

# Presse-Information

## **Beste Backergebnisse mit Quinoamehl**

**Mit neuen Backpremixen von DeutscheBack lässt sich Quinoamehl für Brot, Muffins und Sandkuchen optimal einsetzen – Backindustrie kann Produkte mit nährstoffreichem Rohstoff ergänzen**

**Die Quinoa-Pflanze zeichnet sich durch ein hohes Nährwertprofil sowie durch ihre besondere Widerstandsfähigkeit aus. In vielen Regionen gilt sie daher als Nahrungsmittel der Zukunft. Mit den drei neuen Backpremixen TopBake Quinoa Bread, TopSweet Quinoa Poundcake und TopSweet Quinoa CupCake der DeutscheBack GmbH & Co. KG können nun auch Brot und Feinbackwaren in das Spektrum der Quinoa-Produkte aufgenommen werden. Sie erzielen bei der Zugabe von zehn Prozent Quinoamehl das Backergebnis eines reinen Weizenprodukts. Bäckereien und Backindustrie können damit ihr Portfolio um nährstoffreiche Quinoa-Produkte erweitern.**

Seit tausenden von Jahren wird die Quinoa-Pflanze bereits angebaut. Ihr außergewöhnlicher Nährwert kombiniert mit ihrer Robustheit macht sie zu einem Hoffnungsträger gegen Unterernährung, da sie die einzige Nahrungspflanze ist, deren Protein alle essentiellen Aminosäuren enthält. Steigende Nachfrage und die wachsende Bedeutung für die Ernährung der Weltbevölkerung haben die Anwendungstechniker der DeutscheBack im durch die UN ausgerufenen „Internationalen Jahr der Quinoa“ zum Anlass genommen, nach Wegen zu suchen, um den wertvollen Rohstoff in Backwaren zu verwenden. In enger Zusammenarbeit mit den Schwesterfirmen Mühlenchemie und SternEnzym

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

**Pressestelle:**  
Public Relations v. Hoyningen-Huene  
Heimhuder Straße 79  
D-20148 Hamburg  
Marc v. Bandemer  
Tel: ++49 40 41 62 08-17  
E-Mail: mvb@prvhh.de

entwickelten sie jetzt drei Produkte, die es erstmalig ermöglichen, Brot und Feinbackwaren unter der Verwendung von zehn Prozent Quinoamehl herzustellen, ohne dass Beeinträchtigungen beim Volumen oder der Krumenstruktur auftreten.

TopBake Quinoa Bread ist ein Konzentrat, das auf die Verwendung von 90 Prozent Weizen- und zehn Prozent Quinoamehl ausgelegt ist. Da Quinoa glutenfrei ist, wird die Proteinstruktur der Mehlmischung geschwächt. Die abgestimmte Enzymkomposition gleicht dies aus, so dass die gleichen Backergebnisse eines reinen Weizenbrotes erzielt werden.

Für Feinbackwaren eignen sich das neue TopSweet Quinoa CupCake und das TopSweet Quinoa Poundcake. Die beiden Produkte sorgen bei der Nutzung von zehn Prozent Quinoamehl, Pflanzenöl und Weizenmehl für beste Backresultate. Der arteigene Quinoa-Geschmack wird durch die Premixe gemildert, ohne die Charakteristik gänzlich zu überdecken. Die Komponenten sind darauf abgestimmt, die Muffin-Rezeptur mit Kakaopulver, Früchten oder Nüssen zu ergänzen.

## **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, Feinbackwaren und Convenience Food. Die besondere Kombination von Know-how in den Bereichen Mehlbehandlung, Enzymtechnologie, Bäckerei, Emulgatoren, Stabilisatoren und Hydrokolloiden mit der Expertise für Mischtechnologie ermöglichen die Entwicklung von hochwertigen Backzutaten. Neben Kunden spezifischen Lösungen bietet die DeutscheBack ein breites Sortiment an Backpremixen, Sahnestandmitteln, Dessertgrundstoffen und Verbesserungsmitteln für Frische und Haltbarkeit unter der Marke TopBake und TopSweet an. Die Backkonzentrate mit ihrer hohen Funktionalität bei kleiner Dosierung werden besonders geschätzt.

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

**Abdruck 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](mailto: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](mailto:cblum@deutscheback.de)