

Immer frisches Brot vom Handwerksbäcker – Bio-Brote zum Fertigbacken zuhause

Das Familienunternehmen Bio-Backhäusle aus Baden-Württemberg stellt Bio-Brote zum zuhause Fertigbacken vor.

Die Fa. Bio-Backhäusle ist ein Familienunternehmen, das in der Region Heilbronn beheimatet ist. Als Nischenanbieter ist es spezialisiert auf besondere Backwaren, die einer handwerklichen Herstellung bedürfen. Am neuen Standort in Ilsfeld produziert Backhäusle nach IFS Standard. Der Schwerpunkt liegt auf gesundheitsorientierten Backwaren mit Mehrwert, hier vor allem auf besonderen biologischen Backwaren sowie glutenfreien Backwaren. Zu den Kunden zählen große deutsche Lebensmitteleinzelhändler sowie internationale Unternehmen aus der Catering und Tourismusbranche.

Nun launcht Backhäusle seine Reihe an Bio-Brotten zum Fertigbacken zuhause:

Die Brote sollen jeden mit gutem Brot vom Handwerksbäcker versorgen und sind zur Vorratshaltung bestens geeignet. Die Brote haben eine Haltbarkeit von 40 Tagen und sind im Trockenregal verkaufsfähig. Direkt in der backfähigen Umverpackung gebacken, bleiben die Bio-Backwaren besonders frisch. Der Genuss von Handwerksbrot in ausgewählten Sorten ist damit immer und überall möglich.

Dabei wird ein Augenmerk auf eine gute Nährwertbalance und eine hohe Verträglichkeit gelegt. Das Sortiment umfasst mehrere Artikel, so zum Beispiel das 100% Dinkelbrot mit Goldleinsaat, das garantiert auch den Kleinsten schmeckt, oder das saftige Vollkornbrot mit Karotte und Walnuss. Die besondere Sorgfalt und das Know-How in der Herstellung spiegeln sich auch in der Liste der Zutaten wieder.

Bei der Verpackung wurde Wert auf Nachhaltigkeit gelegt: die verwendeten Materialien sind zu 100% recycling-fähig und wurden teilweise bereits aus recyceltem Material hergestellt.

Kontakt:

Bio-Backhäusle GmbH
Reinhold-Würth-Straße 11/1
74360 Ilsfeld

Alexandra Gentner
Geschäftsführende Gesellschafterin
Tel: 07062 – 915 557 73
Email: alexandra.gentner@bio-backhaeusle.de