



Glatsch  
BALNOT

GLACÉ AUS GRAUBÜNDEN

# GLATSCH BALNOT – GLACÉ AUS GRAUBÜNDEN

Glatsch. Das bedeutet nicht nur Glacé auf romanisch, sondern auch die Beste aus Graubünden!

## **Die Geschichte hinter dem Genuss.**

Mitten im grössten schweizer Naturpark – dem Parc Ela – im beschaulichen Dorf am Eingang des Albulatals stellt der ausgebildete Bäckermeister Holger Schmidt für seine Kunden die beste Glacé her. Mit viel Herzblut, einem feinen Gespür für Lebensmittel und mit seiner Leidenschaft für die Berge hat der Ostdeutsche Wurzeln geschlagen im Zentrum Graubündens – und tauschte seine heisse Vergangenheit gegen eiskalten Genuss. Auf der Suche nach den besten Zutaten traf er in Surava auf Andri Devonas. Der Bio-Landwirt aus dem gleichen Dorf liefert ihm seit da die wichtigste Grundzutat: Bio-Milch. Diese wird täglich in den traditionellen Milchtansen in die Produktion geliefert. Aus dem nahe gelegenen Lenzerheide stammt der Vollrahm. Dieser wird von den Bauern der Region hergestellt und ist neben der Biomilch die wichtigste Grundzutat. Beide Rohstoffe stehen für kurze Lieferwege und Wertschöpfung in der Region.

## **Ausgefallen? Ja, bitte.**

Seit Anfang 2013 sorgt Holger Schmidt für die erstklassige Qualität der feinen bündner Glacé und entwickelt dank seiner Leidenschaft und seinem Gespür für Lebensmittel stets neue Sorten. Auch auf ausgefallene Kundenwünsche reagiert er mit Begeisterung. Spargel-Glacé? Löwenzahnblüten-Glacé? Anis-Glacé? Bei ihm wird die Nase nicht gerümpft, sondern werden die besten Zutaten gesucht, um die Wünsche zu erfüllen. Die Palette ist breit gefächert und Holger Schmidt stets offen für Neues und Interessantes, um seine Kunden zu begeistern!

## **Für jeden etwas dabei: laktosefrei und vegan.**

Da es Holger Schmidt aber auch am Herzen liegt, Kunden mit Glacé glücklich zu machen, welche allergisch auf einige Eiweisse der Kuhmilch reagieren, produziert er zusätzlich ganz feine Glacé aus Schafmilch. Wer jetzt denkt, dass diese «böckelet» hat sie noch nicht probiert! Vaniglia, Pistazia, Mocca. Fast alles ist möglich. Um das Sortiment abzurunden, produziert Holger Schmidt PREMIUM-Sorbets. Diese haben einen Fruchtanteil von 50 Prozent und neben ihrem unvergleichlichen Geschmack sind sie ausserdem vegan. Bei Glatsch BALNOT ist für jeden Glacéliebhaber das Passende dabei. Bun appetit!

+41 81 637 00 09 · PRODUKTION@BALNOT.CH · WWW.BALNOT.CH · ALBULASTRASSE 45 · SURAVA