

Bäcker Fehrmann



Unser Qualitätsversprechen an Sie!

- Alle Backwaren werden **täglich frisch** (auch sonntags) in unserer Backstube in Göda produziert und gebacken!

- Wir verarbeiten **keinerlei Konservierungsstoffe** und verwenden **keine Backmischungen und Fertigteiglinge!**

Im Gegenteil, nichts ist schon vorher fertig. Alles wird selbst gemacht. Alles ist echt!

- Wir beziehen unser gesamtes Mehl von der ["Rätze Mühle" in Spittwitz](#)

Die regionalen, naturbelassenen Mehle werden **ohne chemische Zusätze** direkt zu uns geliefert.

- Für unsere Brotsorten verwenden wir ausnahmslos **selbst gepflegten Natursauerteig** nach Opas Rezeptur.

- Unseren Brötchen und Kleingebäck geben wir mindestens 16 Stunden Zeit zu reifen. Dadurch entsteht dieser unverwechselbare Geschmack.

Bäcker Fehrmann

✉ Bautzener Straße 24
02633 Göda

☎ Telefon: [035930556040](tel:035930556040)

🏠 Webseite:
www.baecker-fehrmann.de

Gastronomischer Service

Der Anbieter bietet einen eigenen gastronomischen Service an.

www.baecker-fehrmann.de/cafe-bistro-imbiss-bautzen-dresden

Unsere Produkte:

Back- und Teigwaren

- - verschiedene Mischbrote
- - verschiedene Vollkornbrote
- - verschiedene Körnerbrote
- - verschiedene Brötchen
- - verschiedene Körnerbrötchen
- - saisonal wechselndes Kuchensortiment
- - verschieden Obsttorten
- - verschieden Cremetorten
- - verschieden Sahnetorten
- - große Auswahl an Snacks
- - frühstücken bis Abends
- - herzhaftes vom Grill

Unsere Bilder

