



## HOAMAT! URTROAD-BROT

Tradition und Herkunft stehen immer mehr im Fokus der Konsumenten. Sie möchten heute mehr denn je wissen, woher die Lebensmittel kommen und vertrauen auf das handwerkliche Können ihres Bäckers. „So wie früher“ steht für traditionelle Qualität und besten Geschmack.

### URGETREIDE – neu entdeckt!

Bei Backwaren sind Weizen, Roggen und Dinkel wichtige Bestandteile traditioneller Handwerkskunst. Diese stammen von Getreidesorten ab, die unsere Vorfahren bereits vor Tausenden von Jahren angebaut und verarbeitet haben. Immer neue Züchtungen machten sie dann ertragreicher. Der Ertrag stieg, der Geschmack wurde zur Nebensache. Langsam kommt es zur Trendumkehr und man besinnt sich wieder auf Bewährtes, Echtes und Authentisches. Die über die Zeit fast in Vergessenheit geratenen Getreidesorten, das sogenannte URGETREIDE, wird neu entdeckt.

Wertvolle Urgetreide-Sorten, wie URMUT Weizen, Waldstaudenroggen und Dinkel – natürlich aus österreichischem Anbau – sowie 6 Mühlviertler Bio-Bergkräuter verleihen dem Brot den besonderen Geschmack. Natürlich, mit hochwertigen Zutaten, ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe ist das Produkt somit auch Clean Label.

„HOAMAT! Urtrroad-Brot“ wird ausschließlich mit Mehlen aus österreichischem Anbau hergestellt.

Die Produkte der  Familie zeichnen sich dadurch aus, dass die wertbestimmenden Zutaten aus österreichischer Landwirtschaft stammen.

Wo  draufsteht, ist Österreich drin.

### Das Besondere am HOAMAT! Urtrroad-Brot:

- alte Getreidesorten aus österreichischem Anbau
- Vermahlen und hergestellt in Österreich
- Österreichische Herkunft aller Mahl- & Schälprodukte
- Mühlviertler Bio-Bergkräuter-Mischung (Kamille, Schafgarbe, Melisse, Spitzwegerich, Brennnessel, Salbei) für den harmonischen Geschmack
- Natursauerteig getrocknet (Roggensauer)
- Clean Label

Artikelnummer	100008710
Verkaufseinheit	Sack zu 25 kg
Lagerbedingungen	kühl und trocken

