

Merz

FRISCH AUS DEM OFEN

≡ SPEZIALBROT ≡

Merz
Bahnhofstrasse 22
CH-7000 Chur
+41 81 257 15 15
merz.swiss



Wurzelbrot

«TBO - Wert» 24 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Das bekannte Wurzelbrot ist bei uns in den Sorten Hell, Dunkel, Oliven und Bündner erhältlich.



Nussbrot

«TBO - Wert» 24 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Unser Nussbrot aus dunklem Weizenteig besticht durch eine leicht süsse Aromatik.



Kornbrot

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Eine schmackhafte Auswahl an Körnern und Saaten verbacken zu einem rundum aromatischen und lange haltbaren Brot.



Merzolino - Unser Lieblingsbrot

«TBO - Wert» 24 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Wir lieben unseren Bestseller aufgrund der groben Pohrung, der knusprigen, schwarz gebackenen Kruste und dem feinen Röstaroma.

Brot - Heimat und Gesundheit

Heimat

Wir lieben unsere bergige Heimat und legen viel Wert auf Lokalität. So werden alle unsere Brote von Bäckerinnen und Bäckern in Chur in Handarbeit geformt und gebacken. Die Hauptzutaten Wasser und Mehl stammen aus dem Churer und St. Galler Rheintal. Wo immer möglich kaufen wir lokal hergestellte Rohstoffe von Produzenten unseres Vertrauens ein.

Gesundheit

Bei immer mehr Menschen führt der Verzehr von industriell hergestelltem Brot zu Magenschmerzen. Laut einer Studie, welche kürzlich im «Journal of Functional Foods» veröffentlicht wurde, wird dies durch eine zu kurze Teigreifung ausgelöst. **Alle unsere Brote und auch alle anderen Merz Gebäcke überschreiten die magische Teigreifungsgrenze deutlich. Dadurch haben unsere Köstlichkeiten nicht nur mehr Geschmack und bleiben länger frisch, sondern sind auch bekömmlicher und schonen Ihren Magen. Der «Teigkessel bis Ofen» - Wert (TBO) zeigt Ihnen auf, wie viele Stunden der Teig Ihres Merz Lieblingsbrots gereift ist.**



Segalebrot - Der Merz Klassiker

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Seit vielen Jahren ein Klassiker in unserem Sortiment. Das leicht säuerliche Roggen-Weizenmehlbrot passt hervorragend zu Käse oder Salaten.



Kanti-Brot

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Das aussergewöhnliche Gersten-Dinkel-Vollkornbrot mit wertvollen Beta-Glucanen, welche den Cholesterinspiegel positiv beeinflussen können, ist gesund und schmeckt.



Dinkelbrot

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Aromatisch, leicht bekömmlich und gesund - Eine spannende alternative zum klassischen Weizenbrot.



Bio Albulabrot

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Das Biobrot ist alpinavera zertifiziert und wird mit Rohstoffen aus dem Kanton Graubünden gebacken.



Passugger Brot

«TBO - Wert» 4 Stunden (siehe Brot - Heimat und Gesundheit)
Das «Low Carb»-Brot wird mit Passugger Mineralwasser hergestellt und mineralisiert. Es ist sehr lange haltbar und leicht bekömmlich.

KONTAKT

Merz
Bahnhofstrasse 22
CH-7000 Chur
Telefon: +41 81 257 15 15

E-Mail: info@merz.swiss
Web: merz.swiss · [facebook.com/merzchur](https://www.facebook.com/merzchur)

Alle unsere Produkte werden in unserer hauseigenen Backstube von Hand hergestellt.

Merz
SEIT 1946