

NEUERÖFFNUNG

25.07.2011

BÄCKEREI BRAUER

Ihr Dinkelbäcker

Denken Sie an die
Sonntagstüte
Brötchen & Croissant

Nienstedter Weg 2, 31789 Hameln / OT Klein Berkel

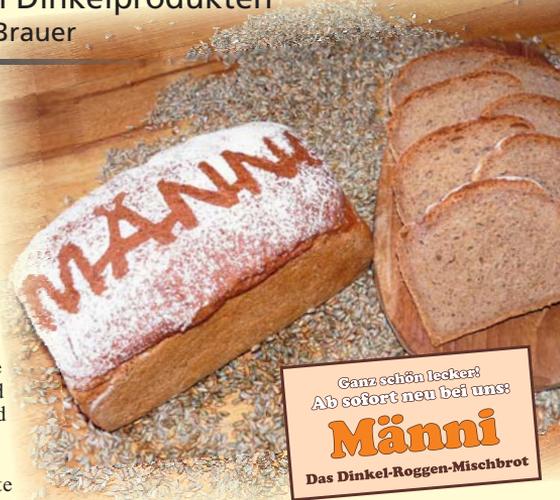
Neue Filiale lockt mit leckeren Dinkelprodukten
Neue Spezialitäten aus dem Hause Brauer

Für Fans und Anhänger von Dinkelprodukten bietet sich ab dem 25.07.2011 im Nienstedter Weg in Hameln/OT Kein Berkel, eine neue Gelegenheit sich von der Qualität dieser Ur-Weizenart zu überzeugen.

Für Inhaber und Dinkelspezialist Reinhard Brauer, ist die Produktion von Dinkelwaren mittlerweile zu einem sehr wichtigen Standbein geworden. Auch wenn die Verarbeitung aufwendiger ist, wird in der Bäckerei Brauer noch alles frisch und nach Regeln des guten alten Backhandwerkes hergestellt. „Unseren Brötchen und Backwaren merkt man die Frische und liebevolle Herstellung an. Schnell und vor allem günstig vorgemischte Backwaren wird man bei uns nicht finden“, so der Inhaber.

Mit einer vielseitigen Produktpalette möchte Reinhard Brauer seine Kunden locken. Ob reine Dinkelbrote, Mischbrote, Kuchen, Plunder, oder auch Berliner, der Hamelner Dinkelfreund muss hierbei auf nichts verzichten.

Zur Neueröffnung wird Sie zudem Mitinhaberin und Ehefrau Renate Brauer nicht nur mit einem Sektempfang freundlich begrüßen, sondern auch ein paar Spezialitäten des Hauses zur Verkostung anbieten. So wird es nicht nur mit echtem französischem Mehl gebackene Baguettes und für die jungen Leute sogenannte „Koffi Energy Drops mit Cranberriefüllung“ geben, sondern auch das neue Highlight aus dem Brotsortiment, die „Lockere



Ganz schön lecker!
Ab sofort neu bei uns!

Männi

Das Dinkel-Roggen-Mischbrot

Hilde“. Ein reines, leckeres und knuspriges Dinkelbrot, benannt nach der Benediktinerin Hildegard v. Bingen. Die im Jahre 1956 von Vater und Namensgeber Hermann „Männi“ Brauer in Aezren gegründete Bäckerei bietet mittlerweile in 6 Filialen in Hameln und Umgebung seinen Kunden ein vielseitiges und schmackhaftes Sortiment. Als feierlichen Anlass fand sich vor kurzem die neueste Eigenkreation „Männi“ – ein Dinkel-Roggen-Mischbrot aus dem Hause Brauer in den Regalen wieder und begeistert seitdem die täglichen Kunden.

Was ist Dinkel?

- Getreideart & enger Verwandter d. heutigen Weizens
- geeignet für Menschen mit Weizenunverträglichkeit
- reichhaltig an Proteinen
- aufwendig in der Verarbeitung



Renate und Reinhard Brauer
freuen sich auf ihren Besuch.