

BROTGENUSS LEICHT GEMACHT

Wie hält man Brot am besten frisch?

Was ist bei der Aufbewahrung zu beachten?

Warum wir unser Brot nicht vorschneiden.



Dölger's

WWW.DOELGERS.DE

Warum wir unser Brot nicht vor-schneiden:

Die Brotkruste ist die natürlichste und damit beste Verpackung des Brotes. Vorgeschnittenes Brot in einer Folienverpackung lässt die Brotkruste weich werden. Dadurch verliert sie ihre Knusprigkeit und ihren Geschmack. Das Brot beginnt zu schimmeln, wenn auch nicht sofort sichtbar.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie als Brotliebhaber Ihr Brot zuhause frisch aufschneiden können. Mit dem richtigen Messer ist das ganz einfach.



**Profi-Brotmesser
und Schneidebrett
bei uns in jeder
Filiale erhältlich!**

Tipps zur Aufbewahrung von Brot:

Brot nicht verpackt, sondern offen aufbewahren.

Brot mit der Schnittstelle nach unten auf Aluminiumfolie oder Papier stellen.

Schnittfläche nicht auf ein Holzbrett stellen.

Dölger's

WWW.DOELGERS.DE