



BROT

AUS MECKLENBURG...

*Wir verwenden nur Mehl
aus Mecklenburg-Vorpommern*





...SCHMACKHAFT UND GESUND

*Frisch aus einer von über 30 Filialen ...
oder zu Hause aus dem eigenen Backofen.*



WARUM?

**WEIL WIR
UNS ZEIT
LASSEN...**

*(»Zeit ist Geld«
sagen dagegen
viele andere...)*



**...Z.B. BEI DER REIFUNG
DES NATURSAUERS.**

*Mit dieser Reifung gewinnen wir auch
die natürlichen Aromastoffe, die unser
Brot so unübertroffen schmackhaft
machen. (Mehr können wir allerdings
nicht verraten.)*

ABER...

*Sie haben ein Recht darauf zu erfahren,
daß die Verwendung von Natursauer und
Jodsalz heute die Ausnahme ist.*





**BEI UNS
IST DAS DIE REGEL**

WARUM

Jodsalz?

WARUM

keine chemischen Konservierungsstoffe?

WARUM

keine genmanipulierte Hefe?





WEIL

*wir uns der Verantwortung bewußt
sind: Gesunde Ernährung ist die erste
Voraussetzung für ein Leben ohne
Krankheiten.*





UND AUSSERDEM...

*(offen gestanden) möchten wir selbst
genießen, was wir backen.*

*Unsere Backwaren sind vielfach
ausgezeichnet von der CMA.*





...SCHMECKEN SIE

*doch einfach mal ganz aufmerksam hin!
(Schmecken Sie den Unterschied?)*

ÜBRIGENS:

*Was selbst wir als gestandene Bäcker
nicht für möglich gehalten hätten:
Mit High-Tech in der Backstube läßt
sich die Qualität bei sensibler
Anwendung noch weiter steigern.
Handwerkliches Können vorausgesetzt.*



DARÜBER HINAUS

*gewinnen unsere Ökoprodukte
zusehends an Bedeutung:*



**BROT UND BRÖTCHEN
AUS KONTROLLIERTEM,
ÖKOLOGISCHEM ANBAU**

*d. h.: kein Pflanzenschutz- und kein
Schädlingsbekämpfungsmittel.*

*Und auch keine synthetischen Stickstoffe.**

** Von der EG-Kontrollstelle Biopark e.V. bestätigt.*

Atelier Müritz



**MECKLENBURGER
BACKSTUBEN**

...man schmeckt's.



**MECKLENBURGER
BACKSTUBEN**

Am Alten Bahndamm 15 · 17192 Waren (Müritz)

Telefon: (03991) 738-0 · Telefax: (03991) 738-130