

Geier BIO Kruste 1902



Neu, ursprünglich und echt!

Außen knackig, innen flauschig-weich kommt jetzt das neue Jubiläumsbrot aus der Bäckerei Geier auf den Tisch.

Belebtes Wasser, BIO Mehle, BIO Natursauerteig, Salz und viel Gefühl sind die einzigen Zutaten der neuen Geier BIO Kruste 1902, die pünktlich zum 115-jährigen Jubiläum aus dem Steinofen kommt.

Als Hommage an das Gründungsjahr der Bäckerei wurde die Geier Bio Kruste 1902 anno dazumal kreiert, die so authentisch ist, wie das heimatliche Weinviertel selbst. Belebtes Wasser, BIO Weizen- und Roggenmehl BIO Natursauerteig sowie Salz sind die einzigen Zutaten in der neuen hefefreien Geier BIO Kruste 1902, die nach alter Tradition hergestellt wird. Gekonnt gefühlvolle Handarbeit und ein Gespür für den Natursauerteig, der eben seine Zeit braucht, um volle Reife zu entwickeln. Über 36 Stunden wird der Teig geführt, um sich zu lockern und das ganze Aroma seiner natürlichen Zutaten zu entfalten.

Schonend wird der Teig von Hand geteilt und gewirkt, so entsteht auf diesem ursprünglichen handwerklichen Herstellungsverfahren ein echtes Weinviertler Brot, das mit seinem ganz besonderen Charakter begeistert: Im Steinofen doppelt gebacken erhält die Geier BIO Kruste 1902 ihren unverwechselbar erdigen Geschmack, eine besonders knackige, langanhaltende Kruste und eine samtbraune flauschig-weiche Krume, die an ein französisches Landbrot erinnert.