



BESSERES BROT ERKENNT MAN AN BESSEREM BROT!

Nicht nur an den Zutaten

Beste Zutaten sind wichtig, noch wichtiger aber ist, wie man sie behandelt und was man aus ihnen macht.

Nicht nur am Aussehen

Was ist gutes Aussehen? Das sieht wohl jeder von uns anders. Entscheidend ist, dass ein Brot **GEBACKEN** wurde und nicht im nachhinein gebräunt oder aufgewärmt oder...??

Nicht nur am Preis

Der Preis darf nicht billig, sondern er muss für alle, die daran arbeiten fair sein. Denn nur so bringen wir unserem wichtigsten Grundnahrungsmittel den erforderlichen Respekt entgegen.



Nicht nur an der Frische

Die Frische ist wichtig, noch wichtiger aber ist, dass die Frische so lange wie möglich bleibt. Damit sie am nächsten Tag auch noch den vollen Genuss erleben können.

Besseres Brot erkennt man zu **ALLE**Erst am

BESSEREN GESCHMACK !!



IHR BROT WÄCHST HIER

IN IHRER HEIMAT UND NICHT IRGENDWO

Alle **Vollkornbrote und Vollkornbrötchen** werden bei Herres nur mit Getreide und Saaten aus kontrolliert biologischem Anbau gebacken. Um dies für Sie als Kunden sicherzustellen, lassen wir uns und unsere Lieferanten ständig von einem unabhängigen Kontrollinstitut überwachen. Das „**Rommersdorfer Korn**“- der Name unseres Bio-Getreides, wächst auf den Äckern rund um Heimbach-Weis. Familie Maxein vom Heimbacher-Hof, baut es in partnerschaftlicher Zusammenarbeit seit mehr als 14 Jahren für uns an. So werden lange und umweltbelastende Transportwege vermieden und die Landwirtschaft der Region unterstützt. Diese Regionalität stärkt unsere Heimat und das Bewusstsein für unseren Lebensmittelpunkt.



Um die wertvollen Inhaltsstoffe des **Rommersdorfer Korn**s soweit wie möglich zu schonen und zu erhalten, mahlen unsere Bäcker das Getreide erst unmittelbar vor der Teigbereitung auf den eigenen Mühlen.

Das bedeutet für Sie:

- Herres Bio-Brote enthalten das ganze Korn mit all seinen Ballaststoffen.
- Der Keimling, der wertvolle Fette und Vitamine enthält, wird nicht abgeschält.
- Alle Mineralstoffe bleiben erhalten - Calcium für die Knochen, Magnesium für die Muskeln und Eisen fürs Blut.
- Der eigene Natursauerteig und die eigenen Weizen- und Dinkelvorteige verleihen dem Gebäck einen herzhaften Geschmack und eine außergewöhnliche Frischhaltung.
- Bei Herres werden keine Bräunungsmittel (wie Röstmalz) benutzt, um einen höheren Roggen- und /oder Vollkornanteil vorzutäuschen.
- Vom Backofen bis zur Ladentheke sind es nur wenige Meter und nicht viele Kilometer.

