

Kein BSE beim Bäcker

Die Vermutung liegt nahe, dass auch in Backwaren BSE-Risikomaterial verarbeitet wird. Besonders Gelatine und Margarinen stehen im Mittelpunkt des Interesses.

In unserer Bäckerei können Sie sich aber sicher sein:

Wir verarbeiten kein BSE-Risikomaterial in allen
unseren Backwaren !

Unsere Produkte enthalten nur Rohstoffe die nachweislich nicht aus gefährdetem Material hergestellt wurden.

- Die von uns verwendete **Gelatine** wird ausschließlich aus Schweineschwarten gewonnen.
- Unsere verarbeiteten **Margarinen** werden zu 100 % aus pflanzlichen Bestandteilen hergestellt (ohne Rindertalg!).
- Die in unseren Backmitteln vorhandenen **Fette** enthalten kein Rindertalg.
- Auch die darin vorkommenden **Emulgatoren** enthalten keine Rinderbestandteile.
- **Butter** und **Milch** sind nach heutigem Stand der Wissenschaft am BSE-Problem unbeteiligt.

Bad Tölz, 22.02.01

Andreas Wiedemann