Südtiroler Brot- und Backwaren

Das Qualitätszeichen garantiert:

> die Verwendung von natürlichen Zutaten wie Mehl, Wasser, Salz, selbst hergestelltem Natursauerteig, Gewürze; es dürfen keine fertigen Backmischungen, Konservierungsstoffe oder andere Zusätze verwendet werden
> die ausschließliche Verwendung von Südtiroler Äpfeln für die Zubereitung von Apfelstrudel
> die Einhaltung der Richtlinien durch regelmäßige Kontrollen einer unabhängigen Kontrollstelle.

Typische Südtiroler Brot- und Backwaren mit Qualitätszeichen:

Schüttelbrot, Vinschger Paarl, Pusterer Breatl, Zelten, Bauernzelten/Früchtebrot und Apfelstrudel.

Haltbarkeit

Die Haltbarkeit ist von der Brotsorte abhängig: Schüttelbrot verspricht bei trockener Lagerung bis zu zwölf Monate knacki-gen
Genuss. Sollte es doch einmal Feuchtigkeit ziehen, trocknet man es einfach im Backofen (3 bis 5 Minuten bei 210 °C). Vinschger Paarl und Pusterer Breatl bleiben fünf bis zwölf Tage frisch.

NOTE