

Fredy's Mehrwerte

Es ist leider eine Tatsache, dass viele Krankheiten durch denaturierte Lebensmittel entstehen. Aus diesem Grund habe ich mich ganz der Entwicklung und Herstellung von gesunden und genussvollen Backwaren verschrieben. So trägt zum Beispiel der Verzehr von Vollkornbrot einen wichtigen Teil zu einer gesunden und ausgewogenen Ernährung bei.

Bieten auch Sie Ihren Gästen nicht nur Weissbrot, sondern auch hochwertiges Vollkornbrot an. Die Gründe dafür sind bestechend:

- Immer mehr Menschen haben den gesundheitlichen Wert erkannt.
- Vollkornbrot ist gesund und bietet einen herrlich aromatischen Genuss.
- Für den Stoffwechsel gibt es kaum etwas Besseres. Es sättigt lange und hält den Blutzucker stabil.
- Regelmässiger Konsum von Vollkorn stärkt das Immunsystem nachhaltig und beugt vielen Zivilisationskrankheiten vor.

Meine eigenen, sehr positiven Erfahrungen mit Vollkornbrot und der täglichen Einnahme von rund 30 Gramm Weizenkeimen sowie die zunehmende Nachfrage bestärken mich, die Herstellung von Mehrwert-Produkten laufend weiter zu entwickeln. So geben wir sämtlichen Backwaren die sonst im Auszugsmehl fehlenden Weizenkeime wieder zu.

Mit dem Angebot von gesunden und genussvollen Backwaren will ich Verantwortung übernehmen und einen wichtigen Beitrag für eine natürlichere Ernährung leisten.

Machen Sie mit! Offerieren Sie Ihren Gästen und Kunden ein schmackhaftes und gesundes Brot. Wir unterstützen Sie dabei.

Herzlichst Ihr
Fredy Hiestand, Fredy's AG



Weizenkeime (Keimlinge)

Der Weizenkeim ist das Wertvollste des Kornes. Leider wird der Weizenkeim den herkömmlichen Mehlen entzogen. **Deswegen führen wir all unseren Teigen mit Weizenmehl wieder Weizenkeime zu.**

Würden Sie das Wertvollste wegwerfen?

Bei 97% der heute verwendeten Mehle wird der Weizenkeim entfernt. Dies nur damit die Haltbarkeit gewährt bleibt und das Mehl nicht vorzeitig ranzig wird. Der Weizenkeim enthält über 70 lebenswichtige Vitamine, er ist reich an wichtigen B-Vitaminen wie B1, B6, Folsäure, Vitalstoffen und Spurenelementen, welche heute zum Grossteil in Kosmetikprodukten, Nahrungsergänzungsmitteln oder im Tierfutter Verwendung finden. Da wo er hingehört – nämlich ins Brot – da fehlt er.

Energiegehalt der verdaulichen Bestandteile
aus 100 g essbarem Anteil

kJ: 1623

kcal: 382

Hauptbestandteile in 100 g essbarem Anteil

Wasser	11,7 g
Eiweiss	26,6 g
Fett	9,2 g

Kohlenhydrate	48,2 g*
Mineralstoffe	4,2 g

Inhaltsstoffe in 100 g essbarem Anteil

Mineralstoffe

Natrium	5 mg
Kalium	835 mg
Magnesium	250 mg
Calcium	70 mg
Mangan	9 mg
Eisen	8 mg
Kupfer	950 µg
Zink	12 mg
Phosphor	1100 mg

Vitamine

Vit. E	12 mg
Vit. K	350 µg
Vit. B1	2010 µg
Vit. B2	720 µg
Nicolinamid	4520 µg
Pantothensäure	1 mg
Vit. B8	330 µg
Biotin	17 µg
Folsäure	520 µg

Aminosäuren

Arginin	2310 mg
Histidin	840 mg
Isoleucin	1320 mg
Leucin	2170 mg
Lysin	1900 mg
Methionin	560 mg
Phenylalanin	1180 mg
Threonin	1550 mg
Tryptophan	330 mg
Tyrosin	1010 mg
Valin	1680 mg

Kohlenhydrate

Glucose	700 mg
Fructose	500 mg
Saccharose	14 mg
Stärke	13 g

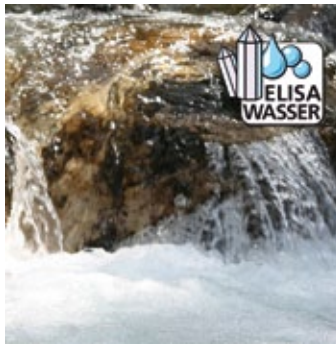
Lipide

Palmitinsäure	10 mg
Stearinsäure	1810 mg
Ölsäure	1540 mg
Linolsäure	4400 mg
Linolensäure	590 mg

*Differenzberechnung:

Ballaststoffe als verwertbare Kohlenhydrate mit verrechnet

Quelle: Lebensmitteltabelle von Souci-Fachmann-Kraut für die Praxis



Wasser - ist nicht gleich Wasser

Wenn Wasser so wichtig ist für die Gesundheit, dann stellt sich natürlich die Frage, welches Wasser man trinken oder zur Nahrungsmittelherstellung verwenden sollte. Darauf gib es nur eine Antwort: Das Beste! Doch was ist nun das beste Wasser?

Wir bei Fredy's backen mit dem „Elisa Quellwasser“. Unser Wasser wird mit einer Quellwasseranlage wieder belebt. Damit erreichen wir erwiesenermaßen eine bessere Frischhaltung, eine bessere Verträglichkeit und bringen mehr Geschmack in Ihre Backwaren, bei weniger Wasserverbrauch. In unzähligen deutschen und österreichischen Bäckereibetrieben wird diese Technologie schon seit Jahren erfolgreich eingesetzt. Wenn auch die wissenschaftlichen Erkenntnisse und Beweise zur Zeit fehlen ist die bessere Qualität dieses Wassers unbestritten.

Das Wasser nicht nur einfach Wasser ist sollen die folgenden Punkte erklären, die auch dem Denkansatz von Elisa Quellwasser-Systeme entnommen sind.

Frisches Bergquellwasser

Wer gerne in den Bergen wandert, der weiß, was das beste Wasser ist: Wasser direkt aus der Bergquelle! Etwas Belebenderes gibt es kaum, als wenn man die Hände zur Schale formt, mit frischem Quell-Wasser füllt und an den Mund führt.

Reifes Wasser

In der Wasserforschung unterscheidet man grundsätzlich zwischen reifen und juvenilem (jugendlichem) Wasser. Juveniles Wasser schlummert noch in den Tiefen der Gesteinsschichten. Es ist noch nicht angereichert mit Mineralien, Salzen und Spurenelementen. Wenn juveniles Wasser an die Oberfläche tritt, ist es gleichsam erwachsen geworden, gereift und energetisiert durch unzählige Verwirbelungen. Ein großer Teil unseres Leitungswassers wird allerdings aus tiefen Erdschichten hoch gepumpt – es ist juveniles Wasser und von der Qualität noch nicht vollkommen.

Das Geheimnis der Wasserwirbel

Wenn Sie einen Fluss oder Bachlauf aufmerksam beobachten, werden Sie erkennen, dass frei fließendes Wasser die Tendenz hat, sich schlängelnd durch die Landschaft zu bewegen. Es fließt nicht einfach geradeaus, sondern sucht stets nach Möglichkeiten, Verwirbelungen und kleine Strudel aufzubauen. Diese Wirbelbewegungen sind von ganz entscheidender Bedeutung für die Wasserqualität. Warum?

Selbstreinigungskräfte aktivieren

Die Wasserwirbel entwickeln auf natürliche Weise die Selbstreinigungskräfte. Langkettige Molekülverbindungen aus Schmutz werden in einem Wirbel extrem beschleunigt und gestreckt, sodass sie auseinander fallen. Das Wasser wird wieder klar.

Informationslöschung

Noch ein dritter Aspekt ist für die Bedeutung des Wasserwirbels sehr entscheidend. Im Wirbel lösen sich die Molekül-Formationen (Cluster) auf. Warum das so wichtig ist, zeigt ein einfaches Experiment:

Man fotografiert zehn Schneeflocken, die jede für sich wirklich einzigartig ist.

Dann schmelzt man jede einzeln ein. Im Labor lässt man jeden Tropfen wieder zur Schneeflocke werden. Das Erstaunliche: Jede Schneeflocke lässt sich ganz eindeutig der jeweiligen Ursprungsschneeflocke zuordnen.

Was heißt das? Nichts weniger als dies: **Wasser hat ein Gedächtnis.**

Elisa Quellwasser Systeme gleichen „Reifungsmängel“ dadurch aus, in dem sie das Wasser verwirbeln und über spezielle Anordnungen von Kristallen, Mineralien und Halbedelsteinen führen.

In der Homöopathie macht man sich diese Gedächtnisfähigkeit des Wassers seit Jahrhunderten zu Nutze. Selbst wenn der Ausgangsstoff einer homöopathischen Verdünnung – beispielsweise Arnika – stofflich nicht mehr im Wasser nachweisbar ist, ist seine Wirkung (Information) noch vorhanden. Dies gilt allerdings auch für alle Schadstoffe, die sich einst im Wasser befunden haben mögen. Selbst wenn sie von den Wasserwerken ausgefiltert wur-

den, als Information können sie im Leitungswasser nach wie vor vorhanden sein. Vielleicht ist auch dies ein Grund, weshalb vielen Menschen Leitungswasser irgendwie nicht mehr schmeckt.

Die Natur kopieren

Die Elisa Quell Wassersysteme kopieren die Vorgänge der Natur so gut wie möglich und leiten das Wasser durch exakt berechnete Wirbelkammern im Verhältnis des goldenen Schnittes. Derzeit werden 22 natürliche Methoden verwendet. Das Ergebnis ist nicht nur sauberes und energiereiches Wasser, sondern auch Wasser, das frei ist von Schadstoff-Informationen. Dieser Effekt ist erstaunlicherweise selbst dann zu beobachten, wenn Schadstoffe noch materiell im Wasser vorhanden sind.

Das es beim Wasser um noch viel mehr geht als den Zugang zu sauberem Trinkwasser für die Bevölkerung oder die Nutzung für industrielle Prozesse, zeigen zum Beispiel die Forschungsarbeiten von **Dr. Masaru Emoto** (Japan). Seine Erkenntnisse, dass Wasser über eine sogenannte Bioresonanz verfügt und die als Beweis dienenden Wasserkristallbilder sind zwar bei Schulwissenschaftlern immer noch umstritten, da diese im Widerspruch zu früheren Erkenntnissen der Wasserchemie und -physik stehen.

Dr. Emoto's weltweite Wasser-Untersuchungen sind aber seit jeher von ungewöhnlichen Denkansätzen geprägt. In langjährigen Studien und komplexen Versuchsreihen zeigte er auf, dass sich die eigentliche Qualität des Wassers, die sich Laboranalysen entzieht, in seinen Eiskristallen offenbart. Und dies in einer für jeden nachvollziehbaren Deutlichkeit.

Seine Arbeit ist in den letzten Jahren weltweit auf großes Interesse gestoßen und Masaru Emoto erfuhr international Anerkennung in allen Schichten; vom "ganz normalen Menschen" bis hin zu universitären Kreisen veränderte Masaru Emoto unser Verständnis vom Wasser. Seine Forschungsarbeiten dauern an und sind in zahlreichen Büchern veröffentlicht.

Ergebnisse beim Backen

Die beobachteten Ergebnisse variieren in Ihrer Intensität, da viele Faktoren - neben dem Wasser hauptsächlich die Mehlqualität - am Reaktionsgeschehen im Teig beteiligt sind. Unsere Beobachtungen:

- Erhöhung der Teigmenge
- Backmittelreduzierung beim Weizenkleingebäck
- Stabilere Teige, bessere Gärtoleranz
- wolligere Teige
- Volumenverbesserung
- bessere Frischhaltung Keimzeitverkürzung





Meersalz – mild und bekömmlich

Im Meersalz sind nebst Natriumchlorid viele andere wichtige Stoffe und Spurenelemente enthalten. Das Meersalz schmeckt feiner und milder als handelsübliches Kochsalz. **Wir verwenden daher für die Zubereitung unserer Produkte ein naturbelassenes Meersalz aus einem Naturschutzgebiet der Atlantik Küste.** Damit halten wir, den Salzgehalt massiv tiefer, als der Backwaren-Branchendurchschnitt. Somit erfüllen wir bereits heute die zukünftigen Anforderungen des Bundesamtes für Gesundheit.

Analysewerte	Meersalz*	Kochsalz
Feuchtigkeit	0,3 %	max.0,1 %
Natriumchlorid	97,3 %	mind.99.8 %
Calcium	534 mg/kg	max. 100mg/kg
Magnesium	1130 mg/kg	max.10mg/kg
Antiklumpmittel E 536	0	5 mg/kg

- hoher Anteil an natürlichem Calcium
- hoher Anteil an natürlichem Magnesium
- nur Spuren von natürlichem Jod
- kein Antiklumpmittel
- unraffiniert
- ungebleicht
- Gesundheitsaspekt positiv
- sehr günstig nach Wertigkeit

*Quelle: Lebensmitteltabelle von Souci-Fachmann-Kraut für die Praxis

Salz und Gesundheit

Immer mehr Menschen streben danach, sich möglichst gesund zu ernähren. Magnesium kommt im unraffinierten Meersalz zu 0,2 bis 0,4 % vor. Mit 5 Gramm Meersalz täglich nimmt man dadurch 5,65 mg Magnesium auf. Der Tagesbedarf liegt bei umgerechnet 350 mg für einen Erwachsenen.

Aufgrund dieses relativ hohen Magnesiumanteils im Meersalz und den vielen weiteren Spurenelementen hat das Meersalz deutliche ernährungsphysiologische Vorteile gegenüber reinem Kochsalz, weshalb es in der Küche eigentlich ausschliesslich verwendet werden sollte.

Schmeckt Meersalz anders?

Feinschmecker in aller Welt schätzen Meersalz, aufgrund seines milden Geschmacks. Mineralien wie Kalium, Calcium, Magnesium und ein relativ geringer Natriumgehalt sorgen für einen runden Geschmack. Die im Meersalz enthaltenen Bitterstoffe verstärken den Eigengeschmack von Gebäcken und Speisen.





Schweizer Freiland Eier

Fredy's bekennt sich klar für den Einsatz von Schweizer Eiern. Diese stammen ausschliesslich vom Traditions-Unternehmen „Geflügelhof“ der Familie von Euw aus Oberglatt/ZH, (www.gefluegelhof.ch). Sie unterstützen damit eine nachhaltige, artgerechte Schweizer Tierhaltung.

Ein traditioneller Geflügelhof – von Paul von Euw (Auszüge aus der Homepage)

Unser Betrieb wird seit über 55 Jahren in erster und zweiter Generation geführt

Die dritte Generation ist bereits ausgebildet und sammelt zurzeit im Umfeld der schweizerischen Geflügelwirtschaft vertieft praktische Erfahrungen. Durch die regionale Direktvermarktung ist eine gute Vertrauensbasis sowie ein entsprechend grosser Bekanntheitsgrad entstanden. Als anerkannter Lehrbetrieb bilden wir seit über 20 Jahren, und dies mit Erfolg, regelmässig Geflügelzüchterlehrlinge aus.

Wir tragen die Verantwortung

Unsere Kunden werden mittels klimatisierten Fahrzeugen für Schaleneier und Kühlfahrzeugen für Eiprodukte durch eigenes Personal direkt beliefert (ohne Zwischenhandel und Umwege). Die Verantwortung für das Produkt tragen wir von A bis Z. Unseren Familiennamen mit Adresse finden sie auf jeder Eierschachtel.

Wir bieten höchste Transparenz

Bei uns treffen sie in Stallungen und Produktion jederzeit auf offene Türen.
Kurzbesuche mit Blick in die Geflügelställe sind auch ohne Anmeldung möglich.
Betriebsbesuche mit Führung werden nur nach Anmeldung in kleineren Gruppen durchgeführt.

So sorgen wir für das Wohl der Tiere, optimale Qualität und Sicherheit

Für die Betreuung der Tiere arbeiten ausgebildete und langjährige Berufsleute auf dem Betrieb. Alle Entscheidungen im Umfeld unserer Tierhaltung werden durch Fachkenntnisse und den **Respekt im Umgang mit Nutztieren** gestützt. Weil **unser Geflügel ausschliesslich auf unserem Betrieb ausgebrütet und als Küken zu Legehennen aufgezogen wird**, können wir ihnen unnötige Tiertransporte ersparen.
In der **betriebeigenen Futtermühle** kann die Herkunft und Qualität der Rohfutterkomponenten jederzeit kontrolliert und rückverfolgt werden. Um auf Konservierungsmittel verzichten zu können, produzieren wir von Montag bis Freitag täglich frisches Geflügelfutter. Durch die HACCP Zertifizierung bieten wir höchstes Qualitäts- und Sicherheitsbewusstsein. Vernünftige Ökologie / kurze Wege.

Unser Fachgebiet - tiergerechte Eierproduktion

Mit 12'000 Lege- und 6'000 Junghennen gehören wir zu den grösseren Hühnerhaltern der Schweiz. Wenn alles gut läuft, legen die Hühner pro Tag rund 9'000 bis 10'000 Eier, etwa 3.4 Mio. im Jahr. Jeden Morgen werden die Eier per Hand im Stallvorraum, wo sie über ein Förderband aus dem Stall hinaus transportiert werden, eingesammelt, pro Stall gezählt, vorsortiert und dann im Hofladen maschinell gewogen, durchleuchtet, markiert und schliesslich in Kartonagen verpackt.

Vernünftige Ökologie / kurze Wege

Die regionale Vermarktung der Eier ermöglicht den Absatz auf kurzen und direkten Wegen.
Einen Teil des Getreidebedarfs wird auf dem eigenen Ackerbau erzeugt.
In der betriebeigenen Futtermühle wird das eigene sowie regional angebautes Getreide zu Geflügelfutter verarbeitet. Der anfallende, natürliche Hofdünger (Hühnermist) kann auf eigenen sowie auf Kulturlandflächen regionaler Ackerbaubetriebe in den natürlichen Kreislauf der Pflanzennährstoffe zurückgebracht werden.

Vom Küken bis zum Ei...

Sämtliche Bruteier für unseren Nachwuchs an Legehennen, stammen ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Der Brutprozess dauert 21 Tage und wird in der betriebseigenen Brüterei überwacht. In eigener Verantwortung ziehen wir die Jungtiere auf. Wir bieten den Tieren beste Bedingungen bezüglich Stallklima, Haltung und Fütterung, so dass sie im Alter von ca. 20 Wochen in bester Form sind, um mit dem Eierlegen beginnen zu können. Küken-, Aufzucht- und Legehennenfutter bestehen hauptsächlich aus Getreide, welche wir selber anbauen oder aus der Region zukaufen und in eigener Verantwortung vermahlen und aufmischen. Auch bei den übrigen Futterkomponenten, die wir zwangsläufig zukaufen müssen, achten wir stets auf höchste Qualität. Nur so können wir das Futter optimal auf die Bedürfnisse der Tiere abstimmen. Unsere Konsumenten profitieren somit von geschmackvollen, feinen Eiern in höchster Qualität. Nach 18 bis 19 Wochen Aufzucht ziehen die Junghennen von ihrem Aufzuchtstall in den frisch gereinigten Legehennenstall um. In vorbereiteten Legenestern wird jedes Huhn während den nächsten 14 Monaten 5 bis 6 Eier pro Woche legen.

Eigene Futtermahl- und Mischanlage...

...denn uns ist nicht egal, was unsere Hühner fressen!

Wir verwenden für unsere Futterzusammenstellung schon immer und auch ausschliesslich Rohfutterkomponenten von höchster Qualität. Unsere Anlage hängt in einem Stahlrahmen mit Wiegestäben. Der Mischcomputer überwacht die Gewichte der einzeln abgerufenen Futterkomponenten. Optisch kann der Futtermüller jederzeit die Gewichte vom Display ablesen und überwachen. Zusätzlich liegt ein ausgedrucktes Protokoll nach jedem Mischfutter vor. Durch unsere Betriebs-Zertifizierung mit dem Qualitätskontrollkonzept HACCP sind wir verpflichtet von jedem Rohkomponenten und jeder Futtermischung eine Rückstellprobe zu ziehen. Die nummerierten Rückstellmuster werden für 6 Monate bei uns aufbewahrt.





Holzofen

Backwaren, die wir nach alter Tradition in unserem Holzofen backen, erhalten den einzigartigen Holzofen-Geschmack und entwickeln eine spezielle Krume. Wir arbeiten in unserer Produktionsstätte in Baden mit dem grössten Holzbackofen in der Schweiz. Dabei setzen wir ausschliesslich **FSC Holz aus den Regionen Baden, Zürich und der Innerschweiz ein**, welches wir durch die Holzhandels- und Transportfirma Vögeli aus Bachs beziehen. Damit leisten wir einen ökologischen Beitrag, denn Holz ist **CO²-neutral** und erneuerbare Energie aus der Schweiz.

Das Backen im Holzofen kommt auch unserer „Handmade“ Kultur entgegen. Artisanal ist zwar in aller Munde, bei Frey's seit je her Alltag. Über 65% unserer Produkte werden in „Handarbeit“ hergestellt und dies bewusst. Der Kontakt zum Teig ist ein nicht zu unterschätzendes Instrument zur Qualitäts-Kontrolle. Das „Fühlen“ des Teiges ist für unsere Profis die beste Kontrolle.





Vollkorn-Mehl

Es ist wissenschaftlich nachgewiesen, dass ein Mehl von einem ganzen Korn wertvoller ist, als reines Weissmehl. Aus diesem Grund setzen wir bei vielen Backwaren einen Vollkorn-Mehlanteil von mindestens 5 % ein. Somit enthalten unsere Backwaren mehr **Ballaststoffe und Schalenanteile** als herkömmliche Backwaren – und dies führt zu noch mehr Geschmack.

Jüngere gross angelegte epidemiologische Studien haben gezeigt, dass der regelmässige Verzehr von Vollkorngetreide das Herzinfarktrisiko und das Risiko bestimmter Krebsarten um bis zu 30% senken kann. Nicht überraschend ist deshalb die aktuelle, wissenschaftliche Meinung, dass der Verzehr von Vollkornprodukten die Gesundheit fördert. Jahrhundertlang waren Getreide wie Weizen, Reis, Mais, Hafer und Roggen die Hauptbestandteile der Nahrung. Heute werden die meisten Getreideprodukte in raffinierter Form gegessen. Das bedeutet, dass Keim und Kleie beim Mahlen entfernt wurden und nur das Endosperm zurückbleibt, welches die Grundlage des weissen Mehls ist.

Mahlen und Raffinieren resultieren in einem signifikanten Verlust von Nährstoffen und deren Schutzsubstanzen, die in Keim und Kleie in den höchsten Konzentrationen vorliegen. Nährstoffe im Vollkorn umfassen Vitamin E, den Vitamin B-Komplex und Mineralstoffe wie Selen, Zink, Kupfer, Eisen, Magnesium und Phosphor. Zusätzlich dazu enthält Vollkorn Proteine, komplexe Kohlenhydrate und Schutzsubstanzen wie Lignan (ein Phyto-Östrogen, das eine Schutzwirkung gegen Krebs und Herzerkrankungen haben soll). Alle diese Nährstoffe scheinen als ein „Paket“ zusammen zu wirken, und so der Gesundheit zu helfen, insbesondere gegen Herzerkrankungen und Darmkrebs.

Der Schutzeffekt von Vollkornprodukten gegen Krebs, insbesondere gegen Darmkrebs, wird auf den hohen Gehalt fermentierbarer Kohlenhydrate zurückgeführt, die von der Darmflora in kurzkettige Fettsäuren umgewandelt werden.

Eine vernünftige Menge an Lebensmitteln mit hohem Vollkornanteil wie Vollkornbrot, Frühstückscerealien, Naturreis oder Kracker sollte Bestandteil jeder gesunden Ernährung sein.

Fredy's baut seine Produkte-Palette an reinen Vollkornbroten und Brötchen laufend aus und berücksichtigt dabei auch das Genusserlebnis.





IP-Suisse

Alle von Fredy's produzierten Backwaren werden mit IPS Mehlen hergestellt. Dieses Mehl hat nachweislich eine massiv bessere ökologische Bilanz als konventionell hergestelltes Mehl.
Weitere Informationen erfahren Sie unter: www.ipsuisse.ch





BIO-Knospe

Um dem wachsenden Bedürfnis unserer Kunden nach reinen BIO Backwaren gerecht zu werden, ergänzen wir unsere Produkte-Palette mit hochwertigen BIO Knospe Backwaren. Diese werden ausschliesslich mit Zutaten aus biologischem Anbau hergestellt und entsprechen den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Bei uns werden Kontrollen von der Zertifizierungsstelle „ProCert“ durchgeführt und sind unter **CH-BIO_SCESp 038** offizieller Lizenzhalter. **Wo BIO Knospe drauf steht, ist auch BIO Knospe drin** – dafür bürgen wir mit unserem Namen.



Fredy's Rohstoff Philosophie geht weiter

Zwar muss nicht alles neu erfunden werden, doch in Sachen Rohstoffe und Nachhaltigkeit, forschen wir unermüdlich an der Qualitätsverbesserung. „Gesündere“ Backwaren herzustellen ist nicht nur ein Lippenbekenntnis sondern wie Eingangs erwähnt, ein Auftrag den wir ernst nehmen und ständig neu hinterfragen. Das bewusste Weglassen von künstlichen Hilfsmitteln ist ein Grundsatz unserer Firmenethik, da wir glauben und wissen, dass Backwaren auch ohne diese Substanzen auskommen. Dass dabei der Geschmack auch kritische Brotesser überzeugt, beweisen unsere Backwaren im Alltag. „Genussvoll gesund“ ist gelebte Basis bei Fredy's.