

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

