

Die Idee

Unser **Wissen** um Lebensmittel und unsere **Leidenschaft** zum Backen treiben uns an.

Daraus besteht Schnitser-Brot.

Um dieser Tatsache ein Gesicht zu geben, stellen wir in loser Reihenfolge über das Jahr verteilt Handwerksbetriebe vor, die täglich mit hoher handwerklicher Kunst Schnitser-Brot backen.

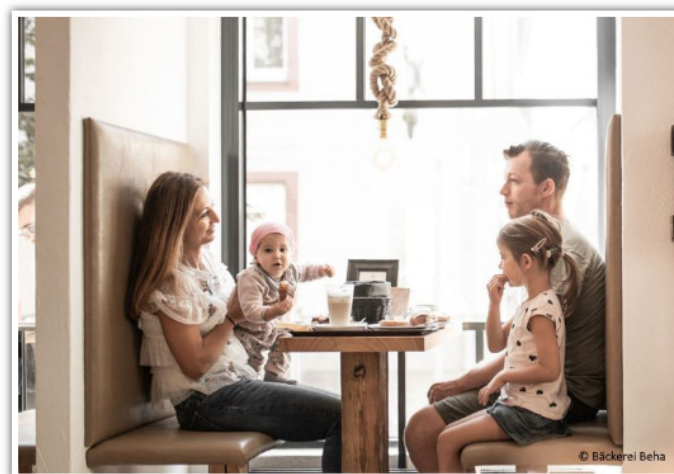
Alle haben in dieser Serie aus Ihrem Sortiment ein Schnitser-Brot ausgesucht, das sie Ihnen besonders empfehlen.

WIR STELLEN VOR



Bäckerei Beha steht für traditionelle Backkunst im Herzen Villingens. Der Familienbetrieb in 4. Generation backt seit mehr als 30 Jahren täglich frisches Schnitser-Brot und hat dafür einen Kundenstamm weit über die Grenzen der Doppelstadt Villingen-Schwenningen im Schwarzwald-Baar-Kreis hinaus.

Eine Besonderheit des Betriebs: Bäckermeister Manuel Beha backt nicht nur 15(!) verschiedene Schnitser-Brot-Sorten, sondern er ist auch Spezialist für Süßes aus frisch gemahlenem Vollkornmehl. Aus seiner Backstube gibt es zur Advents- und Weihnachtszeit köstliche Vollkorn-Christstollen und –Früchtebrote.



Manuel und Zorica Beha mit ihren beiden Töchtern im neu gestalteten Geschäft mit den gemütlichen Sitzcken.

DAS SCHNITZER-BROT FÜR SIE AUSGESUCHT

... aus dem Saison-Schnitzer-Sortiment der Bäckerei Beha

Adventsbrod

Walnüsse:

Walnüsse gelten nicht gerade als kalorische Leichtgewichte, aber sie sind gleichzeitig üppig mit wertvollen Nährstoffen bestückt. Allen voran essentielle Fettsäuren, die mit der Nahrung aufgenommen werden müssen. Auch bei den Mineralstoffen hat die wohlschmeckende Nussfrucht einiges zu bieten. 100 g Walnüsse können den Zink-Bedarf (der Mineralstoff für die Haare und das Immunsystem) zu 20% und den Magnesium-Bedarf (der Mineralstoff für das Herz, die Muskeln und die Stress-Hormone) zu 45% decken.



Pflaumen:

Pflaumen sind eine Steinobstart der Rosengewächse. Sie schmecken je nach Reifegrad und Sorte ein wenig säuerlich. In den getrockneten Früchten, die für das Pflaumen-Walnuss-Brot, unserem Adventsbrot, verwendet werden, kommt dies noch stärker zur Geltung. Pflaumen sind vitamin- und mineralstoffreich und bringen –egal ob frisch oder in getrockneter Form- die Verdauung in Schwung. Grundsätzlich sind Bio-Trockenfrüchte ungeschwefelt.

Das zart fruchtige Aroma der Pflaumen verleiht dem Brot eine besondere Note und harmoniert sehr gut mit dem leichten Walnussgeschmack.

Dieses feine Gourmetbrot schmeckt zum Frühstück, zum Nachmittags-Tee, mit verschiedenen Käsesorten oder einfach nur mit Butter.

