

Biologische und ökologische Produkte

Regionale Zulieferer

Tradition und Innovation

Zufriedene Mitarbeiter

**Auf den Geschmack gekommen?
Dann greifen Sie zu!**

Unsere Köstlichkeiten gibt es bei über
150 Verkaufsstellen in und um München,
auch bei Ihnen um die Ecke!

**Die FRITZ-Läden finden Sie in
München / Haidhausen, Rablstr. 38,
oder in Aying, Münchener Straße 28.**

Alle Biomärkte, Reformhäuser und Hofläden,
die unsere Waren führen, und unser komplettes
Produktspektrum, sehen Sie unter:
www.fritz-muehlenbaeckerei.de

Ganzheitlich ökologisches Denken und Handeln
heißt auch gesellschaftliche Verantwortung zu
übernehmen. Deshalb spenden wir regelmäßig Brot
und Gebäck an verschiedene Institutionen, Vereine
und für Veranstaltungen rund um das Thema
Gesundheit und gesunde Ernährung.

FRITZ 
MÜHLENBÄCKEREI

Fritz Mühlenbäckerei GmbH
Münchener Straße 28
85653 Aying / München
Telefon +49 (0) 8095 - 873 07 0

info@fritz-muehlenbaeckerei.de
www.fritz-muehlenbaeckerei.de


WELLPANE
BIO-BROT GLUTENFREI VON FRITZ

Freude am BioGenuss

Fritz
MÜHLENBÄCKEREI



propella-design.de

Gedruckt auf Recyclingpapier.

Zeit für Gutes...

FRITZ 
MÜHLENBÄCKEREI

**... mit der FRITZ
Mühlenbäckerei**

Garantierte Qualität

Soziale Verantwortung

Bestens für München

Vielseitiges Sortiment



Biologische und ökologische Produkte – Gutes für Sie und für die Natur!

Schon lange Zeit, seit über 30 Jahren, backen wir mit Überzeugung und Leidenschaft, um natürliches, ursprüngliches und wohlschmeckendes Bio-Gebäck auf Ihren Tisch zu bringen. Unsere Backwaren enthalten ausschließlich Rohstoffe aus kontrolliert ökologischem Anbau. Farb- oder Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Enzyme – all das werden Sie bei uns nicht finden. Unsere Lieferanten verzichten auf Spritzmittel, Kunstdünger und genveränderte Pflanzen. Wir bieten garantierte Bioland-Qualität!

Anstelle künstlicher Zutaten lockern Sauerteig und Backferment den Teig und lassen ihn aufgehen. Das braucht seine Zeit – bis zu 48 Stunden. Denn nur so entstehen einzigartige Geschmacks-Aromen und optimale Bekömmlichkeit – Sie werden es schmecken.

Gute Wege, so kurz wie möglich

Für uns heißt ökologisches Handeln auch, möglichst viel mit regionalen Zulieferern zu arbeiten, z. B. bekommen wir unser Getreide von kontrollierten Bioland-Bauern aus der schwäbischen Alb und Niederbayern.

Wir sind immer auf der Suche nach neuen, noch besseren Lösungen: wir ersetzen Rohrzucker aus Südamerika und sparen die langen Transportwege. Unser Rübenzucker aus Süddeutschland fördert nicht nur die regionale Wirtschaft, sondern erzielt eine wesentlich höhere Zuckerausbeute (6,6 t Rüben vs. 11,4 t Rohr pro t Zucker) und benötigt so für die gleichen Mengen an Zucker weniger landwirtschaftliche Anbaufläche.



Handwerkstradition – aus alten Zeiten überliefert ...

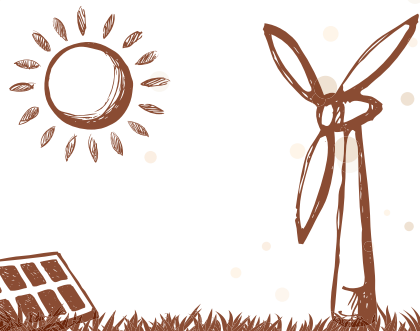
Unser ganzer Stolz sind die hauseigenen Osttiroler Steinmühlen, auf denen wir unser Getreide täglich frisch verarbeiten. Durch die Natursteine werden die Getreidekörner besonders schonend mit nur geringer Erwärmung gemahlen. Unsere Bäckerinnen und Bäcker lieben ihren Beruf und beherrschen noch das traditionelle Bäckerhandwerk: die Brezn werden von Hand gedreht und Brote von Hand geformt. Und weil es einfach besser schmeckt, backen sie die Brotlaibe, Baguette, Ciabatta und Weckerl auf Natursteinplatten.



... mit innovativer Technik ergänzt

Wir kombinieren altbewährte Rezepte und traditionelle Herstellungsmethoden ständig mit neuesten Erkenntnissen. Beim Backprozess und bei unserer gesamten Betriebsführung legen wir Wert auf Innovation und Nachhaltigkeit.

Öko-Strom von den „EWS – Elektrizitätswerke Schönau“, eine große Photovoltaik-Anlage, Wärmerückgewinnung, Trinkwasser sparen durch die Nutzung von Regenwasser, der Aufbau unserer Elektro-Fahrzeugflotte – nur ein paar unserer Ansätze, mit denen wir durch verantwortungsvolle Energienutzung zum Schutz der Umwelt beitragen.



Sich etwas Gutes tun! Mit unserem vielseitigen Sortiment

Mit gesunder Ernährung können Sie Energie tanken und sich und Ihren Körper für den oft anstrengenden Alltag belohnen. Unsere Verbindung von Tradition und Moderne lässt sowohl klassische als auch neu komponierte Köstlichkeiten entstehen, die Ihnen eine leckere Auswahl bieten.

Unser großes Basissortiment wird regelmäßig durch saisonale Produkte ergänzt.



Brote: Fruetzi und das Sportlerbrot sind unsere Renner. Aber auch die klassischen Bauern- und Landbrote, das „Brot der Essener“ oder exotische Varianten wie das Aprikose-Cashewbrot, das herbstliche Dinkel-Kürbis oder unser Fritz-Baguette sind sehr beliebt.

Brezn & Semmeln: Mit den Brezn-Varianten und Steinofen-Weckerln, Semmeln, Ciabattini etc. haben wir eine breite Palette an Kleingebäck: Da ist für jeden etwas dabei.

Herzhaftes: Unsere Käse-Snacks, Gemüsequiche oder -pizza in wechselnden Variationen sind perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch.

Süßes: Für Leckermäulchen gibt es das ganze Jahr süße Köstlichkeiten: von Apfelkrokant, Bienenstich über Ananas-Quark bis zu den saisonalen Waren wie Zwetschgendatschi oder Lebkuchen.



Auch für Allergiker: Wissen, was (nicht) drin ist



Ein Großteil unserer Produkte ist auch für Allergiker und Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten geeignet. Ob frei von Gluten, Weizen, Hefe, Ei, Milchprodukten oder Nüssen, ob sortenrein oder vegan – auf eine vollständige Deklaration aller Zutaten können Sie vertrauen.



Für Menschen mit Zöliakie oder für die, die sich einfach glutenfrei ernähren wollen, haben wir eine geschmackvolle, glutenfreie Produktlinie entwickelt. WELLPANE: von einer großen Brotauswahl über süße bis herzhaftes Teilchen – Sie müssen auf nichts verzichten!



Unsere Garantie

Wir backen

- ohne chemische Zusatzstoffe und Backhilfsmittel
- mit Bioland-Rohstoffen aus der Region
- traditionell, handwerklich, innovativ
- mit hauseigener Getreidevermahlung
- mit der Deklaration aller Zutaten
- und mit Nachhaltigkeit

Denn alles Gute liegt uns am Herzen!

