

Richtiges Brot aus der Gruberbäckerei: Wir geben MEHL/WERT.

Wir stellen Industrie in Frage, denken neu, mit Leidenschaft und Herzblut. So bekommen unsere Brote einen echten Charakter, eine starke Persönlichkeit. Mit Ecken und Kanten. Sie sind vielschichtig wie das Leben. Wie die Menschen, die sie herstellen.

Echtes Handwerk und authentische Produkte sind unser Anspruch.

Warum? Wir lieben ehrliches, frisches, veganes und nachhaltig produziertes Brot.

Unser Brot wird jeden Morgen frisch zubereitet.

Dafür verwenden wir beste, natürliche Zutaten in Bio-Qualität.

- Warum sich Bio für uns von selbst versteht, weshalb wir unseren Teig mit derselben Hingabe pflegen, die wir beim händischen Verarbeiten und Formen unserer Brote an den Tag legen?
- Wieso wir unserem Teig Ruhe gönnen, bevor wir ihn backen?

Weil wir überzeugt sind, dass gutes Brot im Boden anfängt und in ehrlicher traditioneller Handarbeit entsteht. Weil sich Qualität und Geschmack kompromisslos durchsetzen und bei uns an erster Stelle sind.

Worauf wir verzichten: künstliche Zusatzstoffe, Fertigmischungen und soweit möglich tierische Produkte.

Le pain honnête de la Gruberbäckerei: nous créons la PLUS/VALUE.

Nous remettons la façon industrielle de produire en question, nous repensons les choses, avec passion et avec du cœur. C'est ainsi que nos pains acquièrent un véritable caractère, une forte personnalité. Nos pains sont uniques comme la vie, comme les personnes qui les fabriquent.

Un véritable artisanat et des produits authentiques, telle est notre exigence.

Pourquoi? Nous aimons le pain honnête, frais, végétarien et produit de manière durable.

Notre pain est préparé chaque matin, à la main. Pour cela, nous utilisons les meilleurs ingrédients naturels de qualité bio. Pourquoi le bio va-t-il de soi pour nous, pourquoi soignons-nous notre pâte avec une telle passion ? Et pourquoi laissons-nous notre pâte se reposer avant de la cuire ? Parce que nous sommes convaincus qu'un bon pain commence dans la terre et qu'il est le fruit d'un artisanat manuel et digne : Car la qualité et le goût s'imposent toujours, sans aucun doute et sans compromis.

Ce à quoi nous renonçons: aux additifs artificiels, aux mélanges tout prêts et, dans la mesure du possible, aux produits d'origine animale, afin de respecter les animaux et la nature.