

Tradition

... wird in der Bäckerei Dischinger groß geschrieben. Schon in der 4. Generation führt Christian Dischinger das fort, was sein Urgroßvater Kaspar Dischinger vor fast 100 Jahren begann. Sein handwerkliches Können, überlieferte Familienrezepte und die Liebe zum Backen lassen jede Backware, jeden Laib Brot zu einem unvergleichlichen Genuss werden.

“Das Beste ist für meine Kunden gerade gut genug, auch wenn es mit Mehrarbeit verbunden ist. Mit dem reschen, schmackhaften Holzofenbrot und unseren aromatischen, kernigen Bio-Produkten erfüllen wir den Anspruch, unseren Kunden höchste Qualität zu bieten.

Überzeugen Sie sich selbst von dem besonderen Geschmack unserer Produkte.”



Hier erhalten Sie unsere hochwertigen Backwaren!

Hauptgeschäft:
94522 Wallersdorf
Füsslgasse 9
Tel. 0 99 33 / 95 02-0
Fax 0 99 33 / 95 02-20

Filialen:
94522 Wallersdorf
Industriegelände 20 (neben Pennymarkt)
Tel. 0 99 33 / 89 21 52

94447 Plattling
Preysingplatz 21
Tel. 0 99 31 / 7 38 33

94447 Plattling
Leitenweg 67 (im Plusmarkt)

94363 Oberschneiding
Straubinger Straße 4
Tel. 0 94 26 / 80 26 86

94431 Pilsting
Marktplatz 34 (gegenüber Rathaus)

www.baekerei-dischinger.de
dischinger@t-online.de

Unsere Spezialität ...
einzigartig in unserer Region

Dischinger's
Holzofenbrot
nach alter Tradition
gebacken





Unser Holzofenbrot

Natürliches Aroma, ohne jegliche Zusatzstoffe und nach alter Tradition im Holzbackofen gebacken, das zeichnet unser Holzofenbrot aus.

Wir sind übrigens die einzige Bäckerei in unserer Region, die diese traditionelle Backweise praktiziert.

Der Ofen wird mit **Fichtenholz beheizt**, das Feuer befindet sich dabei direkt auf der Backfläche. Ist das Holz zur **Glut** abgebrannt, wird diese im Ofen **verteilt**. Nach einer Abstezeit räumen wir die Glut ganz aus dem Ofen. Die Backfläche wird mit **feuchten Tannenreiser** ausgekehrt und die Temperatur geprüft (ganz ohne Thermometer). Stimmt die Temperatur, wird das Brot eingeschoben. **Nach ca. 90 Minuten ist das Brot fertig.**

Diese traditionelle Backweise ist sehr arbeitsintensiv, bringt aber durch die hohe Anbacktemperatur und die milde Strahlungshitze ein **unvergleichliches Aroma.**

Ein einzigartiger, herzhafter Brotgenuss!

Unser original Holzofenbrot

Probieren Sie es und genießen Sie das unvergleichliche Aroma.



Unsere Bio-Produkte

Bio-Produkte sind mit das Beste, was wir in unserer Backstube aus Getreidekorn herstellen können. Die Zutaten sind ausschließlich aus ökologischem Anbau und wir verzichten auf industrielle Zusatzstoffe, so werden die Bio-Produkte erst richtig vollwertig.

Im Vollkornbrot sind alle Bestandteile des vollen Getreidekorns: Keimling, Mehlkörper und Randschichten. Es enthält viele Vitamine, Mineralien, ungesättigte Fettsäuren, sekundäre Pflanzenstoffe, und Ballaststoffe.

Mit unseren Bioprodukten leisten wir einen wichtigen Beitrag zu einer modernen Esskultur, die Genuss und Gesundheit vereint.

