

Volles Korn voraus

BROT & LIEBE SEIT 1919

Ultner Brot hat Geschichte. Seit unsere Urgroßmutter die Bäckerei Ultner Brot 1919 eröffnete, züchten wir unseren eigenen Natursauerteig und fast alle Produkte werden noch heute von Hand gefertigt. Denn wir sind der Meinung: alles was gut ist, soll auch so bleiben.

Ich bin Hannes Schwienbacher. Gemeinsam mit 40 fleißigen Mitarbeitern arbeite ich jeden Tag daran, Traditionen zu erhalten und Brote und Backwaren von höchster Qualität zu produzieren. Dazu verwenden wir ausschließlich Rohstoffe in bester Bio-Qualität.



Aus den Bergen ins Brot

DAS URIGE ULTENTAL

Das Ultental ist ein ursprüngliches Tal, überzogen von dichten Wäldern und eingebettet zwischen Bergen, Seen und Heilquellen. Dazwischen kleine, traditionsreiche Orte, geprägt von uralten Bauernhöfen mit typischen Schindeldächern. Mittendrin, in dieser großartigen Landschaft, leben und arbeiten wir. Die klare Luft, bestes Steinkristallsalz und das frische Quellwasser aus den Bergen machen unser biologisches Brot und unsere Backwaren so einzigartig.



Nur bestes Getreide

Rohstoffe mit Qualität im Ultner Brot

Beste Qualität beginnt bereits mit der Auswahl der Zutaten. In unser Ultner Bio-Brot kommt nur bestes Bio-Getreide. Das Vollkornmehl wird kurz vor dem Backen in der hauseigenen Steinmühle gemahlen. Wir nehmen nichts vom Korn weg und fügen auch nichts hinzu. So bleibt alles Wertvolle im Getreide erhalten. 100 % biologisches Vollkornmehl.

Für unsere Backwaren verwenden wir reinstes Quellwasser von unserer eigenen Quelle. Sie entspringt in den Ultner Bergen, auf 1.600 Metern. Für unsere Vollkornbrote verwenden wir naturbelassenes Steinkristallsalz. Es liegt zwischen 400 und 600 Metern unter der Erde und ist dort vor jeglichen Umwelteinflüssen geschützt.



Knusper, knusper

Wir geben uns nur mit dem Besten zufrieden. Bevor es ein neues Produkt ins Regal schafft, muss es erst den hohen Qualitätsansprüchen der Bio-Verarbeitung gerecht werden und natürlich muss es auch gut schmecken.

Durch eine langjährige Entwicklung, haben wir vom Ultner Brot heute ein Sortiment aus über 100 verschiedenen Bio-Brotarten und Bio-Gebäck. Darunter nicht nur eine Vielzahl an hausgemachten Kuchen und frischen Brotsorten wie unser herhaftes Roggenbrot, sondern auch knusprige Schüttelbrote, vielseitige Dinkelprodukte, krosse Grissini und Chips sowie unsere Kekse für alle Naschkatzen.

