

Unsere Backphilosophie

Der Name Holland-Moritz steht für über 100 Jahre Backtradition. Schmecken und genießen Sie beste Qualität durch unsere Backkunst. Wir verarbeiten nur allerbeste Rohstoffe und das wenn möglich aus unserer Region. Dadurch bekommen Sie bei uns handwerkliche Qualität, die man schmeckt.

Wir backen unser Mischrot seit jeher nur mit Roggenmehl, Weizenmehl, selbsthergestelltem Natursauerteig Salz und Hefe.

Durch eine ausreichende Backzeit entsteht eine entsprechend dicke und braune Kruste. Durch sie bekommt unser Brot seinen einmaligen Geschmack und ist lange haltbar.

Je länger ein Brot im Ofen bleibt, je dicker und dunkler wird seine Kruste, je besser wird sein Aroma und sein Geschmack. Das können Sie schmecken.

Weitere Vorteile kräftig gebackenen Brotes sind:

- bessere Bekömmlichkeit
- bessere Verdaulichkeit
- bessere Haltbarkeit
- längere Frischhaltung
- bessere Schnittfestigkeit

Wir nehmen uns jeden Tag die wertvolle Zeit unseren Sauerteig ausreichend reifen zu lassen und unser Brot lange genug zu backen damit es seinen einzigartigen Geschmack bekommt.

