

Bageri Bergwall lanserar efterlängtad bröd för LCHF:are

Bageri Bergwall ser potentialet i trenderna och lanserar ett nytt lågkolhydratsbröd med bara 11,2g kolhydrater per 100g. Målgruppen är det ökande antalet konsumenter som följer kolhydratsnäla, LCHF och i folkmun så kallade "karppaus"-dieter.

Då intresset för kolhydratsnäla dieter och LCHF-metoder bara växer förpassas potatis, pasta, ris och bröd till den förbjudna listan. För de brödälskande finska konsumenterna är det ändå svårt att helt lämna bort brödet. *"Vi har fått många konsumentförfrågningar om vi inte kunde börja med ett lågkolhydratsbröd. Eller mera exakt: NÄR kan vi börja?"* berättar Bageri Bergwalls VD Anette Bergvall-Fagerström *"De mest hugade har till och med kommit med recept på lågkolhydratbröd till bageriet i hopp om att vi skall nappa på idén".*

Det nylanserade brödet heter LOWEX – lågkolhydratbröd och är ett formbröd. Det är färdigskivat och säljs i 300g:s förpackningar. Det mesta av proteinet kommer från ägg och frön. Brödet bakas på naturligt sätt men kolhydraternas andel minskas genom att man i bakningen använder mera ägg, frön och olja.

"Ett viktigt kriterium för Bergwalls produkter är att de skall smakar gott — och LOWEX är inget undantag. Trots trenderna får man inte frångå brödets grundsmak och egenskaper. LOWEX-brödets utvecklingsprocess har verkligen varit utmanande och vi har fått balansera med tungan rätt i mun. Vi är dock nöjda med slutresultatet", säger Anette. *"För oss är det viktigt att inte förbise någon målgrupp och genom nischade produkter kunna erbjuda passande alternativ för de som annars skulle bli utan".*

LCHF (Low Carb, High Fat) är precis som namnet säger – en kost som bygger på ett lågt intag av kolhydrater och ett högt intag av fett. Det anses att genom att äta på det sättet håller sig blodsockret på en låg och jämn nivå och kroppen får möjlighet att börja bränna fett. Generellt förespråkar dock Bageri Bergwall den något mjukare GI-metoden och har från förut ett stort urval brödprodukter med lågt GI-värde.

För mera information, kontakta:

Verkställande direktör Anette Bergvall-Fagerström, Tel: 06-7812 010, e-mail: anette.bw@multi.fi
Presskontakt: Patricia Wiklund, Invenire Oy, Tel: 040-8228848, e-mail: patricia.wiklund@invenire.fi

Ab Bageri Bergwall Leipomo Oy grundades 1966 av Per-Erik och Ulla-Britt Bergvall och drivs idag av dottern Anette Bergvall-Fagerström. Bageriet finns i Sandsund nära Jakobstad och har 20 anställda. Bageriet levererar bageriprodukter främst till Jakobstad, men också Karleby- och Vasaborna har fått smak för bageriets produkter. Hälsa och naturlighet är viktiga värderingar och företaget värnar om sin identitet som närbageri. Det är essentiellt för Bergwalls att kombinera tradition med framtidsvisioner och företagarglädje.