

KURZMELDUNG

29.10.2025, Minden

Frühzeitig planen: Vegane Backwaren mit Sauerteig für den Veganuary

- **Vegane Backwaren sind im Veganuary besonders gefragt.**
- **Sauerteig ist von Natur aus vegan und sorgt für einzigartigen Geschmack und verlängerte Frischhaltung.**
- **BÖCKER Sprossenpaste Weizen: ideal für eine vegane und bewusste Ernährung.**

Im Oktober richten viele Bäckereien den Blick bereits auf das kommende Jahr – und damit auch auf den Veganuary. In dieser Zeit achten Verbraucherinnen und Verbraucher besonders auf pflanzenbasierte Produkte. Für Bäckereien lohnt es sich, schon jetzt das Sortiment zu planen und vegane Backwaren anzubieten, die sowohl geschmacklich als auch qualitativ überzeugen.

BÖCKER unterstützt Bäckereien dabei, diesen Trend mit natürlichen Vorteilen umzusetzen. Sauerteig ist von Natur aus vegan und sorgt zugleich für Geschmack, Frischhaltung und eine verbesserte Teigstabilität – ganz ohne Zusatzstoffe. Ob als Sauerteig-Starter oder in flüssiger, pastöser oder getrockneter Form: Mit den natürlichen Sauerteig-Produkten von BÖCKER lassen sich hochwertige vegane Gebäcke einfach und sicher herstellen.

Wer vegane und ernährungsphysiologisch wertvolle Backwaren anbieten möchte, setzt auf die BÖCKER Sprossenpaste Weizen. Sie wird aus ganzen Weizensprossen hergestellt, mit Sauerteig natürlich konserviert und veredelt. Somit verleiht sie Gebäcken eine milde, feinsäuerliche Geschmacksnote, sorgt für eine besonders saftige Krume und fördert die Verzehrfresche – ideal für eine bewusste, pflanzenbasierte Ernährung. Ein weiterer Vorteil: Die Sprossenpaste Weizen garantiert zudem eine kontinuierliche Verfügbarkeit frischer Sprossen. Da sie direkt eingesetzt werden kann, entfallen zeitintensive Arbeitsschritte, wie beispielsweise das Heranziehen von Sprossen im Keimapparat – für mehr Effizienz und gleichbleibend hohe Qualität.

Bildmaterial



Bildunterschrift: BÖCKER Sprossenpaste Weizen: ideal für eine vegane und bewusste Ernährung.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Sprossenpaste Weizen_U.jpg (958 KB)

Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

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



Bildunterschrift: BÖCKER Sprossenpaste Weizen: ideal für eine vegane und bewusste Ernährung.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Sprossenpaste_Weizen.jpg (559 KB)

Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

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



Bildunterschrift: Sauerteig von Natur aus vegan und sorgt für Geschmack und Frischhaltung.

Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Bio-Mehrkorn-Kröstchen.jpg (387 KB)

Quellenangabe Foto: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

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

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 194 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für natürliche 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 natürliche Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, 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