



Aus Tradition gut

“So lagern Sie ihr Brot richtig”

- ✓ Unverpacktes Brot in sauberen, trockenen und gut belüfteten Behältern lagern. (z.B. Brotkasten oder speziellem Brottopf)
- ✓ Regelmäßige Reinigung der Behälter mit einer Essiglösung (1 Teil Wasser, 9 Teile Essig) Essigsäure verhindert Schimmelpilz.
- ✓ Schnittbrot wird am besten verpackt gelagert.
- ✓ Brote und Kleingebäck sollte bei Raumtemperatur gelagert werden, nicht im Kühlschrank.
- ✓ Sauerteigbrote bieten durch ihren natürlichen Anteil an Essigsäure einen guten Schimmelschutz.
- ✓ Brötchen bleiben knusprig wenn sie in Papiertüten, Körben oder Netzen gelagert werden.



Tel. 04152/2167

Tipp vom:
Bäckermeister Thorsten Dittmer

dittmer
www.baeckereidittmer.de