervorragenden Verarbeitungseigenschaften.
- Ist auch für Vollkorngebäcke geeignet.
- Gebäcke zeichnen sich durch eine ausgezeichnete Verzehrsfrische aus.
- Ist palm- und sojafrei sowie frei von tierischen Zutaten.

Getreideliebling Emmer punktet in ganzer Linie

Schapfen Urlaub trifft den Zeitgeist und entspricht dem Wunsch vieler Menschen nach ursprünglichen, unverfälschten Produkten. Dies bestätigt auch Jürgen Ellerkamp: „Wir sehen eine stetig steigende Nachfrage nach ursprünglichen Getreidesorten wie Emmer. Das liegt zum einen an der Rückbesinnung auf traditionelle Werte, zum anderen am wachsenden Bedürfnis nach mehr Nachhaltigkeit und Natürlichkeit.“ Daher hat der Getreidespezialist aus Ulm Emmer, als Urgetreide mit langer Tradition, zum Getreideliebling 2024 gekürt. Es ist züchterisch kaum bearbeitet und passt daher gut zu einer authentischen Ernährungsweise.

Seit 2013 lässt die SchapfenMühle in enger Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten wieder Emmer anbauen. Die Vertragslandwirte befinden sich alle in einem Umkreis von maximal 20 bis 30 km rund um den Mühlenstandort Ulm. Durch den Anbau dieser fast vergessenen Getreideart leisten Landwirte einen wertvollen Beitrag zum Arterhalt und stärken so die biologische Vielfalt.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog: www.emmer.info

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

Bildmaterial



Bildunterschrift: Schapfen Urlaub der SchapfenMühle zur Herstellung von Mehrkornbrotten -kleingebäcken mit Urgetreide.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen Urlaub_Titelbild.jpg (1.686 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: Schapfen Urlaub der SchapfenMühle zur Herstellung von Mehrkornbrotten -kleingebäcken mit Urgetreide.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen Urlaub_Buttermilch.jpg (1.495 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: Schapfen Urlaub der SchapfenMühle zur Herstellung von Mehrkornbrotten -kleingebäcken mit Urgetreide.

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen Urlaub_Vollkornbrot.jpg (1.420 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 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, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 902, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com