



Presseinformation



Natürlich genießen, natürlich gelingsicher

Bielefeld, Juni 2022 – Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen mit natürlicheren Zutaten backen, ohne dabei auf gelingsichere Ergebnisse zu verzichten. Ab Juli 2022 ist deswegen das neue Dr. Oetker Weinstein-Backpulver der ideale Helfer für alle, die bewusst backen und genießen möchten. Das Produkt überzeugt ohne Phosphatzusätze, ist glutenfrei sowie vegan und wird genauso verwendet wie herkömmliches Backpulver.

Natürlich backen mit Weinstein-Backpulver

Das Dr. Oetker Weinstein-Backpulver ist für Verbraucherinnen und Verbraucher, die sich bewusster ernähren möchten, eine passende Alternative zu herkömmlichem Backpulver und wird auch genauso verwendet. Dank der Dr. Oetker Gelinggarantie erzielen Backbegeisterte dabei ebenso gute Ergebnisse. Während für die Herstellung von Backpulver meist Phosphat als Säuerungsmittel genutzt wird, kommt bei Weinstein-Backpulver Weinstein zum Einsatz. Er ist ein Nebenprodukt, das bei der Weinherstellung entsteht. Weinstein-Backpulver ist deswegen eine natürlichere Alternative zu gewöhnlichem Backpulver, frei von Phosphatzusätzen. Der für das Dr. Oetker Weinstein-Backpulver eingesetzte Wein wurde ohne Verwendung tierischer Bestandteile hergestellt. Das Produkt ist also vegan.

Kleine Warenkunde Backpulver: faszinierende Kräfte beim Backen

Um besser zu verstehen, was sich hinter Weinstein-Backpulver verbirgt, hilft ein Blick auf herkömmliches Backpulver. Das besteht aus drei Komponenten: einem Triebmittel, zumeist Natron, einem Säuerungsmittel und einem Trennmittel. Beim Backen reagiert das Trieb- mit dem Säuerungsmittel mithilfe von Feuchtigkeit, zum Beispiel Milch oder Wasser, und Hitze, zum Beispiel aus dem Ofen. Kohlenstoffdioxid wird freigesetzt, der Teig wird aufgelockert und geht auf. Im Dr. Oetker Weinstein-Backpulver kommt Weinstein anstelle von Phosphat als



Säuerungsmittel zum Einsatz. Als Trennmittel wird keine Weizenstärke, sondern Maisstärke genutzt, wodurch das Weinstein-Backpulver glutenfrei ist. Mit dem veganen, glutenfreien Weinstein-Backpulver ohne Phosphatzusätze wird Dr. Oetker dem Anspruch der eigenen Sustainability-Charter gerecht, Konsumentinnen und Konsumenten künftig eine breitere Produktauswahl für einen bewussten Lebensstil anzubieten.

Die unverbindliche Preisempfehlung für eine 3er-Packung Weinstein-Backpulver beträgt 1,29 Euro. Eine Verkaufseinheit beinhaltet neun 3er-Beutel. Das Produkt kann ab Juli 2022 auch bequem im Online-Shop unter www.oetker-shop.de bestellt werden.



„Das Dr. Oetker Weinstein-Backpulver ist vegan, glutenfrei und ohne Phosphatzusätze: eine echte Alternative beim Backen für bewusste Genießerinnen und Genießer.“

Theresa Köhnhorn, Brand Managerin Marketing Backzutaten

Die Dr. Oetker Sustainability Charter

Nachhaltiges Handeln und unternehmerische Verantwortung haben bei Dr. Oetker eine lange Tradition. Unser Anspruch ist es, jedem ein Gefühl von Zuhause zu geben. Geleitet von diesem Purpose entwickeln wir unser Unternehmen stetig weiter und ebnen den Weg für eine nachhaltige Zukunft. Daher haben wir 2020 die Dr. Oetker Sustainability Charter verabschiedet und dadurch unsere Ambitionen zum Thema Nachhaltigkeit fest in unserem Handeln verankert. Die Sustainability Charter besteht aus den Dimensionen Our Food, Our World und Our Company und beinhaltet sowohl konkrete Nachhaltigkeitsziele als auch Verpflichtungen, denen wir uns als verantwortungsbewusstes Unternehmen stellen.



Mehr unter <https://www.oetker.com/sustainability>

Weiteres Bildmaterial sowie Portraitfotos von Zitatgebenden stellen wir auf Nachfrage gern zur Verfügung.

Fotohinweis:

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG (exklusive Rechte), Juni 2022

Nutzung: Abdruck bis Dezember 2022 zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Produkten und Marken von Dr. Oetker und dem Unternehmen Dr. Oetker zu verwenden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar/Online-Link erbeten



PR-Kontakt:

Dr. Oetker Deutschland
Marken- und Produkt-PR

Jana Nörenberg
PR-Managerin Kuchen
Fon: 05 21 / 155 – 42 16
jana.noerenberg@oetker.com



Hannah Strüver
Leiterin Marken- und Produkt-PR
Fon: 05 21 / 155 – 30 44
hannah.struever@oetker.com

