

PRESSEMITTEILUNG

Der Frische-Kick für Brot und Brötchen

Optimierte Krumenweichheit und langanhaltende Verzehrfrische mit Schapfen Frische-Kick

Ulm-Jungingen, 11.02.2025 – Dass Brot und Brötchen möglichst lange frisch bleiben, ist nicht nur ein entscheidendes Qualitätsmerkmal, sondern auch ein Garant für ein erfolgreiches Bäckereigeschäft. Mit Schapfen Frische-Kick bietet der Getreidespezialist SchapfenMühle ein verlässliches und äußerst variables Backmittel zur Optimierung von betriebseigenen Rezepturen. Das Ergebnis lässt sich sehen: eine verbesserte Gebäckqualität durch eine saftige und weiche Krume sowie eine langanhaltende Verzehrfrische von bis zu fünf Tagen für Brot und Backwaren.

Frische und Geschmack sind die entscheidenden Qualitätsmerkmale für das Brot- und Backwaren-Angebot einer Bäckerei, um der Kundenerwartung im Tagesgeschäft gerecht zu werden. Dennoch kollidiert speziell die Verzehrfrische nicht selten mit den produktionstechnischen Herausforderungen im Bäckereibetrieb, da nicht alle Gebäcke zur gleichen Zeit hergestellt und ausgeliefert werden können. Abhilfe schafft Schapfen Frische-Kick der SchapfenMühle. Das Backmittel ist mit einer Dosierungsmenge von nur 0,5 % - 2,0 % gerechnet auf den Gesamtmehlanteil eines Gebäcks sehr variabel auf die betriebseigenen Rezepturen und Herstellungsarten anwendbar. „Durch seine einzigartige Rohstoffkombination sorgt Schapfen Frische-Kick sowohl für eine weichere Krume direkt nach dem Backen als auch für eine anhaltende Verzehrfrische von bis zu 5 Tagen bei Brot- und Backwaren“, sagt Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft. „Da das Backmittel nachweislich die Retrogradation, also die Verfestigung der Gebäckkrume, reduziert, bleibt diese über mehrere Tage weich und saftig. Das konnten wir durch lebensmitteltechnologische Analysen mit einem standardisierten Messprogramm in unserem hauseigenen Labor belegen“, so Ellerkamp weiter. Schapfen Frische-Kick beeindruckt jedoch nicht nur durch die genannten Produktvorteile und seine Anwenderfreundlichkeit. Ein weiterer Pluspunkt ist die Zutatenliste des Backmittels, die kurz und leicht verständlich ist. Das bietet Verlässlichkeit und schafft Vertrauen bei der Kundschaft.

Alle Vorteile von Schapfen Frische-Kick auf einen Blick:

- Krumenweichheit und Frischhaltung der Gebäcke nachweislich verbessert.
- Produktionstechnische Herausforderungen können durch langanhaltende Frische entschleunigt werden.

- Eine variable Dosierung ermöglicht eine flexible Anwendung für betriebseigene Rezepturen und Herstellungsverfahren.
- Die kurze und verständliche Zutatenliste sorgt für Transparenz beim Kunden.

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



Bildunterschrift: Der Schapfen Frische-Kick für Brot und Backwaren
Dateiname: Pressefoto_Schapfen Frische-Kick.jpg (6.794 KB)
Quellenangabe Foto: SchapfenMühle, Februar 2025.
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