



Naturland Zeichen GmbH

**UNSER STARKES ZEICHEN FÜR  
ÖKO-BÄCKER**



## VERANTWORTUNG ÜBER DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE: VOM SAATGUT BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT.

Die Produkte von Naturland BäckerInnen stehen für eine besonders hohe Produktvielfalt aufgrund der Verwendung von vielseitigen Zutaten, wie z.B. alte Getreidesorten wie Einkorn und Emmer, Amaranth oder Zuckerrübensaft zum Süßen.

## VERWENDUNG VON HOCHWERTIGEN ZUTATEN.

Naturland BäckerInnen arbeiten ohne technische Enzyme (exogene Enzyme). Diese Enzyme werden i.d.R. durch gentechnisch-veränderte Pilze und Bakterien hergestellt und das widerspricht den hohen Naturland Anforderungen an Brot und Backwaren.



## NATURLAND BROT- UND BACKWAREN: QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

Naturland BäckerInnen arbeiten ohne industriell hergestellte Backmischungen und besitzen daher viel mehr handwerkliches Knowhow, Erfahrung und Wissen, um aus unbehandelten ökologischen Rohstoffen hochwertige Backwaren herzustellen.

### Naturland Zeichen GmbH

Kleinhaderner Weg 6 | 82166 Gräfelfing

T +49 (0)89 898 082-700

F +49(0)89 898 082-81

[naturland@naturland-zeichen.de](mailto:naturland@naturland-zeichen.de)

[www.naturland-zeichen.de](http://www.naturland-zeichen.de)



**Naturland**