



Zurück zur Natur

Unsere Brote werden mit Sauerteig angereichert, ohne Zusatzstoffe und mit besonders viel Liebe hergestellt.

Sauerteig muss nicht sauer sein

Die verschiedenen Sauerteige besitzen einen einzigartigen, rustikalen Geschmack bei einer unvergleichlichen Vielfalt – dies kann von fruchtig bis nussig sein.

Gut Ding will Weile haben

Sauerteig besitzt eine längere Teigführung (Reifung), was zu einer besseren Verträglichkeit führt.

Langanhaltende Frische

Sauerteig zeichnet sich im Gegensatz zu herkömmlichen Broten durch eine lange Haltbarkeit aus.

CONDITOREI FISCHER

Neugierig geworden?

Probieren Sie unsere neuen Brote bei uns in der Conditorei Fischer. Lassen Sie sich begeistern!

www.conditorei-fischer.ch