



...aus gutem Grund

ErdmannHAUSER Zwieback

In der hauseigenen Mühle frisch gemahlener Dinkel oder Weizen von unseren biologisch-dynamisch wirtschaftenden Bauern wird in der ErdmannHAUSER Bäckerei mit Butter und Gewürzen verfeinert und zu unserem Wolken- und Wölkchen-Zwieback verbacken.



Dinkel-Wolken-Zwieback, ungesüßt

Der ErdmannHAUSER Dinkel-Wolken-Zwieback ist schon seit über 25 Jahren in unserem Sortiment. Die wohltuende und harmonisierende Wirkung des Dinkels ist schon lange wieder in aller Munde. Die schlanke Rezeptur sorgt für den echten und nussigen Geschmack dieses Klassikers!

Dinkel-Wölkchen-Zwieback mit ganzem Anis

Der herzhafteste, im Geschmack leicht nussige Dinkel, die feine Süße des Blüten-Honigs aus wesensgemäßer Bienenhaltung und der ganze, aromatisch-frische Anis gehen in unserer Backstube eine besonders ausgewogene Verbindung ein.

Weizen-Wölkchen-Zwieback mit Honig

Für diese schmackhafte Weizenvariante verwenden wir nur Weizen aus biologisch-dynamischer Saatgutzüchtung. Gebacken aus einem Weizen, der eben nicht - wie in der konventionellen Züchtung üblich - unter den Gesichtspunkten Mengen-Ertrag, Maschinen-Tauglichkeit, Krankheits-Resistenz oder Pestizid-Verträglichkeit selektiert wurde, sondern für eine vollwertige „Durchreifung“ der ganzen Pflanze steht; mit besonderen Geschmacks- und Reifequalitäten!



In dem Preis, zu dem Sie diese Produkte einkaufen, ist die Unterstützung unabhängiger biologischer Getreidezüchter berücksichtigt. Wir danken!

