



Neue Fahrzeugflotte vor dem neugestalteten Laden in Trier-Ruwer



Das Bio-Getreide der Schnitzer-Produkte wird in der eigenen Mühle gemahlen

Michael Braunshausen - einziger Schnitzer Bäcker der Region

Seit 1978 führt die Familie Braunshausen ihre Bäckerei in Trier-Ruwer und mittlerweile Filialen in Schweich und Wald-rach. „Wir bieten unseren Kunden handwerklich hergestellte Produkte aus Meisterhand nach traditioneller Backkultur. Wir verarbeiten beste Rohstoffe aus der Region, teilweise aus kontrolliert biologischem Anbau,“ erklärt Bäckermeister Michael Braunshausen.

Seit 1987 ist die Qualitäts-Bäckerei in der Region einziger lizenzierter Partnerbäcker von Schnitzer Voll-

wertbackwaren. Dabei werden die Roggen- oder Weizenkörner unmittelbar vor der Teigherstellung mit der eigenen Mühle gemahlen. Das garantiert gehaltvollere, gesündere Bio- und Vollwert-Brote und -Brötchen mit deutlich mehr Genuss, weil alle Bestandteile des Getreidekorns im Mehl enthalten bleiben.

Zum Schnitzer-Sortiment gehört neben Sonnenblumen- und Roggenbrot auch das Schnitzer-Amaranthbrot mit Dinkel.

Neu zum 25-jährigem Jubiläum: Das Schnitzer Kinderbrötchen - ein 100

Prozent Weizenvollkornbrötchen mit Honig und Nüssen. Zudem hat der Kunde täglich die Wahl unter zehn variierenden Sorten sein Lieblings-Schnitzer-Brot zu finden.



BRAUNSHAUSEN
BÄCKEREI · KONDITOREI

Braunshausen GmbH
Michael Braunshausen

Rheinstraße 23 • 54292 Trier-Ruwer
Tel: 0651-52095

baeckerei-braunshausen@t-online.de
www.baeckerei-braunshausen.de



Bäckermeister Michael Braunshausen mit Partnerin Katrin Düpre (re.) und den Fachverkäuferinnen Ilona Schuh und Michaela Huss (li.)



Schnitzer-Brote: Einzigartig im Geschmack und unverzichtbar für die gesunde Ernährung