

Westmark GmbH

Bielefelder Straße 125

57368 Lennestadt-Elspe | Germany

Fon +49 (0) 2721 92 58 - 0

Fax +49 (0) 2721 92 58 - 49 Verkauf Inland | Export

+49 (0) 2721 92 58 - 48 Einkauf

+49 (0) 2721 92 58 - 47 Buchhaltung | Personal

Mail info@westmark.de

Web www.westmark.de


MADE IN GERMANY

Presseinformation Sommer 2023

Fermentieren – ein gelungenes Comeback...

...und das nicht ohne Grund: das Fermentieren unterstützt die Bemühungen um mehr Nachhaltigkeit und gilt zudem als sehr gesund. Die Vitamine, die erhalten bleiben und nicht zuletzt die neuen Vitalstoffe, die durch den Fermentationsprozess gebildet werden, geben dem altbewährten Mittel zum Haltbarmachen Recht.

Bereits im Februar hat die Firma Westmark aus Lennestadt das Thema Fermentieren auf der Ambiente vorgestellt. Passend zur aktuellen Obst- und Gemüsesaison weist der Hersteller von Küchenhelfern darauf hin, dass die Drahtbügelgläser (mit Volumen von 500 ml bis hin zu 5000 ml), Fermentiergewichte, Kraut-Stampfer und Greifzangen verfügbar am Lager sind. Diese Neuheiten ergänzen das bestehende Sortiment rund um Schäler, Gemüsehobel und Küchenwaagen perfekt und laden den Verbraucher ein, sich mehr mit den Themen Food Waste und Haltbarmachen auseinanderzusetzen.

