

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).



La Miche lang 400g

Artikelnummer: 168

Deklaration: Zutaten: **Triticale** Vollkornmehl 31% (CH), **Hartweizenmehl**(EU) 29%, Wasser 39%, Meersalz, **Hartweizen**-Natursauerteig.

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

verkaufen bis (d): 1

min. haltbar (d): 3

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

Gewicht (gr): 400

Gebinde: Stck

Verkaufseinheit: Stck

EAN-Code:  7640141684955

Verkaufsargumente: Triticale ist ein Getreide das durch Kreuzung von Weizen und Roggen entstanden ist. 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.