

Frisch aus dem Steinofen

Naturgenuss  
in **bio** Qualität

Unsere Brote und Backwaren aus dem Steinofen sind gesunde Naturprodukte aus hochwertigen Rohstoffen:

Das staatliche Bio-Siegel garantiert Ihnen, dass unsere Backwaren der EG-Öko-Verordnung entsprechen:

- Verwendung von Bio-Rohstoffen
- Verzicht auf Zusatzstoffe
- Einsatz natürlicher Triebmittel
- Schonende Verarbeitung
- Regelmäßige Kontrollen

Durch die Teilnahme am Zertifizierungsverfahren sichert Der Beck die Qualität seiner Produkte und leistet einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz und zur Erhaltung der regionalen Kulturlandschaft. Sie können es sich in Ruhe schmecken lassen!



**Der Beck**

Ich schmeck' den Unterschied!

Frisch aus dem Steinofen

Genuss  
mit Sinn und  
Verstand

Der Beck GmbH  
Am Weichselgarten 12  
91058 Erlangen-Tennenlohe

Tel: 09131 7783-0  
Fax: 09131 7783-19

E-Mail: [info@der-beck.de](mailto:info@der-beck.de)  
[www.der-beck.de](http://www.der-beck.de)

Frisch aus dem Steinofen

in **bio** Qualität



**Der Beck**

Ich schmeck' den Unterschied!

# Frisch aus dem Steinofen

## Köstliche Handwerkskunst

Backen im Steinofen ist Traditionspflege, die schmeckt. In unseren Steinbacköfen stellen wir Brote, Baguette und Brötchen auf ursprüngliche und natürliche Weise in Bio-Qualität her. Durch den direkten Kontakt mit der Hitze der Steinplatten bekommen die Backwaren eine unverwechselbar dicke Kruste und einen besonders aromatischen Brotgeschmack. Lassen Sie sich verführen!

Die Steinöfen heizen sich nur langsam auf und geben die Hitze ebenso langsam wieder an die Backwaren ab, diesen Unterschied schmeckt man! Außerdem lassen wir dem Teig aus bestem Mehl besonders viel Zeit zum Reifen, schließlich sollen Sie am Ende einen ausgesucht aromatischen Brotgeschmack genießen können.



# Frisch aus dem Steinofen

## Zuhause schmeckt es doch am besten

Wir wollen sichergehen, dass die Rohstoffe für unsere Backwaren von höchster Qualität sind. Deswegen kaufen wir die Zutaten für unsere Produkte nicht irgendwo, sondern so weit möglich direkt vor unserer Haustüre. Wir kennen unsere Produzenten und Dienstleister und arbeiten seit Jahren vertrauensvoll mit ihnen zusammen.

Auch das Mehl für die Steinofenprodukte von Der Beck stammt zu einem großen Teil aus fränkischem Anbau: Aus der Region für die Region. Das Original-Regional-Gütesiegel zeichnet unsere Backwaren seit Jahren aus. Damit unterstützen wir regionale Wirtschaftskreisläufe, vermeiden lange Transportwege und garantieren, dass bei Ihnen nur beste Backwaren auf den Tisch kommen.



# Der Beck

Ich schmeck' den Unterschied!

# Frisch aus dem Steinofen

## Brot für die Sinne

„Saftig und mit extra knackiger Kruste! So kommen unsere Brote und Brötchen aus dem Steinofen. Denn im traditionellen Steinofen können die Backwaren bei stehender Hitze gebacken werden – genau so, wie es früher in gemauerten Backöfen üblich war.“

Walter Dunker, Bäckermeister

