

## Aufbau bundesweiter Präsenz



Namensgeberin und Gründerin Isabella Krätz im Düsseldorfer Stammhaus / Foto: Isabella Glutenfreie Pâtisserie

Nach Düsseldorf und Hamburg begeistert Isabella Glutenfreie Pâtisserie nun auch im Herzen der Aachener Altstadt und auf der Stuttgarter Genussmeile Calwer Straße mit ihren handwerklich gefertigten, glutenfreien Leckereien. Zudem befindet sich ein Online-Shop in Vorbereitung.

Das Angebot des Unternehmens reicht von Tartes, Törtchen und Macarons bis zu einer großen Auswahl herzhafter Brot- und Brötchenspezialitäten. Alles glutenfrei, in Bio-Qualität, größtenteils laktosefrei und einiges auch vegan. Davon ist auch der Starkoch Tim Mälzer begeistert und lässt seine Hamburger Bullerei und sein Restaurant Die gute Botschaft mit Isabellas hausgemachten Kreationen beliefern. Auch im Ben Green am Flughafen Köln-Bonn können die Gäste die Gourmet-Backwaren von Isabella genießen. Durch das erweiterte Filialnetz ist das Düsseldorfer Familienunternehmen jetzt auch bestens für vermehrte Anfragen aus der Gastronomie und Hotellerie gewappnet.

Nachfrage nach glutenfreien Produkten wächst

Denn dort gehört die glutenfreie Ernährung inzwischen zum täglichen Geschäft. Immer häufiger kommt die Frage nach glutenfreien Alternativen auf, auch von Gästen, die nicht an einer Unverträglichkeit leiden. ?Handwerkliche Produkte von hoher Qualität und bewusster Genuss sind heute gefragter denn je. Immer mehr Menschen achten auf eine gesunde Ernährung, auch unabhängig von einer Unverträglichkeit.? so Isabella Krätz, Gründerin und Namensgeberin von Isabella Glutenfreie Pâtisserie. Neben der Sicherheit der Produkte für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) sind auch der Geschmack und die

Qualität der Zutaten entscheidend. Wo immer es möglich ist, bezieht die kleine Pâtisserie ihre Zutaten von Bio-Höfen aus der Region.