



zu Besuch bei:



Schulte's
VOLLKORNBÄCKEREI





zu Besuch bei:





zu Besuch bei:



Schulte's
VOLLKORNBÄCKEREI





zu Besuch bei:
5 Fragen an Walter Schulte



Schulte's
VOLLKORNBÄCKEREI

1. Was bedeutet für Sie Ostfriesland?

Als gebürtiger Ostfrieser Bodenständigkeit Erdverbundenheit und fair im Umgang.

2. Was zeichnet Ihr(e) Produkt(e) aus?

Hohe handwerkliche Qualität, die mit Rohstoffen aus der Region für die Region hergestellt werden. In Handarbeit wie vor 100 Jahren, mit Personal aus der Region.

3. Was bedeutet Ihnen multi als Partner?

Starker, fairer und kompetenter Partner, mit dem wir im Lebensmitteleinzelhandel erfolgreich zusammenarbeiten.

4. Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?

Siehe nächste Seite!

5. Was hätten Sie schon längst tun sollen?

Mehr Reisen.



Schwarzbrotorte



Schulte's
VOLLKORNBÄCKEREI

Schwarzbrotsscheiben auf dem Tisch auslegen, mit einer Springform ausstechen.

1.Schicht:

3 Packungen Philadelphia Käse, 1 Becher Creme fraiche, Salz und Pfeffer, 400 g fein gewürfelter Kochschinken.

Alles verrühren und auf die Schwarzbrotsschicht aufbringen, darauf wieder eine Schwarzbrotsschicht.

2.Schicht:

½ Pfund gute Butter, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer und 1 geriebene Zwiebel.

Alles verrühren und auf die Schwarzbrotsschicht streichen.

Mit Kirschtomaten, Eiern und Schnittlauch verzieren.