KURZMELDUNG

22.05.2023, Ulm-Jungingen

**SchapfenMühle: Einfach mal selbst machen mit Dinkel-Backmischungen**

* **Backmischungen für Dinkel-Pizzateig, -Wellnessbrot und -Kürbiskernbrot vom Getreidespezialisten aus Ulm garantieren mit gelingsicheren Rezepten auf der Verpackung Mehrwert für Back-Fans.**
* **Mit Hilfe eines QR-Codes kann eine Videobackanleitung aufgerufen werden, die in klar verständlichen Schritten die Zubereitung der Backwaren erklärt.**
* **Vom Backprofi für Backbegeisterte: Mit den Dinkel-Backmischungen der SchapfenMühle sind Pizzateig und leckere Brote im Handumdrehen selbst gemacht.**

Der Getreidespezialist SchapfenMühle hat drei Backmischungen für Dinkel-Backwaren im Sortiment, die ab Sommer mit einfachen Verarbeitungshinweisen und zeitgemäßen Rezepten auf der Verpackung überzeugen; so gelingen Pizzateig, Wellness- und Kürbiskernbrot auch Backanfängerinnen und -anfängern im Handumdrehen nach dem Motto „Einfach mal selber backen“. Neben der schriftlichen Backanleitung kann über einen QR-Code eine Videobackanleitung aufgerufen werden, die in klar verständlichen Schritten die Zubereitung der Backwaren erklärt. Wie immer bei der SchapfenMühle stammen alle Rezeptkreationen aus der hauseigenen Backstube und wurden dort auch für das Fotoshooting live gebacken – von Backprofis für Backanfänger. Die drei Dinkel-Backmischungen sind in gut sortierten Supermärkten bei den Backzutaten zu finden und im Online-Shop der SchapfenMühle unter [www.shop.schapfenmuehle.de](http://www.shop.schapfenmuehle.de) erhältlich. Rein ins Backvergnügen mit den leckeren Dinkel-Backmischungen des Getreidespezialisten SchapfenMühle!

**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 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 zuverlässiger, sondern auch ein sicherer Partner, sowohl für Landwirte als auch für Kunden. Durch die breit aufgestellte Mühlentechnologie hat das Familienunternehmen die Möglichkeit, jedes Getreide zu einem optimalen Produkt weiterverarbeiten zu können. Die spezifischen 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 auf jeden Fall abnimmt und es zum bestmöglichen Produkt weiterverarbeitet. Auch für die Kunden bedeutet die Zusammenarbeit mit der SchapfenMühle aufgrund der sicheren und zumeist regionalen Lieferketten 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**

|  |  |
| --- | --- |
| Ein Bild, das Brot enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle: beliebte Dinkel-Backmischungen mit frischer Optik**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Dinkel-Wellnessbrot\_Produkt.jpg (1.241 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
| Ein Bild, das Teller, Essen, Pizza enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle: beliebte Dinkel-Backmischungen mit frischer Optik**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Dinkel-Pizzateig\_Produkt.jpg (1.707 KB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
| Ein Bild, das Essen, Brot enthält.  Automatisch generierte Beschreibung | **Bildunterschrift:** SchapfenMühle: beliebte Dinkel-Backmischungen mit frischer Optik**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Dinkelkuerbiskernbrot\_Produkt.jpg (1.818 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