

Wetterhorn Natursauerteigbrot



Einzigartige Brotspezialität aus hauseigenem Natursauerteig.

Der Ursprung dieses Brotes liegt auf dem Gipfel des Wetterhorns. Dort in der frischen Höhenluft wurde mit kaltem Gipfelschnee und in Grindelwald natürlich gewachsenem Weizen der Grundsauer durch den Chef persönlich angesetzt.

Dieses Natursauerteigbrot hat eine Teigruhezeit von 20 Stunden, wird ganz ohne Backhefe mit frischem Grindelwalder Quellwasser, Schweizer Berg Salz, Weizen und Roggen aus der Region Bern im traditionellen Steinofen gebacken.

Das Brot zeichnet sich durch die speziell milde Säure (ähnlich einer frischen Gipfelbrise), frisch fruchtigen Geschmack und einer sehr lange Haltbarkeit aus.

Es eignet sich hervorragend zu einem leichten, gesunden Frühstück oder zu Alp-, Bergkäse und Trockenfleisch aus der Region.

