KURZMELDUNG

08.01.2025, Berlin

**TTT- funktionelle Mehle und Getreide von BAKELS**

* **Bessere Stabilität und Frischhaltung**
* **Erhöht den Ballaststoffgehalt der Backwaren**
* **In drei Korngrößen erhältlich**

Mit den TTT-Produkten von BAKELS war altbackenes Brot gestern! Diese funktionellen Mehle und Getreide basieren auf einem natürlichen Wärmebehandlungsverfahren von Getreide. Die namensgebenden Prozessparameter TTT stehen für die schwedischen Begriffe Tid (Zeit), Temperature (Temperatur) und Tryck (Druck). Bei der innovativen Herstellungsmethode werden die Getreidesorten Weizen, Dinkel, Hafer, Gerste und Roggen verarbeitet. Dadurch kommen die gebackenen Endprodukte mit einer natürlichen Zutatenkennzeichnung aus, denn die TTT-Produkte werden in der Zutatenliste in ihrer Ursprungsform als Getreide aufgeführt.

**Verschiedene Mahlgrade für vielseitigen Einsatz**

Mit den erhältlichen Korngrößen (M - Mehl, G - Gries und S - Schrot) lassen sich unterschiedlichste Rezepturen realisieren: von feinen Gebäcken bis hin zu rustikalen Brotsorten. Dabei garantieren die TTT-Produkte eine gleichbleibend hohe Qualität. Die funktionellen Mehle und Getreide bieten vielseitige Vorteile. Sie erhöhen die Teigausbeute durch Wasserbindung dank der Hilfe von Ballaststoffen. Dies sorgt nicht nur für längere Frischhaltung, sondern auch für einen höheren Ballaststoffgehalt in der Backware und somit für ein ausgewogenes Endprodukt. Darüber hinaus ermöglichen die funktionellen Mehle und Getreide eine verbesserte Textur und eine ansprechende Optik. So helfen die TTT-Produkte von BAKELS dabei, den steigenden Ansprüchen der Kunden nach ausgewogenen und hochwertigen Backwaren gerecht zu werden.

**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 38 Tochtergesellschaften. Der deutsche Standort inklusive Backzentrum befindet sich in Berlin.

Weiterführende Informationen unter: [www.bakelsdeutschland.de](file:///\\kpur3\team\Kunden\BAKELS_Group_jh_sj_kmw\Projektordner\A_Kurzmeldungen\www.bakelsdeutschland.de)

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Mit den TTT-Produkten von BAKELS war altbackenes Brot gestern!  **Dateiname:** Pressefoto\_BAKELS\_TTT.jpg (1.620 KB)  **Quellenangabe Foto:** Bakels Deutschland GmbH **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und von BAKELS zu verwenden. |

**Weitere Informationen 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: hofer@kommunikationpur.com