

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).



## Urchig 500g

Artikelnummer: 561

Deklaration: Zutaten: **Weizen**ruchmehl(CH) 42%, Wasser 37%, **Rogg**envollkornmehl(CH) 12%,  
**Hartweizen**sauerteig(**Hartweizen**mehl, Wasser), Meersalz, Backhefe.

Label: Knospeprodukt, Knospelizennehmer 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:  7640141684665

Verkaufsargumente: Dunkles kräftiges Ruchbrot mit hohem Anteil Roggenvollkornmehl frisch gemahlen.  
Lange Frischhaltung und kräftiges Brotaroma dank Sauerteig und wenig Backhefe. Mild  
gesalzen knusprig gebacken in unserem Holzbackofen.