

Die Hofpfisterei kann Brot nicht wegwerfen – und das ist gut so!

Wir haben verschiedene Wege etabliert, um unseren Anteil an Altbrot so gering wie möglich zu halten.

Zunächst gibt es in unseren Filialen die **Happy Hour**. In dieser Stunde vor Ladenschluss werden tagfrische Brot- und Backwaren abverkauft und zu reduzierten Preisen angeboten.

Dann bieten wir in einem **Restbrotladen** in München, in der Blumenstrasse, Brotlaibe vom Vortag an und geben diese zu einem ganz besonders günstigen Preis an die Kunden ab. Ein Angebot, das sich großer Beliebtheit erfreut.

Nur die nicht mehr verkäuflichen Brote werden dem Altbrot zugeführt. Ein Ökolandwirt nimmt diese Reste als Schweinefutter ab. Damit schließt sich der **Kreislauf der ökologischen Landwirtschaft**.

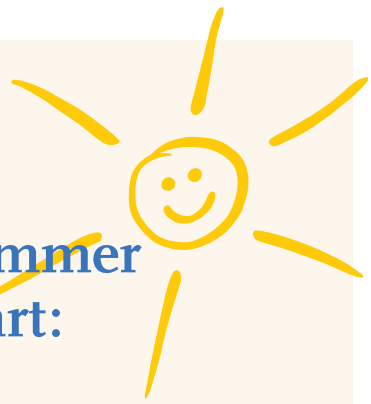
Ihre Hofpfisterei



Hofpfisterei

GENUSS & NATÜRLICHKEIT

Tipps für Sie, wie man Brot im Sommer richtig aufbewahrt:



Echtes Natursauerteigbrot – wie das Pfister Öko-Bauernbrot – bleibt grundsätzlich länger frisch und saftig! Trotzdem sollte man bei feuchtwarmer Witterung einiges beachten:

- **Brottöpfe, egal aus welchem Material, bitte immer sauber und trocken halten und immer wieder die alten Brotrümel entfernen.**
- **Bitte beachten Sie, dass in Scheiben geschnittenes Brot schneller schimmelt.**
- **Pfisterbrot lässt sich gut als Vorrat in gefriergeeigneten Beuteln einfrieren. Einkaufs-Plastiktüten oder Müllbeutel sind gänzlich ungeeignet, sie sind nicht lebensmitteltauglich.**
- **In Scheiben geschnittenes, tiefgefrorenes Pfisterbrot lässt sich gut portionsweise entnehmen und bequem knusprig duftend toasten.**

Weitere Tipps finden Sie auf unserer Homepage unter Brotaufbewahrung und in unserem Flyer: So bleibt Ihr Pfister-Ökobrot lange frisch!