

KURZMELDUNG

01.04.2025, Ulm-Jungingen

Schapfen Dinkel-Juwel: Dinkelkompetenz trifft auf außergewöhnliche Zutaten

- **Innovative Rohstoffkombination: Schapfen Qualitäts-Dinkel, gekeimtes Dinkelmehl, Dinkelgrütze, Gerstenmalz und gelber Erbsenschrot**
- **Erfahrung aus 30 Jahren: heimischer Vertragsanbau und stetig gereifte Dinkelkompetenz**
- **Vielseitig einsetzbar: geeignet für Dinkelbrot, Kleingebäck und kreative Spezialitäten bei einer Dosierung von nur 25 %**

Die SchapfenMühle setzt mit der neuen Mühlenvormischung Schapfen Dinkel-Juwel auf eine innovative Rohstoffkombination, die Dinkelgebäcke mit einer besonders aromatischen Tiefe und einer kernigen Textur ausstattet. Neben Schapfen Qualitäts-Dinkel enthält die Mischung gekeimtes Dinkelmehl, Dinkelgrütze, Gerstenmalz und gelben Erbsenschrot – eine einzigartige Zusammenstellung, die den Gebäcken eine röstige, nussige Note verleiht.

Langjährige Dinkelkompetenz in Kombination mit regionalem Vertragsanbau, der seit über 30 Jahren in enger Partnerschaft mit der heimischen Landwirtschaft gepflegt wird, garantieren die hohe Qualität der Rohstoffe und eine verlässliche Versorgung. Diese Expertise fließt direkt in die Produktentwicklung ein, sodass Schapfen Dinkel-Juwel gezielt auf die Anforderungen der Backstube abgestimmt ist und sich hervorragend verarbeiten lässt. Mit einer Dosierung von nur 25 % lässt sich die Vormischung äußerst flexibel verwenden: Ob für Dinkelbrot, Kleingebäck oder kreative Spezialitäten, Bäckereien profitieren von der einfachen Handhabung und den ausgezeichneten Verarbeitungseigenschaften, die Schapfen Dinkel-Juwel bietet.

Zudem erfüllt Schapfen Dinkel-Juwel moderne Ernährungsansprüche, da die Mischung vegan, palmfrei und sojafrei ist. Die sorgfältige Kombination hochwertiger Zutaten gewährleistet auch, dass die Gebäcke lange frisch bleiben, eine angenehme Saftigkeit bewahren und durch ein besonderes Aroma hervorstechen.

Wissenswertes zum Thema Dinkel

Mehr zu Schapfen Qualitäts-Dinkel sowie den zugrunde liegenden Qualitätsversprechen:

<https://schapfenmuehle.de/gewerbekunden/backhandwerk/qualitaets-dinkel>

Das Dinkel-Portal bündelt fundiertes Hintergrundwissen und umfassende Informationen rund um Dinkel: <https://kommunikationpur.com/presse/schapfenmuehle-dinkel-portal/>

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog Emmer: www.emmer.info

Blog Gerste: www.beta-glucan.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Über die SchapfenMühle

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren vier Standorten über 200 Mitarbeitende. 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 zuverlässiges, sondern auch ein sicheres Partner-Unternehmen, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat der Getreidespezialist die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Spezifische 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 abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden, wie beispielsweise Bäcker, bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle 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 Kornes 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.

Bildmaterial



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, April 2026

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



Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, April 2026

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

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