

PRESSEINFORMATION

Backstabil, nussig, Clean-Label: die neue Haselnuss-Füllung CL

BAKELS erweitert sein Clean-Label Sortiment um einen weiteren Klassiker

Berlin, 28.01.2026 – Nussfüllungen gehören zu den absoluten Klassikern im Bäckergeschäft. Ob Nussschnecke, Nusshörnchen oder der klassische Nusszopf zu Ostern – Nussgebäcke sind aus keiner gut sortierten Auslage wegzudenken. Mit der neuen Haselnuss-Füllung CL bietet BAKELS nun eine moderne Clean-Label Lösung, die traditionellen Genuss mit zeitgemäßen Anforderungen an Handwerk und Industrie verbindet.

Mit der fein abgestimmten Rezeptur, einem Haselnussgehalt von 24 Prozent, sowie dem konsequenten Verzicht auf Zusatzstoffe erfüllt die neue Haselnuss-Füllung CL von BAKELS die wachsende Nachfrage nach natürlichen, klar deklarierten Produkten. Der süßliche, nussaromatische Geschmack, ihre authentische Textur und die einfache Verarbeitung machen die Clean-Label Füllung zur idealen Basis für Nussschnecken, Nusszöpfen und Co.

Backstabil und einfach in der Anwendung

BAKELS Haselnuss-Füllung CL überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihre unkomplizierte Handhabung: rieselfähig und in Pulverform wird sie im All-In-Verfahren verarbeitet und ist innerhalb von zehn Minuten fertig zur Weiterverarbeitung. Das Ergebnis ist eine streichfähige, backstabile Füllung, die beim Ausbacken formfest bleibt und für ein sauberes, gleichmäßiges Schnittbild sorgt. Ein entscheidender Vorteil für klassische Nussgebäcke wie Zöpfe, Schnecken oder Plunder.

Clean-Label als klares Qualitätsversprechen von BAKELS

Wie bereits bei der im Vorjahr eingeführten Dampfmohn-Füllung setzt BAKELS auch bei der Haselnuss-Füllung CL konsequent auf Clean-Label. Das Produkt ist frei von Zusatzstoffen und bietet Betrieben die Möglichkeit, bewährte Klassiker mit einem zeitgemäßen Qualitätsversprechen neu zu interpretieren. Sie entspricht damit der wachsenden Nachfrage nach vertrauenswürdigen Produkten und ist ideal für alle Betriebe, die auf natürliche Rezepturen und maximale Transparenz gegenüber der Kundschaft setzen.

Nuss als Muss: unverzichtbare Klassiker

Die neue Haselnuss-Füllung CL ist ab sofort im 20-kg-Gebinde erhältlich. Zusätzlich bietet BAKELS einen Produktfolder, der ein Rezept für klassische Nussschnecken enthält. Mit ihrer backstabilen Konsistenz, dem süßlich, nussaromatischen Geschmack und der hohen Verarbeitungssicherheit ist die Haselnuss-Füllung CL die ideale Basis für Klassiker in Handwerk und Industrie.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Klara Maria Wittmer, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089.23 23 63 47,
bakels-deutschland@kommunikationpur.com

Bildmaterial:

Bildunterschrift: BAKELS Haselnuss-Füllung CL überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch durch ihre unkomplizierte Handhabung.

Dateiname: Pressefoto_Bakels_Haselnuss-Fuellung CL.jpg (1.700 KB)

Quellenangabe Foto: Bakels Deutschland GmbH

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

BAKELS: der globale Partner für Backzutaten

Als internationale Unternehmensgruppe bietet BAKELS ein breites Sortiment von über 2.000 innovativen Backzutaten und Anwendungslösungen. Mit maßgeschneiderten Zutaten bedient BAKELS die Bereiche Brot, Gebäck, Kuchen und Süßwaren. Darunter befindet sich eine breite Auswahl an Aromen, Farben, Glasuren, Malzen, funktionellen Getreiden, Sauerteigen, Trennmitteln, Frischhaltern sowie Stärken und Fruchtfüllungen. Mit diesen Produkten beliefert die BAKELS Gruppe über 120 Länder auf allen Kontinenten. Seit der Gründung 1904 hat sich BAKELS zu einem globalen Unternehmen entwickelt, mit Hauptsitz im schweizerischen Rothenburg und weltweit 40 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weiterführende Informationen unter:

Webseite: www.bakelsdeutschland.de

LinkedIn: www.linkedin.com/company/bakelsdeutschland/

Newsletter: www.bakelsdeutschland.de/newsletter/