



Presseinformation

Neuigkeiten aus der Bauckhof Mühlenküche

Hafer Crunchy mit glutenfreien Haferflocken aus der Bauckhof Mühle – jetzt ganz neu und in den Sorten Basis und Schoko

Rosche, 10. November 2020. Die neue Crunchy-Serie aus der Bauckhof Mühle ist glutenfrei und ganz bewusst auf die wichtigsten Zutaten reduziert. Die Haferflocken für die neuen Hafercrunchy-Sorten Basis und Schoko kommen direkt aus der neuen Mühle und werden anschließend mit Reiscrispies, heimischem Rübenzucker und Kakao zusammen gebracht. Dann kommen sie in den Ofen und werden knusprig gebacken. Perfekt zum Frühstück mit Joghurt, Milch oder Pflanzendrinks, als Snack zwischendurch oder als Basis für kreative Rezepte.

Der Bio-Pionier hat sich für seine crunchigen Neuheiten bewusst für Rübenzucker aus heimischem Anbau entscheiden. Denn die Zuckerrüben für den Rübenzucker wachsen hier in Deutschland und werden nach Möglichkeit regional verarbeitet. So braucht das Endprodukt im Vergleich zu Rohrohrzucker keine langen Transportwege und unterstützt die heimische Bio-Landwirtschaft. Natürlich setzt Bauck, als nachhaltige Bio-Mühle, auf so wenig Süßung wie möglich. Die kreative Bauckhof Mühlenküche hat für die neuen glutenfreien Crunchys die ideale Balance zwischen Geschmack und bewusstem Genuss gefunden.

Die neuen Bauckhof Crunchys sind ab sofort in vielen Naturkostfachgeschäften, Reformhäusern und im ausgewählten LEH erhältlich.

Ansprechpartner Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

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



Presseinformation

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. 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

Erlasene Mehle, Backmischungen für saftige Kuchen und Brote, nahrhafte Porridges, vollwertige Müslis und herzhaftes Pizza- und Burgermischungen, glutenfrei, weizenfrei und vegan – unter der Marke Bauckhof vertreibt die Bauck GmbH heute rund 140 Produkte. Die Bauckhof-Mühle steht für innovative 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, Duheweitz 4, 29571 Rosche, Germany
Tel: +49-5803-9873-734 Fax: +49-5803-1241
E-Mail: julia.granobs@bauckhof.de
www.bauckhof.de