



DLG-Prämierung: Drei Mal Gold für Mauracher Produkte

Sarleinsbach/Nürnberg (12. Februar 2020) Zum Auftakt zur BioFach 2020 in Nürnberg darf sich der Mauracher Hof über Gold für drei seiner Produkte freuen. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, kurz DLG, zeichnete das Einkornbrot Vollkorn, das Wurzel-Baguette sowie den Dinkel Schokotraum mit dreimal GOLD aus.

Auch heuer darf sich die Familie Eder vom Mauracher Hof über DLG-Prämierungen auf der BioFach 2020, der weltweit größten Bio-Messe, freuen. Unabhängige Experten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) zeichnen drei Produkte des Familienunternehmens mit Gold aus. Frisch vermahlene Vollkornmehle – direkt in die Teigschüssel sind nur eine Besonderheit der Mauracher Brote. Das prämierte Einkornbrot Vollkorn verfügt über eine saftige Krume und einen zart-nussigen Geschmack. Auch das handgedrehte Wurzel-Baguette, verfeinert mit Leinsamen und Haferflocken, überzeugte die Jury. Der Dinkel Schokotraum, eine schokoladig weiche Verführung aus frischem Dinkelmehl, mit feiner knackiger Kuvertüre überzogen, bildet den süßen Abschluss der drei vergoldeten Produkte.

Lebendiges Brot aus der Bio-Hofbäckerei

„Die wertvollen Zutaten für unser Brot sind bereits mit allen Vorzügen von Mutter Natur ausgestattet. Wir sehen es als unsere Aufgabe, diesen Lebensschatz, der uns seit vielen Generationen mit wertvoller Energie versorgt, im Brot zu erhalten.“, erklärt Josef Eder die Grundlage für den guten Geschmack des Mauracher Brotes. Am Mauracher Hof wird seit Jahrhunderten nach alten Familienrezepten Brot gebacken. An den Zutaten für die zahlreichen Bio-Brot- und Gebäckspezialitäten hat sich im Laufe der Jahre nichts verändert.



Über den Biohof Mauracher

Der Biohof Mauracher feiert heuer 40 Jahre biologische Landwirtschaft. Höhepunkt des Jubiläumsjahres wird das Hoffest, zu dem die Familie Eder am 5. Juli 2020 lädt. Die Bio-Landwirtschaft, eigene Mühle, sowie die Backstube mit frischer, handwerklicher Verarbeitung kennzeichnen den Biohof Mauracher in Sarleinsbach/OÖ. Der Mauracher Hof beschäftigt mehr als 70 Mitarbeiter. Bekanntestes Standbein des Mauracher Hofes ist die Bio-Hofbäckerei Mauracher. Bio-Brot- und Gebäckspezialitäten sowie Feingebäck wie Kuchen und saisonales Kleingebäck sind bei rund 400 Top-Adressen des Bio-Fachhandles und der gehobenen Gastronomie in Österreich und Deutschland erhältlich. Nähere Informationen unter www.mauracherhof.com

Über DLG-Prämierungen

Die DLG zeichnet Lebensmittel mit den DLG-Prämierungen in Gold, Silber und Bronze aus. Alle ausgezeichneten Produkte müssen, soweit es im Prüfrahmen vorgesehen ist, eine sensorische Analyse, Labortests sowie eine Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung bestehen. Über eine Prämierung in Gold, Silber oder Bronze entscheidet die erreichte Punktzahl. <https://www.dlg.org/de/>

Fotos

Fotocredits: andares.at (bei Abdruck honorarfrei)



Das Jubiläumsjahr „40 Jahre bio! – Ein Grund zum Feiern“ wird auf der Biofach gefeiert. Ab sofort ist das Jubiläumsbrot erhältlich.



Unser Jubiläumsbrot. Dieses Brot wird auf Basis der seit Generationen bestehenden Rezeptur des Mauracher Laibs hergestellt.

Rückfragehinweis

Juliane Eder, BSc

Leitung Marketing

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Pogendorf 8

4152 Sarleinsbach

Mobil +43 (664) 9151 966

juliane.eder@mauracherhof.com

www.mauracherhof.com