

Cadera TRADITION

seit 1853

ALPENLÄNDER BROT

3,50 € 600 g



**DAS SIND
UNSERE NEUEN:**

ALPEN-STÄNGLI

1,95 € 300 g



UR-BROT

3,50 € 600 g

Handgebacken aus den Ur-Getreiden
Dinkel, Emmer und Einkorn

BÜRLI

0,60 € Stück

Cadera Tradition – unter diesem Namen bieten wir Ihnen Produkte mit einem ganz besonders starken Bezug zum „Handwerklichen“ und zum „Traditionellen“ an. Alte und wiederentdeckte Rohstoffe, eine rustikale Optik und ein ganz besonderer Geschmack prägen diese besonderen Produkte.

Ruchmehl ist ein vor allem im Alpenraum bekanntes dunkles Weizenspezialmehl. Es enthält neben Teilen des Mehlkörpers auch einen Teil der Kornschale. Daher hat es einen höheren Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen als hellere Weizenmehle. Gebäcke aus unserem Ruchmehl sind besonders aromatisch, herzhaft im Geschmack und mit ihrer lockeren Poreung und der krossen Kruste ein unvergleichlicher Genuss! Wir beziehen unser Ruchmehl von der Meyermühle aus Bayern (www.biomehl.bio).

Die heute wiederentdeckten Ur-Getreide Dinkel, Emmer und Einkorn waren vor ca. 7000 Jahren bei uns als Getreidearten weit verbreitet, bis sie vom ertragreicheren Weichweizen verdrängt wurden. Sie sind besonders reich an nützlichen Mineralstoffen wie Magnesium, Zink und Eisen. Darüber hinaus enthalten Emmer und Einkorn das für die Sehkraft und das Herz-Kreislauf-System wichtige Carotin.

NEU im Programm:

*Unser **Ur-Brot** – ein Vollkornbrot aus Dinkel, Emmer und Einkorn – würzig-nussig im Geschmack. Das **Bürli**, doppelter Brötchengenuss, mit Ruchmehl und Weizenvollkornmehl gebacken.*