

Presse-Information

DeutscheBack auf der FIE 2015:

- **Aktuelle Produktserien für wandelnde Markt- und Rohstoff-Trends**
- **TopSweet-EggReplacer, TopBake Fresh, TopBake Gluten Enhancer erfüllen individuelle Anforderungen**

Ahrensburg/Paris, 07. Oktober, 2015. Auf der Food Ingredients Europe 2015 (Stand 6 F29) präsentiert die DeutscheBack GmbH & Co KG innovative Produktserien für eine optimierte Herstellung von Backwaren. Dabei demonstriert das Unternehmen in diesem Jahr insbesondere, wie Backindustrie und Bäckereien auf aktuelle Rohstoff- und Markttrends reagieren können. Im Mittelpunkt stehen mit TopSweet-EggReplacer, TopBake Fresh, TopBake Gluten Enhancer neueste Lösungen für den Ersatz von Eiprodukten in Feinbackwaren, für längere Frische und für Vitalkleber-Alternativen.

Die DeutscheBack zeigt auf der FIE, wie sich mit maßgeschneiderten Lösungen aus der **TopSweet-EggReplacer**-Serie die backtechnische Wirkung von Eiern ersetzen lässt. Alternativen zu Ei sind zurzeit stark gefragt, da dieses Jahr der Ausbruch der Geflügelpest in den USA zu einer dramatischen Verknappung und Preiserhöhung von Eiprodukten auf dem Weltmarkt geführt hat. Da sich die Vielzahl der Eigenschaften von Ei nicht durch einen einzigen Rohstoff nachstellen lässt, demonstrieren die Ahrensburger Backexperten in Paris, wie Lösungen für kundenspezifische Anforderungen abgestimmt werden können. Anhand des breiten TopSweet-EggReplacer-Portfolios kann für Anwendungen bei Rührmassen, aufgeschlagenen Massen und Hefeteigen ein wirtschaftlicher und hochwertiger Eiersatz gefunden werden.

Für Verbraucher gilt Frische als ein Qualitätsmerkmal von Backwaren. Auch für Handel und Außerhaus-Markt ist es wirtschaftlich und logistisch erforder-

Herausgeber:
DeutscheBack GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg /Deutschland

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

lich, die Ware möglichst lange haltbar zu machen. Zudem kann durch eine längere Genießbarkeit die Lebensmittelverschwendung reduziert werden. Um diese Anforderungen zu erfüllen, zeigt die DeutscheBack mit ihrer Serie **TopBake Fresh**, wie Hersteller von Backwaren ihre Produkte länger frisch halten können. Dafür bringen die Backexperten eine Produktreihe an Lösungen zur Frischhaltung mit nach Paris, die die Anforderungen einer Vielzahl von Backwaren erfüllen. Zu sehen sind TopBake Fresh 15, ein Allrounder für die Frischhaltung von Backwaren, TopBake Fresh XL3 für Weizengebäcke, TopBake Simply Fresh speziell für Sandwich und Toastbrot und das Backkonzentrat TopBake Premium Sandwich XL.

Außerdem zeigt das Unternehmen eine Weiterentwicklung des **TopBake Gluten Enhancers**. Eine neue Rohstoffzusammensetzung erhöht die Wirtschaftlichkeit der Vitakleber-Alternative. Je schwächer oder geringer der Glutenanteil im Mehl ist, desto höher sind die Beeinträchtigungen der Teigstabilität und des Backvolumens. Durch den Einsatz dieses Enzym-Compounds kann in vielen Rezepturen auf eine kostenintensive Zugabe von Vitakleber verzichtet oder dessen Menge verringert werden. Beim TopBake Gluten Enhancer reicht ein Zehntel der Menge des sonst notwendigen Klebers, um gleichwertige Backergebnisse zu erreichen. Der Gluten Enhancer gewährleistet bessere Backleistungen und das bei attraktiven Rohstoff-, Logistik- und Lagerkosten.

Sie finden die DeutscheBack auf der FIE 2015 auf dem Pariser Messegelände auf **Stand 6 F29**

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 kundenspezifischen Lösungen bietet die DeutscheBack ein breites Sortiment an Backkonzepten, Backpremixen, Enzym-Systemen, Sahnestandmitteln, und Frischhaltungsmitteln 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

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@prvhh.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