



Panissimo
3001 Bern
031/ 388 14 15
www.swissbaker.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'769
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 666.009
Abo-Nr.: 1074805
Seite: 13
Fläche: 21'437 mm²

Bäckerei-Konditorei Wälchli, Rothrist

Wertvolles Korn für Brotliebhaber

Die Bäckerei Wälchli in Rothrist verwöhnt anspruchsvolle Brotliebhaber mit chüschtigen Kreationen aus wertvollem Korn. Neu auch mit einem Mehrkornbrot mit hohem Nährstoffgehalt.

Für dieses verwenden die Wälchli-Bäcker das Alipro-Produkt «Mr. Korn»: saftige Körner, schonend unter Überdruck gekocht. Dank des vollen Geschmacks und der langanhaltenden Frische findet es grossen Anklang bei den Kunden.



Das neue dunkle Mehrkornbrot. Die rund 8500 Einwohner der Gemeinde Rothrist (AG) haben 17 Möglichkeiten, um frisches Brot zu kaufen. Das ist keine einfache Ausgangslage fürs Bäckereigewerbe. Wer sich behaupten will, muss mehr als nur Brötchen backen. Davon ist auch Ruth Haab, Mitinhaberin der Wälchli Bäckerei-Konditorei-Confiserie GmbH, überzeugt: «Neben dem konstant hohen Qualitätsstandard unserer Produkte und dem zuvorkommenden Service am Verkaufspunkt ist es für uns entscheidend, Ernährungstrends frühzeitig zu erkennen und unser Sortiment darauf auszurichten.

Neuheiten ist die Bäckerei Wälchli auf das neue Produkt «Mr. Korn» von Alipro (www.alipro.ch) gestossen. Dabei handelt es sich um eine Mischung vollständig aufgeschlossener, ganzer Getreidekörner und Saaten. Verarbeitet in Backwaren sorgen sie für Ballaststoffe, Saftigkeit und Frische. Wälchlis erste Brotspezialität, die «Mr. Korn» enthält, ist ein Ruchbrot, das dank der Zugabe der Kornmischung zu einem Mehrkornbrot wird. Es überzeugt durch seine Geschmacksintensität und extra lange Frische. Ruth Haab hat sich für die Kornmischung entschieden, weil sie keine Mehlmischung kaufen muss, sondern die bewährten, qualitativ hochstehenden Teigrezepte verwenden und diese mit der Kornmischung anreichern kann. So wundert es nicht, dass die Bäckerei Wälchli bald weitere Produkte mit «Mr. Korn» lancieren will, zum Beispiel Brötli und Snacks. Alipro AG, Hittnau



Dem Teig wird die Kornmischung «Mr. Korn» beigemischt. Unsere Kunden sind zunehmend auf Ernährung und Gesundheit sensibilisiert und verlangen nach schmackhaften Produkten aus naturbelassenen Zutaten.» Auf der Suche nach ebensolchen

Bäckerei Wälchli

Produktionssparten: Bäckerei, Konditorei, Confiserie.

Spezialitäten: chüschtiges Brot, vielfältige Snacks, verführerisches Konfekt, feine Konditorei-Auswahl.

Betriebsgrösse: 85 Mitarbeitende (inkl. Teilzeit-Beschäftigte).

Standorte: 1 Hauptgeschäft in

Rothrist, 6 Filialen und Cafés in Aarau, Aarburg, Rothrist und Zofingen; 4 Produktions-Standorte; 3 mobile Znüni-Wagen.

Sortiment: über 300 Frisch-Artikel.

Weitere Leistungen: Voll-Anbieter für Caterings.

www.baeckerei-waelchli.ch