



*Aussehen*  
feine Porengröße,  
ausgeprägte Kruste

*Geruch*  
nussig, würzig

*Geschmack*  
nussig, getreidig

*Textur*  
saftig, kompakt, knusprig

UNSER  
BUCHWEIZENBROT IST  
EINE MISCHUNG AUS  
60 % BUCHWEIZENMEHL  
UND GANZEN  
GEKOCHTEN  
BUCHWEIZENKÖRNERN  
AUS DER REGION,  
SOWIE 40 %  
ROGGENSAUERTEIG.

“  
Durch die  
Zugabe von gerösteten  
Sonnenblumenkernen  
erhält es ein  
besonderes Aroma.  
“

*Ausgezeichnet*

DA UNSER  
BUCHWEIZENBROT  
EINEN GERINGEN  
GLUTENANTEIL HAT,  
IST ES BESONDERS  
FÜR EINE  
GLUTENREDUZIERTER  
ERNÄHRUNG  
GEEIGNET.

office@felber-schokoladen.at  
T.: +43 3174 4546

felber-schokoladen.at/shop

BESTELLE DEIN BROT ONLINE

CAFFÉ - KONDITIONEIREI  
OBERER MARKT 2  
8190 BIRKFIELD

**FELBER**  
*Bäckerei*



ICH HAB  
*Gewissensbisse!*

FELBER  
*Bäckerei*

BUCHWEIZENBROT



*Bestelle dein Brot online*

[felber-schokoladen.at/shop](https://felber-schokoladen.at/shop)