Die besten Backwaren, mit natürlich gereiften Teigen, hergestellt in einem einzigartigen traditionellen Verfahren.

Präsentation Bio Breadness
03. März 2022

100% BIO-ZUTATEN · 100% BIO-ZUTATEN

EST. 2016

BIO BREADNESS

A PANDRIKS COMPANY

2016

Erwerb von Bio Breadness in Fulda & Sauer Mühle in Frensdorf, Deutschland

Seit 2016 ist die Pandriks Holding stolzer Besitzer der deutschen Bio-Bäckerei **Bio Breadness**. In Fulda produzieren wir das beste Bio-Brot nach demselben einzigartigen Verfahren.

EST. 2016

BIO BREADNESS

A PANDRIKS COMPANY

Unsere Wertschöpfungskette

100 % natürliche Zutaten

Wir beziehen unsere Rohstoffe aus **transparanten** Lieferketten

Wir verpflichten uns, **verantwortungsvoll** einzukaufen

50 % des Mehls, dass wir verwenden, ist aus ökologischem Anbau

Beim ökologischen Anbau werden keine chemischen Pestizide eingesetzt

Vom Vorteig zum Brot

Arbeiten nach den höchsten Qualitätsstandards

Hochmoderne Bäckereien in Meppel und Fulda

Hergestellt mit **Sauerteig**

Wir verwenden über 50 Zutaten für unsere verschiedenen Sauerteig Typen

30 Stunden
Einzigartiger Prozess; Zeit ist die Schlüssel-Zutat unserer Produkte

Unsere Bio-Backwaren haben einen geringeren CO_2-Fußabdruck als unsere konventionellen Backwaren

Alle unsere Backwaren sind auf **Stein gebacken**

Wir produzieren 60 verschiedene Artikel. Brot, Baguettes und Brötchen

Frisch aus dem Ofen

Unsere Backwaren werden direkt nach dem Backen schockgefrostet

Wir arbeiten daran, unsere Verbraucherverpackungen nachhaltiger zu gestalten

Vom Kunden zum Konsumenten

Wir liefern in **15 Ländern** davon 90 % in die Niederlande und Deutschland

Bake Off trägt zur Reduzierung von Lebensmittel Abfall bei

85 % unserer Backwaren wird in den Märkten aufgebacken

15 % unserer Produkte sind zum Aufbacken für Zuhause. Diese Produkte werden vermarktet unter unserer Marke SlooOW oder unter Eigenmarken

Reine, ehrliche und **authentische Backwaren**

90 % unserer Backwaren produzieren wir für den LEH

Die anderen 10 % backen wir für den Außer-Haus-Markt

BIO BREADNESS

Unser einzigartiger Prozess

Zubereitet mit 100% natürlichen Sauer- oder Vorteigen

Für die Zubereitung von schmackhaftem, frischem, handwerklich hergestellten Brötchen, Baguette und Brot benötigt man drei Zutaten: Mehl, Wasser und Salz. Wir fügen noch zwei ganz besondere Zutaten hinzu: Zeit und Ruhe. Denn die Herstellung von gutem Backwaren braucht Zeit und erfordert viel handwerkliches Geschick.

100% natürliche Zutaten

Vom Sauerteig bis zum Hauptteig werden nur 100% natürliche Zutaten verwendet. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe. Für unsere Bio-Backwaren verwenden wir beste Rohstoffe in Bio-Qualität.
Alle unsere Produkte werden mit einem Sauerteig-Starter hergestellt. Der Sauerteig ruht und entwickelt sich 24 Stunden lang. Das Ergebnis ist eine luftige, offene Krumen-Struktur und eine große Geschmackstiefe.

Traditionell im Steinofen gebacken

Nach 24 Stunden Ruhezeit kommen die Produkte in den fast 50 Meter langen Steinofen, um ihren spezifischen Charakter zu erhalten. Das Backen im Steinofen schließt die Feuchtigkeit ein und sorgt für eine charakteristische dünne, knusprige Kruste. Wir achten sorgfältig auf die Luftfeuchtigkeit und die Temperatur in der Backstube, um einen eigenständigen Glanz der Kruste zu erzeugen.

Der Natur Zeit geben, ihre Arbeit zu machen

Wie wir zu sagen pflegen: Time is flavour. Qualitativ hochwertige Lebensmittel brauchen Zeit. Unser einzigartiger Prozess dauert von Anfang bis Ende nicht weniger als 30 Stunden.

Alle Vorteile im Überblick

- Einzigartiger Prozess von über 30 Stunden
- 100% natürliche Zutaten
- Hergestellt mit natürlich gereiften Sauer- oder Vorteigen
- Lockere Krumen-Struktur und eine tolle Geschmackstiefe
- 8 Stunden knusprig
- Attraktiver Preis
- Vom Tiefkühler ins Regal in nur 15 Minuten
- Mehr verkaufen, weniger Abfall

EST. 2016

BIO BREADNESS

A PANDRIKS COMPANY

100% BIO-ZUTATEN • 100% BIO-ZUTATEN •