

NATUR PUR

von foodIT zertifiziert



... weil wir unser Handwerk lieben!

Unsere Philosophie:

naturbelassene Rohstoffe, eigene Rezepturen und handwerkliche Backverfahren!

Natürlichkeit

Für unsere Backwaren verwenden wir nur die besten Zutaten. Wir garantieren den Verzicht auf gehärtete Fette, künstliche Aromen, chemisch-synthetische Emulgatoren und weitere unnötige Zusatzstoffe.



Ehrlichkeit

Wir haben vor Ihnen nichts zu verbergen. Alle eingesetzten Zutaten können Sie in unserem Produktkatalog nachlesen oder bei unseren Verkäuferinnen erfragen. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine Allergenkennzeichnung.



Traditionelles Handwerk

Wir backen mit eigenen Rezepturen nach alter Backtradition. Vor- und Fertigmischungen sowie zugekaufte Tiefkühlbackwaren sind bei uns tabu!



Volles Aroma

Durch unsere eigens hergestellten Natursauerteige und die langen Teigführungen entsteht das natürlich kräftige Brotaroma und zudem eine lange Frischhaltung.



Jörn Holste freut sich,
dass die Bäckerei Holste
mit dem Qualitätssiegel
„Natur pur“ zertifiziert wurde.

Sottrum. Inzwischen sind Aromastoffe, Geschmacksverstärker und unzählige E-Nummern bei vielen Lebensmitteln selbstverständlich. Auch wenn jeder Stoff für sich genommen unbedenklich sein sollte – aber was ist in der Summe? All diese Zusatzstoffe und vorgefertigte Erzeugnisse mit manchmal unbekanntem Bestandteilen gibt es in der Sottrumer Bäckerei Holste nicht mehr. „Wir verwenden nur noch naturbelassene Roh-

stoffe“, betont Bäckermeister und Betriebswirt Jörn Holste. Seit gut einem Jahr beschäftigt er sich mit seinem Team intensiv mit der Umstellung „zurück zur Natur“. Ob Fertigmischungen, gehärtete Fette & Co. – alles wurde aus der Backstube verbannt. Jetzt ist der Prozess abgeschlossen und Holste mit dem Qualitäts-gütesiegel „Natur pur“, das bisher bundesweit nur wenige Bäckereien tragen dürfen, zertifiziert. Zusätzlich zum Versprechen, nur naturbelassene

Rohstoffe zu verwenden und dass alle Backwaren wirklich aus eigener Herstellung stammen, gibt es auf den Preisschildern eine Allergenkennzeichnung. So kann der Kunde auf einen Blick erkennen, ob es ein Problem mit einer bestehenden Lebensmittelunverträglichkeit geben kann. „Alle eingesetzten Zutaten können auch in einem Produktkatalog nachgelesen oder bei unseren Angestellten erfragt werden“, verspricht Jörn Holste. ■ ho.