

Pressemitteilung

Grenzenlos individueller Keksgenuss: Ab Oktober 2011 bietet die Kekswerkstatt auch laktosefrei ofenfrische Kekskreationen

Tübingen, Oktober 2011. Ohne viel Zeit und Aufwand mit ein paar Klicks zum frisch gebackenen, individuellen Lieblingskeks: Die Kekswerkstatt lässt die Herzen kreativer Gourmets höher schlagen. Jetzt setzt das Kekswerkstatt-Team auch der Laktoseintoleranz den Genuss entgegen und führt seit dem 14. Oktober 2011 einen laktosefreien Grundteig aus Dinkelmehl in ihrem Sortiment.

Genuss mit Disziplin: Der Süßigkeitenkauf ist für Menschen mit einer Milchzuckerunverträglichkeit kein Zuckerschlecken. Etwa 10 Millionen Menschen sind deutschlandweit betroffen. Verzicht und die Suche nach schmackhaften Alternativen sind dadurch an der Tagesordnung, Genuss ist hier notwendigerweise individuell, aber nicht immer geschmackvoll. Im krassen Gegensatz dazu: Das Geschäftsmodell der Kekswerkstatt. „Ofenfrischer Keksgenuss für alle“ – das ist das klar definierte Firmenziel seit dem Online-Start der Seite www.kekswerkstatt.de im Juni 2011.

Grundteig wählen, aus über 50 Zutaten aussuchen und der eigenen Keksschöpfung einen Namen geben: Der Weg zum individuellen Lieblingskeks geht dank der Kekswerkstatt nicht mehr allein über das eigene Backtalent. Doch ab sofort soll auch Laktoseintoleranz kein Genuss-Hinderungsgrund mehr sein. Denn neben einem süßen und einem herzhaften Grundteig ist seit dem 14. Oktober 2011 auch ein süßer laktosefreier Dinkelmehlteig Teil des Angebots. Auf <http://www.kekswerkstatt.de/individuellekekse> entscheiden jetzt allein Lust und Laune, was kreierte, zusammengestellt und ausprobiert wird. „Kekse selbst gestalten und vor allem genießen zu können, ist Ausdruck des ganz individuellen Genusses und damit der eigenen Persönlichkeit. Durch den dritten, laktosefreien Grundteig ist nun einmal mehr nur noch der eigene Geschmack Kekse entscheidend“, so Sebastian Reza, Inhaber der Kekswerkstatt, über die Angebotserweiterung.

Doch die Kekswerkstatt steht nicht nur für individuellen Keksgenuss und kulinarische Kreativität. Auch die Verwendung bester Zutaten ist wichtiger Bestandteil der Unternehmensphilosophie. „Die Kekse werden ofenfrisch und mit viel Liebe zubereitet. Qualität ist nur einer unserer Ansprüche“, lässt Jörg Schmid, der als Meisterbäcker und Genussentwickler wichtiger Teil des Kekswerkstatt-Teams ist, wissen.

kekswerkstatt

Die Kekswerkstatt wurde 2011 mit dem Ziel gegründet, Kunden individuelle Kekse aus einer Vielzahl an Zutaten zu bieten. Drei Teigsorten dienen auf der Webseite <http://www.kekswerkstatt.de> als Basis, die mit maximal 4 Zutaten individualisiert werden können. Nach der Bestellung werden die Kekse von Meister-Bäckern einzeln hergestellt und an den Kunden ofenfrisch nach Hause gesendet. Als Geschenkdienstleister für Mitarbeiter und Kunden sowie Hersteller von Give-aways beliefert die Kekswerkstatt darüber hinaus auch Unternehmen.

Pressehinweis: Bildmaterial stellen wir Ihnen gern individuell auf Anfrage zur Verfügung.

Anzahl Wörter: 303
Anzahl Zeichen: 2370

Ansprechpartner:

Kekswerkstatt.de
Sebastian Reza
Tel: 07 071 – 920 83 02
Mobil: 0176 – 103 15 127
sebastian@kekswerkstatt.de
<http://www.kekswerkstatt.de>