

Steinofenbrot - im Steinofen gebacken

Produktgruppe: Brot, Gebäck, Backwaren

Steinofenbrot 3 kg Erleben Sie den Geschmack eines der besten Schwarzbrote. Auf Basis eines (in einem fünfstufigen Verfahren) selbst hergestellten Natursauerteigs, entwickelt unser Steinofenbrot ein blumiges, würziges Aroma, das uns die Kraft der Natur schenkt. Hergestellt aus 80 % Roggen-, 20 % Weizenmehl, selbst gerührtem Natursauerteig, Grander-Wasser, Brot-Gewürzen, Salz, Hefe. laktosefrei Nur echt mit dem „B“ in der Kruste.

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

Bräuer Mühlviertler Naturbäcker

Martin Bräuer
Marktplatz 3
4193 Reichenthal

Telefon: +43 7214 4028-25
Fax: +43 7214 4028-27

Mail: kundenservice@naturbaecker.at
Web: <http://www.naturbaecker.at>

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli

- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember