

13.03.2012 - 09:01 Uhr

## Migros: Neue Frischbackwaren - glutenfrei und schmackhaft

Zürich (ots) -

Sechs glutenfreie Brote zum Aufbacken und zwei Mini-Cakes halten in diesen Tagen Einzug in die Regale für Brot- und Backwaren. Die neuen Produkte mit dem Migros aha!-Label werden in der Jowa Huttwil unter strengen hygienischen Bedingungen produziert. Sie schmecken so gut wie normale Backwaren und können von Menschen, die unter Zöliakie leiden, bedenkenlos konsumiert werden. Das glutenfreie Brot- und die Mini-Cakes gibt es in allen grösseren Migros-Filialen, ein reduziertes Sortiment auch in kleineren.

In der Schweiz leidet etwa ein Prozent der Bevölkerung an einer Glutenintoleranz (Zöliakie). Die Betroffenen haben eine Unverträglichkeit gegenüber glutenhaltigem Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste und Dinkel. Für sie ist in der Regel der Genuss von normalen Broten und anderen getreidehaltigen Erzeugnissen tabu. - Trotzdem müssen diese Menschen nicht auf feines, knuspriges Brot verzichten. Die Migros-Bäckerei Jowa im bernischen Huttwil hat sich neu auf die Produktion von glutenfreien Produkten spezialisiert. In diesen Tagen werden die ersten Frischbackwaren ausgeliefert, die so gut schmecken wie normale Brote.

Das glutenfreie aha!-Backwarensortiment besteht aus sechs verschiedenen Broten und zwei Mini-Cakes: > aha! Pane bianco, 350g, Fr. 4.80 > aha! Pane rustico, 350g, Fr. 5.00 > aha! Baguette, 220g (2 Stück pro Packung), Fr. 4.50 > aha! Laugenbaguette, 220g (2 Stück pro Packung), Fr. 4.80 > aha! Ciabatta, 140g (2 Stück pro Packung), Fr. 2.90 > aha! Ciabatta rustica, 140g (2 Stück pro Packung), Fr. 3.00 > aha! Mini Cake Citron, 200g (2 Stück pro Packung), Fr. 4.50 > aha! Mini Cake Cacao, 200g (2 Stück pro Packung), Fr. 4.50

Diese aha!-Neuheiten sind nicht nur glutenfrei, sondern auch laktose- und nussfrei. Die Produktion der Brot- und Backwaren findet unter strengen Sicherheitsvorkehrungen statt und wurde durch die Service Allergie Suisse (SAS), eine unabhängige Zertifizierungsstelle und Tochtergesellschaft der Stiftung aha! Allergiezentrum Schweiz, zertifiziert.

Im Mai 2012 wird die Migros das glutenfreie Sortiment durch zwei Teigwarensorten sowie zwei Tiefkühlbrote ergänzen, die ebenfalls bei der Jowa in Huttwil produziert werden. Mit dem erweiterten Sortiment will die Migros denjenigen Kunden, die an einer Glutenunverträglichkeit leiden, abwechslungsreiche Nahrungsmittel zur Verfügung stellen, die im Geschmack hohen Genuss versprechen und damit auch mehr Lebensqualität.

Aktuell bietet die Migros rund 70 Produkte an, die alle mit dem aha!-Label ausgezeichnet sind. Sie sind hinsichtlich einem oder mehreren Auslösern von Unverträglichkeiten optimiert und enthalten beispielsweise keine Milch, sind gluten- und/oder laktosefrei. Die aha!-Produktlinie hat im Migros Sortiment ihren festen Platz. Weitere Informationen zum Thema Allergien und Unverträglichkeiten finden sich auf [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Haben Sie Interesse an einer Produktionsbesichtigung? Die Jowa in Huttwil/BE ist gerne bereit, interessierten Medienschaffenden vor Ort die Herstellung glutenfreier Produkte zu zeigen. Kontakt für mögliche Besuchstermine: Heike Zimmermann, Verantwortliche Kommunikation und PR der Jowa AG. Tel: 044 947 97 16, 078 819 41 28, [heike.zimmermann@jowa.ch](mailto:heike.zimmermann@jowa.ch)

Zürich, 13. März 2012

Ein downloadbares Bild der Frischbackwaren sowie die Medienmitteilung in elektronischer Form stehen unter "Produkte PR" auf [www.migros.ch/medien](http://www.migros.ch/medien) zur Verfügung.

Zusammenarbeit der Migros mit der Stiftung aha! Allergiezentrum Schweiz und Service Allergie Suisse Die Migros pflegt seit 2008 eine enge Partnerschaft mit der Stiftung aha! Allergiezentrum Schweiz. Das gemeinsame Ziel ist die Erarbeitung eines relevanten und attraktiven Sortiments für Betroffene. Das Migros aha!-Sortiment bietet Menschen mit Intoleranzen und Allergien besonders verträgliche Produkte dank optimaler Sicherheit und Transparenz. Das Sortiment umfasst sowohl Lebensmittel als auch Kosmetika und wird laufend ausgebaut. Alle aha!-Produkte werden durch die unabhängige Kontrollorganisation Service Allergie Suisse SAS zertifiziert und kontrolliert; diese ist eine unabhängige Tochtergesellschaft der Stiftung aha! Allergiezentrum Schweiz.

Kontakt:

Monika Weibel, Mediensprecherin MGB, Tel. 044 277 20 63,  
[monika.weibel@mgb.ch](mailto:monika.weibel@mgb.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000968/100714704> abgerufen werden.