

# WEICHARDT BROT

24. April 2013 - Aussteller/ Exhibitors 2013



Seit über 35 Jahren schon, vermahlt Weichardt Brot sein Demeter- Getreide täglich frisch und schonend auf Ihren drei Sextender-Natursteinmühlen. Weichardt Brot bezieht sein Getreide von kontrollierten und anerkannten Demeter- Höfen, mit denen Sie schon von Anfang an zusammenarbeiten.

Es werden nur zu 100% Vollkornmehl und -schrot verwendet. Weichardt's verwendet außerdem nur selbst gezogenen Sauerteig aus Backferment sowie Vollmehrsalz. Beim backen wird nur frische demeter-Butter und Blütenhonig aus biologischem Anbau und keinerlei chemischen Zusätzen verwendet. Für Hefengebäck verarbeiten Sie frisch gezogene Biohefe.

Zu kaufen gibt es die Weichardt's Produkte in Ihren Geschäften in Berlin Wilmersdorf, Zehlendorf und Charlottenburg. Oder auf den Märkten am Kollwitzplatz und Schlachtensee – Matterhornmarkt.

Wir freuen uns, dass Weichardt Brot als Aussteller auf der Next Organic Berlin am 26. Mai 2013 dabei ist.