

**Produktion und Büro**

Dennliweg 21Langenthal  
4900

Schweiz

Tel 062 923 85 80

E-Mail [office@felberbeck.ch](mailto:office@felberbeck.ch)



# HERSTELLUNG

## Frisch aus unserer Backstube

Mit 700 Quadratmetern Fläche verfügen wir in Langenthal über eine Backstube, in der noch traditionell handwerklich gearbeitet wird. Hier geben unsere Bäcker, Konditoren und Confiseure täglich ihr Bestes, damit unsere Filialen und Kunden aus Gastronomie, Heimen, Spitälern und Detail-Handelsbetrieben pünktlich mit ofenfrischen Spezialitäten versorgt werden.

## Ohne Chemie und Backmittel

Wir backen unsere Gebäcke komplett ohne Chemie und Backmittel, weil wir nur das Beste für unsere Kunden wollen und somit komplett auf Chemie oder künstlich veränderte Zusatzstoffe verzichten. Nur so können wir mit gutem Gewissen all die tollen und schmackhaften Backwaren verkaufen. Um diesen Geschmack und die Frischhaltung unserer Backwaren noch zu verbessern, setzen wir unseren Broten und Brötchen noch Keimlinge zu.

Wichtige Eigenschaften bei Brot und Brötchen sind:

## Geruch & Geschmack

Mit den heutigen Mehlen erzielt man nicht mehr diese Eigenschaften. Mit der natürlichen Kraft des Keimlings gleichen wir diesen Mangel wieder aus. Die Keimlinge wirken sich positiv auf die Proteine des Bäckermehl aus. Durch die natürliche und aktive Kraft des Keimlings werden die natürlichen Schwankungen im Mehl ausgeglichen. Die verbesserten Teigeigenschaften wie stabile, trockene und wollige Teige, sorgen für eine gleichmässige Verarbeitbarkeit mit der erforderlichen Betriebssicherheit.

Durch die Keimlinge erhalten Backwaren den gewünschten sensorischen Charakter von „frischen Backwaren, wie zu Grossmutter's Zeiten“.

Selbstverständlich sind diese deklarationsfrei. Sie enthalten keine E-Nummern und sind nicht gentechnisch verändert.

## Stück vom Glück

Vollkorn-, Laugen- oder Schoggigipfeli? Zitronenkuchen, Linzertorte, "Meitschibei" und Truffes-Törtli nach Grossmutter's Art? Womit auch immer Sie sich verwöhnen wollen, beim Felberbeck haben Sie die süsse Qual der Wahl aus unserem aussergewöhnlich grossen Sortiment. Und auch für Ihren schönsten Tag im Leben kreieren wir einzigartige Hochzeitstorten, hergestellt mit feinsten Zutaten. Zudem überraschen wir unsere Kundschaft jeden Monat mit neuen Spezialkreationen aus dem Bereich Brote, Patisserie und Sandwiches.

## Für Gäste das Beste

Gerne heissen wir Sie auch in einem unserer Cafés in Aarburg, Bützberg, Deitingen, Gerlafingen, Madiswil, Langenthal und Lotzwil und Bistros in Herzogenbuchsee und Murgenthal willkommen. Lassen Sie sich von uns in gemütlicher Ambiance verwöhnen – mit Köstlichkeiten aus der Bäckerei, frisch zubereiteten Imbissen vom Küchenchef, einem freundlichen Service und fairen Preisen. Aber auch wenn es bei Ihnen zu Hause oder in der Firma etwas zu feiern gibt, sind wir mit unseren bewährten Apéro-Variationen bestens gerüstet.

## Eile mit Weile

Bei der Logistik kann es uns nicht schnell gehen, schliesslich sollen unsere Produkte knusperfrisch und ofenwarm in die Regale der Filialen gelangen. Dafür lassen wir uns bei der Herstellung gerne etwas mehr Zeit. So dauert es teilweise unsere Brotteige viel länger als üblich aufgehen. Nämlich 24 Stunden lang, was unseren Broten einen besonders chüschtigen Geschmack verleiht.



## Alles Gute in Ihrer Nähe

Wir finden, ein guter Beck soll nahe bei seiner Kundschaft sein. Unsere zehn Filialen, alle mit Café/Bistro, liegen ideal zentral. Hier bietet unser freundliches, kompetentes Personal von früh bis spät Leckerbissen aus dem breiten Felber-Sortiment an – teilweise an 365 Tagen im Jahr.