

Geheimnis für besseres Brot

Veripan Ingredients AG – Bühler-Joint-Venture bringt Innovation zur Brotherstellung auf den Markt

Als ein weiteres Resultat des intensivierten Innovationsprozesses hat Bühler kürzlich ein neues Geschäftsfeld eröffnet. Zusammen mit der Veripan AG wurde das Joint Venture Veripan Ingredients AG gegründet. Die gemeinsame neue Unternehmung stellt das patentierte Produkt «Panatura» her - ein natürlicher Weizenvorteig, der die Herstellung von erstklassigen Backwaren ohne Backmittel ermöglicht.

Im Mai dieses Jahres kündigte Bühler-CEO Calvin Grieder an der Jahresmedienkonferenz den Aufbruch von Bühler in neue Geschäftsfelder an. «Die Anforderungen an Lebensmittel punkto Sicherheit, Verträglichkeit und Gesundheit werden immer strenger», erklärte Calvin Grieder den versammelten Journalisten. Und er sprach in diesem Zusammenhang von Ideen für besseres Brot und Pizzateig. Bereits Anfang Juli 2004 wurde nun die Idee konkret: Bühler und die Veripan AG sind ein Joint Venture – die Veripan Ingredients AG – eingegangen, bei dem die Bühler Holding die Stimmenmehrheit hält. Geschäftszweck des Joint Venture ist eine Innovation für die Brotherstellung: «Panatura», ein natürlicher Weizenvorteig.

Das patentierte Convenience-Produkt «Panatura» lässt die Teigführung mit Vorteig mit den Möglichkeiten und Erkenntnissen zeitgemässer Technologie neu aufleben: Mit Panatura-Fertig-Vorteig gebackene Brote haben das typische volle Aroma von langen Teigführungen. Die Gebäcke zeichnen sich durch eine besonders knusprige Kruste, gutes Volumen und lange Frischhaltung aus. Bei allen Backsystemen resultieren Brote von aussergewöhnlicher Qualität, die rationell und ohne Verwendung von Backmitteln hergestellt werden können.

Dass für die Premium-Qualität von Panatura auch nur die hochwertigsten Zutaten in Frage kommen, ist selbstverständlich: Die wichtigsten Rohstoffe werden von ausgewählten Müllereien mit modernster Bühler-Technologie produziert. Die Veripan AG ihrerseits vereint das konzentrierte Wissen von erfahrenen Lebensmittel-Ingenieuren und Produktionsspezialisten mit dem ökonomischen Know-how zeitgemässer Betriebswirtschaft. Die Veripan AG ist ein führendes Schweizer Unternehmen im Bereich Produktentwicklung und Produktionstechnologie für Backwaren, Margarine/Fette und Molkereiartikel.

Bis heute war «Panatura» nur in der Schweiz erhältlich, doch mit dem Joint Venture Veripan Ingredients AG will Bühler das Convenience-Produkt nun auch für seine internationale Kundschaft zugänglich machen: Der konzentrierte Weizenvorteig soll auch in den Backstuben Europas, Asiens und der USA Einzug halten. (dh)

Panatura Weizenvorteig für mehr Aroma und bessere Haltbarkeit.



Auskünfte zur Veripan Ingredients AG erteilt:
Doris Hofer
Kommunikationsverantwortliche
Veripan Ingredients AG
T +41 52 369 66 46
F +41 52 369 66 50
d.hofer@veripan.com

Mehr Infos unter:
www.veripan-ingredients.com
www.panatura.com
www.veripan.com

