



DE-ÖKO-005

EINBLICK SCHAFFT VERTRAUEN

Trotz größter Sorgfalt können wir aus produktionstechnischen Gründen und aufgrund des Verkaufs von un- verpackter Ware nicht garantieren, dass sich keinerlei Spuren einzelner allergener Zutaten von anderen Brot- sorten und Backwaren in oder auf den Produkten befinden.

Besuchen Sie uns im Internet unter: www.hopfisterei.de

Ludwig Stocker Hopfisterei GmbH
Kreittmayrstraße 5
80335 München
Tel. 089 / 52 02-0
E-Mail: info@hopfisterei.de

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier



Hopfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Stand: 10/24



UNSERE RAFFINIERTEN

● Pfister Öko-Haferkorn	● Pfister Öko-Kürbiskernlaib	● Pfister Öko-Walnussbrot	● Pfister Öko-Wilde Kruste	● Pfister Öko-Dinkel-Hirse	● Pfister Öko-Vierkorn	● Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	● Pfister Öko-Schrotkernl	● Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	● Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	● Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn
Natursauerteigbrot kernig, leicht nussig und mild	Natursauerteigbrot kernig-krustig	Natursauerteigbrot herzhafte-nussig	Natursauerteigbrot saftig und krustig	Natursauerteigbrot krustig und nussig	Natursauerteigbrot mild und körnig	Natursauerteigbrot saftig-knackig	Natursauerteigbrot kernig-knackige Kruste, zum »Kernlbeißen«	Natursauerteigbrot herzhafte kräftig	Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot kräftig gewürzt	Natursauerteigbrot voller Dinkelgeschmack
Mehrkornbrot mit Ackerbohnen und Leinsamen	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen	Roggenmischbrot mit Walnüssen	Roggenbrot	Mehrkornbrot mit Hirse	Mehrkornbrot	Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggen-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Brotgewürzen	Dinkel-Vollkornbrot
46% Roggen, 31% Hafer, 23% Weizen	70% Weizen, 30% Roggen	62% Roggen, 38% Weizen	100% Roggen	78% Dinkel, 17% Hirse, 5% Roggen	58% Roggen, 30% Weizen, 6% Hafer, 6% Gerste	90% Roggen, 10% Weizen	80% Roggen, 20% Weizen	100% Roggen	64% Roggen, 36% Dinkel	64% Roggen, 36% Dinkel	92% Dinkel, 8% Roggen
Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), HAFERFLOCKEN* (18%), WEIZENMEHL** (13%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (8%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (43%), ROGGENMEHL** (19%)), Wasser, Kürbiskerne* (9%), Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (18%), WEIZENMEHL** (23%)), Wasser, WALNÜSSE* (9%), Honig*, Meersalz.	Getreideerzeugnis (ROGGENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL** (51%), Hirse* (11%), ROGGENMEHL** (4%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (26%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (11%), WEIZENMEHL** (18%), GERSTEN-VOLLKORN-SCHROT* (4%), HAFER-VOLLKORN-SCHROT* (4%)), Wasser, Leinsamen*, Meersalz, SESAM*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* (8%), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (28%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (26%), WEIZENMEHL** (13%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* (6%), Meersalz, Anis*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (55%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (10%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (45%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (26%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (44%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (25%)), Wasser, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELVOLLKORN-SCHROT** (48%), GRÜNKERN* (9%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (5%)), Wasser, Meersalz.
keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine

UNSERE KÖRNIGEN

● Pfister Öko-Haferkorn	● Pfister Öko-Kürbiskernlaib	● Pfister Öko-Walnussbrot	● Pfister Öko-Wilde Kruste	● Pfister Öko-Dinkel-Hirse	● Pfister Öko-Vierkorn	● Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	● Pfister Öko-Schrotkernl	● Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	● Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	● Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn
Natursauerteigbrot kernig, leicht nussig und mild	Natursauerteigbrot kernig-krustig	Natursauerteigbrot herzhafte-nussig	Natursauerteigbrot saftig und krustig	Natursauerteigbrot krustig und nussig	Natursauerteigbrot mild und körnig	Natursauerteigbrot saftig-knackig	Natursauerteigbrot kernig-knackige Kruste, zum »Kernlbeißen«	Natursauerteigbrot herzhafte kräftig	Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot kräftig gewürzt	Natursauerteigbrot voller Dinkelgeschmack
Mehrkornbrot mit Ackerbohnen und Leinsamen	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen	Roggenmischbrot mit Walnüssen	Roggenbrot	Mehrkornbrot mit Hirse	Mehrkornbrot	Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggen-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Brotgewürzen	Dinkel-Vollkornbrot
46% Roggen, 31% Hafer, 23% Weizen	70% Weizen, 30% Roggen	62% Roggen, 38% Weizen	100% Roggen	78% Dinkel, 17% Hirse, 5% Roggen	58% Roggen, 30% Weizen, 6% Hafer, 6% Gerste	90% Roggen, 10% Weizen	80% Roggen, 20% Weizen	100% Roggen	64% Roggen, 36% Dinkel	64% Roggen, 36% Dinkel	92% Dinkel, 8% Roggen
Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), HAFERFLOCKEN* (18%), WEIZENMEHL** (13%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (8%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (43%), ROGGENMEHL** (19%)), Wasser, Kürbiskerne* (9%), Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (18%), WEIZENMEHL** (23%)), Wasser, WALNÜSSE* (9%), Honig*, Meersalz.	Getreideerzeugnis (ROGGENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL** (51%), Hirse* (11%), ROGGENMEHL** (4%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (26%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (11%), WEIZENMEHL** (18%), GERSTEN-VOLLKORN-SCHROT* (4%), HAFER-VOLLKORN-SCHROT* (4%)), Wasser, Leinsamen*, Meersalz, SESAM*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* (8%), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (28%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (26%), WEIZENMEHL** (13%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* (6%), Meersalz, Anis*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (55%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (10%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (45%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (26%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (44%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (25%)), Wasser, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELVOLLKORN-SCHROT** (48%), GRÜNKERN* (9%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (5%)), Wasser, Meersalz.
keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine

UNSERE VOLLKÖRNIGEN

● Pfister Öko-Haferkorn	● Pfister Öko-Kürbiskernlaib	● Pfister Öko-Walnussbrot	● Pfister Öko-Wilde Kruste	● Pfister Öko-Dinkel-Hirse	● Pfister Öko-Vierkorn	● Pfister Öko-Sonnenblumenkernbrot	● Pfister Öko-Schrotkernl	● Pfister Öko-Roggen-Vollkorn	● Pfister Öko-Vollkorn-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Vollkorn-Gewürzlaib	● Pfister Öko-Dinkel-Grünkern-Vollkorn
Natursauerteigbrot kernig, leicht nussig und mild	Natursauerteigbrot kernig-krustig	Natursauerteigbrot herzhafte-nussig	Natursauerteigbrot saftig und krustig	Natursauerteigbrot krustig und nussig	Natursauerteigbrot mild und körnig	Natursauerteigbrot saftig-knackig	Natursauerteigbrot kernig-knackige Kruste, zum »Kernlbeißen«	Natursauerteigbrot herzhafte kräftig	Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdeutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot kräftig gewürzt	Natursauerteigbrot voller Dinkelgeschmack
Mehrkornbrot mit Ackerbohnen und Leinsamen	Weizenmischbrot mit Kürbiskernen	Roggenmischbrot mit Walnüssen	Roggenbrot	Mehrkornbrot mit Hirse	Mehrkornbrot	Roggenbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen	Roggen-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot	Roggen-Dinkel-Vollkornbrot mit Brotgewürzen	Dinkel-Vollkornbrot
46% Roggen, 31% Hafer, 23% Weizen	70% Weizen, 30% Roggen	62% Roggen, 38% Weizen	100% Roggen	78% Dinkel, 17% Hirse, 5% Roggen	58% Roggen, 30% Weizen, 6% Hafer, 6% Gerste	90% Roggen, 10% Weizen	80% Roggen, 20% Weizen	100% Roggen	64% Roggen, 36% Dinkel	64% Roggen, 36% Dinkel	92% Dinkel, 8% Roggen
Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), HAFERFLOCKEN* (18%), WEIZENMEHL** (13%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (8%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (43%), ROGGENMEHL** (19%)), Wasser, Kürbiskerne* (9%), Meersalz, Gewürze (Basilikum*, Koriander*, Ysop*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (19%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (18%), WEIZENMEHL** (23%)), Wasser, WALNÜSSE* (9%), Honig*, Meersalz.	Getreideerzeugnis (ROGGENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELMEHL** (51%), Hirse* (11%), ROGGENMEHL** (4%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (26%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (11%), WEIZENMEHL** (18%), GERSTEN-VOLLKORN-SCHROT* (4%), HAFER-VOLLKORN-SCHROT* (4%)), Wasser, Leinsamen*, Meersalz, SESAM*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* (8%), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (28%), ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (26%), WEIZENMEHL** (13%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* (6%), Meersalz, Anis*.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORN-SCHROT** (55%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (10%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (45%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (26%)), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENVOLLKORNMEHL** (44%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (25%)), Wasser, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*), Meersalz.	Getreideerzeugnisse (DINKELVOLLKORN-SCHROT** (48%), GRÜNKERN* (9%), ROGGENVOLLKORNMEHL** (5%)), Wasser, Meersalz.
keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine

830 kJ / 199 kcal	1141 kJ / 270 kcal	1241 kJ / 295 kcal	1069 kJ / 253 kcal	1005 kJ / 237 kcal	1022 kJ / 242 kcal	1168 kJ / 277 kcal	1115 kJ / 265 kcal	935 kJ / 222 kcal	1042 kJ / 246 kcal	1012 kJ / 240 kcal	941 kJ / 223 kcal
1,4 g	4,6 g	7,3 g	0,97 g	1,3 g	3,0 g	6,4 g	5,0 g	1,1 g	2,7 g	1,8 g	1,6 g
0,15 g	0,90 g	0,70 g	0,20 g	0,19 g	0,40 g	0,90 g	0,70 g	0,20 g	0,44 g	0,30 g	0,30 g
39 g	45 g	47 g	52 g	47 g	43 g	45 g	44 g	43 g	44 g	44 g	40 g
0,75 g	1,4 g	3,8 g	1,5 g	2,8 g	0,86 g	0,90 g	1,1 g	0,56 g	1,8 g	0,52 g	4,1 g
5,1 g	4,0 g	7,2 g	7,4 g	3,6 g	8,6 g	7,1 g	8,3 g	9,5 g	9,3 g	11 g	8,7 g
6,4 g	10 g	7,4 g	5,3 g	7,6 g	6,6 g	6,9 g	7,1 g	5,3 g	7,3 g	7,3 g	7,7 g
1,5 g	1,3 g	1,0 g	1,2 g	1,4 g	1,1 g	1,2 g	1,1 g	1,0 g	1,4 g	1,4 g	0,71 g
Laib, 2000 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Kastenform, 1000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Kastenform, 1000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g
ca. 2-3 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 6-7 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage

Genuss bis zum letzten Scherz - auch getoastet!



DAS SORTIMENT

PFISTER ÖKO-BAUERNBROTE aus reinem Natursauerteig



Hopfisterei
GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Die Hofpfisterei backt für Sie den reinen Brotgenuss!

Hochwertige ökologische Zutaten, reiner Natursauerteig, die schonende Verarbeitung und der bewusste Verzicht auf Lebensmittelzusatzstoffe jeglicher Art machen das Pfisterbrot zu dem, was es ist: Ein wertvolles Lebensmittel mit eigenem, unverwechselbarem Charakter.

Unser Pfister Natursauerteig wird nach wie vor in traditioneller Weise mit langer Reifezeit (24 Stunden) geführt. Geschmack braucht Zeit!

Die Pfister Öko-Bauernbrote werden bei milder Hitze extra lange gebacken. Das Ergebnis ist ihre einzigartige Kruste.

Als Öko-Pionier haben wir als Mühle und Bäckerei bereits über 40 Jahre Erfahrung mit der Verarbeitung von ökologischem Getreide und ökologischen Mehlen in höchster PREMIUM-Qualität. Dies garantiert unsere eigene Mühle, die Meyermühle in Landshut, Deutschlands Bio-Mühle Nr. 1.

Ökologisch. Sozial. Fair.

Die Hofpfisterei ist Naturland Partner und erfüllt seit 2011 die Naturland Fair Richtlinien.

Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer ökologischen, fairen und zukunftsweisenden Entwicklung in der Region.



Naturland, Verband für naturgemäßen Landbau e. V., Gräfelfing

Die Naturland Fair Kriterien finden Sie unter www.naturland.de



jeden
Dienstag

UNSERE TRADITIONELLEN

● Pfister Öko-Sonne Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Spezial	● Pfister Öko-Schranne	● Pfister Öko-Bauernbrot dunkel
Natursauerteigbrot der Krustengeschmack aus unseren Altdutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot krustiges Bauernbrot	Natursauerteigbrot aus hoch ausgemahlener, dunklen Mehlen	Natursauerteigbrot traditionell unig, aus hoch ausgemahlener, dunklen Mehlen
Roggenbrot	Roggenbrot	Mehrkornbrot	Roggenmischbrot
Getreideanteile ohne andere Zutaten	90% Roggen, 10% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN * aus ökologischer Landwirtschaft ** aus ökologischer Landwirtschaft plus Naturland Fair	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Sonnenblumenkerne* gemahlen, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL**, WEIZENMEHL**), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (41%), WEIZENMEHL** (20%), DINKELVOLLKORN-SCHROT** (4%), GERSTENVOLLKORN-SCHROT* (4%), HAUFER-VOLLKORNSCHROT* (4%), Wasser, Meersalz.

UNSERE WÜRZIGEN

● Pfister Öko-Schwabenlaib	● Pfister Öko-Frankenlaib	● Pfister Öko-Kümmellaib	● Pfister Öko-Weizenlaib
Natursauerteigbrot leichtgewürzt	Natursauerteigbrot gewürzt	Natursauerteigbrot kümmelwürzig	Natursauerteigbrot hell, aber deftig
Weizenmischbrot mit Brotgewürzen	Roggenbrot mit Brotgewürzen	Roggenmischbrot mit Kümmel	Weizenbrot
70% Weizen, 30% Roggen	93% Roggen, 7% Weizen	70% Roggen, 30% Weizen	96% Weizen, 4% Roggen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (57%), WEIZENMEHL** (12%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (47%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Gewürze (Fenchel*, Koriander*, Kümmel*).	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (48%), WEIZENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz, Kümmel*.

UNSERE MILDEN

● Pfister Öko-Rustikal Steinbackofenbrot	● Pfister Öko-Bauernbrot hell	● Andechser Brot *
Natursauerteigbrot innen mild – außen krustig der Krustengeschmack aus unseren Altdutschen Steinbacköfen	Natursauerteigbrot helles Bauernbrot	Natursauerteigbrot herb und saftig
Weizenmischbrot	Roggenmischbrot	Roggenbrot mit Biertreber
72% Weizen, 28% Roggen	75% Roggen, 25% Weizen	90% Roggen, 10% Weizen
ZUTATEN	Getreideerzeugnisse (WEIZENMEHL** (51%), ROGGENMEHL** (21%)), Wasser, Meersalz.	Getreideerzeugnisse (ROGGENMEHL** (52%), WEIZENMEHL** (18%)), Wasser, Meersalz.

Zusatzstoffe	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	keine	
Nährwerte pro 100g:											
Energie	1119 kJ / 265 kcal	1014 kJ / 240 kcal	1036 kJ / 245 kcal	983 kJ / 233 kcal	1024 kJ / 242 kcal	1007 kJ / 238 kcal	1022 kJ / 241 kcal	1120 kJ / 264 kcal	1091 kJ / 258 kcal	1028 kJ / 243 kcal	969 kJ / 229 kcal
Fett	2,4 g	0,93 g	1,5 g	1,1 g	0,94 g	1,2 g	1,2 g	0,93 g	0,97 g	0,93 g	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g	0,20 g	0,30 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g	0,20 g
Kohlenhydrate	52 g	50 g	46 g	46 g	50 g	48 g	49 g	54 g	53 g	50 g	45 g
davon Zucker	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	1,4 g	1,6 g	1,6 g	1,8 g	1,5 g	1,7 g	1,6 g
Ballaststoffe	6,9 g	7,2 g	9,8 g	8,2 g	3,7 g	6,7 g	7,1 g	3,3 g	3,8 g	6,9 g	7,9 g
Eiweiß	5,9 g	5,1 g	7,1 g	5,8 g	6,4 g	5,3 g	6,1 g	8,1 g	7,3 g	5,6 g	5,6 g
Salz	1,1 g	1,2 g	1,4 g	1,4 g	1,3 g	1,1 g	1,1 g	1,5 g	1,4 g	1,1 g	1,4 g
Gewicht	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g	Laib, 1500 g	Laib, 1500 g	Laib, 2000 g	Laib, 2000 g
Frischhaltung <small>ab Backtag in Brotschale oder Brottopf bei normaler Raumtemperatur</small>	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 6-7 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 4-5 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 2-3 Tage	ca. 3-4 Tage	ca. 6-7 Tage

Genuss bis zum letzten Scherz - auch getoastet!

Brotgenuss grenzenlos – das Pfisterbrot per Versand!

Keine Hofpfisterei in Ihrer Nähe? – Kein Problem! Bestellen Sie es einfach online und lassen Sie es sich bequem nachhause schicken – oder machen Sie jemandem eine Freude und schicken Sie ihm ein Pfisterbrot als Geschenk.

Weil unsere Natursauerteigbrote eine lange Frischhaltung haben, schmecken sie auch, wenn sie 1 bis 2 Tage zu Ihnen unterwegs sind!

So können Sie bestellen:

online www.hofpfisterei.de/hpf_brotversand.php

E-Mail shop@hofpfisterei.de

oder unter der kostenfreien Telefon-Nummer 0800/101 0135

oder per kostenfreier FAX-Nummer 0800/555 4444

* Auch unser Andechser Brot backen wir aus ökologischen Mehlen und mit ökologischen Gewürzen. Im Produktnamen und in der Zutatenliste geben wir keinen Öko-Hinweis, da der Andechser Biertreber auf konventionelle Weise erzeugt wird.