FEUER & FLAMME

FÜR PUREN GESCHMACK

Fredy´s - so schmeckt Brot!

AKTION NOVEMBER

Beim Backen im Holzofen wird die Urkraft des Feuers genutzt und die beste Hitzeübertragung, die es gibt: Naturstein.

Lange vorerhitzt überträgt Stein die Hitze in optimaler Weise auf das Backgut. So kann sich die Kruste zum «chüschtigen» Genuss entfalten und das Innere, die Krume, ihr unvergleichlich «gluschtiges» und finessenreiches Aroma entwickeln.

Rund eintausend Tage wird das über 100-jährige Holz aus der Region um Bad Zurzach im Freien vom Regen ausgewaschen und von der Sonne getrocknet. Damit es im Holzofen seine natürliche Kraft voll entfalten kann und den Broten die unvergleichlich goldbraune Farbe verleiht.

FR*Holzofen Olivenbrot 18x410g TK
N˚ 291004

FR* Holzofen Tomatenbrot 18x410g TK
N˚ 291005

FR* Holzofen Burebrot 15x480g TK
N˚ 291085

FR*Holzofen Chnorz dunkel 16x410g TK
N˚ 291011

FR*Holzofen Chnorz hell 16x400g TK
N˚ 291010

FR* Holzofen pane die Frutta 18x410g TK
N˚ 291007

***Vorbestellartikel 2 Tage**
Bestellungen bis 15.00 Uhr

Alles Gute FÜR IHRE KÜCHE!
www.kellenbergerfs.ch