

03.07.2023 - 09:50 Uhr

## Eat the Ball wird zu Bake the Shape



Wien (ots) -

Das oberösterreichische Unternehmen produziert längst nicht mehr nur Backwaren in Ballformen. Mittlerweile wird mittels innovativem Backverfahren Gebäck und Kuchen in elf Formen und fünf verschiedenen Teigsorten hergestellt. Deshalb ist es Zeit für einen frischen Namen: Ab sofort läuft die Produktion und der Vertrieb unter der Marke "Bake the Shape". Mit diesem spricht das Unternehmen nun neue Konsument:innen an und konzentriert sich auf die Erweiterung des Produktsortiments.

Felix Thun-Hohenstein, Geschäftsführer der Bake the Shape GmbH, sieht eine vielversprechende Zukunft für das Unternehmen: "Wir schöpfen das kreative Potenzial unserer Mitarbeiter:innen, Partner:innen sowie des patentierten Backverfahrens voll aus und sind kontinuierlich auf der Suche nach anregenden Produktinnovationen. Durch diesen intensiven Gedanken der stetigen Verbesserung - gepaart mit qualitativ hochwertiger Abwechslung made in Austria - bringen wir Schwung in den individuellen Snack-Alltag unserer Kund:innen".

### Pikante und süße Snacks in elf verschiedenen Formen

Mit kreativem Gebäck und Kuchen im 3-D-Format sorgt Bake the Shape für gute Laune und Abwechslung am Frühstückstisch sowie unterwegs. Dabei können die Backwaren individuell eingesetzt werden: als Beilage, Burger-Bun, Sandwich oder Dessert, mit oder ohne Füllung. 97 Prozent der Zutaten kommen aus Österreich, die meisten sogar aus einem Umkreis von nur 45 Kilometern.

Das Brìochegebäck und die verschiedenen Kuchen sind für Familien und Kinder besonders ansprechend. Die Dessertvariationen zeichnen sich durch die individuellen Formen aus, die je nach Saison unterschiedlich ausfallen. Aber auch durch die verschiedenen Teigsorten: Vom klassischen Brìocheteig, über die Dinkel-Joghurt-Rührmasse, bis hin zur original Sacher-Rezeptur gibt es eine breite Auswahl für jeden Geschmack. Einige der Brìoché- und Weizen-Produkte sind darüber hinaus mit einer Nuss-Nougat-Füllung verfeinert.

Gebäck mit Vitamin D angereicherter Backhefe für gesundheitsbewusste Genießer:innen: Backwaren in archaischer Ährenform liefern durch hochqualitative Inhaltsstoffe beinahe alles, was der Körper braucht. Neben der klassischen Rezeptur ORIGINAL ist das Korngebäck auch mit Vitamin D angereicherter Backhefe inklusive Weizen, Dinkel und Roggen erhältlich.

Sportfans können sich weiterhin an den Ballformen erfreuen: Gebäck in der Form eines American Football, Fußball oder eines Hockey Pucks ist perfekt als Snack am Rande des Spielfeldes geeignet. Dieses ist in der ORIGINAL Weizenrezeptur und der Vitamin D-Rezeptur erhältlich. Der beliebte American Football ist auch in einer Nuss-Nougat boosted Variante verfügbar.

**Kreative Vielfalt und langanhaltende Frische durch innovative Technik**

Durch das innovative Backverfahren pro.ferment.iced® wird bei Bake the Shape Gebäck in außergewöhnlichen 3D-Formen hergestellt, dabei werden die Zutaten bei niedrigen Temperaturen umgesetzt und gebacken. Diese Art der Herstellung ist nicht nur besonders schonend, sondern sorgt auch dafür, dass die Produkte länger frisch bleiben.

Genuss für unterwegs und am Frühstückstisch: Die tiefgefrorenen Backwaren tauen in der Mikrowelle oder dem Ofen in nur wenigen Minuten, bei Zimmertemperatur ganz von selbst in weniger als zwei Stunden auf. Dabei bleiben sie trotzdem saftig und bei richtiger Lagerung bis zu drei Tagen frisch.

Von dem innovativen Herstellungsverfahren und der Produktvielfalt können nicht nur Endkonsument:innen, sondern auch Unternehmen profitieren. Denn Bake the Shape bietet die Möglichkeit, personalisierte 3D-Formen, Beschriftung, Backmischungen und Befüllungen individuell anzufertigen: Sei es für Sportvereine, die ihr Logo auf einem Fußball-Brötchen verewigen wollen, oder Unternehmen, die ihren Mitarbeiter:innen einen ansprechenden Snack in der Mittagspause bieten möchten. Auch hier sind den Gestaltungsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt.

### Über Bake the Shape

Bake the Shape ist ein oberösterreichischer Hersteller kreativer und köstlicher Backwaren mit Sitz in Asten bei Linz. Durch sein innovatives Backverfahren pro.ferment.iced® hat Bake the Shape die Möglichkeit, Gebäck und Kuchen in beinahe jeder erdenklichen Form herzustellen, dabei legt das Unternehmen größten Fokus auf hochwertige Qualität made in Austria. Ausgewählte Produkte sind saisonal im österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel erhältlich, aktuell läuft eine Aktion bei Unimarkt. Hier finden Sie alle weiteren Detail-Informationen: [www.baketheshape.com](http://www.baketheshape.com)

Weitere Bilder zum Download finden Sie hier: <https://newsroom.ketchum.at/News.aspx?menueid=29060>

Pressekontakt:

Vivienne Hödl  
Ketchum GmbH  
Account Director  
Guglgasse 7-9  
1030 Wien, Österreich  
Tel.: +43 1-71786-119vivienne.hoedl@ketchum.at

### Medieninhalte



*AUSZUG AUS DEM SORTIMENT VON BAKE THE SHAPE / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.de/nr/170955](http://www.presseportal.de/nr/170955) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100096192/100909014> abgerufen werden.