

Folgende Produkte erhalten die Bio Gourmet Knospe- Sonderauszeichnung 2018

Butterzopf

[Biohof Bachhalde](#), Lieli LU

Herstellerinfo: Weizen und Dinkel vom Biohof Bachhalde und in der Mühle vom Nachbardorf frisch vermahlen, der Bio-Käseireibutter und die frische Rohmilch geben diesem Zopf einen herausragenden Geschmack. Mit dem Vorteig werden alle Zutaten frisch und schonend zu einem plastischen homogenen Teig geknetet. Mit einer zwölf Stunden langen Stückgare entfalten sich alle Aromen bestens, und das Ergebnis ist ein Zopf mit einer sehr guten Frischhaltung, gutem Geschmack sowie einer feinen Porung. Dieser Zopf liegt nicht auf und ist aus besten Zutaten hergestellt.



Mehrkornbrot

[Coop Fachstelle Bäckereien](#), Schafisheim AG

Herstellerinfo: Die Coop Hausbäckereien stellen ihre Brote in den Verkaufsstellen nach alter Bäckertradition mit viel Liebe zum Detail her. Der Bäcker weiss: Der Teig braucht Ruhe und Zeit bei seiner Entwicklung und der Entfaltung der Aromen. Das beginnt bereits beim Quellstück (Wasseraufnahme der Körner während 15 Stunden), sowie beim Vorteig, der mindestens 16 Stunden ruht, und geht weiter über den Gärprozess des Teiges. Das bei Coop erhältliche Naturaplan-Mehrkornbrot zeichnet sich aus durch das aromatische Getreide, Schrote aus Roggen, Gerste und Dinkel, und verschiedener Ölsaaten aus Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Sesam. Mit viel Fingerspitzengefühl wird die Dekormischung aufgebracht und der Schnitt für eine schöne Rissbildung vorgenommen.

