



Wasser und Korn



Tradition und neue Wege für Top-Produkte!

Seit bereits über 115 Jahren backen wir täglich, nach alter Backtradition vereint mit modernem Bäckerhandwerk, unsere schmackhaften Backwaren für Sie. Handarbeit gehört bei uns noch zur Tagesordnung und unser Bestreben ist es, nach wie vor, Ihnen etwas Besonderes zu bieten und unsere bereits hervorragende Qualität noch zu steigern.

„Die Qualität der Zutaten bestimmt die Qualität des Produktes“

Nach diesem uralten Grundprinzip liegen uns die Hauptzutaten, Wasser und Mehl, sehr am Herzen.

Getreu dem Motto:

„Nur die besten Zutaten sind gut genug für unsere hochwertigen Backwaren“, fanden wir schnell die Lösung:

Belebtes Wasser nach Johann Grander und beste Mehle aus Niederbayern, der Kornkammer Bayerns, z.B. aus der „Dorfner Mühle“ Wolferszell.

Denn Brot ist ein wichtiger Bestandteil einer gesunden und ausgewogenen Ernährung!

Probieren Sie und schmecken Sie den Unterschied. Wir freuen uns auf Ihre Resonanz.



Wir backen mit belebtem Wasser!

Brot besteht zu gut 40% aus Wasser, deshalb ist die Beschaffenheit des Wassers für uns ein großes Thema. „Johann Grander“ bietet dafür eine wunderbare Lösung an.

Backen mit frischem Wasser wie aus der Felsquelle!


Seit kurzer Zeit verwenden wir für die Herstellung unserer Backwaren Wasser, das mit der GRANDER Wasserbelebung belebt wurde. Dieses Wasser enthält die Grundinformation frischen Felsquellwassers.

Die Ergebnisse sind beachtlich. Schon in der Backstube bemerkten wir die ersten Veränderungen, die Teige sind leichter zu verarbeiten, „wolliger“ und haben ein anderes Quell-, Gär-, und Backverhalten.

Natürlich ist es interessant für uns, das zu sehen, jedoch viel wichtiger für uns und für Sie als unser Kunde ist: Was verändert sich am fertigen Brot? Längere Haltbarkeit, voller und würziger Geschmack, eine bessere Kruste, sowie viele weitere positive Eigenschaften wurden uns schon bestätigt.

Genießen Sie und Ihre Familie ein neues Geschmackserlebnis täglich frisch auf Ihrem Frühstückstisch oder zur Brotzeit.

Weitere Informationen über die GRANDER Wasserbelebung erhalten Sie unter www.wallersdorfer-backhaus.de



Heimische Mehle aus der „Dorfner Mühle“, regionale Spitzenqualität!

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so Nah?“

Die Kornkammer Bayerns befindet sich hier bei uns in Niederbayern, genauer gesagt im Gäuboden. Da ist es naheliegend, dass wir unsere Mehle fast ausschließlich aus unserer Heimat beziehen.

Seit vielen Jahren arbeiten wir vertrauensvoll mit der „Dorfner Mühle Wolferszell“ bei Straubing, einem traditionsreichen und modernen Familienbetrieb in der 3. Generation, zusammen. Hier kennt der Müller viele der Bauern noch persönlich, die ihm den Qualitätsweizen liefern.

Die Dorfner Mühle unterliegt strengsten Qualitäts- und Hygienevorschriften und ist zertifiziert nach ISO 9001, nach HCCP, QS (Qualitätssicherung) und nimmt ferner an einem Monitoringprogramm für Schadstoffuntersuchungen teil.

Somit ist die Verarbeitung vom hochwertigen Getreide zum Qualitätsmehl garantiert.

Übrigens: der jährliche Getreidebedarf der Bäckerei Weinzierl wächst auf einer Anbaufläche von über 100 Hektar. Das entspricht einer Fläche von etwa 246 Fußballfeldern.

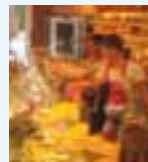


27 x in Niederbayern...

Landau · Wallersdorf · Loham · Deggendorf · Plattling · Stephansposching
Eichendorf · Pilsting · Mamming · Bogen · Straßkirchen · Arnstorf · Fichtheim
Großköllnbach · Natterberg · Osterhofen



Altstadtcafe · Marienplatz 15 · 94405 Landau/Isar · Tel. 0 99 51/28 17
www.altstadtcafe-landau.de



Weinzierl · Wallersdorfer Backhaus GmbH
Geschäftsführende Gesellschafter Franz Weinzierl und Stefan Kettl
Moosfürther Straße 26 · 94522 Wallersdorf · Tel. 0 99 33 / 95 33-0

www.wallersdorfer-backhaus.de