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.