



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



DIE BACKEN GANZ OHNE CHEMIE: DIE BÄCKEREI BECKMANN AUS MORINGEN

Das Familienunternehmen Backen ist Handwerk. Und bei Bäckerei Beckmann wird dieses Handwerk noch ganz traditionell und mit Liebe gelebt. Keine Backchemie, keine Hilfsmittel, keine Tiefkühlprodukte. Die Teige dürfen in aller Ruhe richtig reifen, bis sie ihren aromatischen Geschmack voll entfalten. So wie es früher üblich war; ohne vorproduzierte Teiglinge oder Konservierungsstoffe und ohne Farb- und Aromastoffe.

Dafür mit viel Zeit. Vorteige und Sauerteige gären in aller Ruhe über Tage. So entwickeln sich ein ganz unverfälschter Geschmack und eine besondere Teigstruktur. Beim Backen im Ofen zahlt sich diese geduldige Vorarbeit aus: Intensiver Duft, uriger Geschmack und eine knusprige Rösche.

Bei Beckmann wird bewusst nur mit natürlichen Rohstoffen gearbeitet. Deshalb steht die Bäckerei seit über hundert Jahren für höchste Qualität und beste Zutaten. Und darum lassen wir hier auch die berühmten Vissers Fritze-Brötchen speziell in Kindergröße backen. Knusprig, lecker und super zum „Einstippen“ in die Suppe.

Herzlichste Grüße,

Ihr Team von Vissers Fritze

