

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).



Hausbrot lang 500g

Artikelnummer: 597

Deklaration: Zutaten: **Weizen**ruchmehl 47%(CH/EU), Wasser 40%, **Weizen**weissmehl, **Hartweizen**sauerteig, 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: 

7640141684412

Verkaufsargumente: Dieses wunderbare schmackhafte Brot besticht durch einfachste Zusammensetzung und alte handwerkliche Backkunst. In der langen Stockgare entwickelt der Teig sein unvergleichliches tiefes Brotaroma welches im Holzofen durch eine besonders chüschtige Kruste vollendet wird. Das Hausbrot ist über mehrere Tage ein Genuss