

Gesund und lecker – Backwaren aus wertvollen Zutaten von Rugges Backstuben

In Rugges Backstuben werden für Brot, Brötchen und Feinbackwaren nur allerbeste Rohstoffe verwendet. Denn nur allerbeste Zutaten bieten die Grundlage für die Qualität der hochwertigen Rugges Produkte, die in der Backstube durch handwerkliche Backtradition erreicht werden.

So arbeiten die Rugges Bäcker mit Getreide aus Bio-Anbau vom Biolandhof Gerwin aus der direkten Nachbarschaft. Diese Getreide wie Dinkel, Weizen und Roggen werden dann in der hauseigenen Kornmühle tagtäglich frisch vermahlen und direkt anschliessend verarbeitet. So bleiben wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe erhalten, was nicht nur sehr schmackhaft ist, sondern auch zur gesunden Ernährung beiträgt. Ausserdem arbeitet man bei Rugges mit belebtem Wasser, wertvollem Meersalz, "guter Butter", Äpfeln

und anderen heimischen Früchten, echter Schokolade sowie echtem Lübecker Marzipan, Vanilleschoten, Zimtstangen und anderen feinen Gewürzen. Zum Einsatz kommt neben frischer Hefe auch aromatischer, lebenslustiger Sauerteig dem man lange Zeit lässt. Das Resultat sind duftende Brote und Brötchen und köstliche, verführerische Kuchen.

Für diese feinen Backwaren werden die Cremes und Fruchtfüllungen hier noch selbst gerührt. Schaut man den Bäckern und Konditoren in der Rugges Backstube bei der Arbeit zu, spürt man sehr schnell: "Hier liebt man die ganze Welt des Backens". Sie bekommen diese feinen Backwaren in mittlerweile 10 Filialen und hier in Oelde an der Ennigerloher Strasse und beim Lidl.

Also bleibt nur noch: