

# Liechtensteiner Weizenbrot

Bodenständig gesund, frisch vom Beck

- Getreide von zertifizierten Biobetrieben aus Liechtenstein
- Qualitativ hochwertige Sorten auf fruchtbaren Ackerböden gewachsen
- Geprüfte Qualität und schonende Lagerung
- Sortenrein in der Steinmühle nach alter Müllertradition vermahlen
- Rückverfolgbar bis zum Feld
- Handwerklich von ausgewählten Bäckern hergestelltes Brot
- Entwickelt in Kooperation mit dem Bäckerverband Liechtenstein, dem Verein Feldfreunde sowie ausgewählten Bio-Bauern

## ZUTATEN und HERSTELLUNG

Weizen-Ruchmehl

Dinkel-Vollkornmehl

Wasser, Hefe, Salz, Rapsöl

Herstellung mit Brühstück

Teigruhezeit von 22-24 Stunden

Weitere Informationen unter:

[www.feldfreunde.li](http://www.feldfreunde.li)



FELD  
FREU  
NDE



Genuss aus  
Liechtenstein