



Informative

Produktinformationen

Backwaren

Inhaltsstoffe,

Zusatzstoffe,



***Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!***

Wir, die Bäckerei Frankenstein möchten Ihnen mit dieser Broschüre interessantes über Zusammensetzung, Inhaltsstoffe und Zusatzstoffen vermitteln.

Unsere Brote werden nach traditionellen Methoden mit selbstgezogenen Sauerteigen nach überlieferten Rezepturen hergestellt.

Körner für unsere Vollkorn- oder Schrotbrote werden bei uns in der Backstube erst kurz vor dem Backen auf einer Steinmühle gemahlen um die Nährstoffe möglichst zu erhalten.

Unsere Kuchen und Füllungen werden „von der Pieke“ an gearbeitet und sind ohne Zusatzstoffe.

Hohes Fachwissen bei der Herstellung der Backwaren sind deshalb immer im Focus auch bei der Ausbildung des Nachwuchses.

Für Sie auch eine Sicherheit das wir Ihnen jederzeit sagen können was nun in den Backwaren alles verarbeitet wird.

Sollten Sie dennoch Fragen haben oder spezifische Fragen bei evtl. Allergien nehme ich mich gerne Ihrer Sorgen an und versuche zu helfen.

Unsere Mitarbeiterinnen geben Ihnen gerne die Rufnummer unter der Sie mich erreichen können.

Gerhard Frankenstein
Bäckermeister

