

## Roggwiler Brot-Info

# ... Lebensfreude aus Roggwiler Wurzeln!

### **Geschätzte Kundinnen und Kunden**

Unter dem Namen «Roggwiler Vollwertbrot» und «Roggwiler Spezialbrot» backen wir für Sie zwei exklusive Brotsortimente. Diese heben sich durch die folgenden Merkmale deutlich von herkömmlichen Broten ab:

**für alle Brotsorten verwenden wir Getreide, das in Roggwiler Boden gewachsen und gereift ist.**

Produzent ist Landwirt Heinz Widmer.



**das Roggwiler Getreide wird jeden Morgen auf einer Steinmühle in unserer Backstube gemahlen. Unmittelbar nach der Vermahlung wird das frische Vollkornmehl zu einem Teig verarbeitet.**

**das Getreide wird zu 100%, das heisst mit allen Schalentteilen und dem Keimling vermahlen. Dadurch bleiben alle natürlichen Vitamine, Spurenelemente und Aromastoffe erhalten.**

**alle Brotsorten werden mit einem selbstgezogenen Sauerteig geführt und sind dadurch mild gesäuert und besonders gut verdaulich.**

**wir verarbeiten keine Backmittel oder Zusatzstoffe.**

**alle Brote werden täglich frisch für Sie gebacken.**

Die «Roggwiler Vollwertbrote» werden ausschliesslich mit frisch gemahletem Vollkornmehl aus Roggwiler Anbau hergestellt. Dagegen enthalten die «Roggwiler Spezialbrote» zusätzlich zum selbstgemahlener Roggwiler Mehl noch Anteile von Ruch- oder Halbweissmehl. Damit werden die «Roggwiler Spezialbrote» etwas heller in der Krumenfarbe und auch etwas luftiger im Volumen.

**Wir wünschen Ihnen herzlich «en Guete»!**

**Peter Zulauf & Team**