



Das Gute
daran ist das
Beste darin

MÜHLEFRAUBRUNNEN

HANS MESSER + CO. AG

seit 1246

Chüjermehl

Echte Tradition

Aktion

1. bis 30. April 2024

Fr. 30.-
pro 100 kg *

RABATT



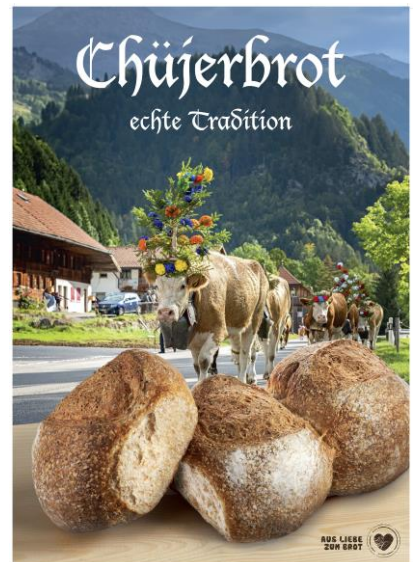
Zusammensetzung Chüjer-Brot:

Weizenmehl, Wasser, Weizenkleie, Hefe, Salz, Weizenstärke, Weizenquellmehl, Gerstenmalzmehl, Traubenzucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure E300), Enzyme (Weizen), Vitamin C (Acerola)

* nur für Einheit in 25kg-Säcken

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 Alpbzug 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!



Bestellen Sie AI Plakate und Flyer für das Aktionsbrot!

Zum Ausprobieren erhalten Sie auf Wunsch 5kg Chüjemehl gratis.

Mühlegasse 8 • 3312 Fraubrunnen
031 760 10 20
info@muehle-fraubrunnen.ch
muehle-fraubrunnen.ch

