

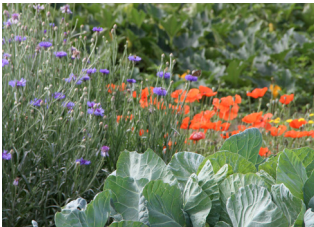
Wir liefern Köstlichkeiten in Ihre Küche



Bio
Bouquet

Mehr als Gemüse

Wir sorgen für Leben im Menü und Artenvielfalt im Garten



Gerne beraten wir Sie persönlich

Telefon 062 958 50 60

info@biobouquet.ch

www.biobouquet.ch

Wir freuen uns auf Sie!

Gerhard Bühler

und das BioBouquet-Team

Im Moos

4922 Thunstetten

demeter

Ausgezeichnet biodynamisch.



BIO SUISSE

Bäcker Konis Genuss-Tipp:

«Am Abend mit etwas Anke
und einem feinen Stück
Käse.»

Mmmmh!

Überzeugen Sie sich selbst –
Ihr BioBouquet-Brot kommt
gewohnt bequem direkt
an Ihre Haustür.

Einfach im E-Shop bestellen:
www.biobouquet.ch



Gerhard Bühler
und das BioBouquet-Team
Im Moos
4922 Thunstetten
Telefon 062 958 50 60
info@biobouquet.ch
www.biobouquet.ch



Unser BioBouquet-Brot,
frisch aus dem Ofen!

Einfach ganz viel Genuss...

Ausgewählte Zutaten

Ein feines Malzkornbrot, gebacken aus den Zutaten, die auch vor 100 Jahren in den Brotteig kamen – ganz ohne Backhilfsmittel oder Zusatzstoffe. Und nur aus biologischer Landwirtschaft.

Fachwissen und Leidenschaft

Bäckermeister Koni Fuchs ist nicht nur mit Leidenschaft in der Backstube in Bützberg am Kneten, sondern er gibt sein Wissen auch an der Berufsschule weiter.

Viel Zeit und Ruhe

24 Stunden gärt der Vorteig in seiner Backstube! Und das lohnt sich: Das BioBouquet-Brot bleibt darum länger frisch, hat ein besonders feines Aroma und eine schön knusprige Kruste.

Echte Handarbeit

Backen ist bei ihm ein Handwerk im wahrsten Sinne des Wortes: Jedes Brot formt er von Hand und schiebt es mit dem Edelvita-Siegel in den Ofen. Mmmmh, wie das duftet!

Jeden Tag frisch

Aufgetaute Teiglinge? Kommen bei Koni Fuchs sicher nicht in die Backstube! Er backt immer frisch – und zwar am Abend. Am anderen Morgen macht sich das BioBoquet-Brot dann auf den Weg zu Ihnen.



...mit der neuen
Brot-Generation.

Locker, luftig, leicht.
In feinsten Bio-Qualität.

**Ausgezeichnet mit
der Bestnote der
Bio Gourmet Knospe.**



