

VEBUGAN

Butter für die vegane Küche

VEBUGAN aus der Feinbäckerei Guggenloch: Kulinarischer Genuss ohne tierische Zutaten

Seit jeher stellt die Feinbäckerei Guggenloch qualitative Produkte her, die schmecken. Die neueste Kreation aus der Bio-Bäckerei in Au: VEBUGAN, ein veganer Butterersatz.

Gesundes Essen liegt im Trend, allem voran die vegane Ernährung. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine fleischlose Ernährung und konsumieren bewusst Lebensmittel ohne tierische Zutaten. Diese Zielgruppe kommt mit dem neuesten Produkt aus der Feinbäckerei Guggenloch – VEBUGAN – voll auf ihre Kosten.

VEBUGAN ist ein veganer biologischer Butterersatz. Er eignet sich für die kalte und die warme Küche, als Aufstrich, zum Kochen, Backen oder Braten. Die Zutaten – Rapsöl, Kakaobutter und natürliche Aromen – sind biologisch hergestellt. Geschmack und Eigenschaften sind die gleichen wie bei herkömmlicher Butter. Butter besteht zu einem Fünftel aus Wasser, weshalb sich bei der Verwendung von VEBUGAN ebenfalls eine Mischung von 80 % VEBUGAN mit 20 % Wasser empfiehlt, sofern VEBUGAN als Butterersatz für ein Rezept verwendet wird. Das Produkt lässt sich mit dem zugeführten Wasser problemlos homogenisieren, kann jedoch auch pur verwendet werden.

Ohne Palmfett, aber mit Geschmack

Damit reiht sich VEBUGAN in das bereits vielfältige Guggenloch-Sortiment mit über 120 verschiedenen Artikeln. Die Köstlichkeiten sind in über 350 Bio- und Reformläden in der Schweiz, aber auch online erhältlich. Auf der Webseite der Feinbäckerei sind die Produkte nach unterschiedlichen Eigenschaften geordnet. Die Liste reicht von «kristallzuckerfrei» über «gluten-» oder «laktosefrei» bis hin zu Artikeln ohne Palmfett, Eier oder Milch. Zu den Klassikern zählen Dinkel Bio-Guetzli, aber auch Bio Dinkel Energie-Riegel in diversen Geschmacksrichtungen haben sich bei der Kundschaft fest etabliert und werden erfolgreich schweizweit vertrieben. Allen Produkten gemeinsam ist die hauseigene Produktion hochwertiger Bio-Zutaten.

Tradition trifft auf Vision

Die hohe Qualität kommt nicht von ungefähr. In der Feinbäckerei Guggenloch sind Kenner am Werk, und das seit mittlerweile fast vier Jahrzehnten. Ueli Weniger legte in den 1970er Jahren in Teufen den Grundstein für die Erfolgsgeschichte des Guggenlochs. Bereits damals erkannte er den Wert biologisch hergestellter Backwaren und fand auch entsprechende Abnehmer. Sein Bio-Vollkornbrot aus dem Holzofen gelangte in die ersten Bio-Läden, Reformhäuser und Restaurants. Etwa zehn Jahre später beteiligte sich Weniger an der Holzofenbäckerei Guggenloch in Lütisburg, bis er 1992 den Betrieb in Teufen verkaufte und sich fortan ausschliesslich dem Guggenloch widmete, das nun zu einem Familienbetrieb avancierte. Heute engagiert sich auch Christian Weniger, der Sohn, im Betrieb. Weniger Junior führt den Traditionsbetrieb mit Freude, viel Know-how und einem ausgeprägten Sinn fürs Innovative weiter. Der hohen Ansprüche seiner Kunden und Kundinnen ist er sich bewusst, weshalb für ihn neben gutem Handwerk und hoher Qualität auch faire Preise entscheidend sind.

Bild und Bildlegende



Neu im Guggenloch-Sortiment: VEBUGAN – ein veganer Butterersatz im Glastöpfli, mit Rapsöl und Kakaobutter aus kontrolliert biologischem Anbau.

Pressekontakt

Feinbäckerei Guggenloch AG
Christian Weniger
Industriestrasse 11
9434 Au SG

Tel: 071 364 10 58
Mail: ch.weniger@guggenloch.ch
Web: www.guggenloch.ch