

Die Bachmann Bäcker präsentieren

Die beliebten Bio- und Dinkel-Brote



«Bachmann-Bäcker backen seit Generationen nach überlieferten Rezepten sowie mit altbewährten und zeitintensiven Backmethoden, und alles wird von Hand verarbeitet», erklärt Bäckermeister Remo Meier. *Bild MS*

Neun Zehntel unseres Glücks beruhen allein auf unserer Gesundheit. Aufgrund dieser Lebensweisheit und der Tatsache, dass der Mensch ist, was er isst, backen Bachmann-Bäcker sämtliche Brote und Brötchen nach einem 100 Prozent natürlichen Reinheitsgebot (siehe www.reinheitsgebot.ch). So entstand das erste Dinkel-Feierabendbrot, das AboPass-Füürobibrot (erhältlich täglich ab 15 Uhr). In die Familie der Dinkelbrote gehören aber auch das beliebte Urdinkel-Pilatus, Urdinkel-

Vollkorn und am Wochenende der 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. **PD**

Weitere Infos finden Sie auf
www.mehr-wert-brot.ch – Ihr Mehr-Wert für
Gesundheit und Gaumenfreude!