

UNGESCHNITTEN

Beste Brot-Qualität genießen!

Bester Geschmack

Beste Frische und Bekömmlichkeit

keine Schimmelbildung in der Plastiktüte

kein Schneideöl auf den Scheiben



Dölgers
Handwerksbackstube

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. Durch die austretende Feuchtigkeit beginnt das Brot sofort zu schimmeln wenn auch nicht direkt sichtbar.

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

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.



**HERZLICH.
EHRlich.
HANDGEMACHT.**



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. Durch die austretende Feuchtigkeit beginnt das Brot sofort zu schimmeln wenn auch nicht direkt sichtbar.

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

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.



WWW.DOELGERS.DE

**HERZLICH.
EHRlich.
HANDGEMACHT.**