PRESSEMITTEILUNG

Neu, rustikal, knusprig – Backmittel für herausragende Baguettes

**SchapfenMühle bringt Backmittel für Baguettes und knusprige Kleingebäcke auf den Markt**

**Ulm-Jungingen, 04.10.2023 – Für gut sortierte Brotregale zählen aromatische Baguettes mit einer knusprigen Kruste und einer saftigen, groß-porigen Krume zum absoluten Muss. Rund um die iba launcht das Familienunternehmen aus Ulm das Backmittel Schapfen Baguette 3%, das zur Herstellung von rustikalen Baguettes und krustenreichen Kleingebäcken dient. Basierend auf einem milden Dinkelvollkornsauerteig erhalten die Backwaren einen ausgewogenen Geschmack. Darüber hinaus überzeugen sie mit wirtschaftlicher Zugabemenge, herausragender Qualität und ausgewählten, veredelten Getreidemahlerzeugnissen.**

Vom delikaten Geschmack bis hin zur ansprechenden Textur ist das Baguette in vielen Bäckereien auf der ganzen Welt unverzichtbar geworden. Hierbei handelt es sich nicht nur um ein Produkt, sondern um ein Bekenntnis zur Qualität und zur Pflege der handwerklichen Tradition. Das Schapfen Baguette 3% Backmittel ist eine vielseitige Lösung für Bäckereien, die erstklassige Baguettes und andere krustenreiche Gebäcke herstellen möchten.

Um eine angenehme, harmonische Geschmacksnote zu garantieren, setzt die SchapfenMühle auf einen milden Dinkelvollkornsauerteig.

**Einfache und flexible Verarbeitung**

Mit einer überzeugenden Zugabemenge von 3% bietet es nicht nur erstklassige Ergebnisse, sondern auch eine ausgezeichnete Wirtschaftlichkeit. Es passt sich mühelos jeder Führungsart an und gewährleistet dabei zuverlässige Produktsicherheit. Die flexible Verarbeitung ermöglicht die Kreation einer breiten Palette von Weizen- und Dinkelgebäcken, seien es klassische Baguettes, Dinkelbaguettes, knackige Krusties oder rustikale Grillringe. Hier werden der kreativen Entfaltung keine Grenzen gesetzt.

Schapfen Baguette 3% repräsentiert eine gelungene Symbiose aus Wirtschaftlichkeit, Geschmack und Vielseitigkeit. Es bietet Bäckereien die Werkzeuge, um erstklassige Backwaren herzustellen, ohne dabei Kompromisse bei Qualität oder ethischen Standards einzugehen.

„Unsere klare Haltung gegenüber Nachhaltigkeit und Gesundheit zeigt sich darin, dass unser Produkt frei von Soja und Palmöl ist, wodurch es auch für vegane Genießer geeignet ist. Von der Zugabemenge bis zur Verarbeitung – unser Produkt wurde entwickelt, um Ihre Anforderungen zu erfüllen und Ihre kreativen Ideen zu unterstützen", fasst Jürgen Ellerkamp, Leiter Geschäftsbereich Bäckergeschäft, die Vorteile des Neuprodukts zusammen.

**Weiterführende Informationen unter:**

**Webseite:** www.schapfenmuehle.de

**Online-Shop:** www.shop.schapfenmuehle.de

**Blog:** www.emmer.info

**Instagram:** schapfenmuehle

**Bildmaterial**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Bildunterschrift:** Schapfen Baguette 3% für Baguettes und andere knusprige Kleingebäcke.**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen\_Baguette3%\_Titelbild.jpg (1,69 MB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle**Nutzung:** Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und der SchapfenMühle zu verwenden.  |
|  | **Bildunterschrift:** Schapfen Baguette 3% für Baguettes und andere knusprige Kleingebäcke.**Dateiname:** Pressefoto\_SchapfenMuehle\_Schapfen\_Baguette3%\_Krusties.jpg (1,50 MB)**Quellenangabe Foto:** SchapfenMühle.**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 vier Standorten 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.

**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