

**BRUGGMÜHLE
GOLDACH**



intermill

mino farine
GRANGES-MARNAND • SION

Bruggmühle – intermill – Mino-farine

Unser attraktives Sortiment für Ihren Erfolg

Als Bäckerunternehmer sind Sie im hektischen Tagesgeschäft stark gefordert. Der Kopf ist voll und die Zeit knapp!...

...Dennoch möchten Sie auf Neuentwicklungen nicht verzichten und Ihren Kunden – neben Ihren Hauspezialitäten – immer wieder Neuigkeiten und Abwechslung bieten.

Nebst einem klassischen Grundsoriment führen wir viele innovative Mischungen im Angebot, die sämtliche Konsumentenwünsche erfüllen:

Starke Marken

Auch qualitativ hochstehende Produkte haben nur Erfolg, wenn sie richtig vermarktet werden. Dem Marketing messen wir daher bei der Brotentwicklung eine hohe Bedeutung zu. Marken schaffen bei den Konsumenten Vertrauen und garantieren einen gewissen, den Kunden bekannten

und geschätzten Qualitätsstandard.

Als Bäcker können Sie nebst Ihrem individuellen Marktauftritt von solchen starken Brotmarken in Ihrer Werbung profitieren. Zusätzliche Kunden werden Ihr Geschäft aufsuchen für den Kauf solcher Top-Brote.

Unsere Kunden profitieren von folgenden Markenbroten:

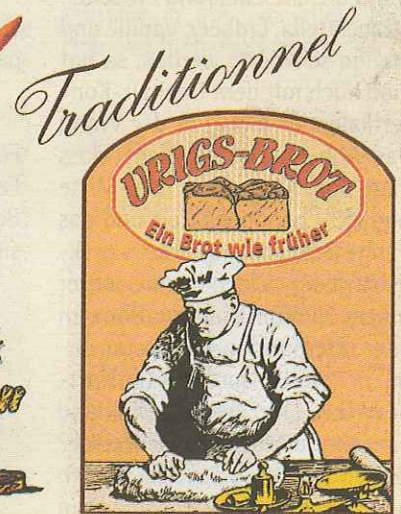
➤ Mit Standorten in Goldach, Schöffland, Granges-Marnand und Sion regional gut vertreten.

➤ Mit optimierter Zusammenarbeit sehr kompetent und durch national organisierte Logistik flexibel.

➤ Mit Bündelung der Marketingkräfte führend in Sachen Dienstleistung und Werbeunterstützung für Kunden.

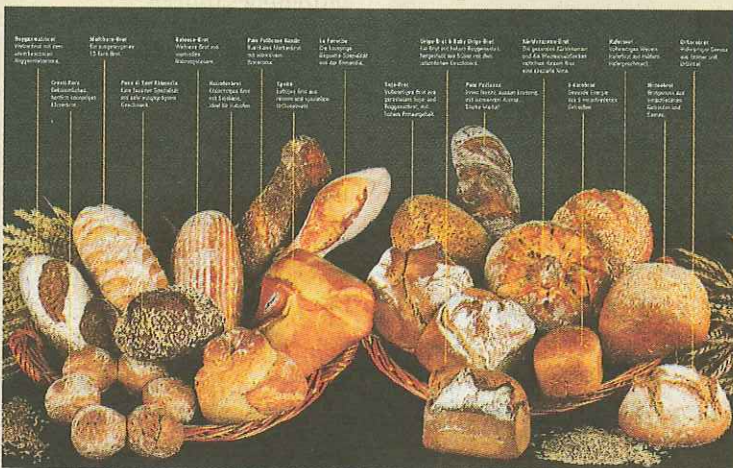
➤ Mit höchster Kompetenz in Entwicklung und Qualitätssicherung für innovative Qualitätsprodukte.

➤ Kurz: Zukunftsgerichtete Strukturen garantieren, dass Sie auch langfristig Top-Mehl zu attraktiven Preisen erhalten.



Mehrkornbrotmischungen, Mischungen für lange Triebführungen und intensives Brotaroma, Mischungen für Wellness-Brote, Mischungen aus alten, reinen Getreidesorten und Mischungen für urchig traditionelle sowie für exotische Brote. Wir produzieren Spezialmischungen unter folgenden Labels: IP-Suisse, Bio-Knospe und Naturel.

Für Sie führen wir einen ganzen Korb voller Brotideen:



Wir sorgen für einen Korb voller gluschtiger Brot-Ideen. V.l.n.r. sind folgende Brote abgebildet: Roggenmalz, Crusti, Multikorn, Sant'-Abbondio, Balance, Holzofen, Paillasse Rustic, Spelta, La Favorite, Soja, Urigs, Paillasse, Kürbiskernen, 6-Korn, Hafer, Hirten, UrKorn.

Kennen Sie schon...

Unser Spelta

Unsere spezielle Vermahlungstechnologie und die Mischung machen es möglich: Dinkelgebäcke, welche durch Ihre schöne Form und das Volumen die Kunden schon im Brotgestell ansprechen.

Spelta-Mehle hell und dunkel werden zu 100% aus UrDinkel hergestellt. Die zertifizierte Marke «UrDinkel» garantiert für die Verwendung von reinen, nicht mit Weizen gekreuzten Dinkelsorten aus Schweizer Vertrags-

anbau mit IP-Suisse oder Bio-Produzenten. Die Brote werden gekennzeichnet mit der Oblate «UrDinkel».

Profitieren Sie vom Dinkel-trend! Überraschen Sie Ihre Kundschaft zum Beispiel mit einem feinen Dinkelzopf.

