

# MEHR ALS EIN GUTES ZEICHEN FÜR ECHTEN BROTTGENUSS. 14 GRÜNDE, UNSER BROT ZU LIEBEN.

**Schäfer's**  
EINE MARKE DER EDEKA.



## 100% WEIZEN

100% Weizenmehlerzeugnisse bezogen auf die verwendeten Getreidearten. Unsere Brote mit dem Zeichen „100% Weizen“ bestehen zu 100% aus Weizenerzeugnissen. Denn wir wissen, dass der pure, milde Geschmack des Weizens ein Genuss ist, den viele Brotfreunde lieben.



## 100% ROGGEN

100% Roggenmehlerzeugnisse bezogen auf die verwendeten Getreidearten. Unsere Brote mit dem Zeichen „100% Roggen“ bestehen zu 100% aus Roggenerzeugnissen. Denn nur so schlägt das Herz von Freunden des vollwertigen, kräftigen Genusses höher. Lange Quellzeiten des Mehls und die Zugabe unseres hausgemachten Sauerteigs verbessern die Backeigenschaften und verleihen unserem Brot eine ganz eigene Note. Kein Wunder also, wenn Ihnen ein Schäfer's Roggenbrot ganz besonders gut schmeckt.



## 100% DINKEL

100% Dinkelmehlerzeugnisse bezogen auf die verwendeten Getreidearten. Unsere Brote mit dem Zeichen „100% Dinkel“ bestehen zu 100% aus Dinkelerzeugnissen. Doch um wirklich auf den Geschmack zu kommen, muss es schmecken. Und da kann Dinkel als echter Naturbursche mit einem starken Charakter überzeugen: mit seinem einmalig nussigen Aroma begeistert er Brotgenießer immer wieder aufs Neue.



## VOLLKORN

Mindestens 90% Vollkornzeugnisse bezogen auf die verwendeten Getreidemehlerzeugnisse. Ein Vollkornbrot muss laut den Leitsätzen zu Brot und Kleingebäck aus mindestens 90% Vollkornzeugnissen bestehen. Dabei werden je nach Brotsorte Weizen-, Roggen- oder Dinkelvollkornmehl so gemischt, wie es Rezept und Leitsätze vorsehen. Dass Vollkorn zurecht einen guten Ruf genießt, liegt an der Verarbeitung des Rohstoffs. Denn nur im Vollkornmehl und Vollkornschrot stecken alle drei Bestandteile eines Getreidekorns: Mehlkörper, Keim und Schale – ein dreifaches Plus für den bewussten Genießer. Und deshalb erfreuen sich zunehmend mehr Brotgenießer am vollen Charakter des vollen Kornes.



## HAUSEIGENE REZEPTUR

Die haus eigenen Rezepturen sind der ganze Stolz unserer Bäcker. Hier können und sollen sie ihre Freude am kreativen Brotbacken nach Herzenslust ausleben. Die Rezepte werden nach eigenen Ideen von uns entwickelt. Zutat für Zutat wird ausgewählt und abgewogen, probiert und neu gemischt – so lange, bis ein Brot entstanden ist, das es so bei uns noch nicht gegeben hat und das die Handschrift unserer Bäcker trägt. Und das somit ein heißer Kandidat für Ihr neues Lieblingsbrot ist.



## HAUSGEMACHTER SAUERTEIG

Beim hausgemachten Sauerteig kann der Bäcker zeigen, dass er ein Händchen für Brot hat. Denn neben exzellenten Rohstoffen sind Erfahrung und Geduld die wichtigsten Zutaten. Eine Mischung von Mehl, Wasser und ein Anstellgut, welches von Tag zu Tag vom reifen Sauerteig der letzten Stufe abgenommen wird, ist die Basis. Nun ist es wichtig, dass der Teig atmet und der Gärprozess in Schwung kommt. Hierbei entstehen neben Milch- und Essigsäure auch jene charakteristischen Duft- und Aromastoffe, die unserem Brot die einzigartige Note geben. Ein Sauerteig bestimmt die geschmackliche Intensität des Brotes, er verbessert das Aroma, den Geschmack, die Teiglockerung und Frischhaltung unserer Brote.



## VORTEIG

Von einem Vorteig wird immer dann gesprochen, wenn nicht alle Zutaten direkt zu einem Teig verarbeitet werden. Er stellt die Basis für viele Baguette- oder baguetteähnliche Rezepte dar und verleiht den Produkten ihr charakteristisches Aroma und die einzigartig lockere Krumenstruktur. Ein Vorteig braucht viel Kenntnis und Pflege. Angesetzt wird er vorwiegend aus Weizenmehl, Wasser und Hefe, das Gemisch wird geknetet und ruht dann für 18 Stunden bei 15 bis 20 °C abgedeckt in einem Kessel. Diese Reifezeit ist entscheidend, denn nun gärt der Teig und entwickelt sein intensives Aroma und eine lockere Porung.



## QUELLSTÜCK / BRÜHSTÜCK

Saaten, Schrote oder Getreidekörner sind bestens geeignet, um einem Brot auf natürliche Art eine besondere Note zu verleihen. Nur sind diese kleinen Energie- und Aromabomben oft zu fest, um direkt verarbeitet werden zu können. Als Vorstufe der Teigbereitung lässt man die Körner daher quellen. Ja nach Härte und Größe der Körner und Saaten entscheidet sich der Bäcker entweder für ein Quell- oder ein Brühstück und steuert über die Temperatur und Zeit die Bissfestigkeit. Mit einem Quell- oder Brühstück wird das Brot aromatischer, saftiger und der Biss angenehmer. Zudem verbessert es die Frischhaltung. Und bei so vielen Vorteilen investieren wir sehr gern ein Extra an Zeit und Aufmerksamkeit.



## VON HAND AUFGEARBEITET

Selbstverständlich nutzen wir moderne Arten der Teigaufarbeitung und lassen uns gern von technischen Hilfsmitteln die Arbeit erleichtern. Aber nur da, wo es sinnvoll ist. So kann eine Maschine zum Beispiel sehr gut mischen oder kneten. Doch einige spezielle Handgriffe beherrschen nur erfahrene Bäckerhände. Um Broten ihren individuellen Charakter zu verleihen – sei es das Wälzen der Brote in Saaten, das Umschlagen des Teiges oder spezielle Methoden zur Teigformung – braucht man etwas, das eine Maschine nicht hat, nämlich Fingerspitzengefühl. Und genau das haben wir.



## LAUT GESETZ OHNE KONSERVIERUNGSMITTEL

Der Verzicht auf Konservierungsmittel ist für uns Ehrensache. Dass in Deutschland keine haltbarkeitsverlängernden Konservierungsmittel bzw. -mittel für ganzes, ungeschnittenes und unverpacktes Brot zugelassen sind, entspricht also ganz unserem Selbstverständnis. Und wir können es Ihnen ganz offiziell und schwarz auf weiß garantieren, dass alle Brote von Schäfer's gemäß der gesetzlichen Vorgaben keine Konservierungsmittel enthalten. Dies gilt selbstverständlich auch für alle Brote, die an der Backwaren-Bedientheke in der Filiale frisch für Sie geschnitten werden.



## OHNE ZUCKERZUSATZ - ENTHÄLT VON NATUR AUS ZUCKER

Manchmal ist es gut zu wissen, was Sie nicht bekommen. Im Falle unserer Brote mit dem Zeichen „Ohne Zuckerzusatz“ ist es Zucker. Denn den setzen wir nicht zu, egal in welcher Form und unter welcher Bezeichnung. Genauer: Wir verwenden keinen Haushaltszucker (Saccharose), keinen Traubenzucker, kein Maltodextrin, kein Malz, keine Malzextrakte. Keine Ausnahmen. Dass jedes Brot einen gewissen Zuckeranteil hat, ist ganz natürlich und trägt zum charakteristischen Geschmacksbild bei. Denn Getreidemehle enthalten von Natur aus Stärke, ein Mehrfachzucker, der bei der Teigbereitung, insbesondere bei der Gärung, durch enzymatische Vorgänge ganz natürlich in Zwei- und Einfachzucker abgebaut und gespalten wird.



## OFENFRISCH - FRISCH VOR ORT GEBACKEN

Was gibt es Schöneres, als von einem freundlichen Lächeln und dem Duft von frisch gebackenem Brot begrüßt zu werden? Als Brotgenießer wissen Sie: In unseren Märkten/Filialen können Sie sich Tag für Tag darauf freuen. In unseren Ladenbacköfen bekommen viele Brote den letzten Touch. Unsere Bäcker haben in liebevoller Arbeit alles so vorbereitet, dass der letzte Fertigungsschritt vor Ort ein ideales Finish bedeutet. Die Brote werden auf diese Art nicht nur einfach verführerischer. Die Frische tut ihnen auch objektiv gut: Kross, ofenwarm und mit längerer Haltbarkeit sind sie ein echter Genuss – schon vor dem ersten Biss und bis zum letzten Krümel.



## VEGAN

Wir gehen mit der Zeit – und freuen uns, Ihnen eine Reihe von veganen Produkten anbieten zu können. Das bedeutet: diese enthalten rezeptorisch keine tierischen Bestandteile, einschließlich Milch, Ei und deren Erzeugnisse. Und bieten Ihnen dabei den Brotgenuss, wie Sie ihn von Schäfer's kennen.