

PRESSEINFORMATION

Neu von BÖCKER: Sauerteig Backmix Universal + Protein

Für glutenfreie, vegane Backfreuden mit extra Protein

Minden, 16. Februar 2026 – Der neue BÖCKER Sauerteig Backmix Universal + Protein macht das Backen von leckeren, glutenfreien und veganen Backwaren kinderleicht. Der hohe Proteingehalt und die Kombination aus Bio-Zutaten machen ihn zur perfekten Wahl für alle, die bewusst backen und genießen möchten. Brot, Brötchen oder Kuchen, Muffins & Co.: mit der neuen Backmischung gelingt jedes Rezept im Handumdrehen und schmeckt dabei einfach fantastisch. Ab sofort ist die 300 g-Packung für 6,99 Euro unter sauerteig.shop bestellbar.

Die Zubereitung könnte nicht einfacher sein: Mischen, backen, genießen! Das Ergebnis sind saftige, luftige Backwaren, die allen schmecken – ob als Brot, Brötchen oder süße Kreationen wie Kuchen oder Muffins. Dank des perfekten Anteils an Sauerteig erhalten die Backwaren ein typisches Aroma, Saftigkeit und einen luftigen Teig, der in der Konsistenz und im Geschmack überzeugt.

Inhaltsstoffe, die überzeugen

Die Basis des BÖCKER Sauerteig Backmix Universal + Protein bilden Erbsen- und Reisprotein. Auf Zusatz von Soja wurde hingegen bewusst verzichtet. Glutenfrei, vegan und mit ausgewählten Zutaten in Bio-Qualität punktet der Mix sowohl geschmacklich als auch durch seine Inhaltsstoffe: Hier trifft ein hoher Protein- und Ballaststoffgehalt auf ein zuckerarmes Produkt.

Faktencheck

- ab sofort unter sauerteig.shop bestellbar
- für Brote, Brötchen und süße Backwaren wie Kuchen oder Muffins
- hoher Protein- und Ballaststoffgehalt, zuckerarm
- in Bio-Qualität
- glutenfrei, vegan, ohne Zusatz von Soja
- ohne Zusätze bekannter Allergene (lt. LMIV)
- 300 g, UVP: 6,99 Euro

Bildmaterial

Quellenangabe Foto: BÖCKER

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



Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Backmix_Universal+Protein.jpg



Dateiname:
Pressefoto_BOECKER_Backmix_Universal+Protein_Brownies.jpg

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 und fünften Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteige. Mit heute 225 Mitarbeitenden, die in den unterschiedlichen Produktionsstandorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer in der backenden Branche und bedient seit 2020 erstmals Endverbraucher im deutschen Raum. Unter www.sauerteig.shop können begeisterte Hobbybäcker und -bäckerinnen gebrauchsfertige Reinzucht-Sauerteige in Bio-Qualität auf Basis von Roggen, Weizen oder Reis für die hauseigene Backstube bestellen und sich von leckeren Rezeptideen für Brot, Brötchen und süße Backwaren inspirieren lassen. So wird das Backen einfach und gelingsicher. Ein Sauerteig-Lexikon klärt über die wichtigsten Begrifflichkeiten im Backprozess auf und bringt das Expertenwissen rund um das Thema Backen mit Sauerteig näher. Außerdem gibt es von BÖCKER Cares For You eine Bake & Relax Bio-Brot Backmischung für besondere Ernährungsformen. Damit kann im Handumdrehen ein frisches, rösches Brot zu Hause gelingsicher selbst gebacken werden.

Weiterführende Informationen unter sauerteig.shop sowie leckere Rezepte unter www.sauerteig.de/sauerteig-fuer-zuhause/#rezepte

Instagram: [@sauerteig_spezialist](https://www.instagram.com/sauerteig_spezialist)

Facebook Gruppe: [Sauerteig? Aber natürlich! – mit dem Spezialisten BÖCKER](https://www.facebook.com/Sauerteig?Aber%20nat%C3%BCrlich!%20%E2%80%93%20mit%20dem%20Spezialisten%20B%C3%B6cker)

Hier geht es zum BÖCKER Pressefach: www.kommunikationpur.com/pressemeldungen/boecker-bpure/

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

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

Ernst Böcker GmbH & Co. KG.

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