

Werz & Wissensforum Backwaren e.V.

Werz - Bio mit Hand und Herz für spezielle Ernährungsbedürfnisse

Das Denken und Handeln des Familienunternehmens Werz ist davon geprägt, Menschen für Vollwertkost aus Bio-Anbau zu begeistern, und dabei verschiedene Ernährungsbedürfnisse zu berücksichtigen. Neben Dinkelbackwaren entwickelt Werz daher auch glutenfreie Lebensmittel. Alle Produkte sind frei von Ei und Milch und damit besonders für Personen mit einer Lebensmittelallergie oder -intoleranz geeignet. Die Produktvielfalt wird dadurch nicht eingeschränkt: Von Keksen und Knabbergebäck, über Frühstückscerealien, Brot und Brötchen, bis hin zu Nudeln, Mehlen und anderen Backzutaten bietet Werz alles, was das Bio-Herz begehrt. www.werz.bio

Wissensforum Backwaren e.V. - Verstärkt Aufklärungsarbeit über Backmittel

Der Einsatz von Backzutaten und Backmitteln in Brot und Backwaren wird von Verbrauchern oftmals skeptisch betrachtet, dabei werden Backzutaten wie Backpulver, Hefen sowie Kuchenbackmischungen auch in der heimischen Küche regelmäßig verwendet. „In den Medien wird häufig negativ über die Backmittelbranche berichtet“, erklärt Christof Crone, Geschäftsführer und 1. Vorsitzender des Wissensforums Backwaren. „Unsere Branche produziert qualitativ hochwertige Produkte und verdient daher ein positiveres Image. Um dies zu erreichen, setzen wir zukünftig auf den direkten Dialog mit Medien, Anwendern und Verbrauchern.“ Unter www.wissensforum-backwaren.de finden Interessierte ein Backzutatenlexikon mit zahlreichen Erläuterungen und Definitionen.