

NEUE LUZERNER ZEITUNG



Bachmann – Ihr Bio- und Dinkel-Bäcker

Neun Zehntel unseres Glücks beruhen allein auf unserer Gesundheit. Aus dieser Lebensweisheit und der Tatsache, dass der Mensch ist, was er isst, backen Bachmann-Bäcker sämtliche Brote und Brötchen nach einem 100% natürlichen Reinheitsgebot (siehe www.reinheitsgebot.ch). Daraus entstanden ist auch das erste Dinkel-Feierabendbrot, das AboPass-Füürobibrot (erhältlich täglich ab 15 Uhr). In die Familie der Dinkelbrote gehören aber auch das beliebte Urdinkel-Pilatus, das Urdinkel-Vollkorn und der am Wochenende nicht mehr wegzudenkende Urdinkel-Zopf. Die Bachmann-Brot-Palette wurde kürzlich

auch durch die neuen Bio-Brote in Knospequalität (Bio-Urchigs, Bio-Härdöpfel und Bio-Rüüdigs) erweitert, deren Erfolge die Bachmann-Philosophie bestätigen.

Bachmann-Bäcker backen seit Generationen mit überlieferten Rezepten sowie altbewährten und zeitintensiven Backmethoden. Daher wird jedes Brot noch Stück für Stück von Hand verarbeitet. Denn solange es noch keine Maschine mit 10 Fingern und viel Gefühl gibt, wird dies bei Bachmann auch so bleiben. Weitere Infos finden Sie unter www.mehr-wert-brot.ch – Ihr Mehrwert für Gesundheit und Gaumenfreude!