



BIO-BÄCKEREI BAHDE

*Ihr Partner für tagesfrische
Bio- und Demeter-Backwaren*

Bio-Bäckerei Bahde – Handwerkstradition trifft Moderne

Seit über 90 Jahren steht die familiengeführte Bäckerei BAHDE für die Herstellung hochwertiger Premium-Backwaren. Und bereits seit mehr als 40 Jahren backen wir unsere Backwerke nach Demeter-Grundsätzen. Nach der Gründung in Hamburg-Finkenwerder stellen wir seit 2015 in unserer Gläsernen Backstube in Seevetal Tag für Tag frische Backwaren her. Ganz nach dem Grundsatz „Aus der Region, für die Region“ beliefern wir Natur- und

Feinkosthändler, den Lebensmittelhandel, Bioläden und die gehobene Gastronomie in Norddeutschland.

„GUTES BROT BRAUCHT BESTE ZUTATEN UND ZEIT“

Genauso machen Erfahrung, Fachwissen und viel Handarbeit den Erfolg unserer Backwaren aus. Tradition und Moderne gehen dabei Hand in Hand: Nach wie vor wird jedes einzelne unserer Backwerke mit höchstem handwerklichen Können geformt.

Größte Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und ihrer Verarbeitung sind die Grundlage für die gleichbleibend hohe Qualität unserer Backwaren. Eine langjährige, teils schon jahrzehntelange Zusammenarbeit mit regionalen Demeter-Landwirten und -Mühlen schafft Zuverlässigkeit und Vertrauen – genauso wie die starke Partnerschaft mit unseren Geschäftskunden.

Gestalten Sie gemeinsam mit uns den Markt für traditionelles Backhandwerk in seiner höchsten Vollendung. Wir freuen uns auf Sie!

Tanja Asche
Peter Asche

(Geschäftsführung)



2022

BAHDE feiert 90-jähriges Jubiläum. Danke für Ihre Treue!

2019

Erfolgreiche Bilanzierung und Zertifizierung nach den Richtlinien der Gemeinwohl-ökonomie

2015

Umzug der Bäckerei nach Seevetal bei Hamburg und Eröffnung der Gläsernen Backstube mit Bio-Café

2008

Übernahme der Bäckerei BAHDE durch die jetzigen Inhaber Tanja und Peter Asche

1981

Beginn der Produktion in Demeter-Qualität – seit 1994 wird ausschließlich in Bio- und Demeter-Qualität gebacken

1932

Gründung der Bäckerei BAHDE durch Johannes und Amanda Bahde in Hamburg-Finkenwerder



UNSERE STÄRKEN



BACKSTUBE

Mit unserer fast vollständig verglasten Backstube schaffen wir Transparenz ganz im Sinne der strengen Demeter-Richtlinien, nach denen wir backen.



CAFÉ

Überzeugen Sie sich selbst von der herausragenden Qualität unserer Backwaren und besuchen Sie uns in unserem Bio-Café in Seevetal bei Hamburg.



STEINOFEN

Viele unserer Produkte werden in Steinöfen gebacken. So bieten wir Ihnen eine noch ursprünglichere Backtradition, vergleichbar wie vor 100 Jahren.



FÜHRUNG

Werfen Sie und Ihr Team einen Blick hinter die Kulissen. Gerne führen wir Sie durch unsere Gläserne Backstube und beantworten alle Ihre Fragen.



SCHULUNG

Bei uns sind Sie in guten Händen. Auf Wunsch schulen wir Sie und Ihr Team zu allem, was Sie über BAHDE wissen sollten: Sortiment, Bio und natürlich Demeter.

Echtes Handwerk

Unsere BAHDE-Meister kneten und formen jedes Brot und jedes Brötchen mit Herz und Hand. Echte Backtradition seit 1932.

Keine Zusatzstoffe

Zu 100% frei von künstlichen Enzymen, Zusätzen und gentechnisch veränderten Organismen!

Eigene Rezepturen

Backvormischungen oder Backbeschleuniger? Nicht bei uns! Wir bestimmen selbst, was drin steckt.



Lange Teigruhe

Gutes Brot braucht Zeit – denn was lange ruht, wird richtig gut. Lange Teigruhe macht unser Brot besonders aromatisch und bekömmlich. Zudem bleibt es dadurch besonders lange frisch.

Echte Vielfalt

Wir backen täglich eine große Auswahl an Broten, Klein- und Feingebäck frisch für Sie!

Regionalität

„Aus dem Norden, für den Norden!“ Unsere Zutaten kaufen wir lokal und bei regionalen Lieferanten ein. Selbstverständlich in bester Bio- und Demeter-Qualität!

In nur drei Schritten zum BAHDE-Partner

- 1 Kontaktieren Sie uns einfach per Telefon unter: 04105 585 200 oder E-Mail: bestellung@bahde.de
- 2 Lernen Sie uns und unsere Backwaren bei einem persönlichen Treffen mit individueller Beratung ausführlich kennen
- 3 Wir beliefern Sie nach Ihren Wünschen mit feinsten Backwaren in Bio- und Demeter-Qualität

Unser Angebot für Sie:

- ✓ Täglich frische, handwerklich hergestellte Backwaren in Bio- und Demeter-Qualität
- ✓ Ein vielfältiges Sortiment für Sie und Ihre Kunden
- ✓ Individuelle Beratung ganz nach Ihren Wünschen
- ✓ Auf Wunsch: hochwertige, kostenfreie SB-Verkaufsmodule für Ihren Verkaufsraum
- ✓ Preisschilder, Verpackungsmittel und viele weitere verkaufsfördernde Werbemittel



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, sind aus veganen Zutaten und somit ohne Erzeugnisse tierischen Ursprungs hergestellt.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, werden ohne die Zugabe von Zucker, Zuckersatz oder anderen süßenden Zutaten hergestellt.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, werden auf Stein gebacken.



BAHDE-Backwaren, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, sind mit original BAHDE-Natursauerteig gebacken.

Finken 1000g | Piccolo-Finken 500g



Das Original und nur von der Bäckerei BAHDE – ein herzhaftes, aromatisches Roggenmischbrot mit Natursauerteig.



Dinkel-Finken 750g



Ein mild-aromatisches, rustikales Roggen-Dinkel-Mischbrot aus dem Steinofen. Schmeckt zu jeder Gelegenheit.



Brauer-Laib 750g



Herzhaft und würzig. Gebacken mit Biertreber und Bierwürze aus Hamburgs erster Bio-Brauerei, dem Wildwuchs-Brauwerk.



Kasten-Finken 500g



Unser Klassiker in eckiger Form und genauso köstlich wie der runde Original Finken! Es hat es die perfekte Form für jede Brotbox.



Kümmel-Finken 750g



Herzhaftes Mischbrot mit dem gewissen Etwas: feiner Bio-Kümmel. Zum Frühstück, Mittag oder Abendbrot – echt bayerisch!



Ciabatta Grosso 500g



Der italienische Klassiker mit fluffig-aromatischer Krume und rustikaler Kruste. Unser idealer Grill- oder Fonduebegleiter!



MISCHBROTE

Haselnuss-Kartoffel-Brot 450g



Lockeres Weizenmischbrot mit knackigen Haselnüssen und saftigen Kartoffelstückchen unter einer aromatischen Kruste.



Kartoffel-Kruste 750g



Eine herzhafte Brotspezialität mit feiner Muskatnote und frischen Kartoffelstücken im Teig. Exklusiv nur von uns!



Keimling 600g



Beliebte Spezialität für den besonderen Genuss: frisch gekeimtes Getreide und feine Saaten machen das Brot besonders saftig.



Mehrkornbrot 750g



Geschmackvolles, saftiges Vollkornbrot aus Roggen, Weizen und Dinkel mit einer bunten Mischung aus Kernen und Saaten.



Schwaben 500g



So schmeckt das Brot im Schwabenland. Locker, leicht und einfach lecker. Ein helles Weizenmischbrot, das zu allem passt.



Seevetaler 750g



Für unseren kernigen SeeveTaler verwenden wir ausschließlich Demeter-Roggen- und -Dinkelkörner direkt aus Seevetal.



DINKELBROTE

Chia-Vollkorndinkel

500g



Ein außergewöhnliches Dinkelvollkornbrot. Besonders saftig und aromatisch durch die Zugabe hochwertiger Bio-Chiasamen.



Dinkel-Baguette

300g



Außen rustikal und knusprig, innen locker und luftig. Unsere Alternative zum klassischen Weizen-Baguette.



Dinkel-Grünkohl

750g



Grünkohl, Senf, frische Zwiebeln und geröstete Walnüsse verleihen diesem herzhaft-saftigen Dinkelvollkornbrot ein ganz besonderes Aroma.



Bahde-Natursauerteig

Wir bei BAHDE arbeiten mit Ur-Sauerteigkulturen, die wir seit Jahrzehnten von Sauerteig zu Sauerteig „weitervererben“. Täglich wird dem frischen Teig ein Teil des Natursauerteigs vom Vortag – das sogenannte Anstellgut – zugeführt.

Unsere Natursauerteige reifen bis zu 24 Stunden. So kann sich der Milch- und Essigsäureanteil in einem ausgewogenen, aromatischen Verhältnis optimal entwickeln. Und das alles in Demeter-Qualität!



DINKELBROTE

Dinkel-Hafer

500g



Unser saftiges und kräftiges Dinkel-Hafer-Vollkornbrot. Mit original BAHDE-Natursauer- teig gebacken – ein echter Klassiker.



Dinkel-Kasten

500g



Ein schmackhaftes, mildes Dinkelvollkorn- brot mit original BAHDE-Natursauerteig und einer ganz dezenten Honignote.



Dinkel-Kruste

750g



Dinkelbrot mit einer besonders langen Teigruhe. Fein-aromatischer Dinkelgeschmack – eine Spezialität!



Karo-Dinkel-Brot

600g



BAHDES besonderes Geschmackserlebnis. Lockeres Dinkelbrot mit eingebackenen Möhrenraspeln und Kürbiskernen.



Leinsaat-Dinkel-Brot

750g



Mild, saftig, nussig und mit knuspriger Kruste. Dinkelbrot verfeinert mit Leinsamen, Sesam, Roggenkeimlingen und Haferflocken.



Pflaume-Dinkel-Vollkorn

500g



Ein außergewöhnliches Dinkelvollkornbrot mit saftigen Trockenpflaumen. Eine ganz besondere Brotkreation, die Sie überzeugen wird.



WEIZENBROTE

Französisches Baguette 300g



Ein Stück französische Lebensart im Norden. Leckeres, knuspriges Baguette. Einfach zum Genießen. Bon appétit!



Rosinenweck 500g



Ein verführerisches Weizenbrot mit süßen Rosinen und Quark. Pur oder einfach mit Butter... ein Genuss! Auch am Nachmittag zum Kaffee oder Tee absolut köstlich. Wer braucht da noch Kuchen?

Türkischer Fladen 350g



Luftig-lockerer Teig, mit Schwarzkümmel und Sesam für den besonderen, traditionell-aromatischen Geschmack.



Wurzelbrot 500g



Urig aromatisch, nach Schweizer Tradition. Jedes Brot erhält durch das handwerkliche Formen sein individuelles Aussehen.



Die Gläserne Backstube

Werfen Sie einen Blick in unsere Gläserne Backstube in Seevetal bei Hamburg. Bei einem Kennenlernen erfahren Sie alles über den hohen Qualitätsanspruch, mit dem wir unsere Brote und Brötchen von Hand fertigen. Dabei können Sie bei einem köstlichen Bio-Kaffee oder Kaltgetränk in unserem Bio-Café unsere ausgezeichneten Backwaren genießen und unseren Bäckermeistern über die Schultern schauen. Sie und Ihr Team sind herzlich eingeladen!

∅ | NullProzent



Unsere NullProzent-Kruste – Das Brot ohne Salz

400g

Unser Brot-Sommelier und Bäckermeister Marco Holm hat ein ganz besonderes Brot für Sie kreiert: Die NullProzent-Kruste – ein Brot ohne Zugabe von Speisesalz! Würzen statt Salzen ist hier das Konzept. Ausgewählte Gemüsesorten und erlesene Gewürze, gepaart mit traditioneller Backkunst sorgen für ein aromatisches, abgerundetes Genusserebnis. Ein echtes Meisterwerk in der Welt der Brote und Brötchen. NullProzent ist die täglich frisch gebackene Alternative ohne Speisesalz. Ein ganz besonderes Geschmackserlebnis!



Wir backen aus Überzeugung nach den Geboten der Natur

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden die Grundlagen der biologisch-dynamischen Landwirtschaft definiert. Sie betrachten die Natur als einen lebendigen, einzigartigen Organismus, der für den Menschen lebenswichtige Kräfte entfaltet.

Demeter – so der Name des hieraus entstandenen ökologischen Anbauverbands – rückt die besondere Verantwortung für die Gesundheit von Mensch und Erde in den Mittelpunkt. Aus diesem Grund gehen die

Demeter-Richtlinien auch weit über die EU-Öko-Verordnung hinaus.

Demeter-Lebensmittel sind nicht nur „möglichst naturbelassen“, sondern vom Anbau des Getreides bis zum Verkauf, am ganzheitlichen Anspruch und spirituellen Verständnis des biologisch-dynamischen Ansatzes orientiert.

Brot, das nach Demeter-Richtlinien gebacken wird, enthält ausschließlich Zutaten im Sinne der biologisch-dynamischen Wirtschaft.

Das Demeter-Warenzeichen wird nur vergeben, wenn die strengen Richtlinien für Anbau und Verarbeitung garantiert sind. Ein zweifaches Kontrollsystem stellt dies sicher.

Die Bäckerei BAHDE folgt dieser Überzeugung – bereits seit 1981 backen wir unsere Brote und Brötchen nach Demeter-Richtlinien mit Demeter-Getreide von regionalen Landwirten und Mühlen. Auch die weiteren Zutaten beziehen wir von regionalen Lieferanten.

demeter

ROGGENBROTE

Korn an Korn

500g | 1000g



Eine norddeutsche Spezialität: Die verquollenen, ganzen Roggenkörner verleihen diesem Roggenvollkornbrot seine besondere Saftigkeit.



Roggenvollkorn

500g | 1000g



Ein besonders vollmundig-aromatisches Sauerteigbrot mit feiner Krume – für den perfekten Vollkorn-Genuss ganz ohne Körner.



Sonnenblumenbrot

500g | 1000g



Herzhaft, nussig, kernig. Roggenvollkornbrot mit Sauerteig, abgerundet mit köstlichen Sonnenblumenkernen.



Unsere wichtigsten Zutaten – Menschen, Zeit und Regionalität

Wir als Bio- und Demeter-Bäckerei sind stets darauf bedacht, unsere wertvollen Zutaten lokal und bei regionalen Lieferanten einzukaufen. Mit unseren Landwirten und Mühlen arbeiten wir teils seit Jahrzehnten vertrauensvoll zusammen.

In einem verantwortungsbewussten Miteinander kennen wir die Äcker der Bauern, wie die Bauern auch unsere Bäcker kennen. Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir unsere Backwaren nachhaltig und mit besten

Zutaten aus unserer Region backen – für eine gesunde Umwelt und für höchsten Genuss!

Unser Demeter-Getreide beziehen wir von folgenden regionalen Demeter-Höfen und -Mühlen:

- Hof Meyer-Sahling, 21218 Seevetal
- Hof Dannwisch, 25358 Horst
- Hof Ankersolt, 24986 Mittelangeln
- Bauck Hof, 29571 Rosche
- Gut Rosenkrantz, 24539 Neumünster
- Breide Wrist Mühle, 25563 Wrist



*Demeter-Getreide
aus der Region!*

UNSERE FRÜHLINGS-SPEZIALITÄTEN

Oster-Brot

450g



Sanftes Weizenbrot mit einem frühlingshaften Mix aus knackigen Mandeln, süßen Sultaninen, Bio-Quark und einer feinen Orangenote.

Mohnblanc®

400g



Unser Mohnblanc® überzeugt mit weicher Krume, einer zarten Kruste und jeder Menge würzig-süßem Mohn.



**Mehrfach ausgezeichnet von „Der Feinschmecker“:
Die Bäckerei BAHDE zählt zu Deutschlands besten Bäckereien.**



**DER
FEINSCHMECKER**

DAS LEBEN GENIEßEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Diese Auszeichnungen vom Gourmet-Magazin „DER FEINSCHMECKER“ machen uns stolz und motivieren uns umso mehr, Ihnen auch weiterhin mit Leidenschaft perfekten Brotgenuss zu bieten. Und das mit der Qualität des Demeter-Siegels!

Baguette-Brötchen



Unser Baguette im Kleinformat: rustikales Weizenbrötchen mit extra knuspriger Kruste. DER Klassiker zum Frühstück.



Butter-Croissant



Nicht nur zum Frühstück ein Genuss: Lassen Sie sich vom intensiven Buttergeschmack der zart-blättrigen, saftigen Krume und der goldbraunen, feinsplättrigen Kruste verführen. Très délicieux!

Dinkelbrötchen



Unsere aromatischen Dinkelchen aus 100 % Dinkel mit einem hohen Vollkornanteil. Außen knusprig, innen weich und luftig.



Käse-Kürbis-Brötchen



Ein saftiges Weizenmischbrötchen mit feinswürzigem Bio-Käse und knusprig gerösteten Kürbiskernen. Herzhaft und nussig.



Käse-Pauli



Dreifach lecker: Goldgelb und knusprig, dazu verfeinert mit herzhaftem Bio-Käse, knackigem Mohn und aromatischem Sesam.



Laugen-Buttereck



Unser Laugengebäck mit bester Bio-Butter und zart-blättriger Krume. Die Bio-Sesamsaat als Topping sorgt hier für ein ganz besonderes Aroma. In dieser Ecke steckt jede Menge Geschmack!

Fränkische Kümmel-Stange



Eine rustikale, fränkische Spezialität verfeinert mit Bio-Kümmel. Ein herzhafter und würziger Genuss.



Hamburger Rundstück



Original Hamburger Rundstück – das goldgelb gebackene Weizenmischbrötchen ist ein norddeutscher Frühstücks-Klassiker.



Käse-Krusti



Aus luftig-lockerem Teig und mit reichlich gutem Bio-Käse knusprig gebacken. Ein Fest für Käse-Liebhaber!



Laugen-Knoten mit Salz



Die von Hand geschlungenen, herzhaften Laugenknoten begeistern durch die außergewöhnliche Optik, die herrlich gebräunte Kruste und eine locker-weiche Krume. Pur oder mit Butter: ein Genuss!

Laugen-Ring mit Kürbiskernen



Lassen Sie sich überzeugen von unserer BAHDE-Spezialität: samtig-lockere Krume, umhüllt von einer herzhaften Kruste mit knackigen Kürbiskernen. Da greift man gerne zu!

Laugen-Zöpfle mit Sesam



Von Bäckerhand geflochten, mit herzhafter Lauge gebacken und zur Abrundung mit aromatischem Bio-Sesam verfeinert. Eine Spezialität, die durch Geschmack und Optik überzeugt.

Mehrkornbrötchen



Mehr Korn geht nicht. Unser Mehrkornbrötchen mit einer leckeren Saatenmischung. Kernig bis zum letzten Biss.



Müsli-Max



Müsli oder Brötchen? Müsli-Max vereint beides! Nussig, kernig mit Vollkorngetreide, ganzen Haselnüssen, Mandeln, Sultaninen und Saaten.



Mohnbrötchen



Ein Muss für alle Mohn-Liebhaber: vollmundiges Weizenbrötchen getoppt mit würzig-süßem Mohn. Ein Klassiker zum Frühstück.



Quark-Rosi



Eine kleine Nascherei von BAHDE. Ein lockeres Weizenbrötchen verfeinert mit frischem Bio-Quark und süßen Sultaninen. Zum Frühstück, Nachmittagstee oder zwischendurch. Köstlich und saftig bis zum letzten Krümel.

Sesambrötchen



Unser Sesambrötchen sorgt mit seinem nussigen Bio-Sesam für Abwechslung im Brötchenkorb. Zugreifen und genießen.



Sonnenblumenbrötchen



Leckeres Weizenbrötchen mit herzhaften Bio-Sonnenblumenkernen. Ein kerniges Brötchen mit knackigem Biss.



Quiche Kartoffel-Lauch



Herzhafte Quiche mit saftigen Kartoffeln und dem milden Aroma von Lauch.



Quiche Lorraine



Nicht nur zum Federweißen ein Schmankerl! Beliebter Klassiker, herzhaft und vegetarisch.



Quiche Ratatouille



Aromatische Quiche mit einer würzigen Gemüse Mischung und mediterranen Kräutern.



Quiche-Spinat-Käse



Feiner Bio-Spinat, verfeinert mit einem würzigem Bio-Hirtenkäse. Köstlich!



Dinkel-Apfel-Franzi



Goldgelb und lecker: unser vollmundiges Dinkel-Apfel-Franzi überzeugt mit dem Geschmack süß-säuerlicher Äpfel und ist getoppt mit knusprigem Müsli. Nicht nur im Herbst ein Geschmackserlebnis!

Dinkel-Franzi



Der Klassiker unter den Franzbrötchen. Bei uns gebacken mit reinem Demeter-Dinkelmehl, bester Bio-Butter, aromatischem Zimt und zur besonderen Geschmacksvollendung eine Prise Kardamom.

Dinkel-Kürbis-Franzi



Unser Dinkel-Franzi in einer besonderen Variante: Die leicht angerösteten Kürbiskerne verleihen dem Franzi einen besonders knackigen Biss und verbinden sich perfekt mit dem aromatischen Dinkel und feinem Zimt.

Mit Dinkel statt Weizen gebacken

Reines Demeter-Dinkelmehl, beste Bio-Butter, aromatischer Zimt und zur besonderen Geschmacksvollendung eine kleine Prise Kardamom. Unsere Franzis backen wir in fünf Variationen für Sie – da ist für jeden Geschmack etwas dabei: klassisch mit Zimt, goldgelbe, knusprige Streusel, lecker-nussiger Mohn, knackige Kürbiskerne, oder saftige und süß-saure Äpfel.

Dinkel-Mohn-Franzi



Lecker-nussiger Mohn mit einer feinen Zitronennote und goldgelben Streuseln. Gebacken aus 100% Dinkelmehl, bester Bio-Butter sowie unserer hauseigenen Zucker-Zimt-Mischung.

Dinkel-Streusel-Franzi



Ob mit Freunden zum Kaffee, zum Frühstück oder einfach zwischendurch. Krossblättriges Dinkel-Franzi mit leckeren Butter-Streuseln. Ein ganz besonderer Genuss zu jeder Tageszeit.

Apfel-Walnuss-Küchlein



Luftiger Kuchenteig mit zitrusfrischen Apfelstücken und herben Walnüssen unter knusprigen Butterstreuseln – mehr Genuss geht nicht.

Pflaume-Haselnuss-Küchlein



Saftige Pflaumen mit feiner Zimtnote, Haselnussplittern und karamelligen Butterstreuseln. Mit oder ohne Sahne – einfach köstlich.

Kirsch-Marzipan-Küchlein



Leuchtend rote Sauerkirschen treffen auf edles, süßes Marzipan und zart-mürbe Butterstreusel. Ein fruchtiger und süßer Leckerbissen zum Kaffee.

Schoko-Nuss-Küchlein



Ein Softer Kern aus Nuss-Nougat-Mousse in einem lecker-lockeren Schokoladenteig: Dieses Küchlein wird alle Schokoladen-Fans glücklich machen.

Knussbert Haselnuss

550g



Glutenarm und nussig-frisch. Die knackigen Bio-Haselnüsse sorgen für ein besonders vollmundiges Geschmackserlebnis.



Konzipiert von Gilbert Köcher –
Küchenmeister und staatl. gepr. Gastronom

Knussbert Mandel

550g



Nussig, saftig und glutenarm. Mit feinen Bio-Mandeln und aromatischen Saaten. Ein kerniger Genuss.



Konzipiert von Gilbert Köcher –
Küchenmeister und staatl. gepr. Gastronom

Knussbert Kimchi-Cashew

550g



Exotisch mit leichter Schärfe, saftig und glutenarm. Das vegane Manufakturbrot aus besten Bio-Zutaten mit gerösteten Cashewkernen.



Konzipiert von Gilbert Köcher – Küchenmeister
und staatl. gepr. Gastronom & Marco Holm –
Bäckermeister und geprüfter Brot-Sommelier

Knussbert Mediterran

550g



Aromatisch-mediterran, saftig und glutenarm. Sonnengereifte Tomaten und hochwertiges Olivenöl unter einer knusprigen Hirsekruste.



Konzipiert von Gilbert Köcher – Küchenmeister
und staatl. gepr. Gastronom & Marco Holm –
Bäckermeister und geprüfter Brot-Sommelier

Warum sind die Knussberts nicht glutenfrei? Wir sind eine reine Handwerksbäckerei. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir daher nicht ausschließen, dass unsere Knussberts geringe Mengen glutenhaltigen Getreides enthalten können. Wir weisen sie deshalb lediglich als glutenarm aus.



Bäckerei Bahde GmbH

Postweg 200 | 21218 Seevetal

Telefon: 04105 585 200

E-Mail: bestellung@bahde.de



www.bahde.de

BAHDE ist zertifiziert und ausgezeichnet:



DE-ÖKO-007



Wir sind Partner

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE Ein Wirtschaftsmodell
mit Zukunft

Bilanzierendes
Unternehmen

DER FEINSCHMECKER
DAS LEBEN. GENIEßEN. REISEN. ESSEN. TRINKEN.