

Die Müsliriegel aus eigener Herstellung sind unsere Erfindung und darum auch nur bei uns zu bekommen. Dinkel- und Weizenvollkornmehl sind die vollwertige Basis dieser fein herben Versuchungen. Cranberrys mit viel Vitamin C, Sonnenblumenkerne und Mandeln runden den Geschmack herrlich ab.

Zwei Müsliriegel bekommen Sie im Oktober zum Einführungspreis von NUR 2,10 Euro



Ohne unser **Früchtebrot** wäre der November eine trübe Angelegenheit. Freuen Sie sich auf diesen herrlich saftigen Leckerbissen aus unserer Backstube.

Im November bekommen Sie das Früchtebrot für NUR 3,60 Euro für 500g



Hexenhäuschen, Plätzchen, Stollen. Herz was willst Du mehr? Der Advent steht vor der Tür. Unsere Weihnachtsbäckerei verwöhnt Sie wieder mit auserlesenen Spezialitäten. Beispielsweise unsere mehrfach prämierten Meisterstücke wie Butter-, Nuss- oder Mohnstollen. (Enkel-) Kinder lieben die süßen Hexenhäuschen und die Plätzchen begeistern alle.

Freuen Sie sich mit uns auf die schöne Adventszeit!



Impressum:
Kostenlose Kundeninformation.
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch,
Neustadt 66, 37269 Eschwege,
www.baecerei-hufgard.de
Tel. (05651) 3 19 80
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch.

Redaktion, Gestaltung und Fotos:
Harald Winkler Marketing & Kommunikation
Am Sportheim 2a, 31275 Lehrte
Tel. (051 36) 973 54 71
Fax (051 36) 973 54 72
www.wimakom.de / info@wimakom.de



Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 4/2011

Diese Müsliriegel sind der absolute Hit

Eine ausgewogene Alternative zu Dickmachern - richtig gut!



Immer dieses schlechte Gewissen, das einem plagt, wenn man wieder mal zu viel genascht hat. Aber manchmal braucht man das eben. Es ist auch alles kein Problem, wenn es sich in Grenzen hält und wenn man für ausreichend Bewegung sorgt.

Trotzdem haben wir uns überlegt, ob wir gesund und lecker zusammenkommen. Es hat geklappt. Auf den ersten Blick sehen unsere Müsliriegel sehr süß aus. Der Eindruck täuscht. Es ist eher eine leicht herbe Note. Sparsam mit

Zucker aber großzügig mit Cranberrys, Sonnenblumenkernen und Mandeln. Eingehüllt in einen Teig aus Dinkel- und Weizenvollkornmehl und mit fein herber Kuvertüre verziert, sind sie sehr ausgewogen und machen richtig satt. Ab sofort gibt es diese vollkörnigen Leckerbissen bei uns zu kaufen. Im Oktober zum günstigen Einführungspreis (siehe Angebote auf der Rückseite).

Liebe Leserinnen und Leser, wenn man Gutes tut, sollte man auch darüber berichten. Die Werraland Werkstätten

konnten dieses Jahr ein erlebnispädagogisches Projekt für junge Menschen durchführen, das ohne unsere Unterstützung und die unserer Kunden nicht möglich gewesen wäre. Lesen Sie mehr dazu im Innenteil dieser Ausgabe für das vierte Quartal 2011.

Viel Spaß dabei wünscht Ihnen das Team der Bäckerei Hufgard.