

WODA REWITALIZOWANA
ABY JAKOŚĆ BYŁA
JESZCZE LEPSZA

Export PL



www.grander.com

WODA I CHLEB - TO SYMBIOZA JEDYNA W SWOIM RODZAJU

Ani rodzimych ani międzynarodowych piekarni nie można sobie już wyobrazić bez systemu rewitalizacji wody GRANDER® a mistrzowie piekarze są dumni ze swych wyników.



Jakość wody decyduje o sukcesie produktów końcowych

Każdy piekarz ma swe własne specjalne wypieki (chleb), z których jest szczególnie dumny, a przepis na nie jest najczęściej dobrze strzeżoną tajemnicą. Jednakże wielu piekarzy uchyla tu i tam mocno rąbka tajemnicy: „Tajemnica Wody”. Woda wraz ze zbożem to dwa najważniejsze dodatki, z których są wypiekane chleby, ciasta i słodczyce. Siła i witalność rewitalizowanej wody mają szczególnie pozytywny wpływ na jakość wypieków. Ciasto wchłania rewitalizowaną wodę i tworzy w ten sposób podstawę dla korzennych i delikatnych wyrobów piekarniczych wszelakiego rodzaju – o tym jest przekonanych wielu piekarzy jak kraj długi i szeroki. Przyjmując żelazną piekarniczą regułę „2 części mąki - 1 część wody,” uznaje się, jak bardzo ważna jest woda w procesie pieczenia i oczywiście rozumie się także, dlaczego dzisiejszych piekarni nie można sobie już wyobrazić bez wody GRANDER®.

Mistrzowie piekarscy informują, że

- > ciasta są bardziej aksamitne, bardziej puszyste i bardziej jedwabiste
- > mają więcej objętości
- > łatwiej dają się wyrabiać
- > są optymalnie spoiste
- > redukuje się zastosowanie drożdży przy jednoczesnym szybszym i lepszym wyrastaniu ciasta
- > smak chleba jest pełniejszy i bardziej intensywny
- > skórka jest dobra i piękna
- > chleb jest długo przydatny do spożycia oraz długo zachowuje świeżość
- > parowniki i piekarniki dają się w prosty i łatwy sposób wyczyścić
- > oszczędza się na chemii i na środkach czystości

Mocny dowód

Cały szereg szeroko zakrojonych prób przeprowadziła dolno austriacka Krajowa Szkoła Zawodowa dla Piekarzy i Cukierników [Landesfachschule für Bäcker und Konditoren] w Baden koło Wiednia/ Austria. Pod kierownictwem członka zarządu zawodowego, dyplomowanego pedagoga Manfreda Stefana, przeprowadzono duże doświadczenie z rewitalizowaną wodą według Johanna Grandera. 40 osób brało udział w tym teście. Szczególnie w połączeniu z ekologiczną mąką pełnoziarnistą bio efekty były w takim samym stopniu zadziwiające co jednoznaczne.

Członek zarządu zawodowego Manfred Stefan tak sformułował cel doświadczenia: „Należy stwierdzić różne rodzaje oddziaływania wody GRANDER® na kształtowanie się ciasta, objętość wypieku, smak, a także utrzymanie świeżości po upływie trzech dni.

Kształtowanie się ciasta:

Z GRANDEREM®:

- > ciasto zaczynowe ma wyższy stopień rozwoju
- > bardziej równomierne wyrastanie ciasta na chleb
- > Stabilność fermentacji; zdolność zatrzymywania gazów przez ciasto drożdżowe oraz tolerancja fermentacji jest wyższa w stosunku do chleba z normalnego pełnego ziarna

Normalny chleb pełnoziarnisty:

- > nieregularny ciągnący się proces wyrastania ciasta

Objętość wypieku:

Z GRANDEREM®:

- > większa objętość: o 16 części objętościowych więcej (85 cm³ więcej)
- > po przekrojeniu bardziej równomierna porowatość

Normalny chleb:

- > trochę mniejsza objętość
- > przy krojeniu powstaje lekka wada chleba, wynikająca ze zbyt dużego udziału wody
- > nieregularna struktura porów

Smak i trzymanie świeżości po trzech dniach:

Z GRANDEREM®:

- > wrażenie, że chleb jest bardziej soczysty, świeży
- > smak jest łagodniejszy (pełniejszy), bardziej harmonijny
- > ocena wyższa o 1,06 niż w przypadku normalnego chleba pełnoziarnistego

Normalny chleb pełnoziarnisty:

- > wrażenie, jest trochę bardziej suchy
- > subiektywnie bardziej intensywny smak zakwasu

W ogólnej ocenie fachowego jury, składającego się z absolwentów szkoły zawodowej, chleb upieczony z rewitalizowaną wodą otrzymał ocenę 4,78 (najwyższa ocena, którą mógł uzyskać: 5,0). „Chleb normalny” upieczony z wodą kranową otrzymał ocenę około 3,72.

Manfred Stefan dokonał podsumowania: „Połączenie ekologicznej mąki pełnowartościowej bio z rewitalizowaną wodą powoduje niebywałą różnicę: **Chleb upieczony z wodą GRANDER® jest o wiele ładniejszy, dłużej nadaje się do spożycia i smakuje wspaniale!**”

DELIKATNY LEKKI I PYSZNY

Z GRANDEREM®
ciasto udaje się jeszcze
lepiej - tak opowiadają
zachwyceni użytkownicy

Frank Berger,
Piekarnia Berger & Café Frank – Mondsee

Roland Koo
Piekarnia Koo –
Oberpullendorf



3 generacje,
Piekarnia Schmid - Hall
koło Admont



Mały przegląd
referencji



Piekarnia Berger & Cafe Frank - 5310 Mondsee, AT

Tradycja od roku 1603

Tradycyjna piekarnia Berger już od roku 1603 jest gwarantem najlepszego świeżego chleba prosto z pieca i ciast wykonanych mistrzowską ręką. Domowej roboty ciasta i torty, wypiekane według sprawdzonych domowych przepisów i świeżo palona kawa najwyższej jakości w 100% z ziaren Arabica zapraszają do odwiedzenia dwóch ulubionych kawiarni w piekarniach Mondsee Bäckerei-Cafes.

Frank Berger od marca 2006 roku piecze tylko i wyłącznie stosując wodę rewitalizowaną GRANDER®. Ma do tego wiele dobrych powodów: „Ponieważ ciasto jest bardziej puszyste i delikatniejsze, a także daje się łatwiej obrabiać. Przywiązujemy dużą wagę do tego, aby podstawowe składniki były oryginalne i pochodzenia miejscowego, jak mąka z regionalnych młynów i sól naturalna. Tak więc woda GRANDER® pasuje perfektnie do naszej filozofii.”

Dla Franka Bergera wprowadzenie wody GRANDER® było tylko kwestią czasu. Zamontowane jest urządzenie GRANDER® do rewitalizacji wody W10 z częściowo zmiękczoną wodą. „Klienci cenią nasz chleb i nasze wypieki, a także ciasta pieczone według starych przepisów domowych. Do sukcesu naszych produktów zdecydowanie przyczynia się woda GRANDER®. W dzisiejszych czasach klientom trzeba oferować coś szczególnego, aby móc się odróżnić od wielkich zakładów i chleba sprzedawanego w supermarketach – nasza specyfika to jakość.”

Ale nie tylko woda i chleb stanowią dla innowacyjnego piekarza nierozdzielny całość. Do aromatycznej kawy w obu kawiarniach w Mondsee podaje się szklankę rewitalizowanej wody GRANDER®. „Ponieważ do kawy najwyższej jakości musi też być obowiązkowo szklaneczka dobrej wody”, oto dewiza Franka Bergera a on to już z pewnością wie!

Piekarnia Koo – 7359 Oberpullendorf, AT

O ziarnie i wodzie – tylko to co najlepsze

Ulubiona piekarnia klientów jest tradycyjnym przedsiębiorstwem rodzinnym, działającym na rynku już od 50 lat. Klienci doceniają wysoką jakość wypieków, które w firmie Koo przeważnie są przygotowywane ręcznie. W gminie miejskiej Oberpullendorf Roland Koo, z piekarni o tej samej nazwie, od roku 2005 wypieka stosując rewitalizowaną wodę GRANDER®. Różnicę poczuł bardzo szybko: „Ciasto wchłania więcej wody i jest bardziej jedwabiste. Ciasto rośnie lepiej i szybciej mimo zmniejszonej ilości dodawanych drożdży”. Mówi także, że chleb upieczony z wodą GRANDER® jest bardziej puszysty i delikatniejszy a skórka jest bardziej chrupiąca. „Ponadto zachowuje dłużej świeżość”, tak mówi ekspert, który jest także przekonany o tym, że pieczywo przede wszystkim w przypadku naturalnych wypieków szybciej i ładniej dojrzewa i że chleb pełnoziarnisty dłużej pozostaje soczysty, ponieważ lepiej wchłania wodę.

Korzyści związane z posiadaniem systemu rewitalizacji wody GRANDER® pojawiają się już w wcześniejszym etapie, tzn. nie dopiero w piekarni, lecz już w młynie. Młynarz musi doprowadzić wodę do ziarna w optymalnej ramie czasowej i we właściwej ilości. Roland Koo w odniesieniu do surowców nie godzi się na żadne kompromisy. „Nasze wyroby piekarnicze są produkowane z rewitalizowanej wody i z mąki z młyna Schedlmühle w Lockenhaus.” W taki sposób do wyrobów piekarniczych trafia to co najlepsze z najlepszego. Bardzo dobre doświadczenia z rewitalizowaną wodą GRANDER® zdobył także Julius Schedl z młyna Schedlmühle: „Dzięki rewitalizowanej wodzie GRANDER® skraca się czas wchłaniania wody i zboże daje się łatwiej przetwarzać. Mąka pobiera więcej wody i jest przez to bardziej trwała.” Wielu innych młynarzy podziela zdanie Juliusa Schedla i jest przekonanych, że najbardziej suche ziarno dzięki GRANDEROWI® w krótkim czasie pobiera więcej wody i dzięki temu daje się łatwiej przetwarzać i jest dużo lepszej jakości.

Piekarnia Schmid – 8911 Hall bei Admont, AT

Chleb i wypieki z Hall mają tradycję!

Piekarnia Schmid w Hall koło Admont jest przedsiębiorstwem rodzinnym, które przekazuje sztukę pieczenia z pokolenia na pokolenie. Tak więc każdego dnia piecze i oferuje się 20 różnych rodzajów chleba i delikatesowych pieczonych specjałów z czystych produktów naturalnych.

Jeden z najlepszych chlebów w Europie przechodzi przez ręce „Hallerskiego piekarza” Alfreda Schmid. Mistrz piekarski swym „Haller Korn” [Hallerskie Zboże] i „Xeis Laib” [Bochen z Xeis] zdobył złoty medal na płaszczyźnie europejskiej.

Dzięki montażowi systemu rewitalizacji wody GRANDER® w roku 2003 w zakładzie produkcyjnym można było wprowadzić wiele ulepszeń oraz oszczędności i jeszcze bardziej poprawić jakość i trwałość produktów. Ten mający sukcesy piekarz nie wyobraża sobie już życia bez wody GRANDER®: „Od kiedy stosujemy do wypieków wodę rewitalizowaną GRANDER®, potrzebujemy tylko 2 dag drożdży zamiast, tak jak kiedyś 3 dag na 2 kg maki. Chleb wygląda lepiej i smakuje także lepiej. Parowniki w mniejszym stopniu pokrywają się warstwą wapnia. Czyszczenie przeprowadzam teraz tylko raz w roku a nie tak jak kiedyś co dwa miesiące”, opowiada z zadowoleniem ten tak skuteczny piekarz.

Dużo pracy, bieżące inwestycje, motywowani pracownicy i najlepsza jakość wody – oto czynniki, które powodują, iż chleb i wypieki Hallerskiej piekarni od ponad 100 lat są tak popularne.

www.baeckerei-schmid.at

Mehmet Atlas
z pracownikiem



Beck Kainz – 6971 Hard, AT

Odmieniony chleb, który nie ma sobie równych

W piekarni Kainz w Hard chleb i delikatesowe wyroby piekarnicze są nadal wypiekane zgodnie ze starą tradycją. Mistrz piekarski, który kiedyś zaczynał w piekarni jako uczeń, wytwarza razem ze swoim zespołem ponad 150 różnych rodzajów chleba i wyrobów piekarniczych! Mehmet Atlas przede wszystkim co do smaku i właściwości wyrobów piekarniczych szczególne znaczenie przywiązuje do życzeń klientów.

„Obok mąki woda jest najważniejszym surowcem w chlebie. Nasza woda pitna zgodnie ze swoim pochodzeniem ma niezmienny charakter i zawartość minerałów. Stosując system rewitalizacji wody GRANDER® uzyskujemy jeszcze dodatkową poprawę jakości wody a przez to naszych produktów.

Decydującym czynnikiem udanego wyrobu piekarniczego jest dla niego połączenie właściwego doboru mąki z rewitalizowaną wodą GRANDER®. Mąkę kupujemy w rodzimych młynach w naszym regionie i zwracamy na to uwagę, żeby produkty pochodziły z kontrolowanych upraw. Dla Mehmeta Altasa jedyną wodą, która wchodzi w rachubę do produkcji, jest tylko woda GRANDER®. „Jakkolwiek rewitalizacja wody jest dla nas niezmiennym składnikiem naszego zakładu od 1996 roku, każdego dnia na nowo widzimy, jak delikatne i pełne jest ciasto. Bułki są dłużej świeże a dzięki jakości i dobrej trwałości naszych produktów wiele klientów nasz chleb przedkłada nad chleb z dyskontu”.

www.beck-kainz.at

Piekarnia Hercules – 40476 Düsseldorf, DE

Najlepsze, co się może zdarzyć zbożu

W piekarni Hercules stosowanie zbóż pełnoziarnistych oraz mielenie ich na miejscu mają tradycję a przyprawy pochodzące z ekologicznych upraw są bardzo wysoko cenione.

„Jesteśmy przekonani, że rękodzieło – w dosłownym tego słowa znaczeniu – jest bardzo ważne”, mówi właściciel i mistrz piekarski Johannes Dackweiler. Zarówno on, jak i jego zespół, traktuje zboże, mąkę, wodę i powstające z nich ciasto z pasją i miłością i korzystają z maszyn tylko w takim stopniu, w jakim to jest rzeczywiście konieczne.

We własnym młynie zboże, które pochodzi wyłącznie z kontrolowanych upraw, jest mielone codziennie na świeżą mąkę lub śrutę pełnoziarnistą – i pozostawiane w takim stopniu w stanie naturalnym, jak tylko to jest możliwe, po to aby uzyskać jak najwięcej wartościowych składników i naturalnych aromatów. Ściśle współpracując z rolnikami z regionu, gdzie rośliny zbożowe na zdrowym podłożu mają dużo czasu, aby się właściwie rozwinąć, piekarnia Hercules zamyka konsekwentnie łańcuch ekologiczny, którego pierwszym ogniwem jest zboże a ostatnim świeże wypieki.

System rewitalizacji wody GRANDER® jest logicznym uzupełnieniem do świeżej mąki pełnoziarnistej oraz do całej koncepcji bio-naturalnej. „Nasze ciasta od momentu zainstalowania GRANDER® wchłaniają więcej wody, są bardziej żywe i mogliśmy zredukować ilość dodawanych do nich drożdży. To jest dobre na trawienie i poprawia smak”, zdradza Johannes Dackweiler.

Ostatnio piekarnia Hercules Bäckerei otrzymała renomowaną nagrodę „Meister.Werk.NRW” [Mistrz.Dzieło.Nadrenia Westfalia] za wspaniałą jakość w rzemiośle środków żywności. „Wyróżnienie mówi samo za siebie i jestem z tego dumny”.

www.hercules-baeckerei.de



Właściciel i mistrz piekarski Johannes Dackweiler
Piekarnia Hercules – Düsseldorf

Mały przegląd
referencji



Piekarnia-Cukiernia Café Plank – 92360 Mühlhausen, DE

*Ziarno Planka
Z piekarni Plank*

Od lipca 2005 roku Piekarnia i Cukiernia Plank stosuje rewitalizowaną wodę GRANDER®. Mistrz piekarski Jakob Plank, który wspólnie z Hermannem Plank jako dyrektorem zarządcą jako drugie wzgl. trzeciej pokolenie prowadzi przedsiębiorstwo Bäckerei Konditorei Plank GmbH z 27 filiami i około 220 pracownikami, opowiada o swoich doświadczeniach z systemem rewitalizacji wody GRANDER®: „Nasi pracownicy pozytywny wpływ tej wody na nasze ciasta mogą tylko potwierdzić. Ciasta są stabilniejsze przy wyrastaniu i pełniejsze a aromaty mogą się lepiej rozwijać. Ciągłe na nowo widzimy, że chleby, wypieki i słodczyce pozostają dłużej świeże, to także potwierdzają nam nasi klienci„.

W piekarni rzemieślniczej – tak jak ją ciągle nazywa Jakob Plank, mimo, że jest ona pokaźnej wielkości – od początku do końca pracuje się z pierwotnymi składnikami tj. mąką, solą, wodą i ciastem zaczynowym. Całkowicie rezygnuje się z gotowych wstępnie przygotowanych mieszanin, a także przygotowanych poza piekarnią głęboko zamrożonych substytutów ciast. Wypieki są przygotowywane według starych przepisów, zgodnie z najdokładniejszymi instrukcjami i z zastosowaniem najnowszej techniki. Już najmniejsza zmiana surowców, wilgotności lub temperatury pieczenia może spowodować różnice w jakości. Z dużym zadowoleniem Jakob Plank stwierdza także trwałość działania i przyczynianie się do ochrony środowiska dzięki GRANDEROWI®: „Natura dostarcza nam bazy dla naszego chleba powszedniego. Chcemy się przyczynić do utrzymania naszego środowiska naturalnego. Dzięki GRANDEROWI® mogliśmy bardzo zredukować zastosowanie środków odwapniających i czyszczących.“ Nie tylko w zakładzie panuje przekonanie o skuteczności systemu GRANDER®, rodzina Plank także prywatnie stosuje wodę GRANDER®.

www.baeckerei-plank.de

Mistrz piekarniczy i cukierniczy Jakob Plank,
Piekarnia Cukiernia Café Plank – Mühlhausen



Rainer Schwadtke,
Mistrz piekarski i cukierniczy
Drezdeńska Piekarnia Delikatesowa – Berlin



Drezdeńska Piekarnia Delikatesowa – 12587 Berlin, DE

*Ponad 100 lat tradycji
pieczenia w Berlinie*

Od ponad 100 lat Drezdeńska Piekarnia Delikatesowa w Berlinie jest gwarantem ciągłości i jakości. Piecze się zgodnie ze starą tradycją stosując ciasto zaczynowe a wszystkie składniki są wykonywane ręcznie – gotowe mieszanki to tabu! Mistrz cukierniczy i piekarski Rainer Schwadtke oraz jego zespół prowadzą przedsiębiorstwo już jako czwarte pokolenie. Szeroko zakrojony asortyment produktów obejmuje smakołyki saksońskie, strucle bożonarodzeniowe, chleb pruski, torty weselne, a także wyroby specjalne na określone okazje.

„Na wodę GRANDER® zwróciłem uwagę oglądając wideo o GRANDERZE®. Wypowiedzi moich kolegów odebrałem tak „normalnie“, w taki niewymuszony sposób mówili o tym, że zdecydowałem się na przetestowanie i zamontowanie systemu rewitalizacji wody w naszej piekarni.

Od momentu zainstalowania GRANDER® mogliśmy stwierdzić, że wszystko się zmieniło a w szczególności wypieki. Parowniki nie pokrywają się wapnem tak szybko, jak to było kiedyś a osad daje się łatwiej usunąć. Smak kawy się zmienił, jest bardziej miękki, bardziej pełny i kawa nie jest taka gorzka. Także w przypadku ciast mogliśmy stwierdzić zmianę konsystencji: stały się one bardziej jedwabiste. Również pozytywne działanie systemu GRANDER® jest widoczne w pracach związanych z utrzymaniem czystości i przy zmywaniu: Wyraźnie oszczędza się na środkach czyszczących. Muszę powiedzieć, że rzeczywiście stałem się entuzjastycznym użytkownikiem GRANDER®.

www.dresdner-feinbaeckerei.de

Biolandbäckerei – 88213 Schmalegg, DE

*Z regionu, dla regionu – Smakołyki z
pieca opalanego drewnem*

W pięknym Oberschwaben rodzina Müller - der Schmalegger Beck – piekarz z Schmalegg – zaprzedała się namiętności pieczenia. Jednym z najważniejszych wydarzeń u Schmalegger Beck w Steinig jest nowy piec opalany drewnem. Z uwzględnieniem „szklanej Produkcji“ tj. akcji „Otwarte drzwi“ codziennie są wypiekane świeże chleby z pieca opalanego drewnem, a także bułeczki i bagietki, precle i warkocze z ciasta drożdżowego. Klient ma możliwość oglądania z bliska prawdziwej produkcji wyrobów piekarniczych i przejścia całej drogi od momentu powstawania mąki po gotowy chleb. Przerabia się wyłącznie mąkę z regionu Oberschwaben, wysokiej jakości surowce ekologiczne typu Bioland, sezonowe dodatki i woda GRANDER®.

Manfred Müller wie dokładnie, co jest najważniejsze w pieczeniu. „Od kiedy pieczemy stosując wodę GRANDER® chleb i wypieki są bardziej soczyste, aromatyczne i dłużej utrzymują świeżość“, zachwyca się mistrz piekarski. Stwierdza także, że dzięki wodzie GRANDER® sól i cukier się lepiej rozpuszczają a skrobia lepiej pęcznieje.

Dobro klientów i gości w ekologicznej piekarni Bioland Müllera jest stawiane na pierwszym miejscu. Tak więc dla rodziny Müllera, która także prywatnie pije wyłącznie wodę GRANDER®, nie tylko wypieka z wodą GRANDER® od 15 lat jest rzeczą oczywistą, ale także udostępnianie jej klientom bezpłatnie na nowym miejscu w Staig z kamiennego źródła wody pitnej GRANDER®.

www.biolandbaeckerei-mueller.de





Mistrz piekarski i pszczelarz Josef Sattler,
Piekarnia Sattler

Piekarnia Sattler – 84424 Isen koło Monachium, DE

Bio - ponieważ to smakuje!

Dzięki starannemu i oszczędnemu przetwarzaniu w piekarni Sattler utrzymuje się oryginalny smak wybranych składników wysokiej jakości. Piekarnia Sattler jest dzisiaj w Isen ostatnim przedsiębiorstwem, w którym wypieki przygotowuje się jeszcze samemu. „Koncentrujemy się na Bio i zostawiamy z powodzeniem ciągle niezminiejszą się konkurencję za sobą w tyle”, z optymizmem patrzy szef senior, w przyszłość. „Ponieważ jakość to nasz podstawowy wymóg, więc używamy wody rewitalizowanej zgodnie z metodą dolno austriackiego badacza natury Johanna Grandera. Od momentu zamontowania systemu rewitalizacji wody GRANDER® w zasadniczy sposób zmienił się proces fermentacji, ciasto jest bardziej aksamitne i daje się łatwiej obrabiać. Skórka z wodą GRANDER® jest szczególnie udana a wypieki także dłużej utrzymują świeżość” opowiada on. Jako piekarz odnoszący sukcesy oraz doświadczony pszczelarz Josef Sattler wie, że rewitalizowana woda ma dobre działanie – nie tylko w procesie pieczenia, lecz także jego pszczoły wolą rewitalizowaną wodę GRANDER®.

Aby sprawdzić, czy pszczoły rzeczywiście rozpoznają rewitalizowaną wodę, Josef Sattler skonstruował dwa poidła dla pszczoł, które ustawił w pobliżu ich ula w odległości około jednego metra. Obydwa poidła były identycznie skonstruowane, wyglądały tak samo i zawierały taką samą ilość wody – ale jedno poidło było napełnione wodą wodociągową a drugie rewitalizowaną wodą GRANDER®. Poidło z rewitalizowaną wodą zostało w znacznie większym stopniu zaakceptowane i było zawsze obsadzone

przez pszczoły. Ale także motyle i szerszenie korzystały z niego. Gdy hodowca pszczoł zamieniał wodę w poidłach, co czynił stale, aby „przetestować inteligencję pszczoł”, trwało chwilę i pszczoły znów lokowały się przy poidle z wodą rewitalizowaną.

Josef Sattler jest dumny ze swoich siedmiu rojów pszczelich i twierdzi słusznie: „Zwierzęta są sprytnie, nieobciążone i podążają za swym instynktem.”

Tak, jak chleb, tak i miód Josefa Sattlera jest certyfikowany przez Naturland. Zarówno w piekarni, jaki i w pasiece pracuje w tradycyjny sposób i tak blisko natury, jak tylko to jest możliwe. GRANDER® wspiera go we wszystkich zakresach.

www.bio-baekerei-sattler.de



www.grander.com

Przedstawiciel handlowy firmy GRANDER®:



GRANDER® Export GmbH
Bergwerksweg 12, A-6373 Jochberg
www.grander.com