

PEMA Vollkorn-Spezialitäten

Heinrich Leupoldt KG

Goethestraße 23

D-95163 Weissenstadt

Tel.: +49 92 53 89-0

Fax: +49 92 53 89-40

E-Mail: kontakt@pema.de

Internet: www.pema.de



Firmenprofil / Our profile

Unser Getreide stammt aus konventionellem Vertragsanbau bzw. aus ökologischem Anbau vorzugsweise aus unserer Region und aus von uns besonders ausgewählten Nachbarregionen, sowie immer aus neuester Ernte. Auch die Lagerung wird von uns direkt kontrolliert. Deshalb haben Sie die Gewissheit, dass in unserem Getreide weder Rückstände von Lagerschutz-Chemikalien noch gentechnisch verändertes Korn enthalten sind. Geschmack und Lockerung unserer Brote erreichen wir durch unseren Vollkorn-Natursauerteig, der nach der klassischen Methode über 72 Stunden bereitet wird. Weder zur Teigbereitung noch zum Frischhalten werden chemische Zusatzstoffe verwendet.

Our grain comes from conventional agricultural operations and from certified organic farms, in specially selected regions and always from the latest harvest. We also inspect the storage facilities ourselves. That is why you can be sure that neither pesticide residues nor genetically engineered corn will be found in our grain. The taste and lightness of our breads are achieved with our natural whole-grain sourdough, prepared using the classical threestep method. This means that no chemical additives are used either to make up the dough or to preserve freshness.

Sortiment / Range

Naturreine Roggen-Vollkorn-Brote in verschiedenen Sorten, auch Bio-Produkte

Natural rye-wholegrain bread in different types, also Bio-Products

