



## Unser Backwaren-Sortiment wächst weiter für noch mehr Abwechslung!

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“.

Neu in unserem Sortiment für Sie ab Freitag, den 12.03.2021:

**Brötchen-Mix  
-halbgebacken**



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](https://shop.adam-theis.de)**

Aktuelle Informationen auch auf: [www.adam-theis.de](https://www.adam-theis.de)

