

UNSERE URGETREIDE: ALTE SORTEN BIETEN NEUES UMSATZPOTENZIAL!



IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Wachsende Nachfrage: Megatrend geht hin zu Tradition, Nachhaltigkeit, gutem Gefühl & Natürlichkeit
- Höhere Wertschöpfung: Besondere Qualität legitimiert höheres Preisniveau für Ihre Kunden
- Mehr Differenzierung: Mit Urgetreide setzen Sie sich gegen Ihre Wettbewerber durch

KEIN BROT OHNE GETREIDE!

Alle kultivierten Getreidesorten stammen von wilden Gräsern ab.



~ 10.000 v. Chr.

Einkorn

EINZIGARTIG NUSSIG

Das älteste bekannte Brotgetreide wurde auch schon bei Ur-mensch Ötzi gefunden.



~ 8.000 v. Chr.

Emmer

FEINWÜRZIG

Bereits Herodot (425-495 v. Chr.) erwähnte, dass die alten Ägypter Emmer als „einzig“ brauchbares Brotgetreide bezeichneten.



Waldstaudenroggen

ERDIG, LEICHT SÜSSLICH

Die älteste Form des Roggens trat ebenfalls vor Jahrtausenden erstmals in Erscheinung.



~ 6.000 v. Chr.

Khorasan

BÜTTRIG-NUSSIG

Der mystische Name dieser hier eher unbekanntes Spezies deutet auf die sagenumwobene Herkunft im alten Persien hin.



Fisser Imperial Gerste

AROMATISCH, NUSSIG

Der Ursprung des Getreides liegt in der Gemeinde Fiss in Tirol. Neben Einkorn und Emmer gehört auch Gerste zu den ältesten kultivierten Getreidesorten.



1.000

Bauländer Spelz

SÜSSLICH-NUSSIG

Eine ursprüngliche Dinkelsorte aus dem nordbadischen Bauland. Dinkel wurde im Mittelalter als Allheilmittel bezeichnet.



ZEIT FÜR PUREN GENUSS!

Probieren Sie unsere köstlichen Urgetreide-Produkte!

HEUTE