

Backparadies Winter

► Frischere Backwaren mit Grander Wasser

Das Bäckerhandwerk hat im Backparadies Winter Tradition – Geschmack seit über 130 Jahren. Nach dem Grundsatz „Gesunde Gesellschaft – Gesunde Lebensmittel“ wird mit Steinmetz-Mehl auf natürliche Weise gebacken: ohne Chemie, ohne Emulgatoren, ohne überflüssige Backmittel, ohne Farb- und Konservierungsstoffe und neuerdings mit Grander Wasser. Die Entwicklung des Österreichers Johann Grander ist eine Wasserbelebung, die im Wasser verloren gegangene Schwingungen/Energie ausgleicht. Veränderte Wassermoleküle machen nicht nur das Wasser schmackhafter, sondern auch die Backwaren haltbarer, da sie mehr Wasser aufnehmen. Weltweit profitieren nicht nur Privatleute, sondern auch beispielsweise Brauereien, Hotels, Gärtnereien und Krankenhäuser von der Technologie der „Wasserbelebung“. Wasser ist nicht gleich Wasser und damit bleiben die Backwaren von Heinz Georg Winter länger frisch und lecker. ◀



Heinz Georg Winter, T. 05543 2236, backparadies-winter@online.de