



Presseinformation  
14. Juni 2012

## Neues aus „Fini's Feinstes“ süßer Backstube: **Biskuitroulade und Schokokuchen leicht gemacht**

**Typisch österreichische Back-Spezialitäten für besonders Eilige und weniger geübte BäckerInnen - in 30 Minuten auf dem Tisch, Zubereitung schnell und einfach – feinste Qualität mit nur drei Zutaten**

Mit 1. Juni 2012 wird die „Fini's Feinstes Süße Backstube“ um zwei neue Sorten erweitert. Nach dem großen Erfolg mit der Einführung der ersten Fertigbackmischung „Fini's Feinstes Süße Backstube Obstkuchenteig“ im Frühjahr 2011 bringt Österreichs führender Mehlinhaltender nun zwei weitere Produkte für eilige Bäckerinnen und Bäcker auf den Markt: die „Fini's Feinstes Süße Backstube Biskuitroulade“ sowie den „Fini's Feinstes Süße Backstube Schokokuchen“.

Mit den neuen Fertigbackmischungen gelingt das Backen einfach, schnell und sicher. Moderne Frauen und Männer, die mit Beruf und Familie mehrfach belastet sind, können so in nur 30 Minuten klassisch österreichische Mehlspeis-Spezialitäten auf den Tisch ihrer Lieben zaubern. Der Kauf von Backform und Backtrennpapier erübrigt sich, denn diese sind in der Packung enthalten. So erspart man sich das Einfetten und das lästige Abwaschen danach.

### **Backen auch für Anfänger**

Und das Beste: Mit den fixen Fertigmischungen mutieren auch AnfängerInnen im Handumdrehen zu Backprofis: Weder Erfahrungen beim Backen noch Fachwissen sind nötig, um Obstkuchen, Biskuitrouladen oder Schokokuchen zu backen. Alles, was man braucht, sind maximal drei Zutaten und eine halbe Stunde Zeit. Und so geht's:

Für eine *Biskuitroulade* einfach die Fertigbackmischung mit 160 ml Wasser mit dem Mixer aufschlagen und die Masse auf das beigelegte Backtrennpapier streichen, kurz im Ofen backen, mit fünf Esslöffel der liebsten Marmelade bestreichen und einrollen.

Um feinsten *Schokokuchen* zu genießen, die Fini's Feinstes Süße Backstube Schokokuchen-Fertigbackmischung mit je 100 ml Wasser und Öl vermischen, den angerührten Teig in die beiliegende Fertigbackform füllen und etwa 25 Minuten backen.

Alle notwendigen Arbeitsschritte werden auf der Rückseite der Produktverpackung in Form einer Piktogramm-Illustration übersichtlich, einfach und verständlich erklärt. Tipps & Tricks sowie viele verschiedene Rezeptideen gibt's im Internet unter [www.finis-feinstes.at](http://www.finis-feinstes.at)

Erste Wiener Walzmühle Vonwiller GmbH, Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat, T +43 (0)1707 76 91 - 0, F +43 (0)1707 76 91 - 50, E-Mail: office@vonwiller.at, www.finisfeinstes-muehle.at  
DVR: 0866776, Landesgericht Korneuburg, FN 120299 k, UID-Nr.: ATU 16099308; Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW); Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW); Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)



#### **Fakten zu den neuen Produkten:**

„Fini's Feinstes Süße Backstube Biskuitroulade“ und „Fini's Feinstes Süße Backstube Schokokuchen“ werden in Österreich hergestellt und sind seit 1. Juni 2012 im ausgewählten Lebensmittelhandel erhältlich. Eine Packung beinhaltet 250 g. Es handelt sich um Neuentwicklungen, die den hohen Qualitätsanforderungen von Fini's Feinstes, Österreichs Nr. 1 bei Qualitätsmehl, entsprechen. Die jahrzehntelange Erfahrung von Fini's Feinstes bürgt für sicheres Gelingen.

Unverbindliche Preisempfehlung (Packung zu jeweils 250 g):

„Fini's Feinstes Süße Backstube Biskuitroulade“: 1,99 Euro

„Fini's Feinstes Süße Backstube Schokokuchen“: 2,29 Euro.

#### **Fini's Feinstes: Die Mehlmärke Nr. 1**

„Fini's Feinstes“ ist die einzige in ganz Österreich angebotene Mehlmärke und mit einem mengenmäßigen Marktanteil von knapp 25 Prozent Marktführer am nationalen Mehlmarkt. „Fini's Feinstes“ steht für hochqualitative Produkte aus österreichischem Qualitätsweizen. Das „Fini's Feinstes“-Mehl wird unter Einhaltung einer strengen dreifachen Naturrein-Garantie hergestellt. Sie umfasst Gentechnikfreiheit, die Freiheit von Zusatzstoffen jeder Art sowie strengste Pestizidkontrolle.

#### **Facts: Fini's Feinstes Mühle**

Die Fini's Feinstes Mühle in Schwechat gehört zur Unternehmensgruppe der Vonwiller Österreichische Qualitätsmühlen. Mit drei Mahlsystemen und 100.000 Tonnen Jahresvermahlung ist die Fini's Feinstes Mühle Österreichs leistungsstärkste Getreidemühle. 70 Mitarbeiter verarbeiten Weizen, Hartweizen, Dinkel und Roggen aus den besten Anbaugebieten zu feinsten Basismehlen und Schrotten sowie zu Leistungsmehlen höchster Funktionalität. Im Rahmen ihrer nationalen und internationalen Verbindungen arbeiten die Experten der Fini's Feinstes Mühle laufend an der Weiterentwicklung des hohen Qualitätsstandards und an Produktinnovationen. Die Mühle verdankt ihren Namen der bekanntesten und beliebtesten Mehlmärke Österreichs, „Fini's Feinstes“.

#### **Fotobeilage:**

**Produktverpackung „Fini's Feinstes Süße Backstube Biskuitroulade“ und „Fini's Feinstes Süße Backstube Schokokuchen“ (Abdruck honorarfrei, Fotocredit: Fini's Feinstes)**

**Zusätzliches Fotomaterial sowie Rezeptvarianten erhalten Sie auf Nachfrage beim Pressebetreuer.**

#### **Pressekontakt:**

Dr. Viktor Bauer Public Relations GmbH

Mag. Anita Köninger

E-Mail: [public.relations@viktorbauer.com](mailto:public.relations@viktorbauer.com)

Telefon: (01) 320 95 45-17, Fax: (01) 320 95 45-12

Erste Wiener Walzmühle Vonwiller GmbH, Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat, T +43 (0)1/707 76 91 - 0, F +43 (0)1/707 76 91 - 50, E-Mail: [office@vonwiller.at](mailto:office@vonwiller.at), [www.finisfeinstes-muehle.at](http://www.finisfeinstes-muehle.at)  
DVR: 0866776, Landesgericht Korneuburg, FN 120299 k, UID-Nr.: ATU 16099308; Raiffeisen Landesbank NÖ-Wien: Kto. 75.408, BLZ 32000 (IBAN: AT24 3200 0000 0007 5408 / BIC: RLNWATWW); Raiffeisen Zentralbank Österreich AG: Kto. 1-00221333, BLZ 31000 (IBAN: AT15 3100 0001 0022 1333 / BIC: RZBAATWW); Raiffeisenbank Schwechat: Kto. 661, BLZ 32823 (IBAN: AT68 3282 3000 0000 0661 / BIC: RLNWATWW823)