



## Backparadies Winter

### Das besondere Brot mit Steinmetz-Mehl

Das Bäckerhandwerk hat bei Backparadies Winter Tradition und das in der fünften Nachfolge. Qualität hat hier seit jeher den höchsten Stellenwert, deshalb wird in der Backstube reines Steinmetz-Mehl genutzt. Das Getreide hierfür kommt aus kontrolliertem Anbau – der Boden wird weniger mit Dünger und Pflanzenschutzmitteln belastet. Klärschlamm wird gar nicht verwendet, denn die meisten Umweltschadstoffe kommen aus der Luft und haften an der Holzfaserhülle des Kornes.

Die Bäckerei nutzt keine Chemie, Emulgatoren, überflüssige Backmittel oder Farb- und Konservierungsstoffe. Bei Getreide muss stets auf höchstmögliche Sauberkeit geachtet werden. Steinmetz veredelt durch Waschen und Enthülsen die Getreidekörner. Dieses patentierte Reinigungsverfahren bewirkt eine Verminderung von Luftschadstoffen, die an Getreidekörnern außen anhaften können. Vor dem Vermahlen wird das Getreide gründlich gewaschen und anschließend in dem patentierten Verfahren von der hauchdünnen schadstoffbelasteten Holzfaserhülle befreit. Mit der Entfernung der äußeren Holzfaserhülle am Getreidekorn verschwindet auch der größte Teil der Schadstoffe. Außerdem wird mit Weizen-Sauerteig gebacken. Er ist natürlich, naturbelassen und wird bei Backparadies Winter selbst hergestellt.

#### ▶ **Backparadies Winter**

Anzahl der Mitarbeiter: 15

Heinz-Georg Winter

Telefon: 05543/2236, [www.backparadies-winter.de](http://www.backparadies-winter.de)