

Conditorei Fischer steht ein für Nachhaltigkeit



(Eing.) – Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung hat bei der Conditorei Fischer einen hohen Stellenwert.

In den letzten zwei Jahre hat die Conditorei Fischer ihre Produktion nach und nach umgestellt. Kilian Fischer ist heute stolz auf die Mehrwerte, welche in seinem Betrieb gepflegt und seriös umgesetzt werden. Unserer Umwelt und natürlich unserem Grundwasser zuliebe, verwenden wir seit September 2020 nur noch pestizid-freie Schweizer Mehle (25 Rp. pro Kilo Mehl gehen direkt an den Produzenten).

Foodmaps (auf gut Deutsch: vergärbare Kohlenhydrate, Mehrfach-, Zweifach-, Einfachzucker) werden durch unsere langen Ruhezeiten (24 bis 48 Stunden) durch die Mikroorganismen während der Teigführung vergoren und sind danach quasi eliminiert (bis zu 90% reduziert). Bei den herkömmlichen Broten können die nicht abgebauten Foodmaps zu Blähungen, Verdauungsstörungen und später im schlechtesten Fall zu einem Reizdarmsyndrom führen.

In all unseren Teigen verwenden wir je nach Produkten verschiedene Sauerteige. Deshalb sind unsere Backwaren über deren ausgewogenes Aroma und lange Frischhaltung, sehr beliebt. Die Sauerteige (fermentierte Teige) bringen die Verdauung in Schwung, enthalten sie doch sehr viele Probiotika, welche das Gleichgewicht der Darmflora positiv beeinflussen. Neben all dem, konnten wir alle komplexen E-Nummern weitgehend entfernen.

Unsere feinen Backwaren und Dessert werden seit Januar 2020 mit Wasserkraft-Strom hergestellt. Unsere besten und auserwählten Rohmaterialien kaufen wir womöglich regional ein.

Natur – Pur

das heisst Verantwortung übernehmen und handeln.

Wir freuen uns auf ihren geschätzten Einkauf!
Ihre Conditorei Fischer