

MEDIENMITTEILUNG

Februar 2020

Fredy's AG – Backwaren mit Sel des Alpes

Ob für Weggli oder Brot, Salz gehört in jeden Teig. Selbst Gipfelteige kommen nicht ohne die richtige Menge Salz aus. Das hat geschmackliche Gründe – es fördert die Aromaentwicklung – aber Salz spielt auch eine wichtige Rolle für den Wasserhaushalt im Teig. Backwarenhersteller Fredy's hat sich in den vergangenen Monaten mit der Nachhaltigkeitsbilanz verschiedener Salze auseinandergesetzt und eine grundlegende Entscheidung getroffen. Ab sofort wird in Backwaren und Füllungen des Premium-Bäckers aus Baden ausschliesslich Schweizer Alpensalz verwendet. Das Sel des Alpes aus den Salinen von Bex wird umweltgerecht mit grüner Energie abgebaut und die Transportwege sind CO₂-sparend kurz. Während im Meersalz zunehmend Rückstände von Mikroplastik nachgewiesen werden, lagert das weisse Gold der Alpen seit 200 Millionen Jahren geschützt in den Felsen.

Die Fredy's AG mit Sitz in Baden bei Zürich wurde 2003 von Fredy Hiestand gegründet und gilt als einer der Qualitätsführer der Schweizer Backwarenherstellung. Mit seinen Tiefkühlprodukten beliefert das Unternehmen die Spitzengastronomie und ausgesuchte Handelshäuser in der Schweiz. Jährlich werden in Teigen und Füllungen rund 59 Tonnen Salz verarbeitet.



Fredy's AG
Neuenhoferstrasse 113
5400 Baden

www.fredys.ch