



Sortimentserweiterung wegen großer Nachfrage und tollem Feedback

Traditionell hergestellt vom Bäcker Liebenstein in Neustadt
mit Teigruhe statt Zusatzstoffen

Backen mit Leidenschaft – „Mit Herz und Hand und nicht vom Band“.

Neu in unserem Sortiment:

Dinkel-Honig-Taler			Knacki-Brötchen, halbgebacken
---------------------------	--	---	--------------------------------------

Seit über 80 Jahren ist der Familienbetrieb in der Region verwurzelt und steht für traditionelles Bäckerhandwerk. Die Brote und Brötchen werden mit speziellen Vorteigen zubereitet, womit auf ganz natürlichem Wege eine deutlich längere Frischhaltung erreicht wird. Ganz entscheidend ist die sehr lange Teigruhe. 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.

Die Knackis genießen 36 Stunden Teigruhe und werden aus 100 % original BAGUETTE-Weizenmehl (Moul-Bie Fleur) aus einer französischen Traditionsmühle, Wasser, Steinsalz und Hefe hergestellt.

Dinkel-Honig-Taler, Inspiriert von Hildegard von Bingens Klosterküche bringt dieses kompakte Vollwert-Brötchen mehr Lebensenergie und es schmeckt auch noch nach 2 Tagen saftig, kernig und gesund.

Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

shop.adam-theis.de

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

