

BACKPAPIER

#01/OKTOBER 2014

-Neues aus Krimmers Backstüb'-



In unserer neuen Kundeninfo, die zukünftig regelmäßig erscheint, erzählen wir über alle möglichen Aktivitäten in- und außerhalb unserer Backstüb', stellen Produktneuheiten vor oder informieren einfach nur über Interessantes aus der Welt des Backens.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Entdecken...

Monats-bAktion im Oktober 2014

Wie jeden Monat haben wir uns auch für den Oktober etwas Besonderes einfallen lassen.

Wir werden in Zusammenarbeit mit der Haller Löwenbrauerei ein Kartoffel-Bier-Brot backen.

Mit dem Haller Böckle und ganzen Kartoffelstückchen gebacken, abgeschmeckt mit einem Hauch Muskat, ist dieses Brot etwas ganz Besonderes. Nähere Infos bei unserem Verkaufsteam...

Auch gleich im Paket mit einer Flasche Böckle erhältlich...



Erster Betriebsausflug –

Im August haben wir unseren ersten Betriebsausflug gemacht.

Wir waren unter anderem

bei der Jessermühle in Kochersteinsfeld, von der wir unser konventionelles Mehl beziehen.

Herr Jesser hat uns eindrucksvoll erklärt, welch ein Aufwand hinter dem Mahlen von Getreide steckt und wir waren beeindruckt, mit welchem hohem Qualitätsanspruch er dies tut.



Die Leidenschaft, mit der wir Brot backen, legt die Familie Jesser seit mehreren Generationen beim „Müllern“ an den Tag

Wussten Sie eigentlich,....

- ... dass wir den Teig für unsere Baguettes über viele, viele Stunden reifen lassen, sodass sich ein einzigartiges Aroma entwickelt?
- ... dass wir bei der ZDF-Sendung Deutschlands Bester Bäcker am Dienstag, 14.10. zu sehen sein werden und Johann Lafer höchstpersönlich unser Hohenloher Genetztes verkostet hat?
- ... dass wir seit einiger Zeit ein Sortiment an kleinen Packungen haben mit Löffelbikuit, Salzstängel oder Cantuccini? (Natürlich alles Handarbeit und hauseigene Produktion) – Optimal auch zum Verschenken
- ... dass wir in allen Produkten Sonnenblumenkerne aus Süddeutschland verarbeiten? Diese haben ein besonders nussiges Aroma- achten Sie mal darauf.
- ... dass Tanja und Ingmar Krimmer ein Jahr lang auf Kreta verbracht haben und den Griechen dort das Backen von Brezeln und Vollkornbrot gezeigt haben?
- ... dass Sie heute immer noch, wenn Sie nach Heraklion auf Kreta fliegen, in dieser Bäckerei Brezeln kaufen können?

Landfrauen zu Gast

Am 16. September hatten wir besonderen Besuch- die Landfrauen aus Untermünkheim wagten einen Blick hinter die Kulissen.

Bei belegten Broten wurde eifrig fachgesimpelt und die ein oder andere Frage bezüglich der Herstellung unserer Backwaren, vor allem über die Verwendung alter Getreidesorten konnte geklärt werden.

Alles in allem ein gelungener Nachmittag.



Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage www.krimmers-backstub.de und folgen Sie uns auf facebook...

www.krimmers-backstub.de * Ingmar und Tanja Krimmer* Hohenloher Straße 39 * 74547 Untermünkheim*
0791/8362 * info@krimmers-backstub.de