

FRITZ



MÜHLENBÄCKEREI

Solar-Brot

gebacken mit der Kraft der Sonne

Die weltweit erste
zertifizierte Solar®-Brot-Bäckerei

Sie bekommen unser Brot in über
70 Naturkost-Fachgeschäften
in und um München



Näheres unter:

www.fritz-muehlenbaeckerei.de

Brotgenuss mit Klima-Plus

Die Bio-Brote der Mühlenbäckerei Fritz
werden mit erneuerbarer Energie hergestellt



Die Backstube der Mühlenbäckerei Fritz.

Foto: privat

Zu der bestechend feinen Qualität der Bio-Brote aus der Mühlenbäckerei Fritz aus Aying kommt nun ein weiterer Glanzpunkt hinzu: nämlich in der Weise, dass diese Backwaren ausschließlich mit erneuerbaren (regenerativen) Energien direkten und indirekten solaren Ursprungs und somit völlig CO₂-neutral produziert werden.

CO₂-Ausstoß ans Klima vermieden. Diese „energetisch ökologische“ Produktion der Bio-Brote aus der Fritz-Mühlenbäckerei unterliegt der fortlaufenden Kontrolle durch die TU München Weihenstephan (TUM) und wurde von dieser Anfang 2012 zertifiziert.

Geschütztes Label

Das Bio-Brot trägt Infolge der Zertifizierung fortan das markenrechtlich geschützte Label SOLAR®-BRÖT, sprich ein Symbol mit hohem Wiedererkennungswert für den aufgeklärten Verbraucher beziehungsweise für heutige und zeitgemäße Konsumentenerwartung. Das verkörpert Brotgenuß mit Klima- und Umweltplus. Natürlich von der Landbäckerei Fritz aus Aying.

Durch und durch nachhaltig

Damit wird auf den Einsatz von fossilen und CO₂-lastigen Energieträgern wie Schweröl, Heizöl, Kohle und Erdgas sowie auch auf Atomstrom verzichtet. Umwelt, Klima und Energieressourcen werden hierdurch zum Wohle nachfolgender Generationen geschont und schädlicher