



## PAUDAR Bratpulver: pflanzliches Bratfett zum Streuen

- Fein dosierbar für die bewusste Küche mit Genuss
- Für weniger Fetteinsatz beim Braten
- Praktisch: kaum Fettspritzer und hoch erhitzbar bis zu 215 °C
- 100 % pflanzlich und geschmacksneutral
- Die Gründer Johannes Schmidt und Deniz Schöne überzeugten Investor Ralf Dümmel in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ und holten sich einen Deal

Hamburg/Stapelfeld, 4. September 2019. Ob Gemüsepfanne, Fleisch oder Fischfilet, Pfannengerichte sind beliebt und aus keiner Küche wegzudenken. Dass beim Braten häufig zu viel Bratfett in der Pfanne und auf den Tellern landet, lässt sich mit PAUDAR Bratpulver leicht vermeiden. **PAUDAR Bratpulver ist streufähig und somit sehr fein zu dosieren: Das Bratgut einfach direkt mit etwas PAUDAR Bratpulver bestreuen und in die Pfanne damit – schließlich muss nur das Bratgut etwas eingefettet sein und nicht die ganze Pfanne.** Ebenfalls praktisch und perfekt für besonders knusprige Leckereien: PAUDAR Bratpulver ist hoch erhitzbar, bis zu 215 °C, und neigt kaum zu Fettspritzern – so bleiben Küche und Kleidung sauber. Da PAUDAR Bratpulver geschmacksneutral ist, hebt es den natürlichen Eigengeschmack des Bratgutes hervor. Mit ihrem cleveren Produkt überzeugten die Gründer Johannes Schmidt und Deniz Schöne gleich vier Löwen in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“. Den Deal machte aber der Investor ihrer Wahl: Ralf Dümmel, DS Produkte Geschäftsführer.

*„Nach eineinhalb Jahren Entwicklungsarbeit freuen wir uns, mit Ralf Dümmel als optimalem Partner, unser PAUDAR Bratpulver in die deutschen Küchen zu bringen.“*

Johannes Schmidt und Deniz Schöne, Gründer von PAUDAR



PAUDAR Bratpulver ist rein pflanzlich und verdankt seine besonderen Eigenschaften einer Zutatenkombination aus Fetten der Ölpalme, der Salnuss und Sonnenblumen-Lecithin. Das in PAUDAR Bratpulver verwendete Palmfett stammt ausschließlich aus nachhaltigem, RSPO-zertifiziertem Anbau. Die Salnüsse werden in Indien von Dorfgemeinschaften geerntet, die dabei durch staatliche Programme unterstützt werden. Die letzte der drei Zutaten, Sonnenblumen-Lecithin, unterstützt den Bräunungseffekt des Bratguts und reduziert Fettspritzer beim Braten mit PAUDAR Bratpulver.

PAUDAR Bratpulver ist in einer wiederverschließbaren Streudose (125 g) im Handel oder unter [www.paudar.com](http://www.paudar.com) ab circa 4,99 € erhältlich (unverbindliche Aktionspreisempfehlung).

***„Das PAUDAR Bratpulver ist einfach eine riesige Innovation im Food Markt mit einem sensationellen Gründerteam. Braten mit bis zu 90 % weniger Fett und ohne Spritzer – der absolute Wahnsinn. Ich freue mich riesig, dass Johannes und Deniz sich für mich entschieden haben.“***

**Ralf Dümmel, Investor und Geschäftsführer DS Produkte**

#### Über PAUDAR Bratpulver:

- Fein dosierbar für die bewusste Küche mit Genuss
- Für weniger Fetteinsatz beim Braten
- Kaum lästige Fettspritzer
- 100 % pflanzlich und geschmacksneutral
- Hoch erhitzbar bis zu 215 °C – perfekt zum scharfen Anbraten
- Nachhaltige Zutaten
- Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern

**Download Bild- und Videomaterial**



### Über DS Produkte

Das erfolgreiche Familienunternehmen DS Produkte feierte vergangenes Jahr sein 45-jähriges Bestehen. Das international agierende Handelsunternehmen mit Sitz vor den Toren Hamburgs, das über 400 Mitarbeiter beschäftigt, ist spezialisiert auf die Produktion, den Import und Vertrieb innovativer Produkte, insbesondere aus der Konsumgüterbranche. DS Produkte ist einer der europaweit größten Entwickler und Lieferanten von Non-Food-Artikeln für den Versand-, Lebensmittel- und Einzelhandel sowie im TV und Internet.

Der geschäftsführende Gesellschafter Ralf Dümmel investiert seit 2016 in der VOX Gründer-Show „Die Höhle der Löwen“ in spannende Gründer und Produkte.

Zahlreiche Bestseller aus den vergangenen drei Staffeln spiegeln die Bandbreite der Investments von DS Produkte wider: Der innovative Verschlussstopfen [Abfluss-Fee](#), das Backkonzept [Kinderleichte Becherküche](#), das Zahnfleischpflege-Gel [Parodont](#), die Besteckpflege [Rokitta's Rostschreck](#), der Keksteig zum Naschen [Spoonng Cookie Dough](#) sowie die Abschmink-pads [Waschies](#) und viele weitere erfolgreiche Artikel haben sich langfristig am Markt etablieren können.



Sie brauchen exklusive Informationen und kostenloses Bildmaterial? Wir helfen Ihnen gern!

### Pressebetreuung Produkte

segmenta communications GmbH  
Robert Ritterhoff  
Neumühlen 1  
D-22763 Hamburg  
Tel.: +49 (0) 40 441130 – 20  
E-Mail: [ritterhoff@segmenta.de](mailto:ritterhoff@segmenta.de)  
Web: [www.segmenta.de](http://www.segmenta.de)

### Unternehmenskommunikation

DS Produkte GmbH  
Jana Bendig  
Stormarnring 14  
D-22145 Stapelfeld  
Tel.: +49 (0) 40 675 73 – 1723  
E-Mail: [presse@dspro.de](mailto:presse@dspro.de)  
Web: [www.dspro.de](http://www.dspro.de)