

PRESSEMITTEILUNG

Trendgetreide Dinkel: SchapfenMühle präsentiert Herbst-Neuheiten Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Kröstchen und Schapfen Dinkel Ruchmehl erweitern Sortiment des Bäckergeschäfts

Ulm-Jungingen, 21.09.2021 – Die SchapfenMühle aus Ulm stellt der backenden Branche im Herbst zwei Neuheiten vor: Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Kröstchen und Schapfen Dinkel Ruchmehl. Beide Produkte werden ab Oktober in das Standardsortiment aufgenommen und zahlen auf den ungebrochenen Trend hin zu Dinkelbackwaren ein. Sie bieten Bäckereien eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten, um das gesamte Sortiment noch abwechslungsreicher zu gestalten und der anhaltenden Nachfrage nach besonderen Dinkelgebäcken entgegenzukommen.

Täglich stehen Bäckereien vor den gleichen Herausforderungen: Das Sortiment muss für die unterschiedlichen Kundenwünsche groß und abwechslungsreich sein, gleichzeitig sollten die Backwaren auch dem aktuellen Zeitgeist entsprechen. Dinkel ist eine der ältesten Getreidearten und steht weiterhin bei den Verbrauchern hoch im Kurs. Denn gerade auf der Suche nach der Ergänzung einer vollwertigen Ernährungsweise greifen Verbraucherinnen und Verbraucher gerne auf das traditionsreiche Korn zurück. Die SchapfenMühle als Urgetreidespezialist weiß solche Verbrauchernachfragen für ihre Kunden aus der backenden Branche bestens zu bedienen. Mit den Mischungen der SchapfenMühle steht der Vielfalt im Brotregal nichts mehr im Wege. Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, erklärt: „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.“

Mit den beiden neuen Produkten zeigt das traditionsreiche Familienunternehmen aus Ulm wiederholt seine Innovationskraft und das Verständnis für Kundenbedürfnisse. Das vorausschauende Denken der SchapfenMühle bewährt sich immer wieder aufs Neue und setzt kontinuierlich starke Impulse für die backende Branche und ernährungsbewusste Konsumentinnen und Konsumenten. „Bäckereien haben mit der SchapfenMühle einen starken Partner an ihrer Seite, der gleichbleibende Qualität der Backwaren, innovative Produkte und schnelles Aufgreifen von Trends sowie eine Abrundung des eigenen Sortiments verspricht.

Zudem profitieren Bäckerinnen und Bäcker auch von unserem vielfältigen Serviceangebot“, resümiert Jürgen Ellerkamp. Die SchapfenMühle ist für ihre Spezialisierung auf das Urgetreide Dinkel bekannt. Jahrelanges Know-how in der Verarbeitung von Dinkel macht das Unternehmen zum Spezialisten und garantiert höchste Qualität.

Kurzvorstellung: Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen

„Meine Mühle“ naturnah backen ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot, Brötchen und Feingebäck. Das Konzept verbindet die Verwendung von deklarationsfreundlichen Rohstoffen mit kurzen und verständlichen Zutatenlisten für authentische Backwaren. Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen ist eine leistungsstarke Mühlenvormischung, deren Grundlage auf natürlichen Getreiderohstoffen basiert. Sie kombiniert das Beste aus dem Urgetreide Dinkel mit wertvollem Leinsamenmehl und Sonnenblumenkernen. Gepuffte Gerstenkörner und feinstes Gerstenmalz bestechen durch ihr einzigartiges Aroma. Durch diese ausgewählten Rohstoffe und die moderne und innovative Puffing-Technologie erhalten die Gebäcke aus Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen eine sehr saftige Krume, einen leicht malzigen unverwechselbaren Geschmack und eine knackige, rösche Kruste.

Kurzvorstellung: Schapfen Dinkel Ruchmehl

Ruchmehl hat seinen Ursprung in der Schweiz. Das Dinkel Ruchmehl der SchapfenMühle steht aber dem Schweizer Original in nichts nach. Das Besondere an diesem Mehl ist, dass es vermehrt Bestandteile aus der äußeren Schalenschicht enthält. Dadurch ist es dunkler, im Geschmack ausgeprägter und gibt Broten eine rustikale, kräftige Note. Schapfen Dinkel Ruchmehl weist außerdem einen hohen Gehalt an Mineralien und Vitaminen aus den Randschichten auf als herkömmliches Dinkelmehl. Der hervorragende Qualitätsdinkel der Schwäbischen Alb sorgt für die Premium-Qualität des Mehls. So entsteht feinstes schwäbisches Dinkelruchmehl – für gesunden und aromatischen Brotgenuss sowie eine urtümliche Gebäckvielfalt mit purem Dinkelgeschmack.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de
Online-Shop: www.webshop-schapfenmuehle.de/
Blog: www.emmer.info
Instagram: [schapfenmuehle](https://www.instagram.com/schapfenmuehle)

Bildmaterial



Bildunterschrift: Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krústchen der SchapfenMühle

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen-Meine-Muehle-Genuss-Kruestchen.jpg (2.196 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, September 2021.

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



Bildunterschrift: Schapfen Dinkel Ruchmehl der SchapfenMühle

Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Schapfen-Dinkel-Ruchmehl.jpg (2.080 KB)

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, September 2021.

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 beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 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 Urgetreidearten 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.

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