

BACKHAUS MAHL

ZEHN

VERTRAUENSPUNKTE
Handwerksqualität seit 1914



1. Wir arbeiten mit **naturbelassenem Meersalz** ohne künstliche Zusätze und verbacken ausschließlich **lebendiges Wasser** nach Hildegard von Bingen.
2. Alle Produkte stammen aus **eigener Herstellung** und werden in höchster Qualität aus allerbesten Rohstoffen und sorgfältig ausgesuchten Zutaten **täglich frisch hergestellt**. Wir beziehen nur die **besten Rohstoffqualitäten**, die auf dem Markt erhältlich sind. Wir verwenden keine künstlichen Reifungshilfen und keine zugekauften Teigrohlinge.
3. Wir stellen **täglich unseren eigenen Natursauerteig** her und verzichten auf zugekaufte Sauerteigvormischungen. Künstliche Konservierungsstoffe und Schimmelschutzmittel sind für uns tabu.
4. Das **Vollwertgetreide** für unsere Produkte schroten und quetschen wir nach alter Tradition jeden Morgen frisch und erst unmittelbar vor der Teigzubereitung in unserer **eigenen Mühle**. Dadurch bleibt der **vitaminreiche Keimling erhalten**, was das Produkt noch vollwertiger macht.
5. Wir stellen unsere Produkte nach **alten überlieferten Rezepturen** her und arbeiten mit **sehr langen Teigruhezeiten**. Dadurch werden Brot und Brötchen noch aromatischer und saftiger.
6. Wir verzichten auf fertige Brot- und Brötchen-Backmischungen und geben jederzeit gerne Auskunft über alle Rezepturbestandteile. Fragen Sie unsere freundlichen Fachverkäuferinnen nach der „**goldenen Rezeptfibel**“ mit Angaben zu Nährwerten und Hinweisen für Allergiker, **wir haben keine Geheimnisse!**
7. Wir sind Handwerk! **Unsere Produkte sind Einzelstücke!** Wir verkaufen keine Uniformität, da wir noch sehr viel in Handarbeit herstellen und Maschinen nur dort einsetzen, wo es die Hand nicht besser machen kann. Unsere Backverfahren sind sehr aufwändig, so dass wir überdurchschnittlich viele **Bäcker- und Konditormeister und -gesellen beschäftigen**.
8. Wir beliefern unsere Fachgeschäfte bis zu **dreimal täglich mit frischer Ware**. Im Fachgeschäft selber backen wir zudem laufend frisch bis in die Abendstunden. Dies garantiert **maximale Frische**.
9. Das Mehl für unsere Backwaren beziehen wir von **regionalen Mühlen in unmittelbarer Nähe**. Bei unseren Einkäufen hat die **heimische Landwirtschaft Priorität!** Heuberger Land®-Produkte werden von uns in kontrollierter Bioland®-Qualität hergestellt. Die Rohstoffe hierfür kommen vom Bioland®-Hof der Familie Schaut in Wilflingen und von weiteren Bioland®-Betrieben unserer Region.
10. Unseren Kaffee liefert uns „Hochland-Kaffee Hunzelmann, Stuttgart“, von dieser traditionellen familiengeführten Kaffeerösterei beziehen wir nur **allerhöchste Bohnen-Qualität aus fairem Handel**.

Dafür stehen und garantieren wir mit unserem Namen

Y. Mahl *M. Mahl*

Yvonne Mahl

Martin Mahl

