

Leipomo Bergwall tuo markkinoille odotetun leivän karppaajille

Leipomo Bergwall lanseeraa uuden vähähiilihydraattisen leivän, jossa on vain 11,2 grammaa hiilihydraatteja 100 grammassa leipää. Tuotteen kohderyhmän muodostavat alati kasvava joukko matalahiilihydraattisia ruokavaliota noudattavia kuluttajia eli karppaajia.

Kiinnostus matalahiilihydraattisia ja LCHF-ruokavaliota kohtaan kasvaa koko ajan, ja samalla peruna, pasta, riisi ja leipä joutuvat kiellettyjen ruokien listalle. Leipää rakastaville suomalaisille kuluttajille ajatus leivän hylkäämisestä kokonaan tuntuu kuitenkin usein vaikealta. *”Olemme saaneet kuluttajilta paljon kyselyjä siitä, emmekö voisi alkaa leipoa matalahiilihydraattista leipää. Tai itse asiassa kysymys on kuulunut: MILLOIN alamme leipoa tällaista leipää”,* kertoo Leipomo Bergwallin toimitusjohtaja Anette Bergvall-Fagerström. *”Innokkaimmat ovat jopa toimittaneet meille reseptejä matalahiilihydraattisista leivistä, jotta lähtisimme viemään ideaa eteenpäin”.*

Uuden leivän nimi on LOWEX-matalahiilihydraattileipä. Se on valmiiksi siivutettu vuokaleipä, jota myydään 300 gramman pakkauksissa. Suurin osa leivän sisältämisestä proteiineista tulee kananmunista ja siemenistä. Leipä leivotaan luontaisella tavalla, ja hiilihydraattien määrä leivässä saadaan vähennettyä käyttämällä leivonnassa enemmän munia, siemeniä ja öljyä.

”Tärkeä kriteeri Bergwallin tuotteille on, että niiden pitää maistua hyvältä – eikä LOWEX ole poikkeus. Leivän perusmakua ja ominaisuuksia ei saa trendeistä huolimatta muuttaa. LOWEX-leivän tuotekehitysprosessi oli todella haastava, ja saimme tasapainoilla kieli keskellä suuta. Olemme kuitenkin tyytyväisiä lopputulokseen”, kertoo Anette. *”Meille on tärkeää, ettei pieniäkään kuluttajaryhmiä unohdeta. Heille kohdennettujen erikoistuotteiden avulla he saavat ruokavaliionsa vaihtoehtoja, jotka muuten ehkä puuttuisivat.”.*

LCHF (Low Carb, High Fat) tarkoittaa juuri sitä, mitä nimi antaa ymmärtää – ruokavaliota, joka rakentuu vähäiselle hiilihydraattien ja runsaalle rasvan saannille. Tällä tavalla verensokerin katsotaan pysyvän tasaisesti matalalla tasolla, jolloin keho voi alkaa polttaa rasvaa. Yleisesti ottaen Leipomo Bergwall puhuu hieman pehmeämmän GI-ruokavaliota puolesta, ja valikoimassa onkin jo entuudestaan useita matalan glykeemisen indeksin tuotteita.

Lisätietoja:

Toimitusjohtaja Anette Bergvall-Fagerström, puh: 06-7812 010, e-mail: anette.bw@multi.fi
Lehdistökontakti Patricia Wiklund, Invenire Oy, puh: 040-8228848, e-mail: patricia.wiklund@invenire.fi

Ab Bageri Bergwall Leipomo Oy:n perustivat vuonna 1966 Per-Erik ja Ulla-Britt Bergvall. Nykyään yritystä johtaa heidän tyttärensä Anette Bergvall-Fagerström. Leipomo sijaitsee Sandsundissa lähellä Pietarsaarta ja työllistää tällä hetkellä 20 henkilöä. Tuotteita toimitetaan pääasiassa Pietarsaaren alueelle, mutta myös kokkolalaiset ja vaasalaiset ovat päässeet leipomon tuotteiden makuun. Terveellisyys ja luonnollisuus ovat tärkeitä arvoja tämän lähileipomon toiminnassa. Leipomo Bergwall haluaa yhdistää perinteet ja tulevaisuuden visiot, rakkaudesta yrittäjyyteen.