

Presseinformation

Neuigkeiten aus der Bauckhof Mühlenküche: unsere beliebte Schnellbrotfamilie hat ein neues Mitglied bekommen – das Schnellbrot 5-Korn. Wunderbar saftig, einfach lecker und ohne Hefe. Natürlich glutenfrei und vegan.

Rosche, Mai 2020: Frisches Brot selber backen, kann so einfach und so lecker sein. Das neue Mühlenprodukt vom Bauckhof bringt frischen Schwung in die Küche. Dafür ist das Team der Bauckhof-Produktentwicklung wieder einmal kreativ geworden und hat die besten Eigenschaften der Schnellbrote mit neuen Ideen kombiniert. Herausgekommen ist ein harmonischer Mix aus Reis, Mais, Hirse, Quinoa und Buchweizen, abgerundet durch einen dezenten Buchweizensauerteig. Natürlich gewohnt glutenfrei und dieses Mal ganz bewusst ohne Hafer oder Saaten. Ein köstliches, feines Brot, das wunderbar saftig schmeckt.

Wie bei den beliebten Schnellbroten mit Brotgewürz und Saaten ist die Zubereitung einfach und zeitsparend. Nur Wasser hinzugeben, es wird keine Hefe benötigt, und nach 60 Minuten erfüllt der Duft nach frischgebackenem Brot die Küche.

Das neue Schnellbrot 5-Korn ist ab sofort in vielen Naturkostfachgeschäften, Reformhäusern und im ausgewählten LEH erhältlich. Es ersetzt das Schnellbrot Dunkel.

Die Bauck GmbH

Die Bauck GmbH ist 1969 als einer der Pioniere unter den Naturkostherstellern aus den drei biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauckhöfen in Klein Süstedt, Stütensen und Amelinghausen hervorgegangen. Ursprünglich als Firma zur Vermarktung von Demeter-Erzeugnissen gegründet, stellt das Unternehmen heute unter der Marke „Bauckhof“ Demeter- und Bio-Produkte wie Mehle, Müslis und Backmischungen in seinen eigenen Mühlen her. Noch immer ist die Firma Familien- und Mitarbeitergeführt.

Mit den Landwirten der Region verbindet die Bauck GmbH eine langfristige und faire Partnerschaft. So werden bereits im Winter Verträge für die nächste und übernächste Ernte geschlossen.

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Julia Granobs
Bauck GmbH, Duhenweitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-734 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: julia.granobs@bauckhof.de
www.bauckhof.de



Presseinformation

Preisspekulationen mit Demeter-Getreide möchte das Unternehmen so entgegenwirken und einen Beitrag dazu leisten, die biologisch-dynamische Landwirtschaft zu erhalten und zu fördern.

Die Marke Bauckhof: Mehle, Müslis und mehr

Erlesene Mehle, Backmischungen für saftige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhafte Pizza- und Burgermischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 150 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für traditionelle Rezepturen, in denen ausschließlich Bio- und Demeter-Rohstoffe verarbeitet werden und die einfach zuzubereiten sind.

Seit 2006 ist der Mühlenbetrieb außerdem auf glutenfreie Produkte, die der ganzen Familie schmecken, spezialisiert. Glutenfreie Bauckhof-Produkte tragen das Logo der durchgestrichenen Ähre der Deutschen Zöliakie Gesellschaft (DZG). Regelmäßige Glutenanalysen garantieren, dass Bauckhof-Produkte unter 20 ppm Gluten enthalten. Dazu tragen eine eigene Glutenfrei-Mühle, glutenfreie Mischanlagen sowie ein eigenes Glutenfrei-Labor bei.

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Julia Granobs
Bauck GmbH, Duhenweitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-734 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: julia.granobs@bauckhof.de
www.bauckhof.de