

Brot aus IP-Suisse Produktion uns und unserer Natur zuliebe.

Der Stellenwert des Brotes in unserer Ernährung ist unbestritten. Bei uns können Sie täglich aus mehreren Brotsorten auswählen. Probieren Sie mal ein neues Brot aus. Geniessen Sie die Abwechslung

Unser Anliegen ist, qualitativ hochwertiges Mehl mit natürlichen Zutaten zu schmackhaftem Brot zu verarbeiten. Damit Sie unser Brot tagtäglich wirklich geniessen können.

Darum verwenden wir IP-SUISSE Brotgetreide mit dem Qualitätszeichen. (Marienkäfer)

Sie, die Konsumenten sollen beim täglichen Brotgenuss die Gewissheit haben, dass es sich dabei um ein regionales Produkt in Topqualität handelt.

IP-SUISSE Bauern, verpflichten sich, strenge Vorgaben zum Boden- und Pflanzenschutz und zur Düngung zu befolgen und lassen sich diesbezüglich von neutraler Stelle regelmässig kontrollieren (Labelanforderungen im Getreideanbau)

Diese Kontrollstelle garantiert im weiteren, dass die Herkunft des Getreides bis zur Produktionsstelle zurückverfolgt werden kann.

Das Wichtigste in Kürze aus den Labelanforderungen "Getreide"

- Einhaltung der Extensobedingungen (Verbot von Wachstumsregulatoren, Fungiziden und Insektiziden)
- Kein Einsatz von Herbiziden im Herbst; Beschränkung im Frühjahr
- Einschränkungen bei Düngergaben (Nitrat/Phosphat)
- Kein Einsatz von Klarschlamm
- Vorgabe von qualitativ hochwertigen Getreidesorten

Verarbeitung, Produktion und Handel

IP-SUISSE Getreide wird in ausgewählte Getreidesammelstellen gebracht, wo es getrennt von konventionell produziertem Getreide gelagert wird. Auch bei der Verarbeitung zu Mehl in der Bruggmühle Goldach wird dieses Getreide gesondert und mit grösster Sorgfalt und Fachkenntnissen behandelt, so dass qualitativ hochstehende Mehle hergestellt werden.

Aus diesen Mehlen produzieren wir unser feines Brot. Mit einem Vorteig und einer langsamen Triebführung sorgen wir für die nötigen Aromastoffe und die gute Frischhaltung. Aus diesem Grund können wir auch auf Zusatzstoffe und Backmittel weitgehend verzichten.

Bauern, Getreidesammelstellen, Müllereien und Bäckereien haben sich regional zum Interessenverein [NaturaBeck](#) zusammengeschlossen. Diese Betriebe erkennen Sie am Qualitätszeichen. Wir führen den gesamten Betrieb nach strengen Richtlinien, unterstellen uns freiwillig zusätzlichen Kontrollen und werden von neutraler Stelle regelmässig überprüft und zertifiziert.

Ruppeiner dä Dorfbeck