

BROTGENUSS-KOMPASS: UNSERE GENUSS-KATEGORIEN

KRUSTIKAL

CHARAKTER

Die Wortkreation „*Krustikal*“ bringt die Begriffe „krustig“ und „rustikal“ zusammen – und damit ist die besondere Charakteristik dieser Brote sehr treffend beschrieben. Sie zeichnen sich durch eine besondere, einzigartige Kruste aus, die häufig mit einer rustikalen Anmutung einhergeht.

Eine tief gewachsene, intensive und knusprige Kruste sorgt für eine besondere Note: typisch ist das kräftige, würzige und – besonders bei intensiv gebackenen Broten – leicht rauchige Aromaprofil. Begleitet von markanten Röstaromen mit feinen Mokka- oder Kaffeenoten wird der vollmundige Geschmack durch vielfältige Sauerteignoten abgerundet. Ausgesprochen saftig und bekömmlich, sind unsere krustikalen Brotspezialitäten ideal für alle Brotliebhaber eines kräftigen, würzigen und knusprigen Genusserlebnisses.

EMPFEHLUNG

Unsere *Krustikalen* eignen sich perfekt für die deftige Brotzeit am Mittag oder Abend. Die kräftigen, kross-würzigen Aromen dieser Brotspezialitäten harmonieren ideal mit einem geräucherten Schinken oder einem würzigen Cheddar (mit Gürkchen). Aber es geht auch ganz anders: probieren Sie eines unserer krustikalen Brote einfach mal mit Ihrer Lieblingskonfitüre – Sie werden überrascht sein von dieser einzigartigen Aromen-Komposition.

HELLRÖSTIG

CHARAKTER

Unter „*Hellröstig*“ haben wir all jene köstlichen Brote versammelt, die zum einen mild und hell ausgebacken sind und sich zum anderen oftmals durch eine feine Röstnote auszeichnen. Hier finden Sie auch die wahren Multitalente, die sich mit praktisch jedem Belag gut vertragen. Unsere *Hellröstigen* begeistern mit einer zart gebackenen Kruste, mit einer saftig-soften Krume und mit einem milden Aromaprofil, das durch eine dezente Sauerteignote abgerundet wird. Die Krume wird von fruchtigen Hefenoten begleitet, die feine, dünn-gewachsene Kruste von karamelligen Röstaromen. Ausgesprochen saftig und bekömmlich sind unsere hellröstigen Brotspezialitäten ideal geeignet für alle Liebhaber eines milden Genusserlebnisses mit feinsten Aromen in Krume und Kruste.

EMPFEHLUNG

Als perfekte Allrounder bieten unsere hellröstigen Brote vielfältige Kombinationsmöglichkeiten für eine Brotzeit. Lassen Sie sich inspirieren, probieren Sie etwas aus! Als süße Variante mit einer Citrusmarmelade oder Schokocreme zum Frühstück; als feine Brotzeit mit Räucherlachs oder vegetarisch mit Hüttenkäse und Schnittlauch zum Mittag; als deftiges Abendbrot mit einem kräftigen Landschinken – was immer Sie auch bevorzugen, ein *Hellröstiges* von Schäfer's macht jede Brotzeit zum Genuss.

KERNIG

CHARAKTER

Wie der Begriff „*Kernig*“ schon nahelegt: diese Brotspezialitäten haben es in sich! Sie begeistern durch ausgewählte Getreidesorten sowie durch Ölsaaten – in unterschiedlichsten, köstlichen Kombinationen, die Ihnen eine Vielzahl von charakterstarken Geschmackserlebnissen versprechen.

Beginnen wir die Vielfalt mit den kernigen Mehrkornbroten: sie verführen mit Saatenvielfalt und einem damit einhergehenden facettenreichen Aromaprofil. Die wunderbar würzig-nussige Note wird abgerundet durch eine sanfte Sauerteignote und feine Röstaromen.

Bei unseren kernigen Vollkornbroten liegt der Fokus auf der besonderen Verarbeitung des Rohstoffs und dem damit verbundenen vollen Charakter. Nur im Vollkornmehl und -schrot stecken alle drei Bestandteile eines Getreidekorns: Mehlkörper, Keim und Schale. Das ist ein dreifaches Plus für bewusste Genießer – und ein zusätzliches Plus für den vollen Geschmack. Abgerundet wird das feinherbe Aroma mit einer ausgeprägten Sauerteignote, Saaten bieten zusätzlich einen intensiven nussigen Touch.

Von kernig-nussigen bis feinherb-getreidigen Geschmacksnoten, von sanfter bis ausgeprägter Sauerteignote: unsere kernigen Brotspezialitäten bieten eine große, köstliche Vielfalt. Ein ausgesprochen saftiges, bekömmliches und vollwertiges Genusserlebnis ist jede einzelne.

EMPFEHLUNG

Ein *Kerniges* harmoniert durch die charakterstarken Aromen ideal mit einem kräftigen Belag: sei es ein mittelalter Gouda oder Cheddar, ein deftiger Landschinken oder rauchiger Schwarzwälder Schinken. Auch in Kombination mit einem Kräuterquark oder Frischkäse mit frischem Schnittlauch bilden diese Brotspezialitäten ein perfektes Team. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Ob für eine Brotzeit zum Abend oder ein Brotbuffet: in der großen Vielfalt finden Sie ganz sicher die richtige Brotspezialität für Ihren kernigen Genussmoment.

TRENDIG

CHARAKTER

Auf unserem Brotgenuss-Kompass finden Sie auch die Richtung „*Trendig*“. Und die ist in jeglicher Hinsicht etwas Besonderes. Denn hier stehen nicht die Aromen oder Geschmackseigenschaften im Vordergrund, hier finden Sie neue, innovative Brotkreationen – mit Getreiden, Saaten und Rohstoffen, die gerade angesagt sind (oder es bald sein werden).

Unsere *Trendigen* begeistern mit Individualität, Einzigartigkeit und Vielfalt. Neue, außergewöhnliche Rezeptideen sorgen für neue, außergewöhnliche Geschmacksakzente. Zutaten und Rohstoffe wie beispielsweise Chia-Samen, Cranberries, Dinkel oder Urgetreide lassen Brotspezialitäten mit einer außergewöhnlichen, individuellen Aromenvielfalt entstehen.

Wer Abwechslung und Vielfalt liebt, den besonderen Brotgenuss sucht oder einfach nur bewusst genießen will, der wird unsere *Trendigen* lieben.

EMPFEHLUNG

Ausprobieren! Neues entdecken! Und sich begeistern lassen: eine trendige Brotspezialität ist häufig schon pur oder einfach nur mit Butter ein Genuss. Für eine perfekte Brotzeit lassen sich unsere Trendigen auch ideal mit einem Belag aus Frischkäse und Räucherlachs, einem herzhaften Blauschimmelkäse, einem kräftigen Bergkäse oder einer Landsalami kombinieren. Verwöhnen Sie sich, Ihre Familie und Ihre Freunde mit außergewöhnlichen Genussmomenten.