

So denkt Puratos die Bäckerei neu: Backmittel, gekeimte Körner, grüne Brioche

Mit drei zukunftsweisenden Produktneuheiten präsentierte sich Puratos auf der iba 2025 als Innovationsmotor der Backbranche. Im Fokus standen Lösungen, die gleichermaßen Genuss, Effizienz und Nachhaltigkeit steigern – von einem radikal neuen Backmittel über nährstoffreiche gekeimte Körner bis hin zu einer Brioche mit reduziertem CO₂-Fußabdruck.



Brioche neu gedacht: weniger Umweltbelastung und geringere Produktionskosten. © Beigestellt

Als weltweit führender Anbieter von Zutaten für Bäckerei, Patisserie und Schokolade kehrte **Puratos** im Mai zur **iba** zurück und präsentierte wegweisende Lösungen für handwerkliche und industrielle Bäckereien.

Das Unternehmen stellte ein neuartiges Backmittel vor, das sowohl Komfort als auch Nachhaltigkeit verbessert, köstliche gekeimte Körner, die Ballaststoffgehalt und Geschmack steigern, sowie ein neu interpretiertes Brioche-Konzept, das Genuss mit deutlich reduzierter Umweltbelastung vereint.



Jeder leichte Würfel von Cubease ist präzise dosiert für 10 kg Mehl. © Beigestellt

Cubease: Schritt nach vorn

Auf der iba 2025 präsentierte Puratos **Cubease** – ein hochkonzentriertes Backmittel, das einen bedeutenden Fortschritt in Bezug auf Komfort, Effizienz und Nachhaltigkeit darstellt. Im Gegensatz zu herkömmlichen Formaten bietet Cubease leistungsstarke Funktionalität in kompakter Form: Jeder leichte Würfel ist präzise dosiert für 10 kg Mehl. Das erspart manuelles Abwiegen, reduziert die Handhabungszeit und erleichtert den Arbeitsalltag. Zudem bringt das kompakte Design erhebliche logistische Vorteile mit sich – mit bis zu 75 % weniger Lagerbedarf und zehnmal geringerer Umweltbelastung durch optimierte Verpackung.

Wachsendes Potenzial in Getreide

Besucher entdeckten außerdem **Sproutgrain Rye** – eine einzigartige Zutat, die modernen Broten besonderen Geschmack, Textur und ernährungsphysiologische Vorteile verleiht. Hergestellt aus ganzen Roggenkörnern aus dem idealen nordischen Klima, überzeugt die Zutat mit einem unverwechselbaren Geschmacksprofil: reichhaltige Röstaromen, malzige Untertöne und eine feine Süße.

Sproutgrain Rye wird gebrauchsfertig geliefert und zeichnet sich durch ein feuchtes Format aus, das – im Gegensatz zu trockenen Körnern – die Frische und Textur der Backwaren länger bewahrt. Reich an Ballaststoffen und mit verbesserter Mineralstoff-Bioverfügbarkeit ist es die ideale Lösung für Bäcker, die auf nährstoffreiche Produkte setzen – ohne auf Genuss zu verzichten.

Brioche, neu gedacht

Darüber hinaus stellte Puratos einen neu gedachten Brioche-Ansatz vor, der zwei zentrale Herausforderungen der Branche adressiert: Umweltbelastung und steigende Produktionskosten. Dank intelligenter Rezeptur- und Prozessinnovationen konnte das Konzept den CO₂-Fußabdruck um bis zu 40 % senken und gleichzeitig bis zu 25 % Kosten einsparen – ohne den typischen, genussvollen Charakter klassischer Brioche zu verlieren. Am Stand von Puratos erkundeten Besucher ein interaktives Tool, das die Nachhaltigkeitswirkung jeder einzelnen Zutat visualisierte – und aufzeigte, wie gezielte Veränderungen sowohl der Umwelt als auch der Wirtschaftlichkeit zugutekommen können.

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at