

PRESSEINFORMATION

Glutenfreie Sauerteig-Produkte von BÖCKER mit positiver Entwicklung Sauerteig-Spezialist verzeichnet Wachstum im Nischensegment und bedient aktuelle Trends

Minden, den 27.02.2019 – Immer mehr Konsumenten wollen oder müssen auf glutenhaltige Produkte ganz oder teilweise verzichten. Und Verbraucher wollen in diesem Jahr noch genauer wissen, woher Zutaten kommen und wie Lebensmittel hergestellt werden, prognostiziert Foodexpertin Hanni Rützler im Foodreport 2019. Hinter diesem Wunsch steht einer der drei großen Trends der von ihr identifizierten Foodtrends 2019: Transparency. Mit den glutenfreien Sauerteig-Produkten bedient Sauerteig-Spezialist BÖCKER beide Trends und verzeichnet aktuell eine verstärkte Nachfrage der Produktpalette, die kontinuierlich erweitert wird.

„Wir sind erfolgreicher Anbieter glutenfreier Sauerteig-Produkte und haben uns mit der Markteinführung bereits 2008 als Vorreiter auf diesem Gebiet positioniert. Seitdem haben wir nicht nur die Produktpalette der glutenfreien Sauerteig-Produkte erweitert, sondern 2012 auch ein umfangreiches Angebot an frischen, glutenfreien Backwaren auf den Markt gebracht“, fasst BÖCKER Geschäftsführer Dr. Georg Böcker die Aktivitäten des Sauerteig-Spezialisten im Nischenmarkt zusammen und fügt hinzu: „Die glutenfreien Sauerteig-Produkte sind erklärungsbedürftiger als unsere restlichen Produkte und daher stellen wir sie interessierten Bäckern in persönlichen Gesprächen vor. So ist die Möglichkeit gegeben, dass wir die aufkommenden Fragen direkt vor Ort mit den Kunden besprechen und abschließend klären können.“

Mittlerweile 40.000 Mitglieder verbucht die Deutsche Zöliakie Gesellschaft e.V. Betroffene, die aufgrund der diagnostizierten Zöliakie komplett auf Lebensmittel mit Gluten verzichten müssen. Hinzu kommen weitere Personengruppen, die verstärkt den Verzicht von glutenfreien Backwaren als Teil ihres Ernährungsstils definiert haben. Mit den frischen, glutenfreien Broten und Backwaren bietet das inhabergeführte Unternehmen aus dem westfälischen Minden Bäckern die Möglichkeit, ihr Sortiment um glutenfreie Produkte zu erweitern, ohne die Herausforderungen, die bei deren Herstellung in der eigenen Produktion geschultert werden müssen, zu leisten. „Kunden aus der backenden Branche, die glutenfreie Backwaren schon länger im Sortiment haben, sind erleichtert, dass sie im Bereich Sauerteig mit BÖCKER einen Partner haben, der gelingsicheren Sauerteig auf höchstem Qualitätsniveau liefert und ihnen bei Rückfragen stets mit fachlichem Know-how zur Seite steht. Durch den engen Kontakt und kontinuierlichen Austausch mit unseren Kunden haben wir das Sortiment über die Jahre ausgebaut und bedienen so alle Bedürfnisse unserer Kunden“, erklärt Dr. Georg Böcker. Das Sortiment an frischen, glutenfreien Backwaren wird zum einen von Bäckern zugekauft, um das eigene Sortiment zu erweitern, und findet zudem großen Anklang in spezialisierten Online-Shops, bei denen Endverbraucher Lebensmittel bestellen, die besondere, diätetische Anforderungen erfüllen.

BÖCKER Sauerteig-Produkte verbessern Frische und Haltbarkeit von Broten und Backwaren. Das führt dazu, dass das Brot länger gegessen werden kann, weil es schmackhaft sowie saftig bleibt. Dies gilt z. B. im gleichen Maße für die glutenfreien Pulver-Sauerteige.

Das gesamte glutenfreie Sauerteig-Sortiment von BÖCKER auf einen Blick:

- Glutenfreier Sauerteig-Starter auf Reisbasis (viskos)
- Getrockneter Sauerteig aus Reis (Pulver, 2 verschiedene Säuregrade)
- Getrockneter Sauerteig aus Bio Quinoa (Pulver)
- Getrockneter Sauerteig aus Bio Buchweizen (Pulver)
- Getrockneter Sauerteig aus Mais (Pulver)

Bildmaterial:



Bildtitel: Das gesamte glutenfreie Sauerteig-Sortiment von BÖCKER auf einen Blick.

Dateiname: BOECKER_glutenfreier_Sauerteig_2019

Bildquelle: Ernst Böcker GmbH & Co. KG



Bildtitel: Produktion des frischen Goldleinsamenbrotes, glutenfrei, von BÖCKER, 500g.

Dateiname: BOECKER_Produktion_glutenfreie_Backwaren (5)

Bildquelle: Ernst Böcker GmbH & Co. KG



Bildtitel: Frisches Goldleinsamenbrot, glutenfrei, von BÖCKER, 500g, vor der Verpackung.

Dateiname: BOECKER_Produktion_glutenfreie_Backwaren (7)

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. BÖCKER prägt als Meinungsführer und fundierter Wissensträger seit über 100 Jahren mit kontinuierlicher Innovationskraft die industrielle Sauerteig-Produktion. Mit heute 170 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 und nachhaltig geformt, den heute die backende Branche mit großer Selbstverständlichkeit nutzt. Die Innovationskraft des Firmengründers

ist bis heute erhalten geblieben und Triebfeder des unternehmerischen Handelns; so säumen viele Patente den Erfolgsweg des inhabergeführten Familienunternehmens. BÖCKER steht für Sauerteig in allen Facetten und Varianten. Im Verlauf der Firmengeschichte hat BÖCKER über 160 Sauerteig-Produkte auf den Markt gebracht – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren. So gehören zum breiten Sortiment Starter für Betriebssauerteige, getrocknete Sauerteige in konzentrierter Form, flüssige und gebrauchsfertige Sauerteige für den direkten Einsatz, Sauerteig-Pasten mit eingebetteten Zutaten (z. B. frische Sprossen oder Körner) aktive Sauerteige sowie glutenfreie Sauerteige und Backmischungen. Mit den glutenfreien, fertig gebackenen Backwaren bietet BÖCKER handwerklich hergestellte Produkte für alle an, die sich ohne Gluten, andere Allergene und vegan ernähren wollen.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Candy Sierks
Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89.23 23 63 48, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-
Mail: sierks@kommunikationpur.com

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Susanne Masch
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.
Telefon: +49.571.83 799 53, Fax: +49.571.83 799 20
Mail: susanne.masch@sauerteig.de

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

Saskia Spelly
Ringstraße 55-57, 32427 Minden/Westf.
Telefon: +49.571.83 799 57, Fax: +49.571.83 799 20
Mail: saskia.spelly@sauerteig.de