

### Meine glutenfreien Brote

- frisch gemahlen bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten
- Vollkornbrot aus dem vollen Getreidekorn, bestehend aus Keimling, Mehlkörper und Randschichten
- das Getreidekorn enthält Vitamine, Mineralien, ungesättigte Fettsäuren, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe
- die hellen Brote enthalten viel Hirse: schmeckt mild und strotzt geradezu vor wichtigen N\u00e4hrstoffen
- eigene Mehlmischungen ohne chemische Zusätze
- keine Stärke-Bomben, keine Weizenstärke
- Teigruhe macht die Backwaren bekömmlich
- Natur-Sauerteig gibt ein feines Brotaroma und die Frischhaltung wird verbessert
- handgemacht schmeckt einfach besser
- frisch gebacken gibt den Zöliakiebetroffenen ein Stück Lebensqualität zurück





grünesKorn - glutenfrei seit 2016

grünesKorn Löwenplatz 8, 88250 Weingarten 0751-560720 Mail: info@grueneskorn.de

# Wochenmärkte & Online-Shop

(kein Ladenverkauf)
aktuelle Infos unter: www.grueneskorn.de



## **Mein Konzept**

- wir backen ausschließlich glutenfrei
- erstklassige Rohstoffe, die meisten von der Firma Bauck Hof in Bio-Qualität
- Handwerksbäckerei
- Familientradition seit 1833
- hohe Kundenzufriedenheit
- meine Familie und ich ernähren uns glutenfrei, dadurch findet eine ständige Weiterentwicklung der Produkte statt
- langjährige Berufserfahrung als Bäcker
- hier gibt es unsere Backwaren zu kaufen:
- Wochenmärkte
- Online-Shop
- Reformhaus Freitag in Ulm
- Abholung
  - in Weingarten kann Bestelltes abgeholt werden (kein Ladenverkauf)









#### Meine glutenfreie Handwerksbäckerei

Ich bin selbständiger Bäcker- und Konditormeister und habe 2015 begonnen glutenfreies Brot zu backen da meine Familie zöliakiebetroffen ist und wir uns glutenfrei ernähren. Das Backen ohne Mehl ist gar nicht so einfach und so musste ich viele Rückschläge hinnehmen, bis ich Backwaren herstellen konnte, die richtig lecker schmecken.

Ich entwickle meine Produkte ständig weiter und wende meine langjährige Erfahrung als Bäcker auch in der glutenfreien Bäckerei an: Natur-Sauerteig für ein feines Brotaroma, Teigruhe für die Bekömmlichkeit und frisch gemahlen für den Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe.

2019 bin ich den nächsten Schritt gegangen und habe meine komplette Produktion auf glutenfrei umgestellt und biete die Backwaren auf Wochenmärkten sowie im Online-Shop an. Auch ein Reformhaus wird von mir beliefert. An meiner Seite sind speziell auf Zöliakie geschulte Mitarbeiter.

Da ich Bäcker durch und durch bin, kam es für mich nie in Frage Fertigmehle zu verwenden. So habe ich

meine eigenen Mehlmischungen für unsere Backwaren kreiert. Auch verwende ich keine Weizenstärke und sonstige Helferlein.

Beim Backen ohne Mehl bleibt der Qualitätsanspruch derselbe: handwerkliche Herstellung, natürliches Backen und erstklassige Rohstoffe, die meisten in Bio-Qualität.

Das Thema glutenfreie und gesunde Ernährung ist mir wichtig. Besondere Freude macht es mir, dass Zöliakiebetroffene ganz normal beim Bäcker einkaufen und dort eine ofenfrische Seele genießen können.

## Mein glutenfreies Angebot

Auf den Wochenmärkten bieten wir Brot, Baguette, Seelen, Brezeln und Brötchen an.

Auch Süßes haben wir im Programm: Schoko-Croissants, Marmelade-Rouladen, Schoko-Bananen, Marmorkuchen, Linzertorten, Nougat-Taler, Marmelade-Taler, Flammende Herzen, Mandelhörnchen, Plundergebäck und Hefe-Weckle.

### Meine glutenfreien Zutaten (u.a.)

Dunkles Mischbrot, Mehrkorn-Vollkornbrot: Hirse, Buchweizen, Quinoavollkornmehl, Reisvollkornmehl, Tapiokastärke, Reismehl

Opa Benedikt:

Tapiokastärke, Teffmehl, Buchweizen, Kartoffelstärke, Hirse, Leinsaat

Hefe-Weckle, Plundergebäck, süße Produkte: Tapiokastärke, Reismehl, Reisvollkornmehl, Buchweizen, Kartoffelstärke

Benny, Baguette, Boris Bäcker:

Hirse, Reisvollkornmehl, Tapiokastärke, Reismehl, Kartoffelstärke

Kartoffelbrot, Seele:

Hirse, Reisvollkornmehl, Reismehl, Tapiokastärke

Detaillierte Zutatenlisten finden Sie auf unserer Homepage www.grueneskorn.de.

# Wo können Sie grünesKorn kaufen?

Wir verkaufen auf Wochenmärkten, eine aktuelle Liste finden Sie auf unserer Homepage www.grueneskorn.de/wochenmarkt/. Wir haben keinen Ladenverkauf.

Auf unserer Homepage befindet sich auch unser Online-Shop. Jeden Mittwoch versenden wir Brot, Kleinbrot und auch Süßes quer durch die Republik.

Das Reformhaus Freitag in Ulm wird mittwochs und samstags frisch von uns beliefert.

Außerdem besteht die Möglichkeit, Bestelltes bei uns in Weingarten an folgenden Tagen abzuholen: Mittwoch, Donnerstag und Freitag. Kein Ladenverkauf.