



PRESSEINFORMATION

Verbesserter Mohn-Füllmix von Dawn Foods

PlusFüll Mohn mit intensiverem Geschmack bereichert das Sortiment der backstabilen Füllmixe

Darmstadt, 08.11.2022 – Für vielseitige Gebäckvarianten hat Dawn Foods das backstabile Füllmix-Sortiment passend zum Winter um die hochwertig optimierte Mohnfüllung PlusFüll Mohn erweitert. Die nach traditioneller Rezeptur hergestellte Mohnfüllung mit harmonisch-sanftem Geschmack verleiht Gebäckklassikern, wie Striezel, Schnecken und Kränzen, eine besondere Note.

Erst die passende Füllung macht Backwaren zu einem wahren Genuss. Sie verleiht dem Gebäck eine besondere Saftigkeit und ihre Qualität entscheidet über dessen Erfolg. Dawn Foods relauncht in diesem Herbst den Füllmix Dawn PlusFüll Mohn. Er ist back-, gefrier- und auftaustabil, punktet mit einem Gehalt von 50 % Mohn und ist vielseitig und gelingsicher einsetzbar. Die nach traditioneller Rezeptur hergestellte Mohnfüllung eignet sich sowohl für Gebäckklassiker wie Mohnstriezel, Mohnschnecken und Kränze aus luftigem Hefeteig, als auch zum Verfeinern moderner Rezepturen, wie Käsekuchen oder Quarkschnitten mit Mohnfüllung. Für das Grundrezept wird Dawn PlusFüll Mohn mit Bröseln und Wasser für zwei bis drei Minuten verrührt und im Anschluss zehn Minuten quellen gelassen. Schon ist die Mohnfüllung fertig zum Aufstreichen.

Das Beste kommt von innen – für alle Anwendungen das richtige Produkt

Dawn PlusFüll Mohn ist Teil des Dawn Füllmixe-Sortiments, das eine breite Produktauswahl an verschiedenen backstabilen Füllmixen bietet, um für jeden Geschmack und jede Anwendung das Richtige zu finden. Die Dawn-Füllmixe gliedern sich in zwei hochwertige und vielseitig einsetzbare Produktlinien für unterschiedliche Ansprüche und unendlich viele Gebäckvariationen. *Dawn PlusFüll* sind premium Füllmixe mit 100 % natürlichen Aromen und in den Geschmacksrichtungen Zimt, Mandel, Nuss, Joghurt, Quark und, ganz neu, Mohn erhältlich. *Dawn BackFüll* in Mandelgeschmack und Nuss ist besonders effizient und bietet ebenfalls einen großartigen Geschmack. Alle Füllmixe sind einfach in der Anwendung und lassen sich leicht verstreichen. Sie garantieren ein sicheres Backergebnis und stehen für beste Teiganbindung und lange Haltbarkeit.

Neben Produkten bietet Dawn Foods seinen Kunden zahlreiche Rezeptideen, von Klassikern bis zu modernen Interpretationen, an.


Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial

	<p>Bildunterschrift: Mit dem verbesserten Dawn PlusFüll Mohn lassen sich Klassiker wie Mohnstriezel – oder Schnecken einfach und gelingsicher herstellen.</p> <p>Dateiname: Pressefoto_DawnFoods_PlusFuell-Mohn.jpg (2.634 KB)</p> <p>Quellenangabe Foto: © Dawn Foods</p> <p>Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.</p>
	<p>Bildunterschrift: Dawn Foods bietet darüber hinaus zahlreiche zeitgemäße Rezeptideen für Dawn PlusFüll Mohn.</p> <p>Dateiname: Pressefoto_DawnFoods_Mohn-Pfirsich-Quarkschnitte.jpg (2.498 KB)</p> <p>Quellenangabe Foto: © Dawn Foods</p> <p>Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.</p>
	<p>Bildunterschrift: Ebenso sind viele weitere Füllungen wie Zimt, Mandel, Nuss, Joghurt und Quark im Sortiment von Dawn Foods – für alle relevanten Anwendungen das jeweils richtige Produkt!</p> <p>Dateiname: Pressefoto_DawnFoods_RosenkuchenXX.jpg (3.879 KB)</p> <p>Quellenangabe Foto: © Dawn Foods</p> <p>Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zur Marke, den Produkten und dem Unternehmen Dawn Foods zu verwenden.</p>

Über Dawn Foods:

Der Backwarenhersteller und Zutatenlieferant Dawn Foods inspiriert seit über 100 Jahren Bäckereien jeden Tag zu neuen Erfolgen. Seinen Kunden stellt das Unternehmen nicht nur hochwertige und gelingsichere Produkte zur Verfügung, sondern auch aktuelle Branchen-Insights, zukunftsweisende

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com



PRESSEINFORMATION

Innovationen und nicht zuletzt jede Menge Bäckereierfahrung. Mit Pioniergeist und immer wieder neuen kreativen Ideen ist Dawn Foods ein stetiger Impulsgeber für die Wachstumschancen seiner Kunden und ein zuverlässiger Partner an ihrer Seite. In Deutschland sorgt dafür der Standort in Darmstadt mit engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, eigener Verwaltung und Produktentwicklung sowie eigener Produktion vor Ort. Seinen Hauptgeschäftssitz hat das Unternehmen in Michigan, USA; sein Hauptquartier für Europa & Afrika / Asien in Amstelveen, Holland. Zu Dawn Foods Partnern gehören ca. 40.000 handwerkliche und Einzelhandelsbäckereien, führende Gastronomiedienstleister und Hersteller in mehr als 100 Ländern. Das Dawn-Team hat weltweit über 4.000 Mitglieder.

Weitere Informationen zum Unternehmen, zu seinen Produkten und seiner Firmenkultur finden Sie hier:

Webseite: www.dawnfoods.com
Instagram: [dawnfoodsgermany](https://www.instagram.com/dawnfoodsgermany)
Facebook: [dawnfoodsgermany](https://www.facebook.com/dawnfoodsgermany)
LinkedIn: [dawn-foods-europe-ameap](https://www.linkedin.com/company/dawn-foods-europe-ameap)
Youtube: [Dawn Foods Europe - YouTube](https://www.youtube.com/DawnFoodsEurope)

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Jennifer Hofer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.41 32 61 903, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: dawn-foods@kommunikationpur.com