

# Chüjerbrot

echte Tradition



AUS LIEBE  
ZUM BROT





## Chüjerbrot – echte Tradition

Wenn die Tage kürzer und die Nächte kälter werden, machen sich die Chüjer (=Küher, Alphirten) mit ihren Herden auf den Rückweg von der Alp ins Tal. Der Alpbazug ist eines der traditionellsten und schönsten Bergfeste – zum Dank für einen unfall- und verlustfreien Sommer auf der Alp.

So wie das Leben auf der Alp einfach ist, wird auch das Chüjer-Mehl einfach verarbeitet: nur Chüjer-Mehl, Wasser und Hefe – fertig!

**Zusammensetzung Chüjer-Brot:** Weizenmehl, Wasser, Weizenkleie, Hefe, Salz, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300), Enzyme (Weizen), Vitamin C (Acerola)

**MÜHLE FRAUBRUNNEN**  
HANS MESSER + CO. AG

Mühlegasse 8  
Postfach  
3312 Fraubrunnen

031 760 10 20  
info@muehle-fraubrunnen.ch  
muehle-fraubrunnen.ch

zum Rezept

