

Naturkost, Bäckerei Laumer
Mühlweg 26, 94315 Straubing
Tel. 09421/805 82, Fax. 09421/1 89 78 59



WIR ÜBER UNS

Gesunde Ernährung ohne Verzicht auf Geschmack

„Genuss ohne Reue“

durch gesundheitlich hochwertige Backwaren.

Vor ca. 15 Jahren haben wir uns zur Aufgabe gemacht, Sie in Ihrem Bestreben der gesunden, vollwertigen Ernährung zu unterstützen.

Ein Spezialprogramm für Allergiker, das wir mit zwei Straubinger Ärzten entwickelt haben und seither kontinuierlich bestrebt sind, weiter auszubauen.

In unseren Osttiroler Getreidemühlen (Steinmühlen), das Herz der Bäckerei, wird das wöchentlich angelieferte Bio-Getreide täglich frisch und besonders schonend vermahlen.

Hauptbestandteile unserer Vollkornprodukte:

Dinkel - Roggen - Weizen - Gerste – Nackthafer

Unser Brot heißt nicht nur Vollkornbrot, es ist auch Vollkornbrot. Keine Pseudo-Vollkornenerzeugnisse, die mit Färbungsmitteln kosmetisch geschönt werden. Keine Fertigmischungen!

Unsere Bio-Vollkornprodukte bestehen zu 100% aus Bio-Vollkornmehl. Wir verstehen darunter, dass das Mehl alle Bestandteile des vollen Korns enthält, gleich wie fein es vermahlen ist - es ist Bio-Vollkornmehl.

Wir glauben, dass der Fluss der unsichtbaren Lebensenergien vom fruchtbaren Boden, über die gesunden Pflanzen, in das vitale Korn und das daraus entstehende Brot bis in uns hinein ungestört und unversehrt strömen kann. Das können Sie schmecken und spüren. Der Körper sagt es Ihnen mit allen seinen Sinnen!

Unsere Backwaren unterliegen ständiger Kontrolle. Wir garantieren mit unserem Namen für Qualität und Frische.

Naturkost, Bäckerei Laumer
Mühlweg 26, 94315 Straubing
Tel. 09421/805 82, Fax. 09421/1 89 78 59



Zutatenliste glutenfreie Backwaren

Glutenfreies Brot

Reismehl, Maismehl, Hirsemehl, Buchweizenmehl,
Wasser, Meersalz, Hefe

Glutenfreie Semmel

Reismehl, Maismehl, Hirsemehl, Buchweizenmehl,
Wasser, Meersalz, Hefe

Deko: Mohn, Sesam, Leinsaat,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne

Alle Zutaten sind aus kontrolliertem ökologischem Anbau.