



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG

## Freiburger Meisterstück



© Copyright Rotes Zebra

Kennen Sie schon unseren Freiburger Michel?  
Eine Hommage an ursprüngliche „Levain Naturel“ Backkunst.

## Mehr als nur ein Brot

Der Freiburger Michel ist das Meisterstück aus unserer Backstube. Ein Brot, auf das wir stolz sind. Es ist mehr als nur ein Weizenbrot aus Natursauerteig ... eher eine unvergleichliche Geschmacks-Kreation aus vollendeter „Levain Naturel“ Backkunst. Gemacht für echte Brotverrückte und wahre Kenner, die gutes Brot noch mit allen Sinnen genießen wollen.



## Eine Komposition für alle Sinne

Lange anschauen ... dann behutsam drüberstreichen. Unverwechselbar: die delikate, zart-splittige Kruste und die seidig glänzende, saftige Krume mit natürlich wilder Porung. Das Farbenspiel der Kruste verrät schon das besondere Spiel der Aromen. Jetzt dran riechen. Und dann endlich reinbeißen: Ein einmaliges nussig-karamelliges Geschmacks-erlebnis mit fruchtiger Note. Ein wahres Meisterwerk für alle Sinne.

**Unser Freiburger Michel.**

Hauptgeschäft & Backstube:  
Bäckerei Wolfgang Pfeifle GmbH & Co. KG  
Carl-Kistner-Straße 20 | 79115 Freiburg

[www.baekerei-pfeifle.de](http://www.baekerei-pfeifle.de)



PFEIFLE

MEIN BÄCKER IN FREIBURG





© Copyright Rotes Zebra

## Mit altem Wissen neu kreiert

Unser Friburger Michel wurde in einem aufwändigen Backverfahren und mit viel Liebe in unserer Backstube von Bäckerhand kreiert. Nur aus Mehl, Wasser, Salz und altem Wissen über den „Levain Naturel“ – der ursprünglichen Herstellung von Weizensauerteigbrot. Dafür sind wir um die halbe Welt gereist, haben viel Erfahrungen gesammelt – und so lange experimentiert, bis wir sicher waren, dass er genau so sein muss, wie er geworden ist.

## Mit Zeit und Temperatur in Balance

Das Geheimnis dieses Brotes ist das richtige Verhältnis von Zeit und Temperatur. Erst nach mehreren Tagen Reifezeit wird der „Levain Naturel“ sorgfältig von Hand aufgearbeitet und im Natur-Tuffsteinofen gebacken. Allein die Balance von Reifezeit, Wärme, Kühlung und Tuffstein-Hitze sorgt für volle Geschmacksentfaltung und die außergewöhnlichen Röstaromen in der Kruste. Und für einen Nebeneffekt: eine deutlich längere Haltbarkeit.



© Copyright Rotes Zebra

## Mit einem Plus an Bekömmlichkeit

Die extrem lange Reifezeit sorgt für eine Vielzahl an Milchsäurebakterien, die einiges leisten, was sonst unser Magen leisten müsste. Zum Beispiel die Lockerung des Teiges und intensive Fermentation für leichtere Verdaulichkeit oder die Freisetzung von wertvollen Mineralien und Nährstoffen aus dem Korn, die unser Körper jetzt einfach aufnehmen kann. Ein Plus an Bekömmlichkeit und ein Genuss ohne Reue.

## Mit oder ohne Belag nicht zu toppen

Der Friburger Michel ist ein geschmackvoller Begleiter zu kräftigem Käse und vollmundigem Rotwein. Ebenso macht er bei einer zünftigen Vesper mit Senf und Schwarzwälder Schinken eine perfekte Figur. Und – das darf man aber nicht laut sagen – er soll sogar Nutella veredeln. Kurz: Er schmeckt immer – ganz gleich, ob zu herzhaft, pikant oder süß. Aber vor allem schmeckt er pur. Dann gibt's ein echtes Feuerwerk an Aromen.

