

Presse-Information

Glutenfreies Backen auf Basis von Reis

DeutscheBack erweitert Produktserien – TopBake Rice und TopSweet Rice bieten optimale Backergebnisse bei Brot- und Feinbackwaren – Neuheiten bieten mehr Optionen für Geschmack, Saftigkeit der Krume und Frische

Die DeutscheBack GmbH & Co. KG hat jetzt ihre Produktserien für glutenfreie Brot- und Feinbackwaren ausgeweitet. Die Neuheiten TopBake Rice Bread QSD, Fresh 60 und WA Pure sorgen dafür, dass Brote auch auf Basis von Reismehl ein intensiveres Aroma, eine dunklere, brottypischere Krume erhalten und noch frischer und saftiger werden. Damit erhöht sich für Hersteller von Backerzeugnissen die Auswahl an Rohstoffen, um eine Vielfalt an hochwertigen glutenfreien Produkten zu fertigen.

Die Zahl der Menschen, die auf glutenhaltige Lebensmittel verzichten, steigt stetig. Etwa zehn Prozent der weltweiten Bevölkerung sind aus gesundheitlichen oder Lifestyle-Gründen potenzielle Käufer für glutenfreie Produkte. Für die Herstellung von Backwaren werden dafür glutenfreie Getreidearten wie Mais, Reis, Hirse und Buchweizen oder die Pseudocerealien Amaranth und Quinoa genutzt.

Um beste Backergebnisse mit glutenfreien Rohstoffen zu erhalten, hat die DeutscheBack die Serien TopBake Rice und TopSweet Rice entwickelt. Das breite Portfolio der Funktionssysteme basiert vorwiegend auf Hydrokolloiden, Fasern, Enzymen, Reismehl und -stärke und umfasst sowohl Zutaten als auch Vormischungen und Fertigmehle für Brot und Feinbackwaren.

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

Für die Herstellung von Broten wurde jetzt die TopBake Rice Bread-Reihe erweitert. Sie wird als 100-prozentiges Fertigmehl und als 50-prozentiger Premix angeboten. Geröstete Saaten verleihen den Produkten einen brottypischen Geschmack. Im allergenfreien TopBake Rice Bread AF wurde auf die Verwendung aller bekannten Allergene verzichtet. Komplettiert wurde die Reihe jetzt durch die Entwicklung von TopBake Rice Bread QSD. Über den Einsatz von glutenfreiem Sauerteig erhalten die allergenfreien Backwaren ein intensiveres Aroma und eine dunklere, brottypischere Krume. Die 50-prozentigen Premixe können mit anderen glutenfreien Mehlen kombiniert werden.

Um bestehende Rezepturen in Bezug auf Frischhaltung und Saftigkeit zu optimieren, wurden zwei neue Produkte für die glutenfreie Reihe entwickelt: TopBake Fresh 60 (Rice) ist ein Enzym-System, das dem Altern der Krume entgegenwirkt. TopBake WA Pure (Rice) sorgt mit seiner exzellenten Wasserbindung für eine saftigere Krume.

Für Feinbackwaren wird mit TopSweet Cake Mix Rice ein universeller Premix für Sandkuchen, Mürbeteigkekse, Pfannkuchen oder Waffeln angeboten. Speziell für Biskuitböden ist TopSweet Sponge Cake Rice entwickelt worden. Backpulver, Emulgatoren, Aromen und Zucker sind bereits enthalten, so dass keine weiteren glutenfreien Rohstoffe eingekauft und gelagert werden brauchen. Das reduziert die Rohstoffanalysekosten und die Logistik erheblich, da alle Produkte der Reihe garantiert weniger als 20 ppm Gluten enthalten.

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 breiter Expertise in der Misch- und Wirbelschichttechnologie 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 geringer Dosierung werden besonders geschätzt.

DeutscheBack im Internet unter 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

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