



## Pfadi UR-Korn Brot

### Zusammensetzung:

UR-Dinkelmehl IPS, Wasser, Emmer IPS, UR-Dinkelschrot IPS, Salz, Hefe

Das Pfadi UR-Korn Brot ist aus den Körnern UR-Dinkel und Emmer Mehlen hergestellt, welche in der Schweiz (IPS) gepflanzt und gemahlen werden. Emmer stammt aus der ältesten Ackerbaukultur Mitteleuropas (ca. 3000 v.Chr.) und UR-Dinkel wurde schon 2000 v.Chr. angepflanzt.

Diese beiden alten Kulturpflanzen drohten gegen Ende des 20. Jahrhunderts ebenfalls ganz zu verschwinden. Dank gezielten Bemühungen der Branche konnte dies verhindert werden.

***Das Urkorn Brot hilft, diese Urgetreide in der Schweiz wieder zu fördern und so die wertvollen Artenvielfalt im Ackerbau zu bewahren.***

**Dieses Brot passt darum hervorragend zu Pfadi Winterthur, auch wir wollen nicht, dass Pfadi verschwindet und dass Pfadi in der Sportlandschaft seinen Platz hat und die attraktive Sportstadt Winterthur ihre Sportvielfalt behält.**

Das Pfadi UR-Kornbrot (370-390g) wird ab Mittwoch den 16. Januar 2019 in den Verkaufsläden der Bäckerei Lyner in Winterthur zu einem Verkaufspreis von CHF 4.90 angeboten und ist sicher bis Ende April im Sortiment.

**Pro verkauftes Brot geht CHF 1.— an Pfadi Winterthur.**

Auf dem Brot wird das Logo von Pfadi Handball Winterthur mit Mehl gestäuft sein und so den Wiedererkennungswert mit einem Blick geben.

