

Bio-Qualität vom Feinsten.
Viele Zutaten aus der Region.
Ohne erlaubte Hilfsstoffe.
Getreide täglich frisch gemahlen.
Seit 1976 mit Holzfeuerung.
In Handarbeit hergestellt.
Integration von Menschen mit
Handicap (This-Priis).



Ruchbrot lang 500g

Artikelnummer: 110

Deklaration: Zutaten: **Weizen**ruchmehl(CH/EU) 53%, Wasser 40%, **Weizen**weissmehl, Meersalz, Backhefe.

Label: Knospeprodukt, Knospelizenznehmer Lehmann Holzofenbeck AG
Alle landwirtschaftlichen Zutaten stammen aus biologischer Landwirtschaft.
Bio-Zertifizierung CH-BIO-006

verkaufen bis (d): 0

min. haltbar (d): 1

Lagerbedingungen: Zimmertemperatur ca 20° im Seidenpapier, Papiersäckli, Leinen-Brotsäckli, Holz-Brotkasten / Tiefgekühlt -20°

Gewicht (gr): 500

Gebinde: Stck

Verkaufseinheit: Stck

EAN-Code:

Verkaufsargumente: Traditionelles Ruchbrot
Dank langer Triebführung entsteht ein kräftiges, ausgewogenes Aroma, sowie die knusprige Rinde und lange Frischhalte des Gebäckes.
Das Brot wird im Steinofen mit Pelletsfeuerung gebacken.