PRESSEMITTEILUNG

Sachsenback: SchapfenMühle mit Dinkel-Kompetenz vor Ort

**Urgetreidespezialist kommt mit seinen Neuprodukten dem Dinkel-Trend entgegen**

**Ulm-Jungingen, 11.01.2022 – Vom 2. bis 4. April 2022 ist die SchapfenMühle auf der Sachsenback in Dresden vor Ort. Am Stand (Halle 2, Stand 2.169) des Urgetreidespezialisten aus Ulm wird sich an diesen Tagen alles rund um das Trendgetreide Dinkel drehen. Standbesucher können spannende Dinkel-Backwaren aus verschiedenen Mühlenvormischungen und Mehlen verkosten. Als Messehighlight werden die beiden Dinkel-Neuprodukte Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen und Schapfen Dinkel Ruchmehl sowie der beliebte Klassiker Schapfen Dinkel Classico vorgestellt: Hiermit bedient das Familienunternehmen den ungebrochenen Trend nach Dinkelbackwaren und sorgt für eine Vielzahl an kreativen Broten, Klein- und Feingebäcken in den Regalen der Bäckerfachgeschäfte.**

Auf der ersten Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk 2022, der Sachsenback, präsentiert die SchapfenMühle ein breites, qualitativ hochwertiges Produktsortiment rund um das Trendgetreide Dinkel. Diese Produkte bieten Bäckereien eine Vielzahl an Einsatzmöglichkeiten, um das gesamte Sortiment noch abwechslungsreicher zu gestalten und der anhaltenden Nachfrage nach besonderen Dinkelgebäcken entgegenzukommen. Gerade auf der Suche nach der Ergänzung einer vollwertigen Ernährungsweise greifen Verbraucherinnen und Verbraucher gerne auf das traditionsreiche Korn zurück. Die SchapfenMühle als Urgetreidespezialist weiß solche Verbrauchernachfragen für ihre Kunden aus der backenden Branche bestens zu bedienen.

Daher dürfen sich Messebesucher auf zwei Produktneuheiten des Dinkelspezialisten aus Ulm freuen. Für naturnahe Dinkel-Backwaren bietet die SchapfenMühle die neue leistungsstarke Mühlenvormischung Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen an, deren Grundlage auf natürlichen Getreiderohstoffen basiert. Die Kombination aus dem Trendgetreide Dinkel und wertvollem Leinsamenmehl mit Sonnenblumenkernen, gepufften Gerstenkörnern und feinstem Gerstenmalz sorgt für ein einzigartiges Aroma. Die Gebäcke erhalten nicht nur durch die ausgewählten Rohstoffe, sondern auch aufgrund der modernen und innovativen Puffing-Technologie eine sehr saftige Krume, einen leicht malzigen unverwechselbaren Geschmack und eine knackige, rösche Kruste. „Meine Mühle“ naturnah backen ist die Antwort der SchapfenMühle auf naturnahes Backen von Brot, Brötchen und Feingebäck. Das Konzept verbindet die Verwendung von deklarationsfreundlichen Rohstoffen mit kurzen und verständlichen Zutatenlisten für authentische Backwaren.

Auf dem Messestand wird die SchapfenMühle zudem das neue Schapfen Dinkel Ruchmehl präsentieren. Auch wenn Ruchmehl seinen Ursprung in der Schweiz hat, steht das Dinkel Ruchmehl der SchapfenMühle dem Schweizer Original in nichts nach. Denn für die Premium-Qualität des Mehls sorgt der hervorragende Qualitätsdinkel der Schwäbischen Alb. So entsteht feinstes schwäbisches Dinkel-Ruchmehl – für gesunden und aromatischen Brotgenuss sowie eine urtümliche Gebäckvielfalt mit purem Dinkelgeschmack. Das Besondere an diesem Mehl ist, dass es vermehrt Bestandteile aus der äußeren Schalenschicht enthält. Dadurch ist es dunkler, im Geschmack ausgeprägter und gibt Broten eine rustikale, kräftige Note. Schapfen Dinkel Ruchmehl punktet außerdem mit einem höheren Gehalt an Mineralien und Vitaminen aus den Randschichten als herkömmliches Dinkelmehl.

Auch der beliebte Klassiker Schapfen Dinkel Classico wird auf dem Messestand zu sehen sein. Die Mühlenvormischung Schapfen Dinkel Classico garantiert herausragende Ergebnisse für die Herstellung hundertprozentiger Dinkelgebäcke. Durch die geringe Einsatzmenge von nur 25 Prozent ist die Mühlenvormischung sehr variabel in der Anwendung und eignet sich sowohl für Brot, Brötchen als auch Kleingebäcke. Die Backergebnisse zeichnen sich durch eine deutlich verbesserte Frischhaltung, kurzen Biss sowie eine saftige Krume aus. Eine angenehme, zarte Rösche und der pure Dinkelgeschmack runden das Ergebnis ab. Die Herstellung von Vollkorngebäcken ist ebenso möglich.

Mit mittlerweile über 34 Jahren Erfahrung in der Verarbeitung von Dinkel ist die SchapfenMühle für ihre Spezialisierung auf Urgetreide bekannt. Die Vorreiterrolle, die der Getreidespezialist seit jeher einnimmt, garantiert höchste Qualität. Auch mit den beiden neuen Produkten zeigt das traditionsreiche Familienunternehmen aus Ulm erneut seine Innovationskraft und das Verständnis für Kundenbedürfnisse. „Bäckereien haben mit der SchapfenMühle einen starken Partner an ihrer Seite, der gleichbleibende Qualität der Backwaren, innovative Produkte und schnelles Aufgreifen von Trends sowie eine Abrundung des eigenen Sortiments verspricht. Zudem profitieren Bäckerinnen und Bäcker auch von unserem vielfältigen Serviceangebot“, lädt Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, Fachbesucher an den Stand ein.

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.webshop-schapfenmuehle.de/

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** schapfenmuehle

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Schapfen „Meine Mühle“ Genuss-Krüstchen der SchapfenMühle.**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen-Meine-Muehle-Genuss-Kruestchen.jpg (2.196 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, Januar 2022.**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
|  | **Bildunterschrift:** Schapfen Dinkel Ruchmehl der SchapfenMühle.**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen-Dinkel-Ruchmehl.jpg (2.080 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, Januar 2022.**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
|  | **Bildunterschrift:** Schapfen Dinkel Classico der SchapfenMühle.**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMühle\_SchapfenDinkelClassico\_Vielfalt.jpg (1.930 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle, Januar 2022.**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |

**Über die SchapfenMühle**

Die SchapfenMühle ist Ulms ältestes noch produzierendes Unternehmen und beschäftigt an ihren beiden Standorten in Ulm-Jungingen und Dornstadt über 200 Mitarbeiter. Seit der ersten urkundlichen Erwähnung 1452 ist das Unternehmen ein zuverlässiger Partner für seine Kunden. Kundennähe, Zuverlässigkeit und Qualitätsbewusstsein sind Werte, die das Familienunternehmen seit den Anfängen auszeichnen. 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 Urgetreidearten 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.

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

kommunikation.pur GmbH, Sandra Ganzenmüller, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 50, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: ganzenmueller@kommunikationpur.com