BAYER
BÄCKEREI & CAFÉ

BIO.BEI.BAYER

JETZT NEU! Unser traditionelles Bayer-Brot sowie verschiedenste Gebäckvarianten gibt es jetzt in bester Bio-Qualität. Erhätlich in allen Filialen (Wolfau, Oberwart, Grafenschachen, Stadtschlaining, Mariasdorf, Litzelsdorf sowie beim Backtrailer in Hartberg und Rohrbach) und bei Hauszustellung.

BIO Bauernbrot

Unser BIO Bauernbrot wird noch so hergestellt, wie es von jeher übermittelt wurde. Das BIO Brot wird mit Sauerteig angerührt. Dieser wird am Vortag angestellt. Durch die lange Reifezeit bis in den nächsten Tag bilden sich betriebs-charakteristische Bakterien, welche den unverwechselbaren Geschmack des BIO Brotes ausmachen. Der größte Teil des BIO Mehles besteht aus BIO Roggen. Das BIO Brot selbst wird direkt auf der Herdfläche gebacken, um eine knusprige resche, aufgerissene Rinde zu erhalten.

BIO Roggenbrot

Die Zutaten bestehen vorwiegend aus BIO Roggen und etwas geröstetem BIO Roggen. Es verleiht dadurch dem BIO Brot eine sehr schmackhafte, dunkle Eigenart.

BIO Mischbrot

Das mündlich bekannte Bäckerbrot. Dies ist ein BIO Roggenmischbrot aus 60 % BIO Roggenmehl und 40 % BIO Weizenmehl.

AT-BIO-402
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

#biobeibayer #jetztauchbio #dubistwasduisst #laconzertifiziert #bayerproplanet #baeckereibayer

www.baeckerei-bayer.at

Bäckerei & Café Bayer GmbH · Hauptstraße 56 · 7412 Wolfau · 03356-368 · bestellung@baeckerei-bayer.at

BIO.BEI.BAYER

Verkosten Sie unser vielfältiges BIO-Sortiment

BIO Rolf-3-Vollkornbrot

BIO Dinkelvollkornbrot

BIO Kärntnersemmel

BIO Salzstangerl

BIO Kornspitzriegel

BIO Dinkel-Joghurtriegel

BIO Hanf-Ciabatta

BIO Dinkerl

BIO PurPur-Powerriegel

Weiters erhältlich: BIO Leinsamenbrot, BIO Ciabatta, BIO Wachauer, BIO Brotstangerl, BIO Brotweckerl, BIO Semmelbrösel und BIO Semmelwürfel

www.baeckerei-bayer.at

Bäckerei & Café Bayer GmbH · Hauptstraße 56 · 7412 Wolfau · 03356-368 · bestellung@baeckerei-bayer.at