PRESSEINFORMATION

BÖCKER weltweit: jetzt auch mit dem neuen BÖCKER Mondial Vario

Der Sauerteig-Spezialist bietet mit dem globalen Starter Sauerteig-Vielfalt für die ganze Welt

Minden, 14.11.2022 – Mit dem neuen Sauerteig-Produkt BÖCKER Mondial Vario bietet BÖCKER einen sicheren Sauerteig-Starter aus natürlicher Reinzucht an, der weltweit einsetzbar ist. Die Neuheit ist ideal für viele klimatische Ansprüche und Rohstoff-Besonderheiten und aufgrund des milden Aromas optimal für alle mild-gesäuerten Weizen- und Weizenmischgebäcke und Feingebäcke. Eine Haltbarkeit von insgesamt drei Monaten sorgt dafür, dass der Starter auch nach Ankunft im Zielland noch wunderbar aktiv ist.

Starter aus Reinzucht-Sauerteig sind weltweit gefragt. Denn sie bieten eine gleichbleibend hohe Sauerteig- und somit auch Backwaren-Qualität. Doch je nach Kontinent, Land oder sogar Region unterscheiden sich die Ansprüche an einen Sauerteig-Starter: Das regionale Klima, die verwendeten Rohstoffe und die Art der Brote und Backwaren spielen eine große Rolle. Um vielfältigen Bedingungen und Bedürfnissen weltweit gerecht zu werden, ist der neue globale Sauerteig-Starter von BÖCKER die richtige Lösung. BÖCKER Mondial Vario mit 12-wöchigem Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein verlässlicher Starter – egal wo er verwendet wird. Ob verschiedenste Rohstoffe, unterschiedliche klimatische Verhältnisse oder variierende Umgebungstemperaturen: Der globale Starter des Sauerteig-Spezialisten aus Minden ist weltweit universal einsetzbar. Durch das ideale Verhältnis zwischen Milch- und Essigsäure entsteht ein milder Sauerteig, der ideal für Weizen- und Weizenmischgebäcke ist. BÖCKER Mondial Vario zeichnet sich außerdem durch seine starke Triebleistung sowie sein mildes Aroma aus und ist daher auch optimal für feine Backwaren. Eine weitere Besonderheit: Der globale Starter von BÖCKER kann auch für Bio- und glutenfreie Sauerteige eingesetzt werden.

BÖCKER Mondial Vario – die Vorteile auf einen Blick

- Sichere und stabile Vorteig-Qualität dank ausgewählter Milchsäurebakterien und Sauerteighefen
- Starke Triebleistung beim Vollsauerverfahren
- 3 Monate Haltbarkeit
- Mildes Milch-Essigsäure-Verhältnis
- Ansprechendes, milch-joghurtartiges Aroma bei hellen Weizenmehlen
- Für Standard-Vorteige sowie Sauerteige in Bio- und glutenfreier Qualität
- Ideal für Weizen- und Weizenmischgebäcke
- Optimal für feine Gebäcke
- Einfache Dosierbarkeit
- Hefefreies Backen mit nur 2 Stufen
- Für Anlagen- und Kesselführung
- Prozess-Sicherheit für effiziente Produktion

Sauerteig als natürliche Backzutat

Sauerteig bringt viele Vorteile mit sich. Unter anderem sorgt er für eine bessere Frischhaltung und Textur der Backwaren sowie für eine feine und vielfältige Aromabildung. Bei der Teigherstellung überzeugt Sauerteig durch eine bessere Verarbeitbarkeit und lässt Brote und Backwaren aufgehen. Zudem schützt er vor Verderb und Schimmelbildung, was zu mehr Nachhaltigkeit führt.

Bildmaterial:

Bildtitel: BÖCKER bietet mit dem neuen Sauerteig-Starter BÖCKER Mondial Vario Sauerteig-Vielfalt für die Welt.
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Mondial-Vario_Glas.jpg
Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

Bildtitel: Der neue Sauerteig-Starter BÖCKER Mondial Vario aus natürlicher Reinzucht ist weltweit einsetzbar.
Dateiname: Pressefoto_BOECKER_Mondial-Varion_Schale.jpg
Bildquelle: Ernst BÖCKER GmbH & Co. KG

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 Generation fermentiert und versendet weltweit hochwertige Sauerteig-Produkte. Mit heute 190 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die in den unterschiedlichen Standorten in und um das westfälische Minden beschäftigt sind, ist BÖCKER anerkannter Innovationsführer für natürliche Sauerteig-Produkte. Das Unternehmen hat durch die Kombination von Rohstoffen, Mikroorganismen, Fermentationsparametern und – je nach Produkt – Trocknungsverfahren frühzeitig eine Reihe neuartiger Produkte entwickelt und als Marktführer somit den Gattungsbegriff Sauerteig-Produkte ins Leben gerufen. BÖCKER hat über 160 natürliche Sauerteig-Produkte im Sortiment – von Spezial-Backmischungen über maßgeschneiderte Produktlösungen bis hin zu fertig gebackenen glutenfreien Backwaren.

Weiterführende Informationen unter www.sauerteig.de sowie unter www.boecker-showroom.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH
Paula Verbeek Terés
Sendlinger Straße 31, 80331 München
Telefon: +49.89 41 32 61 902
Mail: verbeek-teres@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