CONDITOREI FISCHER

Wir verwenden für unsere Backwaren verschiedene aromatische Sauerteige für einen vorzüglichen Geschmack, ohne Zusatzstoffe und mit einer langen Triebführung!

Unsere Brote haben Zeit – Teigruhe von 24 – 48 Stunden.

Nehmen auch Sie sich die wertvolle Zeit beim Geniessen unserer Weizen-, Dinkel- und Roggenmischbrote.

Unsere Spezialität – Top Qualität!

Ihr Bäcker-Konditor-Meister Killy Fischer

«Für die Brot-Verträglichkeit ist eine lange Triebführung das Wichtigste!»

Unsere Brote haben Zeit:

Darum treiben wir's läääääääääääänger!

Teigruhe von 24-48 Stunden

BESUCHEN SIE UNS IN · BEROMÜNSTER · MENZIKEN · REINACH · SURSEE

CONDITOREI-FISCHER.CH