

# HandWerk



# Wasser



Wasser - Ursprung des Lebens und Quell der Gesundheit - revitalisieren wir in einer ELISA-Quellwasseranlage optimal für die Teigherstellung.

# Feuer



Feuer - archaisch und ultramodern - im Holzbackofen eine alte Kunst, magisch, aber greifbar, Garant für eine ausgeprägte Kruste und eine aromatische Krume.



Getreide - seit Jahrtausenden unser Grundnahrungsmittel - wird von regionalen Bioland-Bauern in nachhaltiger ökologischer Landwirtschaft für uns erzeugt.

## Der Mensch ist, was er isst!

Gesundheit fängt beim Essen an. Uns liegt eine intakte Umwelt ebenso am Herzen wie die Ernährung mit gesunden Nahrungsmitteln. Unter Qualität verstehen wir bei einem Lebensmittel, was das Wort „Lebens-Mittel“ ausdrückt - ein Mittler von Lebenskraft! Wir verzichten gerne auf die industriellen Möglichkeiten im Zuge der Profitmaximierung den Lebensmitteln jegliche Lebenskraft auszutreiben. Als reine Bioland-Zertifizierte Bäckerei verpflichten wir uns zu geschmacklich und ökologisch höchsten Qualitätsansprüchen. Die Transparenz der Rezepturen und die Naturbelassenheit der Zutaten garantieren eine ganzheitlich nachhaltige Ernährung.

## Warum ein Holzgefeuerter Steinbackofen?

Bei der Befuerung mit Holz nimmt der Ofen die Aromen des Holzes auf und gibt sie beim Backen an das Brot ab. Die langsam abfallenden Temperaturen bewirken, dass die Brote besonders gut durchbacken und sich eine ausgeprägte Kruste und aromatische Krume entwickeln können. Dies macht das Holzofenbrot so bekömmlich und geschmacklich einzigartig.

## Warum Vollkorn?

Nur im Vollkorn sind die natürlichen Vitamine, essentiellen Fettsäuren und Mineralstoffe der Aleuronschicht, des Keimlings und der Schale, die ein wesentlicher Ballaststoff-Lieferant sind, komplett vorhanden. Vollkornprodukte werden als gesundheitsfördernd angesehen und sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

## Warum vermahlen wir das Vollkorn-Mehl täglich frisch?

Gemahlenes Getreide verliert durch Luftereinwirkung an Qualität. Nur die tägliche Vermahlung und Verarbeitung des vollen Kornes garantiert, dass die natürlichen Vitamine und Nährstoffe vollständig erhalten bleiben.

## Warum Backferment-Natursauerteig?

Backferment, ein spezieller Sauerteig, ist eine Lebensgemeinschaft aus Milchsäurebakterien und Hefepilzen, die auf der Basis von Bienenhonig und Hülsenfrüchten entsteht. Durch das intensive Aufschließen des verwendeten Getreides wird das erzeugte Vollkorn-Brot noch bekömmlicher und die Bioverwertbarkeit der Nährstoffe verbessert. Die Brote erhalten dadurch einen mild-säuerlichen Geschmack.

# HandWerk



# Tradition



Mit unserer Leidenschaft für echtes und authentisches HandWerk bereiten wir Ihr Brot täglich für jedermann sichtbar frisch zu.

Backtradition im besten Sinne soll Sie am Zauber teilhaben lassen, wenn beim Öffnen des Ofens der Duft frisch gebackenen Brotes den Raum erfüllt.

# Produkte



# Qualität



Die Inhaltsstoffe unserer vielfältigen Backwaren sind auf das Wesentliche reduziert - für den reinen ursprünglichen Geschmack. Sortiment: [www.backhaus-cramer.de](http://www.backhaus-cramer.de)

Ob Holzofen-Vollkorn,- Weiß- oder Toastbrot, Baguette, Bürli oder Arabiccobrot, wir backen täglich alles frisch und ohne künstliche Zusatzstoffe.

# Backhaus



# Verkauf



In unserer Gautinger Bäckerei sind offene Backstube, Café und Verkaufsraum kombiniert, damit Sie ökologisches Backhandwerk hautnah erleben können.

Bei uns finden Sie ausschließlich "Premium-Bio", ehrliche und unverfälschte Bioland-Qualität, überprüft und zertifiziert - für jedermann nachvollziehbar.

# Frühstück



Unser Frühstück als gesunder Start in den Tag - Kaffeespezialitäten, Tee, frisch gepresste Fruchtsäfte, Croissants, Semmeln und Müsli wecken Ihre Lebenskräfte.

# Mittagessen



Das täglich wechselnde Mittagsmenü - Fleisch/Fisch oder vegetarisch - finden Sie auf unserer Webseite. [www.backhaus-cramer.de](http://www.backhaus-cramer.de)

Kompetenz



Handwerkliche Qualität, hochwertige Bioland-Zutaten und kompetenten Service garantieren Suely und Wigbert Cramer - Tag für Tag.

Service



Ein gutes Team ist unverzichtbar für guten Kundenservice, fachgerechte Beratung und optimale Qualität der Produkte. Wir freuen uns auf Sie!





Öffnungszeiten: Montag - Freitag 6:30 bis 18:30  
Samstag 6:30 bis 13:00  
Sonn- und Feiertag 7:30 bis 13:00



Starnberger Straße 18 82131 Gauting  
089 88900640 www.backhaus-cramer.de

total bio- ist doch logisch!