

Neue leichte Patisserie bei G'nuss in St. Gallen

Seit Jahren setzt G'nuss oben an der Lämmli brunnenstrasse mit feiner Patisserie, Sandwiches, Glaces und Schokolade-Kreationen kulinarische Akzente. Dabei ist alles hausgemacht, mit hochwertigen Zutaten aus der Region. Als leidenschaftlicher Patisseur überrascht Inhaber Stefan Bischof gerne mit neuen Ideen. Nun präsentiert der engagierte Fachmann sogar eine grundsätzliche Neuausrichtung.

Ab sofort wird bei G'nuss Patisserie nur noch nach dem B-Concept des spanischen Meister-Patisseurs Jordi Bordas hergestellt. Diese revolutionäre Methode ermöglicht es, Patisserie mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Kalorien herzustellen. Sie hat gleichzeitig einen intensiveren Geschmack, eine leichtere Konsistenz und ist besser verdaulich. Ausserdem erweitert sie den kreativen Spielraum des Patisseurs, da sie frei ist von den bisherigen traditionellen Rezepten.



Der kreative Spielraum wird erweitert.

Bild: PD

Wir wollen nicht Kalorien zählen, sagt Stefan Bischof. Es geht weiterhin um Genuss. Aber der Trend nach «leicht, bekömmlich, gesund» berührt auch uns. Deshalb reiste er im Februar nach Spanien, um sich bei Jordi Bordas in die Geheimnisse des B-Concepts einweihen zu lassen und diese neue Art von Patisserie in St. Gallen zu lancieren.

Im Sommer sind auch frische Salate und im Winter feine Suppen im Angebot. (pd)

.....
Patisserie Café G'nuss
Lämmli brunnenstrasse 4
9000 St. Gallen
Telefon 071 223 29 77
www.gnuss.info