
Danke?Bitte! Ein Startup-Unternehmen erstürmt den Markt für Bio-Brote.

Veröffentlicht am: 20.11.2014, 15:06

Pressemitteilung von: **Dankebitte - Natürlich. GmbH // Malik Arrendell**

Brotbacktradition in Deutschland

Wer liebt ihn nicht? Den verführerischen Duft von frischgebackenem Brot!
Knusprig und lecker - eins der ältesten und wichtigsten Grundnahrungsmittel, das wir kennen.
Brot backen hat in Deutschland Tradition. Und Traditionen bewahrt man?

Das Handwerk

Handwerksbäcker tun das.

Ihre Rezepturen werden seit Jahrhunderten gepflegt und weitergegeben. Nach bestem Wissen.
Doch so wie in vielen anderen Branchen, hat mittlerweile auch hier der Discount- Wahn Einzug gehalten.

Natürlich gibt es sie noch echte Handwerksbäcker, jedoch teilen sich diese zunehmend mit Bäckereiketten oder Back- Discountern den Markt und haben Probleme, dem wachsenden Preiskampf standzuhalten.

Letztere verwenden nicht selten rein industriell hergestellte Backmischungen oder fertige Teiglinge, denen in der Regel eine Reihe von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Enzymen zugefügt wurden.

Das hat nur noch wenig mit althergebrachter Backtradition zu tun.

Die Geschichte von Dankebitte

Das junge Heidelberger Startup- Unternehmen ist angetreten, dies zu ändern.

Die Dankebitte GmbH hat sich der nachhaltigen Herstellung von besonders schmackhaften, gesunden und exklusiven Backmischungen verschrieben.

Nun kann jeder wirklich jeder eigenhändig alte Backtradition in den eigenen vier Wänden aufleben lassen.

Die Produkte

Zum einen hat man die Möglichkeit, geschmacklich perfekt abgestimmte Mischungen mit den Geschmacksrichtungen nussig, klassisch, würzig und/ oder fruchtig zu wählen. Passend zu jeder Gelegenheit - immer frisch.

Die Rezepturen sind dabei so konzipiert, dass die Zubereitung garantiert kinderleicht gelingt.

Einfach Hefe und Wasser dazu. In den kalten Backofen schieben und bei 180 Grad eine Stunde backen. Fertig.

Und zum anderen sind auch eigene Mischungen aus über hundert verschiedenen Zutaten im MISCHbrot-Generator selbst und individuell zusammenstellbar.

Das Thema Allergien

So passen die Backmischungen immer 100%ig zum Geschmack des Kunden und zu seinen persönlichen gesundheitlichen Bedürfnissen.

Die Dankebitte GmbH bietet unter anderem 6 verschiedene glutenfreie Mehle an und auch Brotbackmischungen, die ganz ohne Hefe zubereitet werden. Dadurch können eventuelle Allergien problemlos berücksichtigt werden.

Die Zutaten und Zulieferer

Beim Geschmack ist die Komposition der perfekten Zutaten von erstklassiger Qualität entscheidend.

Die Dankebitte GmbH achtet dabei auf höchste Qualität und Nachhaltigkeit.

So werden z.B. ausschließlich Mehle von Lieferanten mit Demeter-Qualität verwendet.

Seit dem 03. November 2014 kann man sich unter www.danke-bitte.de selbst davon überzeugen.

Pressekontakt

Herr Malik Arrendell
Marketing Director

Dankebitte - Natürlich. GmbH
Ziegelgasse 24
69117 Heidelberg, Deutschland

Telefon: +49 (0) 6221 3265404
E-Mail: ma@danke-bitte.de
Website: www.danke-bitte.de

Firmenportrait

Die Dankebitte GmbH ist ein Heidelberger Startup, das seit dem 03. November 2014 Backmischungen für Brote und individuelle Mischungen auch für Allergiker und Sportler aus rein biologischen Zutaten anbietet.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>