



Presseinformation

Würzige Bio-Kracker zum Anbeißen – die neuen Mini-Snäckebrote der Bohlsener Mühle



Bohlsen, 03.07.2025. Klein im Format, groß im Geschmack: Zum Sommer bringt die Bohlsener Mühle mit dem neuen Mini-Snäckebrot eine köstliche Knabbererei auf den Markt, die zeigt, wie gut bewusster Genuss schmecken kann. Hergestellt mit natürlichen Bio-Zutaten und gebacken in der Lüneburger Heide, stehen die handlichen Bio-Kracker für echten Geschmack mit regionaler Herkunft. In vier aromatischen Sorten – von Curry & Kürbiskern bis Cheese & Onion – sorgen sie für knusprige Genussmomente: ob unterwegs beim Picknick im Grünen, auf der Herbstwanderung, zu Hause auf dem Sofa oder zum Aperitif.

Die Mini-Snäckebrote sind in vier Sorten erhältlich:

- **Lauge & Brezelsalz** – der herzhafteste Allrounder (vegan)
- **Curry & Kürbiskern** – würzig-süß und aromatisch (vegetarisch)
- **Sesam & Dinkel** – der kernige Klassiker (vegan)
- **Cheese & Onion** – die neue, besonders herzhafteste Sorte (vegetarisch)



Schonend gebacken: Bio-Snack für unterwegs

Alle Sorten sind Bioland-zertifiziert, palmölfrei und werden in der hauseigenen Backstraße in Bohlsen schonend gebacken – nicht frittiert. Das verwendete Getreide stammt aus deutschem Bio-Anbau und wird direkt vor Ort in der eigenen Wassermühle frisch vermahlen.

Mit dem Mini-Snäckebrot erfüllt die Bohlener Mühle einen Wunsch, den viele Konsumenten schon lange haben: einen knusprigen Bio-Snack für zwischendurch – mit richtig guten Zutaten und ohne Schnickschnack. Die Minis setzen als neue, kleinere Variante der beliebten Snäckebrote deren Erfolgsgeschichte fort.

Bohlener Mühle, Mini-Snäckebrot, 95 g, UVP: 1,99 €

Sorten: Lauge & Brezelsalz, Curry & Kürbiskern, Sesam & Dinkel, Cheese & Onion

Erhältlich im Bio-Laden, Supermarkt oder im Online-Shop: <https://bohlener-muehle.de/produkte>

Text und druckfähiges Bildmaterial unter: <https://news.cision.com/de/bohlener-muehle>

Pressekontakt:

Bohlener Mühle GmbH & Co. KG

Barbara Vieths

+49 (0) 58 08 / 9 87 - 776

b.vieths@bohlener-muehle.de

Unterstützt durch:

modem conclusa gmbh

Manuela Jagdhuber

+49 (0) 89 / 74 63 08 -31

jagdhuber@modemconclusa.de

Über die Bohlener Mühle:

Die Bohlener Mühle zählt zu den Pionieren der Biobranche. Mit der Übernahme der elterlichen Getreidemühle durch Volker Krause 1979 – dem Mühlensterben zum Trotz – folgte die Umstellung auf 100 Prozent Bio. Was ihn schon damals antrieb, ist seither spürbarer Bestandteil der Unternehmensphilosophie: Die Achtung gegenüber der 700 Jahre alten Mühlengeschichte, die Verbundenheit zum eigenen Zuhause und zur Region sowie die Überzeugung, durch nachhaltiges, zukunftsfähiges Wirtschaften Verantwortung zu übernehmen und Wertvolles zu schaffen. Die rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des mittelständischen Unternehmens arbeiten in der Wassermühle, der handwerklichen Frischebäckerei, in der Produktion der Müslis, Snäckebrote, Kekse und Fertiggerichte sowie der Verwaltung. Gemeinsam für mehr Vielfalt auf dem Acker und auf dem Teller. Das umfassende Bio-Produktsortiment der Bohlener Mühle ist im Naturkostfachhandel, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel sowie im eigenen Webshop erhältlich.