

PRESSEMITTEILUNG

SchapfenMühle präsentiert Herbst-Neuheiten

Schapfen Dinkel Classico und Schapfen Vari-Rühr erweitern Sortiment des Bäckergeschäfts

Ulm-Jungingen, 24.08.2020 – Die SchapfenMühle aus Ulm stellt der backenden Branche im Herbst zwei Neuheiten vor: Schapfen Dinkel Classico und Schapfen Vari-Rühr. Beide Artikel werden Anfang Oktober in das Standardsortiment aufgenommen werden. Sie bieten Bäckern und Konditoren eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten, um das gesamte Sortiment von Brot über Klein- bis hin zu Feingebäck täglich noch abwechslungsreicher zu gestalten. Die Mühlenvormischung Schapfen Dinkel Classico zählt auf den ungebrochenen Trend hin zu Dinkelbackwaren ein; mit der Feinback-Mühlenvormischung Schapfen Vari-Rühr eröffnen sich Bäckern und Konditoren zahlreiche Möglichkeiten, individuelle Produkte passend zum Gesamtkonzept zu kreieren und so auf den Wunsch der Verbraucher nach Abwechslung einzugehen.

„Bäcker und Konditoren stehen jeden Tag auf ein Neues vor der Herausforderung, ihren Kunden abwechslungsreiche, saisonal abgestimmte Backwaren zu präsentieren, die zudem dem aktuellen Zeitgeist entsprechen. Als Getreidespezialist unterstützen wir unsere Kunden mit qualitativ hochwertigen Mischungen, mit denen einerseits Produktsicherheit gewährleistet, zum anderen natürlich auch die Möglichkeit geboten wird, individuelle Backwaren passend zum jeweiligen Bäckerkonzept herzustellen. Das ist uns mit den zwei Herbst-Neuheiten gelungen, die ab Oktober in das Standardsortiment aufgenommen werden und weltweit über unsere Großhandelspartner erhältlich sind“, berichtet Johannes Glaser, Leiter Vertrieb Bäckergeschäft national.

Mit den beiden neuen Produkten zeigt das traditionelle Familienunternehmen aus Ulm wiederholt seine Innovationskraft und das Verständnis für Kundenbedürfnisse. „Wir verstehen uns als Partner unserer Kunden und bieten neben der Entwicklung und Herstellung von Produkten für die tägliche Praxis zahlreiche Services für unsere Kunden an.“ Daher können die Kunden aus der backenden Branche auch bei den neuen Produkten auf erprobte Rezepturen aus der Backstube der Ulmer Mühle zählen.

Kurzzvorstellung: Mühlenvormischung Schapfen Dinkel Classico

Die Mühlenvormischung Schapfen Dinkel Classico vereint handwerkliche Tradition und moderne Technologie und garantiert herausragende Ergebnisse für die Herstellung von 100-prozentigen Dinkelgebäcken. Durch die Einsatzmenge von nur 25 Prozent im Teig ist die Mühlenvormischung sehr variabel in der Anwendung und eignet sich sowohl für Brot, Brötchen als auch für Kleingebäcke. Die Backergebnisse zeichnen sich durch eine deutlich verbesserte Frischhaltung, kurzen Biss sowie eine saftige Krume aus. Eine angenehme, zarte Rösche und der pure Dinkelgeschmack runden das Ergebnis ab und sorgen bei Verbrauchern für den besonderen Genussmoment. Mit Schapfen Dinkel Classico ist zudem die Herstellung von Vollkorngebäcken möglich.

Kurzzvorstellung: Feinback-Mühlenvormischung Schapfen Vari-Rühr

Mit der Feinback-Mühlenvormischung Schapfen Vari-Rühr können saftig-lockere Dinkel- und Weizenrührkuchen hergestellt werden. Neben der freien Wahl des zugegebenen Mehls können SchapfenMühlen-Kunden sich bei der Zubereitung zwischen Öl und Butter entscheiden und sind zudem flexibel bei der Zugabe von Zucker. Die Feinback-Mühlenvormischung bietet zahlreiche Möglichkeiten, ein individuelles Produkt entsprechend den Verbraucherwünschen und den saisonalen Gegebenheiten zu backen. Die fertige Masse weist eine sehr gute Fließfähigkeit auf und lässt sich einfach verstreichen. Das Endprodukt hat eine softe und saftige Krumenstruktur, überzeugt durch seine sehr gute Frischhaltung sowie Tragstabilität bei klassischen Obstkuchen. Das Familienunternehmen aus Ulm hat bei der Entwicklung von Schapfen Vari-Rühr bewusst auf eine zurückhaltende Grundaromatisierung geachtet, sodass dem backenden Betrieb die Feinabstimmung überlassen bleibt.

Bildmaterial



Bildunterschrift: Mühlenvormischung Schapfen Dinkel Classico
Dateiname: Pressefoto_SchapfenMühle_SchapfenDinkelClassico_Vielfalt.jpg
 (1.225 KB)
Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, August 2020
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 von ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt aus rund 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. 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 Urgetreidesorten 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