KURZMELDUNG

**Fit ins neue Jahr: Brote für Ernährungsbewusste**

* **Vitale Brote und Brötchen helfen dabei, fit ins neue Jahr zu starten**
* **Hülsenfrüchte wie Linsen sind bei Ernährungsbewussten sehr beliebt**
* **Schapfen UrLinsel ist ideal zur Herstellung von Linsen-Mehrkornbroten und -brötchen, auch in Vollkornqualität**

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher haben den Wunsch, fit ins neue Jahr zu starten und achten daher auf eine besonders ausgewogene Ernährung. Das spiegelt sich auch bei der Brot- und Brötchenwahl wider. Beispielsweise spielen wertvolle Zutaten und Vollkorngetreide eine große Rolle. Doch Hülsenfrüchte sind bei Ernährungsbewussten ebenso hoch im Kurs, denn sie punkten mit einem hohen, pflanzlichen Proteingehalt und sind reich an Ballaststoffen und Vitaminen. Sehr beliebt sind Linsen. Sie enthalten Eisen und B-Vitamine, die wichtig für das Nervensystem sind, und haben auch an Mineralstoffen einiges zu bieten, unter anderem Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor und Zink. Verarbeitet in Broten und Brötchen sorgen sie nicht nur für mehr Abwechslung im Sortiment, sondern auch für vitale Backwaren, die perfekt für eine bewusste, ausgewogene Ernährung sind.

**Hülsenfrüchte im Trend: Linsen-Power mit Schapfen UrLinsel**

Die vielseitige Mühlenvormischung Schapfen UrLinsel ist ideal zur Herstellung von Linsen-Mehrkornbroten und -brötchen, auch in Vollkornqualität. Die gepufften Linsen entwickeln ein besonders harmonisches Aroma und eine wunderbar angenehme Textur, die durch Einweichen allein nicht erreicht werden kann. Schapfen UrLinsel lässt sich nach einer kurzen Quellzeit sehr stabil aufarbeiten und gibt dem Teig eine wollige, trockene Beschaffenheit, die sich gut für eine maschinelle Aufarbeitung eignet. Zudem zeichnen sich die mit Schapfen UrLinsel hergestellten Backwaren durch einen ganz individuellen Geschmack sowie eine hervorragende Frischhaltung aus.

**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

**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.

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Hülsenfrüchte im Trend: Linsen-Power mit Schapfen UrLinsel.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_SchapfenUrLinsel\_Titelbild.jpg (1.500 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. |
|  | **Bildunterschrift:** Die vielseitige Mühlenvormischung Schapfen UrLinsel ist ideal zur Herstellung von Linsen-Mehrkornbroten und -brötchen.  **Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_Schapfen\_UrLinsel\_Vollkorn\_UrLinsel.jpg (1.182 KB)  **Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle  **Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden. |

**Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur GmbH, Paula Verbeek Terés, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 45, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: verbeek-teres@kommunikationpur.com