

WIR STELLEN VOR



Wer das Geschäft der **Bäckerei Preißing** in Neuwied betritt, spürt und sieht die Liebe zum Bäckerhandwerk. Unter dem Motto „täglich frisch nach alter Tradition“ steht die Zutat „Zeit“ ganz oben in der Zutatenliste.

Bereits in der 3. Generation wird das Geschäft betrieben. Seit 32 Jahren wird mit viel Leidenschaft täglich Schnitzer-Brot gebacken.

Eine Besonderheit des Betriebes: Jens und Petra Preißing gehen für ihre Werbung schon mal in die Luft. Per Gleitschirm schweben sie in den Himmel über Neuwied.

Bodenständig geht es dann im Betrieb weiter. Von der aus Südtirol mitgebrachten Rezeptur der Vinschgauer Paarln bis zum Sportler Brot aus dem Bio&Vollwert-Sortiment.



Immer echte Handarbeit



DAS SCHNITZER-BROT FÜR SIE AUSGESUCHT

... und im Sortiment der Bäckerei Preißing

Bio Sportler Brot

Canihua:

Canihua, die kleinen runden, braun-schwarzen Samen sind in Ihrer Heimat Peru ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Die nährstoffreiche Pflanze wurde schon zur Zeit der Inkas als königliches Nahrungsmittel bezeichnet. Es gilt bei uns als Pseudogetreide und ist botanisch die „kleine Schwester“ von Quinoa. Bei den Nährstoffen ist der hohe Gehalt an dem Mineralstoff Eisen und dem Vitamin Folsäure bemerkenswert. Die Canihua Körner bringen eine schokoladenbraune Farbe ins Brot und ein kräftig nussiges Aroma.



Sports:

Ernährungsphysiologisch hochwertige Lebensmittel haben in der Ernährung allgemein und besonders in der Ernährung des Ausdauersportlers einen großen Stellenwert. Im Rahmen einer Master-Arbeit haben 25 leistungsorientierte Freizeitsportlerinnen für 8 Wochen Canihua^{sports} in die täglichen Mahlzeiten integriert. Es half ihnen bei der ausreichenden Versorgung mit dem Mineralstoff Eisen, darmfreundlichen Ballaststoffen und wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren.