

Ab Bageri Bergwall Leipomo Oy
Pressmeddelande
Får publiceras 29.1.2009

Nu är grisarna utan transfett!

Bergwalls Bageri kan med stolthet meddela att deras grisar nu bakas och lagas utan transfetter. Det här är en uppföljning av tidigare produktutveckling, där framtagandet av olika brödsorter med lågt GI-värde har stått i fokus. De produkterna har tagit marknaden med storm. Nu lanseras nya innovationer.

-Efter en lång tid av planering och utprovning kan vi idag lansera våra nya grisar.
-Grundreceptet, som är gammalt och synnerligen välbeprövat, har inte ändrats, men det fett som används från och med idag är ett växtfett som är garanterat fritt från transfetter, berättar bageriets VD Anette Bergvall-Fagerström

Finns det hälsosamma grisar, kan man fråga sig. Anette, skrattar och säger att man alltid ska unna sig att njuta. Och man ska kunna njuta med gott samvete.

-Redan år 2008 gjorde vi ett val, ett hälsoval. Vi vill att våra produkter ska vara ett bra alternativ i människors hälsosamma och sunda livsstil, säger hon.

Bergvall-Fagerström påpekar att Bergwalls Bageri mer och mer går in för att produkterna som bakas ska vara fria från transfetter.

-Produkternas smak får däremot inte ändras. Det är vi alla i bageriet överens om, betonar hon.

Faktaruta:

Ab Bageri Bergwall Leipomo Oy grundades den 1.3.1966 av Per-Erik och Ulla-Britt Bergvall. Bageriet finns i Sandsund och har 20 anställda. Bageriet levererar bageriprodukter främst till Jakobstad, men också Karleby- och Vasaborna har fått smak för bageriets produkter.

GI betyder glykemiskt index och är ett mått på hur snabbt kolhydraterna i ett visst livsmedel tas upp i blodet.

Transfett är fett som innehåller transfettsyror vilket är en typ av omättade fettsyror. Det anses att kost innehållande transfetter ökar halten av dåligt kolesterol (LDL) och sänker halten av gott kolesterol (HDL) i större grad än motsvarande intag av mättade fetter och fetter med enkelomättade och fleromättade icke-transfetsyror.

Tilläggsinformation ges av Anette Bergvall-Fagerström tel. 050-3795 650