

# Bäckerei Liebenstein<sup>\*\*\*</sup>

Neustadt / Weinstraße

Seit über 80 Jahren ist unser Familienbetrieb in der Region verwurzelt und steht für traditionelles Bäckerhandwerk.

Auf unser Handwerk sind wir sehr stolz – durch das Arbeiten mit guten und regionalen Zutaten, viel Zeit und Liebe gelingt es uns täglich, gutes und ursprüngliches Brot zu backen.

Das Backen ist unsere Leidenschaft - unser Motto lautet:  
**„Mit Herz und Hand und nicht vom Band“**

Unsere **Rohstoffe** wählen wir immer in höchster Qualität und am liebsten bei dem regionalen Anbieter unseres Vertrauens, beispielsweise beziehen wir unser Mehl von der Walter-Mühle in Böhl-Iggelheim, unsere Eier liefert uns der Obst- und Geflügelhof Becker aus Neustadt.

Unsere Brote und Brötchen werden mit speziellen Vorteigen zubereitet, womit wir auf ganz natürlichem Wege eine deutlich längere Frischhaltung erreichen.

Ganz entscheidend ist jedoch die sehr lange **Ruhezeit** (lange Teigführung) von teils bis zu 48 Stunden, die wir unseren Teigen gönnen. Nur so kann sich der besondere Geschmack entwickeln. Außerdem werden in dieser Ruhezeit auch die Anteile des Mehls abgebaut, die zu Unverträglichkeiten führen können (FODMAPS). Somit sind unsere Gebäcke auch deutlich bekömmlicher.

Was unsere Brote und Brötchen nicht brauchen und bei uns auch nicht bekommen sind Farbstoffe, Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker, chemisch-synthetische Emulgatoren und chemisch modifizierte Stärken oder Mehle.