

ein Brot ist mehr
als die Summe seiner Krümel



Bäckerei - Konditorei

Claus

Wir backen seit 1877

Natürlich schmeckt besser



Unser Dinkel-Vollwertbrot

Vollwert ist voll was wert.

Das Korn wird direkt vor dem Zubereiten des Brotteiges von uns ausgemahlen. Wir nehmen nichts weg und fügen nichts hinzu. Alles bleibt drin.

Wir verwenden das Dinkelkorn von Bioland und garantieren damit eine rein biologische Anbauweise.

Das Brühstück für das Brot wird 12 Stunden vorher angesetzt, dazu kommt Wasser und Steinsalz.

Bitte beachten Sie:

Das Brot sollte am Backtag noch nicht angeschnitten werden, da es länger zur Auskühlung braucht. Durch das frisch

gemahlene Korn kann es viel Wasser aufnehmen. Es hält sich bei entsprechender Lagerung lange frisch – bis zur letzten Scheibe.

Benutzen Sie zum Lagern eine gute Pergamenttüte oder einen atmungsaktiven Ton- oder Steinguttopf.

Dieses Brot ist ein wichtiger Bestandteil einer vollwertigen gesunden Ernährung.

Haben Sie Fragen rund ums Brot, dann kommen Sie ganz einfach in unsere Bäckerei in Geithain.

Dienstag - Backtag

Es besteht die Möglichkeit das Brot vorzubestellen.

Katharinenstraße 29 • 04643 Geithain
Telefon 03434 1/42645 • www.baecker-claus.de

Natürlichkeit...

Bäckerei - Konditorei
Claus

...ist „Ährensache“

ÄHRENWORT BÄCKER

Wir backen seit 1877

*in echter
Handwerksqualität*