

PRESSEMITTEILUNG

Schapfen Dinkel-Juwel glänzt in der Backstube

Die neue Mühlenvormischung der SchapfenMühle sorgt für aromatischen Dinkelgenuss

Ulm-Jungingen, 15.01.2026 – Neu in der Backstube: Schapfen Dinkel-Juwel. Die neue Mühlenvormischung der SchapfenMühle besteht ausschließlich aus hochwertigem Schapfen Qualitäts-Dinkel und enthält unter anderem gekeimtes Dinkelmehl, mühlenfrische Dinkelgrütze, sonnengereiftes Gerstenmalz und gepufften gelben Erbsenschrot. Mit einer Dosierung von nur 25 % lässt sich die Mischung flexibel einsetzen. Da sie palmfrei, sojafrei und vegan ist, erfüllt sie zudem moderne Ernährungsansprüche und eröffnet Bäckereien neue Möglichkeiten für hochwertige Dinkelprodukte.

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher setzen auf hochwertige Dinkel-Backwaren mit natürlichem Geschmack und hohem Nährwert. Gleichzeitig verlangen Bäckereien nach Zutaten, die vielseitig, verlässlich und einfach zu verarbeiten sind. Mit Schapfen Dinkel-Juwel kommt von der SchapfenMühle eine neue Mühlenvormischung, die Tradition und handwerkliche Qualität mit moderner Backvielfalt verbindet. Entwickelt vom Dinkelspezialisten aus Ulm überzeugt das Neuprodukt durch hervorragende Verarbeitungseigenschaften, einzigartigen Geschmack und flexible Einsatzmöglichkeiten.

Flexibel, vielseitig, innovativ

Mit einer wirtschaftlichen Dosierung von nur 25 % ermöglicht Schapfen Dinkel-Juwel Bäckereien, ihre eigenen Rezeptideen leicht umzusetzen – von saftigem Dinkelbrot über feinrösches Kleingebäck bis hin zu kreativen Spezialitäten. Zusätzliche Zutaten wie Ölsaaten oder andere hochwertige Rohstoffe lassen sich problemlos integrieren. Die kurze und verständliche Zutatenliste erleichtert die Deklaration und steht für ein ehrliches Produkt ohne unnötige Zusätze.

Hochwertige Zutaten für besondere Backqualität

Schapfen Dinkel-Juwel wird ausschließlich aus Schapfen Qualitäts-Dinkel hergestellt, den die SchapfenMühle entlang der gesamten Wertschöpfungskette – vom Feld bis in den Teig – begleitet. Die Mischung enthält unter anderem:

- Dinkelvollkornmehl mit allen wertvollen Bestandteilen des Korns
- Gekeimtes Dinkelmehl für natürliche Aromen und eine bessere Teigstruktur

- Mühlenfrische Dinkelgrütze für eine runde, aromatische Note
- Gerstenmalz aus sonnengereifter Gerste für eine malzige Geschmacksnote
- Gelber gepuffter Erbsenschrot: ein heimisches Superfood mit süßlich-mildem, leicht nussigem Geschmack

Dank der hauseigenen, schonenden Puffing-Technologie entsteht eine leicht röstige, nussige Note, die sowohl geschmacklich als auch optisch die Gebäcke aufwertet.

Backen mit Mehrwert

Die Mühlenvormischung sorgt dafür, dass Gebäcke lange saftig bleiben, eine aromatische Tiefe entwickeln und eine angenehm kernige Textur besitzen. Ob herzhaft oder süß, als Frühstück, Snack oder Abendbrot – Bäckereien profitieren von der Vielseitigkeit des Produkts. Darüber hinaus erfüllt Schapfen Dinkel-Juwel moderne Ernährungsansprüche: palmfrei, sojafrei und vegan.

Exklusive Dinkel-Aktionswochen

Bei den Dinkel-Aktionswochen der SchapfenMühle können Bäckereien hochwertige Produkte zu Sonderkonditionen ausprobieren: Vom 01.01. bis 31.03.2026 gibt es beim Kauf von fünf Säcken (Aktionsgebinde) einen Sack ihrer Wahl aus dem Dinkel-Aktionswochen-Sortiment gratis.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.schapfenmuehle.de

Online-Shop: www.shop.schapfenmuehle.de

Blog: www.emmer.info

Instagram: www.instagram.com/schapfenmuehle

LinkedIn: www.linkedin.com/company/schapfenmuehle

Bildmaterial



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Juwel_Titelseite.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle.

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Juwel_Twister_Kleingebäck.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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



Dateiname: Pressefoto_SchapfenMuehle_Dinkel-Juwel_Erbssenschrot.jpg

Quellenangabe Foto: SchapfenMühle

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 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 Korns 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, 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