

...das Gute daran ist das Beste darin!

seit 1246

## 6-Kornbrot Legendär!

Aktion 1. – 31. Januar 2015



SFr. 195.-/100kg  
statt  
SFr. 215.-/100kg

**Einsatzbereich:**

Frühstück, Snacks, Sandwiches

**Passt zu:**

Käse, Trockenfleisch, Aufschnitt, kalten Vorspeisen usw.

**Zusammensetzung:** Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Hirse, Mais, Wasser, evtl. Backhefe, Salz

Das erste  
6-KORNBROT der  
Schweiz und  
der „Bäckergeneral“

1952 lernte Walter Kuchen, den engagierten Fachberater Walter Römer von der Mühle Fraubrunnen kennen, von dem er dann das Mehl bezog.

Eines Tages kam Römer zu Kuchen mit der Idee, ein Mehrkornbrot zu erfinden.

In der Armee avancierte Walter Kuchen zum „Bäckergeneral“ und erfand die mobilen Bäckereien der Schweizer Armee.

Ein PDF-Dokument zum obigen Thema finden Sie auf unserer Homepage (Rubrik News) oder wird auf Wunsch zugestellt.



**Neu!** Flyer und Hochglanzplakate sind mit einem QR-Code versehen, der ein tolles Video auf Youtube abrufen.