

Unsere Back-Geheimnisse:

Unseren NATURSAUERTEIG stellen wir selbst her. Er ist die Basis für unvergleichlichen Geschmack und hohe Bekömmlichkeit unserer Mischbrote.

In über 24 Stunden REIFEZEIT erfolgt der Aromaaufbau unserer Ciabattabrote mit der weichen grossporigen Krume.

Unsere Brote und Brötchen haben alle eine sehr DUNKLE KRUSTE.

Die ist nicht nur extra knusprig, sondern auch besonders köstlich.