

NATURBACKSTUBE UNGER

Für unsere Backwaren verwenden wir ausschließlich in pannonischem Klima ausgereifte Getreidekörner aus umweltschonendem, eigenem Anbau. Besonders geschmackvoll wird das Brot durch das Frischvermahlen der Körner in der hauseigenen Mühle. Der Sauerteig wird aus verschiedenen Sorten Getreideschrot angesetzt. Brot, Backwaren und Süßspeisen werden ohne künstliche Zusätze verarbeitet. Erst im Steinbackofen entwickelt sich die Natur vollkommen.

Besonderes

- Selbstbedienungsecke (täglich geöffnet)
- Tag des Brotes (1x jährlich)
- Adventfenster

Naturbezug

Vom Korn bis zum Brot - alles aus eigenen Produkten, Familienbetrieb, Verzicht auf Dünge- und Spritzmittel.

Öffnungszeiten

Dienstag & Freitag

12:00 - 18:00

Samstag

08:00 - 12:00

Sortiment

Diverse Brote:

- Vollkornbrot
- Einkorn
- Hefefreie Brote

Verkaufsstellen

- Weinwerk Neusiedl
- Lendway Neusiedl Naturkostladen
- Grüne Ecke

Auszeichnungen

Steirische Bauernbrotprämierung, Landessieger Genusskrone

Zahlungsmöglichkeiten

Bar

Zustellservice vorhanden

Ja

Art des Betriebes

Direktvermarkter, Produzent