



Neu im Sortiment: Brot vom Bäcker Liebenstein

Traditionell hergestellt vom Bäcker Liebenstein in Neustadt mit Teigruhe statt Zusatzstoffen und Mehl von der Walter-Mühle in Böhl-Iggelheim.
Backen mit Leidenschaft – „Mit Herz und Hand und nicht vom Band“.

In unserem Sortiment finden Sie ab Montag, den 15.02.2021:

Winzerbrot			Pfälzer Helles Mischbrot
Dinkel-Gerste-Vollkornbrot			Roggensaftbrot ohne Hefe
Steinofenbaguette -halbgebacken			Weckmehl

Seit über 80 Jahren ist der Familienbetrieb in der Region verwurzelt und steht für traditionelles Bäckerhandwerk. Die Brote werden mit speziellen Vorteigen zubereitet, womit auf ganz natürlichem Wege eine deutlich längere Frischhaltung erreicht wird. Ganz entscheidend ist die sehr lange **Teigruhe** von teils bis zu 48 Stunden. Nur so kann sich der besondere Geschmack entwickeln und die Backwaren werden auch deutlich bekömmlicher. Was die Brote nicht brauchen sind Farbstoffe, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, chemische Emulgatoren oder chemisch modifizierte Stärken.

Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

shop.adam-theis.de

Aktuelle Informationen auch auf: www.adam-theis.de

