

## **Neuprodukt: UNIFERM DinkelSoft für softweiche Dinkelgebäcke**

### **Neue Basismischung für die rationelle Herstellung vielseitiger Dinkel-Softgebäcke mit Karotte und Pastinake**

**Werne, 22. Januar 2019** – Dinkel ist das trendige Urgetreide, das aus keiner Bäckerei mehr wegzudenken ist. Jetzt entdeckt Dinkel seine softweiche Seite. UNIFERM ergänzt das Produktprogramm mit einer Basismischung, mit der vom Sandwich, Toast über Kleingebäck mit Bun-Charakter bis hin zum klassischen Brot vielfältige Gebäckideen mit einer softig weichen Krume, in handwerklicher Premiumqualität hergestellt werden können.

### **Weich, weicher, softweich und mit hörbarem Cruncheffekt**

Die superweichen Dinkel-Softgebäcke überzeugen mit einer rehbraunen Kruste und einem hörbaren Crunch mit mürber Splitterung. In der mittelfeinen, locker geporteten Krume sorgen zarte Karotten- und Pastinakenstücken für eine lebendige Saftigkeit. Das Zusammenspiel von nussigem Dinkel, der feinen Süße von Karotte und der milden Würzigkeit des Trendgemüses Pastinake verleiht den neuen Dinkel-Softgebäcken ein harmonisch aufeinander abgestimmtes Geschmacksprofil. Damit differenziert sich diese Dinkel-Softgebäckrange deutlich vom herkömmlichen Softgebäckangebot des Lebensmitteleinzelhandels (LEH).

### **Kinder und junge Erwachsene lieben Softgebäcke**

Laut Marktforschung ist jedes fünfte im LEH gekaufte Brot ein Toastbrot. Die Tendenz zu mehr Konsum belegt auch der aktuelle GfK Consumer Index von November 2018.<sup>1</sup> Handwerksbäcker erschließen sich mit Dinkel-Softgebäcken neue Zielgruppen und Wiederkäufe in der jungen Generation. Mit dem steigenden Gesundheitsbewusstsein sind Softgebäcke aus Dinkel die gefragte Alternative zum klassischen Weizen-

---

<sup>1</sup> <https://www.baeckerhandwerk.de/baeckerhandwerk/zahlen-fakten/brotverbrauch-und-brotkorb-der-deutschen/> und [https://www.gfk.com/fileadmin/user\\_upload/dyna\\_content/DE/documents/News/Consumer\\_Index/GfK\\_Consumer\\_Index\\_11\\_2018.pdf](https://www.gfk.com/fileadmin/user_upload/dyna_content/DE/documents/News/Consumer_Index/GfK_Consumer_Index_11_2018.pdf)

Softgebäck. Die Gemüsestückchen in **UNIFERM DinkelSoft** werten die Gebäcke zudem optisch, geschmacklich und ernährungsphysiologisch auf.

## **„Mein DinkelGlück“ - vielfältige Dinkel-Softgebäcke, die glücklich machen**

Unter dem Namen **„Mein DinkelGlück“** hat das UNIFERM Entwicklungsteam drei Dinkel-Softgebäckideen mit hohem Nachfragepotential auf Basis von **UNIFERM DinkelSoft** entwickelt.

Das **„Mein DinkelGlück-Sandwich“** ist ein im Kasten gebackenes Dinkel-Sandwich. Ein Topping aus Sesam und Sonnenblumenkernen bringt zusätzlichen Biß in die crunchig mürbe Kruste.

Wie ein Bun-Brötchen, aber mit viel mehr mürbem Crunch in der Kruste und einer saftig weichen Krume, präsentieren sich die **„Mein Dinkel Glück-Brötchen“**. Zu den Karotten- und Pastinakenstückchen passt ein Schokoaufstrich mit fruchtiger Banane oder ein Belag aus mildem Butterkäse und würzigen Radieschenraspeln.

Die soften Gebäckideen für das Bäckereihandwerk sehen auch ein **„Mein DinkelGlück-Brot“** vor. Unter der honigbraun gebackenen Kruste können sich Genießer auf eine zartweiche Krume mit langer Saftigkeit freuen.

Die empfohlene Dosierung von **UNIFERM DinkelSoft** liegt bei 50 Prozent. Mit der Zugabe von Dinkelmehl und Dinkelvollkornmehl gilt die Auslobung als Dinkelbrot. Das UNIFERM Backteam entwickelt für Handwerksbäckereien auch individuelle Rezepturen.

## **Ladenwerbemittel unterstützen Kundenkommunikation**

Die Gebäckeführung unterstützt UNIFERM mit den aufmerksamkeitsstarken Ladenwerbemitteln **„Mein DinkelGlück“**. Zur Auswahl stehen Motivplakat, Brotbänderole, Kundeninfos und Verkaufsinformationen für das Verkaufspersonal sowie Werbevorlagen für Displays in Kassensystemen und Instore-TV. Die UNIFERM Fachverkäufer beraten Bäckereien gern individuell über die Werbemöglichkeiten.

**Bildmaterial zum Download finden Sie hier:** <https://uniferm.de/de/aktuelle-pressemeldungen.html>



**Bildunterschrift:** Die „Mein DinkelGlück“-Gebäckrange vereint softweichen Biss und mürben Crunch. Das Urgetreide Dinkel und feine Karotten- und Pastinakenstückchen tragen den fein-nussigen und leicht würzigen Geschmack. So erfüllen Handwerksbäcker die Erwartungen der Zielgruppe Kinder und junge Erwachsene nach trendigen Gebäcken. (Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



**Bildunterschrift:** Das „Mein DinkelGlück“-Sandwich gebacken mit UNIFERM DinkelSoft

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



**Bildunterschrift:** Die „Mein DinkelGlück“-Brötchen gebacken mit UNIFERM DinkelSoft

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)



**Bildunterschrift:** Das „Mein DinkelGlück“-Brot gebacken mit UNIFERM DinkelSoft

(Quelle: UNIFERM GmbH & Co. KG)

**Pressekontakt:**

UNIFERM GmbH & Co. KG

Elke Preißler | T +49 2389 7978-335 | F +49 2389 7978-7335 | [elke.preissler@uniferm.de](mailto:elke.preissler@uniferm.de)