

# Presse-Information

## Erfolg durch enzymbasierte Backkonzentrate

### DeutscheBack auf der Sachsenback

Die DeutscheBack GmbH & Co. KG zeigt auf der Sachsenback 2016 (Halle 1, Stand 1.105) vom 09.04. bis 11.04.2016 ihr aktuelles Portfolio an Lösungen, mit denen Bäckereien auf wirtschaftliche Art und Weise aktuelle Verbrauchertrends bedienen können. **TopBake Fresh XL2 1%** und **TopBake Fresh XL3 1%** halten Brot bei trocknen backenden Mehlen länger frisch. Die Zugabe von 1% bis 1,5% des Enzym-Compounds erzielt eine deutlich saftigere und weichere Krume. Während **TopBake Fresh XL2 1%** für Roggen- und Roggenmischbrot entwickelt wurde, richtet sich **TopBake Fresh XL3 1%** an Weizen- und Weizenmischbrot. Eine geringe Dosierung reicht aus, um deutliche und langanhaltende Ergebnisse zu erzielen. **TopBake 1-2-Korn** ist ein Dinkelpremix mit Einkorn und Emmer (Zweikorn). Bäckereien können mit ihm die Nachfrage nach Brötchen und Brot mit leicht nussigem Geschmack bedienen. Einkorn ist heute ein weitgehend unbekanntes Ur-Getreide, das äußerst gehaltvoll und nahrhaft, gleichzeitig aber sehr bekömmlich und leicht verdaulich ist. Einkorn, Emmer und Dinkel sind robuste Getreidesorten, die schon seit über 10.000 Jahren angebaut werden und keiner starken Düngung bedürfen. Der **TopBake 1-2-Korn** Premix bedient damit den wachsenden Trend zur Herstellung von Backwaren mit heimischen Ur-Getreidesorten. DeutscheBack ist in der Lage, die Backwirkstoffe immer der jeweiligen Getreidequalität anpassen zu können, um so ein optimales Ergebnis zu erreichen.

Die DeutscheBack stellt auf der Sachsenback gemeinsam mit ihrem Schwesterunternehmen OlbrichtArom aus. Beide Unternehmen bieten ergänzende Lösungen für Bäckereien und Konditoreien, die helfen, Prozesse zu vereinfachen und das Produktportfolio auszubauen. OlbrichtArom ist Experte für Aromen und Zitruschalenpasten und präsentiert in Dresden eine Reihe von Aromen wie zum Beispiel verschiedene natürliche Vanille-Geschmacksrichtungen sowie Zitronen- und Orangenschalenpasten zur Verfeinerung von Backwaren. Flavour-Shots für Café-Spezialitäten sorgen für abwechslungsreiche Angebote im Kaffee-Geschäft.

Beide Firmen sind Teil der Stern-Wywiol Gruppe, einem der weltweit erfolgreichsten Unternehmen im Bereich der Food & Feed Ingredients. Der Gemeinschaftsstand verdeutlicht die Synergien einer interdisziplinären Zusammenarbeit, die im Technologie-Zentrum der Muttergesellschaft praktiziert wird.

**DeutscheBack im Internet unter [www.deutscheback.de](http://www.deutscheback.de)**  
**OlbrichtArom im Internet unter [www.olbrichtarom.de](http://www.olbrichtarom.de)**

#### Über DeutscheBack

Die DeutscheBack GmbH & Co KG gehört zur konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe in Hamburg. Das Unternehmen hat sich international einen Namen gemacht mit maßgeschneiderten Backzutaten für Brot, Brötchen und Feinbackwaren. Die besondere Kombination von Know-how in den Bereichen Enzymtechnologie, Emulgatoren, Stabilisatoren und Hydrokolloiden mit breiter Expertise in der Misch- und Wirbelschichttechnologie ermöglichen die Entwicklung von hochwertigen Backzutaten. Neben Kunden spezifischen Lösungen bietet die

#### Herausgeber:

DeutscheBack GmbH & Co. KG  
Carsten Blum (Marketing)  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg  
E-Mail [cblum@deutscheback.de](mailto:cblum@deutscheback.de)

#### Pressestelle:

Public Relations v. Hoyningen-Huene  
Heimhuder Straße 79  
20148 Hamburg  
Marc v. Bandemer  
Tel: +49 40 41 62 08-17  
E-Mail: [mvb@prvhh.de](mailto:mvb@prvhh.de)

DeutscheBack ein breites Sortiment an Backkonzepten, Backpremixen, Enzym-Systemen, Sahnestandmitteln, und Frischhaltemitteln unter der Marke TopBake und TopSweet an. Die Backkonzentrate mit ihrer hohen Funktionalität bei geringer Dosierung werden besonders geschätzt.

**DeutscheBack im Internet unter [www.deutscheback.de/](http://www.deutscheback.de/)**

**Veröffentlichung honorarfrei, Beleg erbeten an:**

Public Relations v. Hoyningen-Huene

Heimhuder Straße 79

20148 Hamburg

Redaktionskontakt: Marc von Bandemer, Tel.: +49 40 41 62 08-17, [mvb@prvh.de](mailto:mvb@prvh.de)

**Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**

DeutscheBack GmbH & Co. KG

Carsten Blum (Marketing)

Kurt-Fischer-Straße 55

22926 Ahrensburg/Germany

Email: [cblum@deutscheback.de](mailto:cblum@deutscheback.de)