



riedmair

Brot

TRADITIONELL & NATÜRLICH



Von Hand gemacht

Für unsere Brote ist echte Handarbeit gefragt – denn durch das Wirken, also das Formen der Teige, wird eine gleichmäßige Teigspannung und Verteilung der Poren, ebenso wie ein besserer Teigstand und ein größeres Volumen erreicht.

Und alles ganz ohne Verwendung von Zusatzstoffen!

Backen liegt uns im Blut

Über 70 Jahre Riedmair, das sind 3 Generationen voller Liebe und Leidenschaft für unser Handwerk. Nicht nur unzählige Rezepte wurden weitergegeben, sondern vor allem Werte. Seit jeher pflegen wir einen persönlichen Kontakt zu unseren Lieferanten. Unsere Rohstoffe sind regional, natürlich und von bester Qualität. Bäckerhandwerk immer am Puls der Zeit, stets eine Mischung aus Tradition und Innovation. Ohne Zusatzstoffe & Co.

Noch immer wird alles von Hand gemacht. Vom Ansetzen der Teige, Formen und Wirken der Backwaren. Täglich dürfen unsere Teige reifen. Egal ob mit Natursauerteig oder ohne. Wir lassen ihnen die Zeit, um Backeigenschaften, Aroma und Verträglichkeit zu verbessern. Belohnt werden wir mit hervorragender Qualität und Geschmack. Eben **GENUSS PUR**.





1.

NATÜRLICHE UND REGIONALE ZUTATEN

Wir wissen genau, was in unsere Backwaren kommt. Von wem es stammt und zumeist auch wo es gewachsen ist. Ganz transparent in enger Verbundenheit mit unseren regionalen Erzeugern.



2.

UNSER RIEDMAIR TEAM

Unsere ausgebildeten Fachkräfte, Gesellen und Meister arbeiten täglich daran ein perfektes Produkt zu backen, Rezepturen zu verbessern und junge Auszubildende für die Liebe zum Backen zu begeistern



3.

ALLES SELBST MIT VIEL HANDARBEIT HERGESTELLT

Jeden Tag bereiten wir in unserer Backstube in Garching unsere Backwaren zu. Mehl, Wasser, Salz, Gewürze und Backsaaten... Messen, wiegen, mixen, kneten, rühren, wirken, backen, ziehen, flechten, wenden...



4.

NATURSAUERTEIG & CO

Eigene Vorteige, Kochstücke, Fermente und natürlich Natursauerteige machen unsere Backwaren zu etwas Besonderem. Alles eine Sache der nötigen Zeit, viel Wissen und Liebe zum Produkt.



7.

WERTVOLLE UND NATÜRLICHE BACKWAREN

Es entstehen außergewöhnlich gute Produkte, die sowohl in Sachen Geschmack und Bekömmlichkeit, als auch bei Nachhaltigkeit punkten.



6.

OHNE ZUSATZSTOFFE & CO

Die kommen uns nicht in die Tüte!!! Denn natürliche Zutaten, Sauerteig, die Langzeitführung der Teige und unser Know How machen jeglichen chemischen Firlefanz unnötig.



5.

LANGE TEIGFÜHRUNG

In der Ruhe liegt die Kraft. Daher lassen wir jedem Teig seine Zeit, um das Beste aus ihm herauszuholen. Dies wirkt sich besonders positiv auf die Aromabildung, Teigbeschaffenheit und Frischhaltung aus.

Holzofenbrot

EINE KLASSE FÜR SICH

Schließen Sie die Augen... Es gab eine Zeit, da wurde in bester altbäuerlicher Tradition mit sehr viel Sorgfalt und Liebe ein herzhaft-würziges Holzofenbrot gebacken. Seit jeher nur aus natürlichen Zutaten - Natursauerteig, Wasser und wertvollen Gewürzen - hergestellt, wandert es in die behutsame Speicherwärme eines holzbefeuerten Schamott-Ofens, um dort 1,5 Stunden lang in aller Ruhe als herrlich duftender Laib voller Röstaromen auszubacken.

Diese gute alte Backtradition haben wir unverfälscht wie einst wiederbelebt. Freuen Sie sich auf ein meisterhaft knuspriges „Naturtalent“ mit einer unvergleichlich röschen Kruste, die täglich für Sie durchs „Feuer“ geht! Ob zu kräftigem Bergkäse, zu einem luftgetrockneten Schinken oder frischer Butter - unser aromatisches Holzofenbrot ist ein Traum.



HOLZOFENBROT

80% Roggen | 20% Weizen - 2 kg

1,5 Stunden behutsam gebacken in der Speicherwärme eines holzbefeuerten Schamott-Ofens, verleihen diesem Brot eine unvergleichlich rösche Kruste. Lange Frischhaltung

Zutaten: ROGGENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGEN-MAHLERZEUGNIS), WEIZENMEHL, Meersalz, Hefe, Koriander, Kümmel, Säuerungsmittel Essigsäure, Fenchel

Nährwerte pro 100g: Brennwert 981 kJ / 234 kcal, Fett 1,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g, Kohlenhydrate 46,8 g, davon Zucker 0,4 g, Eiweiß 6,2 g, Salz 1,5 g



Nichts steht so sehr für die deutsche Brotkultur wie ein Roggenbrot. Um den Roggen backfähig zu machen, wird er mit Sauerteig angesetzt. Dadurch entwickelt das Brot seine typischen Eigenschaften, die wir alle so lieben:

CHARAKTERISTISCHER GESCHMACK
Kräftig, aromatisch und herzhaft im Geschmack

BESONDERS LANGE FRISCHHALTUNG
Durch den Sauerteig und die Tatsache, dass Roggen die Feuchtigkeit besonders gut hält

GUT FÜR DEN BLUTZUCKER
Geringe Auswirkung auf die Insulinausschüttung



ROGGENBROT ▼ 🐾 🌾
100% Roggen - 1,5 kg

Durch den höheren Anteil an Natursauerteig herzhaft, saftig und leicht säuerlich im Geschmack. Festes Brot mit feiner Struktur. Lange Frischhaltung

Zutaten: ROGGENMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, ROGGENMEHL, ROGGEN-MAHLERZEUGNIS), Wasser, Zuckerrübensirup, Hefe, Meersalz

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.005 kJ / 240 kcal, Fett 1,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g, Kohlenhydrate 47,8 g, davon Zucker 2,0 g, Eiweiß 6,0 g, Salz 2,0 g



ROGGENDAMPFERL ▼ 🐾 🌾
100% Roggenvollkorn - 1 kg

Wunderbar nussige und karamellige Note durch die frisch gerösteten Saaten. Das volle Korn mit Keimling wird schonend gedämpft, wodurch viele Nährstoffe erhalten bleiben. Lange Frischhaltung

Zutaten: Wasser, ROGGENVOLLKORNMEHL, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGEN-MAHLERZEUGNIS), ROGGENKÖRNER, SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Zuckerrübensirup, HAUFERFLOCKEN, ROGGENFLOCKEN, Meersalz, Hefe

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.042 kJ / 249 kcal, Fett 6,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g, Kohlenhydrate 34,7 g, davon Zucker 2,8 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 1,2 g



Natursauerteig

Natürlich und gesund. Sauerteig besteht nur aus Mehl und Wasser. Mit Hilfe kleiner nützlicher Bakterien und etwas Zeit entsteht Sauerteig. Er ist die Grundlage unserer Brote und verleiht ihnen ihr einzigartiges Aroma und den typischen Geschmack.

Nur durch ihn ist es uns möglich auf Zusatzstoffe zu verzichten. Denn auf ganz natürliche Weise sorgt er für die nötige Triebkraft, die Beschaffenheit der Teige, die Aromen und nimmt Einfluss auf Krume und Kruste, sowie die Frischhaltung. Brot wird dadurch viel bekömmlicher, Nährstoffe für uns oft erst verwertbar.





Keine Zusatzstoffe

Alle Riedmair Brote werden zu 100% natürlich und ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt.

Wir VERZICHTEN aus Überzeugung auf die Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, künstliche Enzymen, Emulgatoren, Aromen, Geschmacksverstärker, Rieselhilfen oder Stabilisatoren.

Dem Geschmack, der Tradition und der Gesundheit zuliebe.



BAGUETTE   48 h
100% Weizen - 360 g

Mildes Stangenweißbrot, das seine Aromen durch unsere 48-Stunden-Teigführung voll entfaltet. Nach klassisch französischem Rezept.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Meersalz, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.040 kJ / 249 kcal, Fett 0,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g, Kohlenhydrate 50,0 g, davon Zucker 0,7 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 1,8 g



CIABATTA    24 h
100% Weizen - 250 g

Klassisch italienisches Ciabatta mit langer Teigführung. Durch die Zugabe von 4% Olivenöl ein saftiges, grobporiges Brot mit wenig Säure und süßlichem Geschmack. Es hat eine eher zarte, weiche Krume und ist besonders gut zum Aufschneiden und Belegen.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, natives Olivenöl extra, Kartoffelflocken, Meersalz, geröstetes Maismehl, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Hefe, WEIZENKEIME, WEIZENMALZMEHL

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.134 kJ / 271 kcal, Fett 3,2 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g, Kohlenhydrate 50,8 g, davon Zucker 0,7 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 1,7 g



MAILÄNDER    48 h
92% Weizen | 8% Roggen - 500 g

Aufgrund der Zugabe von Natursauerteig und einer langen Teigruhe unser kräftigstes Weißbrot. Es hat eine unregelmäßige Porung und ist leicht säuerlich im Geschmack. Für ein Weißbrot ungewöhnlich lange Frischhaltung.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100g: Brennwert 982 kJ / 235 kcal, Fett 0,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g, Kohlenhydrate 47,2 g, davon Zucker 0,5 g, Eiweiß 7,3 g, Salz 1,7 g



KASTENWEISSBROT   24 h
100% Weizen - 500 g

Ein mildes Brot mit leicht süßlichem Geschmack ohne Säure. Die Porung ist sehr gleichmäßig. Perfekt zum Toasten.

Zutaten: WEIZENMEHL (58%), Wasser, Weizensauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Starterkulturen), Meersalz, BUTTER, Hefe, WEIZENMALZMEHL

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.112 kJ / 266 kcal, Fett 1,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g, Kohlenhydrate 52,2 g, davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 7,8 g, Salz 1,4 g

Über die Jahre in Vergessenheit geraten, wird Dinkel heute immer beliebter. Vor allem durch seine zahlreichen positiven Eigenschaften für Mensch und Umwelt:

SEHR HOHE NÄHRSTOFFDICHTHEIT

Enthält mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente als Weizen

HOHE VERTRÄGLICHKEIT

Viel bekömmlicher, da geringerer Anteil an ATI (Amylase-Trypsin-Inhibitoren). Daher gute Alternative für Weizen-Allergiker und Weizen-Gluten-Sensitive.

UMWELTFREUNDLICHER ANBAU

Der Spelz selbst schützt das Korn optimal vor Pilzen, Schädlingen und Witterung. Somit wird nur wenig bis gar nicht gedüngt.



DINKELKNOTEN 24 h

100% Dinkel - 500 g

Das helle, lockere Brot hat das für Dinkel typische nussige Aroma. Durch die Zugabe von gekochten Dinkelvollkornkörnern ist es besonders saftig. Lange Frischhaltung

Zutaten: DINKELMEHL (51%), Wasser, DINKELKÖRNER (3%), Sonnenblumenkerne, Meersalz, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl, Zuckerrübensirup, SESAM, Leinsamen, Zucker, Hefe, geröstetes DINKELMALZMEHL, ROGGENMEHL

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.155 kJ / 276 kcal, Fett 4,8 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g, Kohlenhydrate 46,4 g, davon Zucker 2,3 g, Eiweiß 9,2 g, Salz 2,0 g



DINKELKORNBROT

100% Dinkel - 500 g

Mit viel Dinkelschrot und Sonnenblumenkernen ist es nussig und kernig im Geschmack und hat eine saftige Krume. Lange Frischhaltung durch hauseigenen Dinkelsauerteig.

Zutaten: Wasser, Sonnenblumenkerne, DINKELVOLLKORNSCHROT, DINKELFLOCKEN, DINKELMEHL, Natursauerteig (DINKELMEHL, Wasser, DINKELMAHLERZEUGNIS), DINKELKÖRNER, Zuckerrübensirup, Meersalz, Hefe, Zucker

Nährwerte pro 100g: Brennwert 1.258 kJ / 301 kcal, Fett 11,8 g, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g, Kohlenhydrate 34,0 g, davon Zucker 3,0 g, Eiweiß 11,8 g, Salz 1,2 g



Lange Teigruhe

Manche Dinge brauchen etwas länger, um perfekt zu werden.

Die Zeit geben wir unseren Teigen gerne. Ausgiebige Ruhezeiten vor dem Backen sorgen dafür, dass sich die Aromen und damit auch der Geschmack richtig schön entfalten können.

Zudem entstehen dadurch wichtige Enzyme, die zum Beispiel Gluten um- und abbauen, wodurch das Brot viel bekömmlicher wird. Und durch den Abbau von Phytinsäure, stehen sogar mehr Nährstoffe zur Verfügung.

Da lohnt sich die Geduld!



Mischbrote vereinen das Beste aus Roggen und Weizen. Sie besitzen die gute Frischhaltung des Roggens und den milden Geschmack des Weizens.

GESCHMACKSERLEBNIS

In Kombination mit anderen Aromen, wie Kartoffel oder Karotte entstehen neue geschmackvolle Brotkreationen.

LANGE FRISCHHALTUNG

Durch den Roggenanteil bleibt das Brot lange frisch und saftig.



KAROTTEN-KÜRBISBROT    48 h
60% Weizen | 40% Roggen - 500 g

Leichtes Körnerbrot mit nussigem Aroma und einem Hauch Malz. Regionale Kürbiskerne und der hohe Anteil an frisch gehobelten Karotten verleihen ihm eine leichte Süße und machen es wunderbar saftig. Lange Frischhaltung.

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, Kürbiskerne (11%), ROGGENMEHL, Karotten (10%), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), HAFERFLOCKEN, Hirse, Kartoffelflocken, Meersalz, Zuckerrübensirup, Hefe, geröstetes ROGGENMALZMEHL

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.058 kJ / 253 kcal, Fett 4,4 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g, Kohlenhydrate 40,1 g, davon Zucker 2,0 g, Eiweiß 10,5 g, Salz 1,5 g



KARTOFFELBROT    48 h
70% Weizen | 30% Roggen - 500 g

Vielseitiges Weizenmischbrot mit Kartoffeln und einer feinen weichen Krume. Durch die rustikale Backart und die extra lange Teigführung mit eigens angesetztem Ferment entstehen wunderbare Aromen.

Zutaten: Wasser, WEIZENMEHL, ROGGENMEHL, Kartoffelflocken (9%), Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Meersalz, geröstetes ROGGEN- und GERSTENMALZMEHL, Hefe

Nährwert pro 100g: Brennwert 927 kJ / 221 kcal, Fett 0,8 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,1 g, Kohlenhydrate 44,4 g, davon Zucker 0,6 g, Eiweiß 6,8 g, Salz 1,5 g



SONNENBLUMENBROT    48 h
60% Roggen | 40% Weizen - 2 kg

Roggenmischbrot mit vielen Sonnenblumenkernen. Diese machen das Brot schön saftig und geben ihm einen leicht nussigen Geschmack.

Zutaten: Wasser, ROGGENMEHL, WEIZENMEHL, Natursauerteig (ROGGENMEHL, Wasser, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), Sonnenblumenkerne (13%), Meersalz, Hefe

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.184 kJ / 283 kcal, Fett 8,9 g, davon gesättigte Fettsäuren 1,0 g, Kohlenhydrate 39,0 g, davon Zucker 2,6 g, Eiweiß 9,1 g, Salz 1,3 g



VOLLKORNBROT  
70% Roggen | 30% Weizen - 1 kg

Eine vorgequollene Saatenmischung, Haselnüsse, ebenso wie eine lange Ruhezeit und die Zugabe von nur wenig Hefe, verleihen diesem Brot einen kernigen Geschmack mit einer sehr saftigen Krume. Lange Frischhaltung

Zutaten: Wasser, Natursauerteig (Wasser, ROGGENMEHL, ROGGENSCHROT, ROGGENMAHLERZEUGNIS), ROGGENSCHROT, HAFERFLOCKEN (8%), WEIZENVOLLKORNMEHL, Kürbiskerne (4%), HASELNÜSSE (4%), WEIZENMEHL, SESAM, Leinsamen, Hirse, Meersalz, SOJASCHROT, Hefe

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.159 kJ / 277 kcal, Fett 9,6 g, davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g, Kohlenhydrate 34,4 g, davon Zucker 1,1 g, Eiweiß 9,3 g, Salz 1,4 g



OFEN
FRISCH

FRISCHLING 30 h

Langzeitgeführte helle Weizensemmel mit feinem Geschmack und einer fluffig leichten, saftigen Krume.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Meersalz, Rapsöl, WEIZENMALZMEHL

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.199 kJ / 286 kcal, Fett 2,1 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g, Kohlenhydrate 56,2 g, davon Zucker 0,9 g, Eiweiß 8,4 g, Salz 1,8 g



OFEN
FRISCH

KÜRBISKERNSEMMELE 30 h

Die Krume ist durch die Zugabe von Kürbispresskuchen leicht grün und besonders saftig. Kürbiskerne und Leinsaat geben der Semmel ein mild nussiges Aroma und einen tollen Biss.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Kürbiskerne (16%), SESAM, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Hefe, geröstetes GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.433 kJ / 342 kcal, Fett 12,7 g, davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g, Kohlenhydrate 40,7 g, davon Zucker 1,0 g, Eiweiß 13,5 g, Salz 1,7 g



VOLLKORNKNOTEN 24 h

Ballaststoffreiche Körnersemmel aus dem vollen Korn und gequellten Saaten. Die lange Teigführung sorgt für mehr Aroma, gute Verträglichkeit und lange Frischhaltung.

Zutaten: Wasser, WEIZENVOLLKORNMEHL (22%), WEIZENMEHL (23%), Sonnenblumenkerne, Leinsamen, SOJASCHROT, Kürbiskerne, SESAM, HAFERFLOCKEN, Hefe, Meersalz, Rapsöl, GERSTENMALZEXTRAKT, geröstete MALZMEHLE (GERSTE, WEIZEN), Backhonig, getrockneter ROGGENVOLLKORNSAUERTEIG, Zucker, Maismehl, Apfelfasern, ROGGENMEHL

Nährwert pro 100g: Brennwert 1.295 kJ / 309 kcal, Fett 9,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g, Kohlenhydrate 40,2 g, davon Zucker 2,1 g, Eiweiß 12,3 g, Salz 1,7 g



DINKELSPITZ 24 h

Mit Dinkelmehl und durch die vielen Kerne und Saaten schön saftig und leicht nussig.

Zutaten: DINKELMEHL, Wasser, DINKELKÖRNER, Sonnenblumenkerne, Meersalz, Rapsöl, Zuckerrübensirup, SESAM, Leinsamen, Zucker, Hefe, geröstetes DINKELMALZMEHL, ROGGENMEHL, GERSTENMALZMEHL

Nährwerte pro 100 g: Brennwert 1.197 kJ / 286 kcal, Fett 5,0 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,8 g, Kohlenhydrate 48,1 g, davon Zucker 2,4 g, Eiweiß 9,6 g, Salz 2,1 g



KARTOFFELSEMMELE 24 h

Die Kartoffelsemmel wird auf der Steinplatte gebacken und bekommt so eine tolle Kruste. Innen schön saftig, durch die im Teig verarbeiteten Kartoffelstückchen.

Zutaten: WEIZENMEHL, Wasser, Kartoffelflocken (17%), Rapsöl, Meersalz, geröstetes Maismehl, geröstetes ROGGENMALZMEHL, Weizensauerteig (WEIZENMEHL, Wasser, Starterkulturen), Hefe, geröstetes GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL

Nährwerte pro 100 g: Brennwert 984 kJ / 235 kcal, Fett 2,4 g, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g, Kohlenhydrate 44,8 g, davon Zucker 0,8 g, Eiweiß 6,6 g, Salz 1,2 g

Alle unsere Semmeln profitieren, wie unsere Brote, von den langen Teigruhen und vielfältigen Vorteigen. Dies sorgt für einen tollen Geschmack, eine saftige Krume, lange Frischhaltung und bessere Verträglichkeit.

Unsere Frischlinge und Kürbiskernsemmeln sind jedoch die heimlichen Stars in unserer Theke. Sie werden erst im Laden gebacken – und das mehrmals täglich! Bis dahin ruhen die Semmelrohlinge auf Gärdielen, wodurch sie noch einmal mehr an Aroma gewinnen können.

Frischer und aromatischer geht es kaum!



| Semmeln



Regionale Zutaten

Das Beste liegt oft so nah – alle unsere Rohstoffe suchen wir mit Liebe aus und beziehen sie direkt aus der Region. So können wir sicher sein, dass Qualität, Frische und Vertrauen immer 100% stimmen.

MEHL VON KLEINEN MÜHLEN

Unsere hochwertigen Mehle kommen von kleinen traditionellen Mühlen, wie der **SCHMALHOFER MÜHLE** aus Atting, die ihr Getreide von Bauern aus Bayern und Franken bezieht und verarbeitet.

SAATEN & GEWÜRZE AUS DEM DONAU-RIES

Leinsamen, Kürbiskerne, Mohn und Koriander werden exklusiv für uns von der **KERNMANUFAKTUR** angebaut. Die Familie Böck geht mit ihrer Landwirtschaft neue Wege. Schon seit 2002 werden keine bedenklichen Düngemittel ausgebracht und sie verzichtet seit 8 Jahren auf Glyphosat und Insektizide. Diese Entscheidung verlangt vor allem Eines: Umdenken. Mit viel Handarbeit und noch mehr Herzblut bewirtschaftet das Ehepaar seine Felder. Alles zugunsten eines nachhaltig produzierten Lebensmittels.



- ✓ Ohne Verwendung tierischer Produkte
- 🍄 Mit unseren hauseigenen Sauerteigen
- 🌾 Aus dem vollen Korn
- 🕒 Langzeitgeführte Teige



Bäckerei & Konditorei
Ludwig Riedmair GmbH
Dieselstr. 17
85748 Garching
www.riedmair.de

