

Unser feines  
BROTocnik Sortiment  
erhältlich in allen  
BÄCKEREI WAGNER Filialen.

#### BIO BROT

Mit 10 verschiedenen Arten **Bio Brot** wird es nie langweilig im Brotkörberl: von hell bis dunkel, von Misch- über Mais- bis zum Erdäpfelbrot, aus Weizen, Roggen oder Dinkel, mit Nüssen und Körnern oder ohne.

#### BIO HANDGEBÄCK

Für alle, die es lieber kleiner mögen, haben wir 5 Arten **Bio Handgebäck** im Programm: Wie wärs mit einem knusprigen **Salztangerl**, dem saftigen **Kornstangerl**, dem reinen **Dinkellaberl**, dem würzigen **Vinschgerl** oder dem **Mohnflösserl** mit echtem Waldviertler Graumohn?

#### BIO SÜSSGEBÄCK

**Bio Süßgebäck** aus langzeitgeführtem Briochteig oder schwerem Germteig ergänzt unser Sortiment und schmeckt zu jeder Tageszeit – wie etwa das **Butterbriochekipferl** zum Frühstück, die **Topfengolatsche** und das **Nussbeugerl** zur Jause und der **Walnuss-Schoko Schneekuchen** für besondere Genussmomente.

[www.baeckereiwagner.at](http://www.baeckereiwagner.at)

**916**  
**BÄCKEREI**  
**WAGNER**  
*Ährensache!*

**NEU**  
in unserem  
Sortiment

**BROTocnik –  
mehr als Bio!**



**BROTocnik**  
DER BIO-BÄCKER AUS DEM WALDVIERTEL.

**BROTochnik ist eine Bäckerei aus dem Waldviertel, gegründet von Bäckermeister Fritz Potocnik, der Joseph Brot mit aufgebaut hat.**

Brot und Gebäck der Bäckerei BROTochnik aus dem Waldviertel überzeugt durch zertifizierte biologische Rohstoffe sowie lange Teigführung und Reifezeiten. Nur unbehandeltes Korn und Mehl kann sich in aller Ruhe zu Teigen mit Geschmack, Struktur und Kraft entwickeln.

Bäckermeister Fritz Potocnik arbeitet mit natürlich fermentierten Sauerteigen und Vorteigen, die das Gebäck besonders gut verträglich machen.

**Es erwarten Sie ofenfrisches Gebäck und Brote, sowie Süßgebäck in Bio-Qualität.**

### **Die Vorteile:**

- BIO Qualität (zertifizierte biologische Rohstoffe, unbehandeltes Korn und Mehl)
- Natürlich fermentierte Sauerteige und Vorteige. Besonders gut verträglich!
- Lange Teigführung und Reifezeiten: Roggen-Sauerteige werden vierstufig über 84 Stunden geführt, die Weizen- oder Dinkel-Vorteige haben bis zu 12 Stunden Zeit, sich zu entwickeln. Dadurch entstehen Teige mit Geschmack, Struktur und Kraft
- BROTochnik-Brote werden alle doppelt gebacken. Ein erster Backdurchgang erfolgt bis zu einer Kerntemperatur von 95 bis 97° C, ein zweiter bis zu 85° C. So bleibt das Brot innen saftig und ist herrlich knusprig.
- BROTochnik-Kleingebäck wird ausschließlich in Handarbeit hergestellt.
- Traditionelles Süßgebäck aus langzeitgeführtem Briocheteig und schweren Germteigen.

**BROTochnik**  
DER BIO-BÄCKER AUS DEM WALDVIERTEL.

