



TAiGA

Mina TAiGA-bröd bakas på färskmalet mjöl från egen stenkvarn vid Brunneby Musteri, Borensberg. De formas för hand och säden odlas i Östergötland - ett riktigt östgötskt hantverksbröd.

Innehåll: vatten, fullkornsmjöl av råg och dinkel, lingon*, havssalt, kornmalt, ärtmjöl, tallbarr*, sågspån av gran*, ogräsfrön *Konventionell råvara

Slättergubbens surdegsgbageri

Jan Wester, tel 0738-32 22 23

jan@slattergubben.se

www.slattergubben.se

