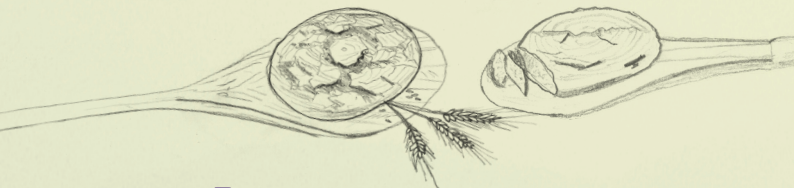


„Genuss wie damals...“



Wir backen **Brot** nach urtümlich-traditioneller Art.

Korn aus regionalem biologischem Anbau
– versteht sich von selbst!

Sauerteig als gesundes und natürliches Triebmittel
– frei von künstlichen Zusatzstoffen.

Gebacken im traditionellen Lehmbackofen,
so wie damals unsere Urahnen.





~ Unser Klassiker ~

Roggen/Dinkel-Bauernbrot

Traditionell aus Sauerteig

Verwöhnt mit herzhafter, urtümlicher Note. Wahlweise mit weicher Kruste oder traditioneller Bauernkruste erhältlich.

Für weitere Brotsorten aus unserem Sortiment
besuchen sie gerne unsere Webseite.

www.mensch-kunst-kultur.at

Wir freuen uns über eine freiwillige Wertschätzung ab 6,50 €.

Bei Interesse ersuchen wir um rechtzeitige Vorbestellung
unter + 43 (0) 699 184 742 76 (täglich 8:00 - 19:00)

Abholung an unten angeführter Adresse
oder kostenlose Zustellung innerhalb des Stadtgebiets Fürstenfeld

GEMEINSCHAFT
MENSCH IN
KUNST
KULTUR
UND
ÖSTERREICH



Mag. Christian Nagl
Belvederestrasse 18
A-8280 Fürstenfeld

☎ +43 (0) 699 184 742 76
✉ chrisnagl@mensch-kunst-kultur.at

