

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

Qualität

Geheimzutat Liebe

Barbara Laimer, sweet-o-mio

Andrea Heindl und Barbara Laimer backen ohne Palmfett, Tricks und Schnickschnack. Unsere Brownies sind eine echte Alternative zu industriell hergestellten Süßwaren. Wir wollen im Sinne eines ausgewogenen Ernährungsbewusstseins Kekse bieten, die man mit gutem Gewissen genießen kann. Ohne viel Schnickschnack, aber mit viel Handwerkskunst und besten Zutaten hergestellt. Das Ganze auf einem leistbarem Level, denn wir wollen ja schließlich, dass alle unsere sweet-o-mio Herrlichkeiten genießen können. In diesem Sinne: Mein Geschmack, mein Style - einfach SWEET-O-MIO.

"Kein Palmfett, keine gehärteten Öle oder sonst welche Tricks. Einfach nur Butter."

Wir backen die leckeren Brownie Bites in unserer Handwerksmanufaktur in Naarn bei Perg (OÖ). Denn nur so können die Geheimzutat "Liebe" zufügen, die unsere schokoladigen Genussstücke schmecken lassen. Wie von Oma! Kein Palmfett, keine gehärteten Öle oder sonst welche Tricks. Einfach nur Butter. Wenn man Kekse auf höchstem Niveau backen will, gibt es nun mal keine Abstriche. Deshalb kommt uns nur Butter in die Keks. Pasta. Wer nur die besten Zutaten verwendet braucht keine Zusätze, um den perfekten Geschmack zu erreichen.

Bei Spar sind wir das einzige handgemachte Keks im Regal mit den verpackten Keksen. Wir bilden derzeit drei Lehrlinge aus und setzen einen großen Schwerpunkt auf Jugendausbildung, denn wir wollen zeigen, dass Handwerk immer noch seine Berechtigung hat in Österreich und vor allem zu den Industrieprodukten konkurrenzfähig ist. Wir sind Handwerkskunst UND trendig. Ich denke, das ist ein wichtiger Punkt, der unsere Marke ausmacht. Urban, cool schließt traditionelle Backkunst nicht aus. www.sweetomio.com
Online seit 14.11.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)