

SPAR setzt auf Brotspezialitäten aus der Region

Über 90 Prozent der Brot- und Gebäckspezialitäten bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR kommt aus Österreich.

Ein wichtiger Partner sind dabei die vielen regionalen und kleinen Bäckereien. SPAR schätzt die Kompetenz und das Qualitätsbewusstsein dieser noch traditionellen Handwerksbetriebe.

Frische Bäckerqualität

Anton Aste-Stöckl aus Matrei am Brenner ist einer von über 50 Tiroler Bäckermeistern, die SPAR exklusiv und täglich frisch mit Brotspezialitäten aus der Region beliefern. Die Matreier Bäckerei Aste ist ein echter Tiroler Traditionsbetrieb. Die Qualität und die Frische der erzeugten



Bäckermeister Anton Aste-Stöckl aus Innsbruck beliefert SPAR täglich frisch mit seinen Brotspezialitäten.

Foto: SPAR

Produkte stehen bei Anton Aste-Stöckl und seinem Team im Vordergrund: „Wir verwenden für unsere Brote nur beste

Rohstoffe aus der Umgebung. Möglichst viele Ballaststoffe sollten im Mehl enthalten sein, das hält das Brot länger

frisch und ist besonders gehaltvoll und schmackhaft.“

Acht Bäcker in Innsbruck Land

Im Bezirk Innsbruck Land arbeitet SPAR bereits mit acht Bäckereien zusammen, die täglich frisches Brot an die SPAR-Märkte ausliefern. Dr. Christof Rissbacher, SPAR-Geschäftsführer Tirol und Salzburg betont: „SPAR ist hier Vorreiter und stolz auf diese Initiative, die Qualität und Regionalität in den Vordergrund stellt. Tirol verfügt über eine Vielfalt von regionalen Brot- und Gebäcksorten. Auch unsere Kundinnen und Kunden wollen keinen Einheitsbrei. Wir werden daher die Zusammenarbeit mit unseren regionalen Bäckern stärken und ausbauen.“

WERBUNG

