

Eigene Verkaufsstellen



Schammach

Ladenverkauf

Montag - Freitag 06:00 - 13:00 Uhr

Samstag 06:00 - 12:00 Uhr

Markt Schwaben

Bauernmarkt am Marktplatz

Donnerstag 08:00 - 12:00 Uhr

Zorneding

Bauernmarkt in der Münchner Str. 23

Freitag 14:00 - 18:00 Uhr

Putzbrunn

Oedenstockach am Eder Hof

Samstag 08:00 - 12:00 Uhr



Familie Schmitt

Am Schammacher Feld 10

D-85567 Grafing

Tel. 0 80 92/ 97 33 · Fax 70 91 34

info@martins-holzofenbaeckerei.de

www.martins-holzofenbaeckerei.de



Konsequent ökologisch, vollwertig
und geschmacklich ausgereift



Aus unserem Sortiment

Sonnenblumenbrot
Pörsdorfer Bauernbrot
Bauernbrot ungewürzt
Pörsdorfer Saatenlaib
Schneiderbauernlaib
Heller Krustenlaib
Korianderlaib
Dinkelbauernbrot
Pörsdorfer Roggenbrot
Roggen-Spezial
Dinkelbrot
Emmerbrot
Schwarzbrot
Martinsbrot
Mischbrot
Geburtstagsbrot

...sowie Weißbrote, verschiedene Semmeln,
Brezen, Apfelschnecken u.v.m.



Qualität aus Überzeugung

Alle Produkte aus Martins Holzofenbäckerei sind konsequent ökologisch, vollwertig und geschmacklich ausgereift.

Grundlage für Martins Holzofenbrote ist der eigene, selbstgezogene Natursauerteig. 1996 aus Mehl und Wasser ohne weitere Zusatzstoffe gezogen wird er seither sorgfältig gepflegt.

Das Mehl für unser Brot wird aus heimischen Öko-Getreide zu bestem Bio-Mehl vermahlen und an uns geliefert.

Martins Backöfen werden einzig mit Holz befeuert. Die höhere Anfangstemperatur und die längere Ausbackzeit geben Martins Holzofenbrot seinen besonderen Geschmack.



Martin Schmitt

