

Bäckerei  
Eglseer



## DEINE VORTEILE IM TREUECLUB:

- Digitales Bonuspunkteprogramm
- Alle Filialen auf einen Blick
- Topaktionen nur für Mitglieder
- Immer bestens informiert

Einfach QR-Code  
scannen und  
Mitglied werden



Jetzt App gratis downloaden:



Download on the  
App Store



GET IT ON  
Google Play



# In der Ruhe liegt die Kraft

## Die Laangzeitführung

Wir haben auf die Teiglinge gehört und geben ihnen jetzt viel Zeit zum Reifen.

Das Herzstück unseres erweiterten und modernisierten Produktionsstandortes in der Linzer Straße ist die 30 m<sup>2</sup> große Reifekammer, die Chill-Area für die Teiglinge.

Wie in der Backstube der Großväter erlauben wir dem Teig eine lange Reifezeit. Bis zu 24 Stunden verbringen die Teiglinge in unserer Reifekammer, bei einer Temperatur zwischen -15° C und +12° C. Ein Großteil des Sortiments (ca. 90 %) kommt da hinein: Weißbrot und -gebäck, Plunder- und Laugengebäck, Brioché, Mehlspeisen ...

## Mehr Geschmack

Dadurch haben die Teige viel Zeit, Geschmack zu entwickeln, ihr Aroma zu entfalten und das Wasser gut zu speichern, sodass wir intensiv schmeckende Produkte erhalten. Brot und Gebäck bekommen eine elastischere Krume und eine intensivere Krustenfarbe. Blass war gestern: Unsere Semmeln sind jetzt karamellfärbig.

## Länger frisch

Durch die lange Teigführung bleiben Brot und Gebäck länger frisch und resch. So ist das Gebäck auch noch am Abend wie frisch, ohne dass dafür Zusätze verwendet werden. Natürliche Frischhaltung nennt man das!

## Besser verträglich

Mehle enthalten von Haus aus Enzyme. Je länger die Reifezeit, umso stärker der enzymatische Abbau von Stärke und Eiweißen. Zudem quellen die enthaltenen Ballaststoffe richtig auf und können dann vom Körper besser verarbeitet werden. Die Langzeitführung sorgt dafür, dass Bestandteile im Brot und Gebäck, die Beschwerden verursachen können, bis zum Backen bereits abgebaut sind. Die Produkte mit langer Reifezeit sind besser verträglich und leichter verdaulich.

DIE LIEBEN  
IHR HANDWERK!  
EGLSEER  
BROTKULTUR  
SEIT 1720.

Der  
**Grubmühle**  
Bäckerei Eglseer

DA STECKT  
QUALITÄT DRIN!  
EGLSEER  
BROTKULTUR  
SEIT 1720.

Der  
**Marktplatz  
Bäcker**  
Bäckerei • Café • Eglseer

hello  
again!  
Treue lohnt sich.

Immer wieder bedanken wir uns bei Ihnen für Ihre Treue. Ab sofort haben Sie auch was davon!



Einfach QR-Code scannen und Mitglied des Bäckerei-Eglseer-Treueclubs werden!



**Vorteils-App downloaden, unsere Rechnungen scannen, Bonuspunkte sammeln und einlösen!**

Pro 1 Euro Einkauf erhalten Sie einen Bonuspunkt. 50 Punkte gibt's als Willkommensprämie gleich bei der Registrierung. Für 100 Punkte z. B. schenken wir Ihnen ein Plundergebäck nach Wahl.

**Top-Aktionen für Mitglieder und alles auf einen Blick!** Grubmühle, Marktplatz-Bäcker und Filiale in Kematen

**Immer bestens informiert!** Hier sehen Sie unsere Facebook-Einträge. Dafür müssen Sie nicht bei Facebook registriert sein.



Lass mich rasten!  
Bis zu 24 Stunden!

Mi a!

Mi a!

Mi a!

Me too!

Nur ausgeruht  
werd i so  
richtig gut!

Lass mich  
in Ruhe!

Ausgeruht  
bin ich besser  
verträglich!

I wü mehr chün und  
weniger Stress!

Länger gereift  
bleib i länger frisch!

Der Apfel lehrt uns  
zu begreifen,  
die Besten, das sind  
stets die reifen.

Was langsam reift,  
das altert spät.

Gut gereift  
werd i  
schöner!

I tua jetzt mal nix!  
I lass meine natürlichen  
Enzyme arbeit'n!

Ich bin aus hochwertigen und  
regionalen Rohstoffen gemacht  
und jetzt will ich langsam zum  
Meisterstück reifen!

Natursauerteig  
macht mi net sauer,  
sondern würzig.