



## GOLDMEDAILLE FÜR UNSERE BROTE

ERGEBNISSE DER LETZTEN BROTPRÜFUNG BELEGEN KONSTANTE SPITZENQUALITÄT



### Liebe Kundinnen und Kunden,

Die Brotprüfung des Deutschen Brotinstituts ist seit vielen Jahren eine wichtige Form der Qualitätskontrolle im Deutschen Bäckerhandwerk. Einmal im Jahr kommt ein unabhängiger Brotprüfer und bewertet alle eingereichten Brote unserer Innung nach Aussehen, Kruste, Krume, Textur, Geschmack und weiteren Kriterien.

Eine Goldmedaille bekommt man nur, wenn man bei dieser Prüfung in mindestens drei aufeinanderfolgenden Jahren ein „Sehr Gut“ bekommt. In diesem Jahr haben mehrere unserer Brote diese begehrteste Auszeichnung bekommen. Unsere Goldbrote stellen wir euch hier vor:



### 100% Dinkel

Für dieses Brot verwenden wir ausschließlich Dinkel. Schon den haus-eigenen Sauerteig bereiten wir aus Dinkel zu. Der Teig enthält einen Anteil von 66% Dinkelvollkorn.



### Schwäbisches Steinofenbrot

Dieses frei geschobene helle Roggenmischbrot mit 60% Roggen und 40% Weizen erkennt ihr an seiner urigen Form. Wir backen es kräftig aus, die resultierenden Röstaromen verleihen ihm ein besonderes Aroma.



### Bärenkruste

Nicht nur wegen seiner langen Frischhaltung einer unsere langjährigen Topseller. Seinen nussigen Geschmack verdankt dieses Brot den enthaltenen Saaten Sojaschrot, Sesam, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, ergänzt durch Dinkel- und Haferflocken. Röstmalz sorgt für die malizige Note.



### Knut

Unseren Knut haben wir extra für die gesunde Ernährung von Kindern entwickelt. Obwohl reines Vollkornbrot, kommt es sanft und soft daher. Wir backen es aus 66% Weizenvollkorn und 33% Roggenvollkorn unter Verwendung eines Sauerteigs aus Roggenvollkorn.