

## REGIONAL SCHMECKT BESSER

Wissen, wo's herkommt

- Mehl von Tiroler Mühlen
- Zillertaler Heumilch und Heumilchbutter
- Eier von regionalen Bauern

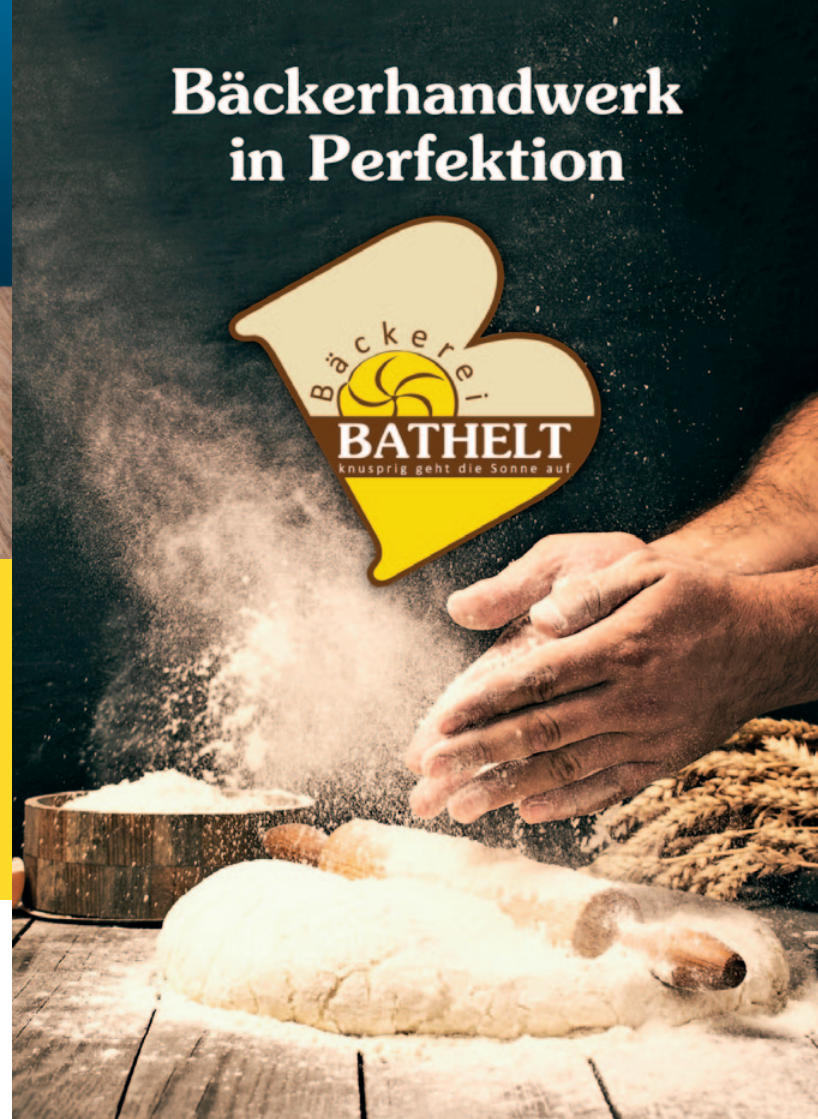


## NATÜRLICHES QUELSALZ

Wir verzichten auf lebloses und mit Rieselhilfen belastetes Industriesalz!  
In unserer Backstube verwenden wir reines Steinsalz aus einer artesischen Solequelle. Handverarbeitet, luftgetrocknet, unbehandelt und reich an natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen.



# Bäckerhandwerk in Perfektion



## KRUSTE & KRUME

Wir backen unser Brot auf der Steinplatte

- Unverwechselbarer Geschmack
- Ausgeprägtes Aroma
- Knackige Kruste
- Saftige Krume



## Bäckerei Bathelt

Entgasse 351 | 6232 Münster  
Tel: 05337/8203  
info@baeckerei-bathelt.at  
www.baeckerei-bathelt.at

Bäckerei / Café 2x in Schwaz

- Tannenberggasse 15  
im Widum  
Tel: 05242/632 20

- Franz Josef Strasse 1  
Tel: 05242/209 01



## DIE KUNST DES BROTBACKENS

...liegt im Einfachen

Ein gutes und gesundes Brot braucht nur ganz wenig:

- Heimisches Mehl, Wasser, Hefe, reines Quellsalz und das Können eines qualifizierten Bäckers
- Keine Konservierungsstoffe
- Keine künstlichen Zusatzstoffe
- Keine vorbehandelten Mehle



## IN DER RUHE LIEGT DER GESCHMACK

Spezielle Langzeitführung lässt unserem Gebäck die nötige Zeit, seinen typischen und besonderen Geschmack zu entfalten! Ganz ohne chemische Hilfsmittel.



## SAUERTEIG, 100% LEBEN

Millionen von Mikroorganismen helfen uns täglich dabei, aus Mehl und Wasser einen natürlichen Teig zu züchten.

- Die Basis für unser gesundes und bekömmliches Schwarzbrot!



## WEIL WIR ECHE HANDWERKER SIND

... und unser Brot selbst machen, wissen wir auch, was drin ist! Fertigmischungen und Tiefkühlteiglinge gibt's bei uns nicht!



## DAZU STEHEN WIR

Natürliches, in Handarbeit erzeugtes Brot "lebt" und reagiert auf Umwelteinflüsse wie Luftfeuchtigkeit und Temperatur! So ist jedes Stück ein Unikat. Bei uns gibt es keine Massenware. Nur ehrliche, hochwertige Handarbeit mit dem unverwechselbaren Geschmack!