



Die Backstubezeitung für unsere Kunden

Unser Holzofenbrot ist ein uriger Leckerbissen aus einem original süddeutschen Holzbackofen. Heiß angebacken für eine kräftige Kruste und bei fallender Hitze mild ausgebacken. Das Aroma und die Frische sind einmalig und bleiben lange erhalten. Natürlich mit hauseigenem Natursauerteig.

Den 1000g-Laib bekommen Sie im April für

**NUR 3,- Euro**



FrISCHE Fruchtplunder aus eigener Herstellung. Nicht zugekauft, keine Tiefkühlware. Mit Kiwi, Erdbeeren und Pfirsichen in einem zartschmelzenden Bett aus luftigem Plunder Teig. Fein glasiert und zärtlich garniert - es wird Frühling!



Im Mai gibt es frISCHE Fruchtplunder für

**NUR 1,30 Euro/St.**

Unser Dinkelkuchen hätte auch Hildegart von Bingen, die den Dinkel hoch gelobt hatte, begeistert. Wir backen diese Prachtstücke nach altbewährter Rezeptur. Und wie alles bei uns, OHNE Fertigmischungen!



Im Juni verwöhnen wir Sie mit einem Traumpreis von

**NUR 95 Cent/St.**

**Impressum:**

Kostenlose Kundeninformation.  
Hrsg.: Bäckerei Hufgard, Inh. Bodo Zeuch  
Neustadt 66, 37269 Eschwege  
www.baecerei-hufgard.de  
Telefon (05651) 3 1980  
Verantwortlich für den Inhalt: Bodo Zeuch

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



# Hufgard's Backstubezeitung

Aktuelle Informationen rund um's Backen exklusiv für unsere Kunden. Ausgabe 2/2012

## Glutenfreies Brot das schmeckt

In Bio-Qualität und von der DLG mit GOLD prämiert.



Glutenfreie Brote und Brötchen in Bio-Qualität, liefern wir gerne auf Bestellung. Weitere Infos unter [www.glutenfreies-brot.de](http://www.glutenfreies-brot.de)

Liebe Kunden, nach wie vor können Sie sicher sein, bei einer der besten Bäckereien Deutschlands einzukaufen. Gleich zu Jahresbeginn bescheinigte uns die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft DLG, dass unsere Gebäcke GOLD wert sind. Das freut uns und wir hoffen, der gute Geschmack begeistert auch Sie.

Es gibt unter uns Menschen, die von Zöliakie betroffen sind. Eine chronische Krankheit die durch Gluten, einen pflanzlichen Eiweißstoff, hervorgerufen wird. Zöliakie kann nicht geheilt werden,

so dass die Betroffenen darauf angewiesen sind, auf glutenfreie Nahrungsmittel auszuweichen. Bei Backwaren oft ein Problem, da die meisten Getreidearten dieses Protein enthalten. Wir backen ein kleines glutenfreies Sortiment aus Broten und Brötchen, die wir mittlerweile deutschlandweit versenden.

Die Qualität, insbesondere der gute Geschmack wird uns immer wieder bestätigt. Auch die DLG hat uns dafür eine Goldmedaille verliehen (re.). [www.glutenfreies-brot.de](http://www.glutenfreies-brot.de)

