

Damit ihr BRANDNER-Brot bis zum Schluss bleibt, sollten Sie ein paar Regeln beachten:

Brot will atmen, es braucht während der Lagerung unbedingt Luft.

Ideal ist ein Brottopf aus Steingut. In ihm wird das Brot mit dem Anschnitt nach unten gelegt. Bei einer durchschnittlichen Zimmertemperatur von 18 – 20 Grad hält es lange frisch und bleibt ein Genuss bis zum Schluss.

Wo Brot aufbewahrt wird, ist besondere Sauberkeit Voraussetzung. Alte Reste und Krümel begünstigen die Schimmelbildung und müssen stets sofort entfernt werden.

In der Tiefkühltruhe hält sich in Gefrierbeuteln verpacktes Brot mehrere Wochen lang frisch.

Einige Stunden vor dem Verzehr nehmen Sie das Brot aus der Tiefkühltruhe und lassen es bei Zimmertemperatur im Gefrierbeutel auftauen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und dass Ihr BRANDNER-Brot immer bis zum letzten Scherzl ein Genuss bleibt.

Willi und Brigitte Brandner