

VOLLER WERT.

VOLLE FRISCHE.

VOLLES KORN.



ERGÄNZE DEINEN  
ERNTE-ANTEIL  
MIT ...



# ...VOLLKORNBROT VOM BIOHOF DICKENDORF

In unserer Bäckerei mit eigener Mühle stellen wir seit über 20 Jahren aus selbst gemahlenem Vollkornmehl Brot und andere Backwaren her.

Wir mahlen frisch für jeden Backtag und verarbeiten das ganze Korn, um das volle Paket an Nähr- und Ballaststoffen für den Körper bereitzustellen.

Obwohl wir keine Zusatz- und Konservierungsstoffe verwenden, ist unser Brot dank langer Teigruhe und Vollkornmehl bis zu vier Tagen haltbar.

Wir freuen uns, vollwertige Produkte und die Freude am Backhandwerk mit euch zu teilen!

# ZUR AUSWAHL

wöchentlich wechselnd  
**BROTANTEIL**  
8 WOCHEN-ROUTINE



wöchentlich wechselnd  
**GLUTENFREIER  
BROTANTEIL**  
3 WOCHEN-ROUTINE



monatlicher Beitrag  
**27  
EURO**

## KONTAKT UND ANMELDUNG

Wenn du Interesse an einem Brotanteil hast, fülle das beiliegende Anmeldeformular aus und gebe es bei deiner Solawi-Verteilstelle ab oder klicke auf folgenden Link und fülle es online aus.

 [www.biohof-dickendorf.de/Brotbestellung](http://www.biohof-dickendorf.de/Brotbestellung)

Reinhard Storch

 [r.storch@l2g.de.com](mailto:r.storch@l2g.de.com)

 027247/5760-250

Biohof Dickendorf

 live2give gGmbH

Walstraße 37A

57520 Dickendorf

 [www.live2give.de](http://www.live2give.de)



DE-ÖKO-013  
EU-Landwirtschaft