

Leib und Gut

En forme grâce à une alimentation saine

En 1979, si la chanson des Stones "Time is on my side", qui était déjà un vieux tube à l'époque, n'a pas joué un rôle crucial dans la création de la société Leib und Gut-Vollwertkost, il est vrai que le temps jouait en notre faveur.

Les risques environnementaux et leurs conséquences nocives pour l'air, l'eau, les sols et l'alimentation étaient déjà à l'époque des thèmes qui trouvaient un écho auprès de certaines personnes et les poussaient à s'engager.

Nous nous sommes donc lancés dans la vente de moulins à farine de cuisine pour préparer une alimentation de qualité à base de gruau de muesli frais, et moudre de la farine fraîche pour faire du pain complet. Il faut pour cela de bonnes céréales comme du blé, du seigle ou de l'épeautre, mais pas n'importe quelles céréales: elles doivent être issues de l'agriculture biologique! À l'époque, ce n'était pas si évident à comprendre. Seul un cercle restreint de consommateurs savait ce qu'était l'agriculture biologique.

L'élargissement de l'assortiment a également permis d'introduire la marque d'alimentation complète "Leib und Gut" dans la distribution alimentaire, dans un segment de marché qui n'avait jusqu'alors aucune idée de ce qu'était la vente de produits issus de l'agriculture biologique! De plus, le commerce alimentaire conventionnel et les consommateurs ne connaissaient pas ces produits de qualité biologique comme les galettes de riz aux différents nappages de chocolat, les gâteaux ou gaufres au miel, les barres de muesli ou encore les nouveaux mélanges de muesli tels que l'amarante, le son d'épeautre, le quinoa ou les pâtes au blé complet.

Nos produits "Leib und Gut" ont connu une demande forte dès le début, mais surtout, elle était durable. D'ailleurs cette durabilité qui a fini par inciter différents concurrents et acteurs de la grande distribution alimentaire à saisir les opportunités de marché que représentaient les denrées alimentaires biologiques. Il suffit d'observer les centaines d'articles de qualité biologique présents dans tous les supermarchés pour constater le chemin parcouru par notre idée. Notre his...

Lire la suite: <https://www.gerig.ch/fr/marques/leibundgut/>



BIO

Sans gluten

Sans lactose

Baguette classique BIO – sans gluten

Article: 110397

180gr

Feuille

Carton 5 pièces

Ethnie: pas de subdivision

Catégorie de produits: pain / produits de boulangerie

Groupe de produits: PAIN SPÉCIAL

Pays de production: Allemagne

GTIN CU: 7611337500557



GTIN TU: 7611337500564



Ingrédients / valeur nutritive:

<https://www.gerig.ch/tb/07611337500557/>