



Das bedeutet Bio

Die Natur weiss, was gut ist. Bio steht für eine naturnahe, nachhaltige Landwirtschaft. Die Produzenten verzichten auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichem Dünger. Migros-Bioprodukte aus der Schweiz stammen von Bio-Suisse-zertifizierten Höfen. Zudem gibt es noch unabhängige Kontrollen.

Gutes Bio-Brot mit Biokeimkraft

In der Migros gibt es jetzt alle gängigen Brotsorten in Bioqualität. Und: Fast alle Bio-Frischbrote werden nun zusätzlich mit gesundem Keimkraftmehl gebacken.

Brot ist ein wichtiger Energielieferant für körperliche und geistige Arbeit. Es enthält wertvolles Eiweiss sowie lebensnotwendige Mineralstoffe und Vitamine – und es gehört darum für die meisten Schweizer einfach zu einer gesunden Mahlzeit.

Besonders Bio-Brote sind gegenüber konventionellen Broten seit einigen Jahren auf dem Vormarsch. Allein 2011 hat die Migros fast 17 Millionen Bio-Brote verkauft, rund elf Prozent mehr als im Vorjahr. Weil der Migros die Bedürfnisse der Kunden am Herzen liegen, gibt es jetzt alle Brotarten – von hell bis dunkel – und Brottypen wie Stan-

genbrote, runde Brote, Kastentbrote und Zopf als Bio-alternative im Sortiment.

Allen Bio-Frischbroten ausser dem Zopf ist die Biokeimkraftmischung beigegeben. Sie besteht aus wertvollem Keimlingsmehl. Die Bio-Brote auf Keimkraftbasis sind darum länger haltbar und liefern auch mehr Vitamine und Mineralstoffe. Das macht sie natürlich und gesund.

Alle Bio-Brote werden nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse hergestellt, was bedeutet, dass die Rohstoffe nachhaltig produziert sind und keinerlei chemische Zusatzstoffe enthalten.

Text: Anette Wolfram



Das Bio-Brot-Sortiment

1. Buttergipfel mit Vollkornmehl, Frischback

Hefeteiggebäck, das auf jeden Frühstückstisch gehört. **144 g, 4 Stück, Fr. 2.80**

2. Butterzopf

Kein Sonntag ohne ihn. Wird aus Hefeteig zubereitet, ist länger haltbar, weil er Butter enthält. **500 g, Fr. 4.20; Frischbackvariante: 300 g, Fr. 3.20**

3. und 4. Bio-Twister

Die handgedrehten Stangenbrote sind innen luftig feucht und aussen knusprig. **Hell, 360 g, Fr. 2.90; rustico, 360 g, Fr. 3.–**

5. Hofbrot, halbweiss

Besteht aus Weizenmehl und wird zusätzlich wie alle Bio-Brote (ausser Zopf) mit Keimkraftmehl verfeinert. **320 g, Fr. 2.90**

6. Sonnenkranz

Eignet sich gut zum Grillieren und ergibt aufgeschnitten und belegt eine köstliche Mahlzeit. **360 g, Fr. 2.60**

7. Weizenvollkornbrot

Reichhaltiges Vollkornbrot aus gemahlenem Weizen. Enthält viel Ballaststoffe zur Unterstützung einer gesunden Verdauung. **350 g, Fr. 3.40**

8. Sonnenhofbrot

Hergestellt mit Hefe und Sauerteig aus sonnengereiftem Weizen und Roggen. Enthält auch Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen. **400 g, Fr. 3.90**

9. Roggensauerteigbrot

Brot aus Sauerteig ist leichter verdaulich und länger haltbar. **400 g, Fr. 3.20**

10. Quadrati

Eignet sich gut als Sandwich für unterwegs. Mit Sonnenblumenkernen als Ballaststoffquelle. **120 g, Fr. 1.60**

11. Bürli, Frischback

Keine Grillwurst ohne Bürli. Das Geheimnis des Bürli liegt im extrem weichen Teig. **350 g, Fr. 3.30**