

BÄCKER

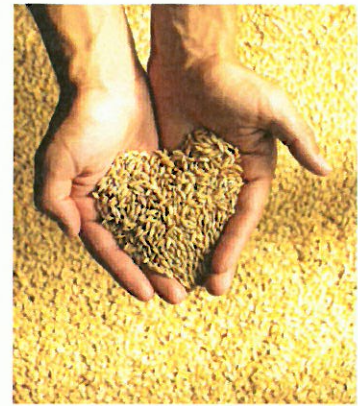
Schmidt

CAFE

... *Natur pur*

Mehl ist wie guter Wein...

... es braucht Zeit zur Reife, um sein natürliches Aroma zu entfalten. Deshalb verzichten wir bei der Mehltreifung auf die Zugabe von Mehlbehandlungsmittel. Die dadurch entstehende kostenintensivere und längere Reifezeit nehmen wir für unser Naturbrot gerne in Kauf.

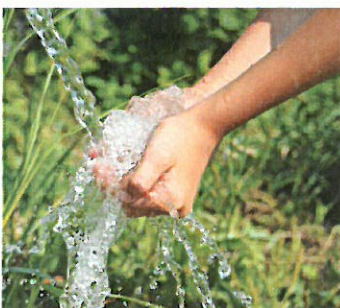


Schmidt's hausgemachter 3-Stufen Roggensauerteig...

... er reift auf natürliche Weise über 20 Stunden. Deshalb sind viele unserer Brote ohne Hefezusatz. Die lange Reifezeit unserer Natursauerteige und original französischen Vorteige, ermöglichen uns, gesunde und natürliche Backwaren ohne Backhilfsmittel und Konservierungsmittel herstellen zu können.

Sonnengetrocknetes, handgeschöpftes Quellsalz...

... das Salz in unseren Backwaren ist, nachgewiesen, eines der hochwertigsten Natursalze weltweit. Es enthält keinerlei Riesel- und Zusatzstoffe, verfügt über alle Spurenelemente und Mineralstoffe die von der Natur aus im Salz vorgesehen sind.



Belebtes Wasser - unser Lebenselixier...

... alle unsere Backwaren sind ausschließlich mit belebtem und harmonisiertem Wasser gebacken, welches positiv energetisch geladen ist.

... *aus Natürlichem das Beste backen*